



diwanbeirut





URBAN GATHERING WITH A TASTE OF TRADITION

Because we are lebanese and we love to meet
around a bite, diwan beirut offers you an
urban get together with a taste of tradition in
a beautiful modern setting.

diwanbeirut

All our prices are in Lebanese Lira, including VAT.

السلطات

SALADS

Full Portion or Half Portion

تبولة

بقونس، يرغل، بندورة، نعتاج، بصل، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض

تبولة الست

بقونس، خس، خيار، بندورة، نعتاج، بصل، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض

فتوش

خضار مشكّلة، خبز مقلي أو مخمص، سّاق، ديس الرّمان، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض

سلطة موسميّة

خس، بندورة، خيار، نعتاج مفروم، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض

سلطة عربيّة

خس مفروم، خيار، بندورة، فجل، ورق النعتاج، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض

سلطة يونانيّة

خس، بندورة، خيار، زيتون مقطّع، جبنة الفيتا، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض

سلطة الروكا، الزعتر والبقلة

روكا، زعتر، بقلة، سّاق، بصل، زيت الزيتون، عصير الليمون الحامض

سلطة ملفوف

ملفوف مفروم، نعتاج مجفّف، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض

سلطة خس

خس، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض

جاط خضرة

جاط من الخضار الطازجة المشكّلة

سلطة السلاطين

أصابع سلاطين مقطّعة مع صلصة ديوان بيروت الحارة

سلطة روكا والسلاطين

روكا و أصابع سلاطين مقطّعة مع صلصة ديوان بيروت الحارة

TABBOULEH

Parsley, bulgur, tomatoes, mint leaves, onions with olive oil and lemon dressing

TABBOULET ELSITT

Parsley, lettuce, cucumber, tomatoes, mint leaves and onions with olive oil & lemon dressing

FATTOUSH

Mixed vegetables, fried or grilled bread and summac with pomegranate molasses, olive oil & lemon dressing

SEASON SALAD

Lettuce, tomatoes, cucumber and chopped mint leaves with olive oil & lemon dressing

ORIENTAL SALAD

Finely chopped lettuce, cucumber, tomatoes, radish and mint leaves with olive oil & lemon dressing

GREEK SALAD

Lettuce, tomatoes, cucumber, sliced olives and feta cheese with olive oil & lemon dressing

ROCCA, THYME AND BAKLEH

Rocca, thyme, hyacinth, summac and onions with olive oil & lemon dressing

CABBAGE SALAD

Chopped cabbage and dried mint with olive oil & lemon dressing

LETTUCE SALAD

Lettuce with olive oil and lemon dressing

VEGETABLE PLATTER

Assorted plate of fresh vegetables

CRAB SALAD

Shredded crab sticks with Diwan Beirut's special spicy sauce

ROCCA CRAB SALAD

Rocca with shredded crab sticks with Diwan Beirut's special spicy sauce



حَمَص
— HOMMOS —
Full Portion or Half Portion

Our hommos recipe has been kept in our family for over 60 years. It's preparation is meticulous and takes 3 days from start to finish. Sahtein!

HOMMOS WITH MEAT
Hommos tahina with fried small diced meat and pine kernels

حَمَصٌ بِاللَّحْمَةِ
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ لَحْمَةٍ مَقْلِيَةٍ
رَاسِ عَصْفُورٍ وَجِبَاتِ الصُّنُوبِ



HOMMOS TAHINA
Mashed chickpeas with sesame seed paste and olive oil

حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ
حَبُوبِ حَمَصٍ مَهْرُوسَةٍ مَعَ طَّحِينَةٍ وَزَيْتِ الزَّيْتُونِ



HOMMOS SHAWARMA
Hommos tahina with beef shawarma

حَمَصٌ شَاوَرِمَا
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ شَاوَرِمَا لَحْمَةٍ



HOMMOS WITH GHEE
Hommos tahina with pine kernels fried in ghee

حَمَصٌ مَعَ سَمْنَةٍ وَصُنُوبِ
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ جِبَاتِ صُنُوبٍ مَقْلِيَةٍ
بِالسَّمْنَةِ

HOMMOS MOUTAMMAM
Hommos tahina mixed with chopped parsley and fava beans

حَمَصٌ مَتَمَمٌ
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ بَقْدُونِسٍ مَفْرُومٍ
وَحَبُوبِ الْفَوَلِ



HOMMOS AKKARI
Hommos tahina mixed with diced pickles and tomatoes, chopped parsley, pine kernels and olive oil

حَمَصٌ عَكَارِي
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ كَيْبِسٍ وَبَنْدُورَةٍ مَفْرُومَةٍ،
بَقْدُونِسٍ مَفْرُومٍ، جِبَاتِ الصُّنُوبِ وَزَيْتِ الزَّيْتُونِ



HOMMOS DOWN TOWN
Hommos tahina mixed with Diwan Beirut's special spicy sauce and pine kernels

حَمَصٌ دَاوِنِ تَاوِنِ
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ صَلْصَلَةِ دِيْوَانِ بَيْرُوتِ الْحَاذَةِ
وَجِبَاتِ الصُّنُوبِ



HOMMOS BEYROUTI
Hommos tahina mixed with chopped parsley and diced tomatoes

حَمَصٌ بَيْرُوتِي
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ بَقْدُونِسٍ مَفْرُومٍ وَبَنْدُورَةٍ

HOMMOS AWARMA
Hommos tahina with fried cured meat in ghee and pine kernels

حَمَصٌ قَاوَرِمَا
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ قَاوَرِمَا وَجِبَاتِ
الصُّنُوبِ



مقبلات باردة — COLD MEZZE —

Full Portion or Half Portion

متبل باذنجان

باذنجان مشوي مع طحينة و عصير الليمون الحامض و
زيت الزيتون

راهب باذنجان

باذنجان مشوي، بصل، فليفلة حلوة، مع عصير الليمون
الحامض و زيت الزيتون

باذنجان مشوي

باذنجان مشوي مع عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون

بليلة

حمص حب، كمون ناعم وزيت الزيتون

بليلة سمنة وصنوبر

حمص حب مع حبات الصنوبر المقلية بالسمنة، و كمون
ناعم

بليلة مع طحينة

حمص حب، كمون ناعم، طحينة وزيت الزيتون

فول مدمس

فول حب و حمص حب، ثوم مع عصير الليمون الحامض
و زيت الزيتون

ورق عنب

ورق عنب محشي بالأرز، البندورة والبقدونس المفروم

هندبة بالزيت

هندبة مسلوقة مع ثوم، بصل مقلي و شرائح الليمون
الحامض

مكدوس

باذنجان محشي بالجوز والبندورة المجففة، مكبوس بزيت
الزيتون

لوبية بالزيت (موسمي)

لوبية خضرا مطبوخة بصلصة البندورة وزيت الزيتون مع
حبوب الثوم والبصل

فاصولياء عريضة (موسمي)

فاصولياء بيضاء مثيلة بزيت الزيتون والحامض

شمندر (موسمي)

ارضي شوكي (موسمي)

أرضي شوكي مع زيت الزيتون، عصير الليمون الحامض
والثوم

EGGPLANT MOUTABBAL

Mashed grilled eggplant, sesame seed paste with
lemon juice & olive oil

EGGPLANT RAHEB

Mashed grilled eggplant, onions, green and red
peppers with lemon juice & olive oil

EGGPLANT GRILLED

Grilled eggplant with lemon juice & olive oil

BALILA

Chickpeas, cumin powder & olive oil

BALILA WITH GHEE

Chickpeas and pine kernels fried in ghee with
cumin powder

BALILA WITH TAHINA

Chickpeas, cumin powder, sesame seed paste
& olive oil

FOUL MOUDAMMAS

Fava beans, chickpeas, garlic with lemon juice
& olive oil

GRAPEVINE LEAVES

Grapevine leaves stuffed with rice, tomatoes & parsley

HINDBEH BIL ZEIT

Blanched chicory leaves, sautéed onions, whole garlic
cloves with lemon wedges

EGGPLANTS MAKDOUS

Baby eggplant stuffed with walnuts, sun dried
tomatoes, pickled in olive oil

LOUBIYEH BI ZEIT (SEASONAL)

Green beans cooked with onions and garlic cloves in
tomato sauce and olive oil

WHITE BEANS (SEASONAL)

Boiled white beans with lemon juice & olive oil
dressing

BEET ROOTS (SEASONAL)

ARTICHOKE (SEASONAL)

Artichoke hearts with olive oil, lemon juice and a
touch of garlic

هندبة بالزيت
— HINDBEH BIL ZEIT —



مقبلات باردة — COLD MEZZE —

Full Portion or Half Portion

لبنة

لبنة مع زيت الزيتون

لبنة بالثوم

لبنة مع ثوم وزيت الزيتون

شנקليش

جبنة حارة، بصل و بندورة مفرومة مع زيت الزيتون

بندورة مع ثوم وسماق

شرايح البندورة مع ثوم وسماق

جبنة وزعتر

شرايح جبنة الفيتا مع الزعتر البري، زيتون مقطع وزيت الزيتون

طاجن

بصل مفروم مقلي مع زيت الزيتون، ممزوج مع طحينية وعصير الليمون الحامض

حرة طرابلسية

كزبرة مفرومة مقلية مع بصل، بندورة مقطعة، مغطاة بالطحينية، حُرّ أحمر وزيت الزيتون

كبيس مشكل

زيتون حر

زيتون محشي بالتوابل

زيتون مشكل

بطرخ

بطرخ السمك، شرايح ثوم وزيت الزيتون

LABNEH

Labneh with olive oil

LABNEH WITH GARLIC

Labneh with garlic & olive oil

SHANKLISH

Spicy cheese with diced onions, tomatoes & olive oil

TOMATOES WITH GARLIC & SUMMAC

Sliced tomatoes topped with garlic & summac

CHEESE WITH ZAATAR

Sliced feta cheese with thyme, chopped olives & olive oil

TAJEN

Chopped onions sautéed in olive oil, mixed with sesame seed paste and lemon juice

TRIPOLI'S HARRA

Fried chopped coriander, onions and minced tomatoes, topped with spicy sesame seed paste and olive oil

MIXED PICKLES

SPICY OLIVES

Olives stuffed with spices

BLACK & GREEN OLIVES

BATRAKH

Thinly sliced fish roe, sliced garlic & olive oil

شנקليش

shanklish



مقبلات ساخنة — HOT MEZZE —

رقائق جبنة

رقائق الجبنة مقلية أو مشوية

فطائر بالسبانخ

سمبوسك

كبة لحمة أقراص

كريات اللحم المقلية محشية بحبات الصنوبر، البصل ولحم البقر المفروم

كبة لبنة أقراص

كريات اللحم المقلية محشية لبنة، حبات الصنوبر، البصل المفروم

تشكيلة معجنات لبنانية

رقائق الجبنة، فطائر بالسبانخ، سمبوسك، كبة لحمة أقراص (3 من كل صنف)

سودة دجاج

قصة دجاج مقلية متبللة بدبس الرمان او الحامض

مقانيق

مقانيق ديوان بيروت مقلية أو مشوية

سجق

سجق ديوان بيروت الحار مقلي أو مشوي

لحمة راس عصفور

فتيلة لحمة مقطعة مع حامض

سودة غنم

سودة غنم متبللة بدبس الرمان او الحامض

حلوم

جبنة الحلوم مقلية أو مشوية

بطاطا مقلية

بطاطا مشوية

بطاطا مع سمحاق

بطاطا متبللة بالزبدة والسمحاق

CHEESE ROLLS

Grilled or fried cheese rolls

SPINACH FATAYER

SAMBOUSIK

FRIED KEBBEH

Fried meat balls stuffed with pine kernels, onions and minced beef

FRIED KEBBEH LABNEH

Fried meat balls stuffed with labneh, pine kernels and onions

LEBANESE PASTRY COMBO

Cheese rolls, spinach fatayer, sambousik, fried kebbeh, (3 of each)

CHICKEN LIVER

Chicken liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce

MAKANEK

Grilled or fried Diwan Beirut beef sausage

SOUJOUK

Grilled or fried Diwan Beirut spicy beef sausage

SMALL HATCHED MEAT

Sautéed beef filet with lemon

LAMB LIVER

Lamb liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce

HALLOUMI CHEESE

Pan fried or grilled plain halloumi cheese

FRENCH FRIES

GRILLED POTATOES

POTATOES WITH SUMMAC

Sautéed potatoes with butter & summac

تشكيلة معجنات LEBANESE PASTRY — COMBO —



مقبلات ساخنة — HOT MEZZE —

بطاطا بروفنسال

بطاطا متبلّة بالثوم والكزبرة

بطاطا حارّة

بطاطا حارّة متبلّة بالثوم والكزبرة

جوانح دجاج بروفنسال

أجنحة دجاج متبلّة بالثوم والكزبرة

ضفادع بروفنسال

ضفادع مقلية متبلّة بالثوم والكزبرة

بيض غنم

بيض غنم مقلي أو مشوي مع حبات الصنوبر
و صلصة ديوان بيروت الخاصة

بيض بقاورما

بيض مقلي مع قاورما

عصافير

عصافير مقلية أو مشوية

POTATOES À LA PROVENÇALE

Sautéed potatoes with garlic & coriander

SPICY POTATOES À LA PROVENÇALE

Spicy sautéed potatoes with garlic & coriander

CHICKEN WINGS À LA PROVENÇALE

Sautéed chicken wings with garlic and coriander

GRENOUILLE À LA PROVENÇALE

Deep fried frog legs, sautéed in garlic & coriander
sauce

BAYD GHANAM

Grilled or pan fried with pine kernels & Diwan
Beirut's special sauce

EGGS WITH AWARMA

Fried eggs with cured meat

BIRDS

Grilled or fried

جوانح دجاج بروفنسال
Chicken Wings —
à la provençale



الديوانيات — DIWAN SPECIALS —

مقادم

مقادم مع عصير الحامض أو الخل

فتة مقادم

مقادم مع لبن، حمص حب، خبز مقلي وحببات الصنوبر المقلية بالسمنة

فتة حمص

حمص حب مع لبن، خبز مقلي وحببات الصنوبر المقلية بالسمنة

فوارغ

فوارغ مع عصير الحامض أو الخل

شاورما لحمة

لحم بقر متبل مشوي يقدم مع البندورة المشوية، الكبيس، البصل والبقدونس و الطراطور

شاورما دجاج

دجاج متبل مشوي يقدم مع الثوم، الكبيس والبطاطا المقلية

شاورما مشكل

MAKADEM

Served with lemon or vinegar sauce

FATTET MAKADEM

Makadem with yogurt, chickpeas & fried bread topped with pine kernels fried in ghee

FATTET HOMMOS

Cooked chickpeas with yogurt, topped with fried bread and pine kernels

FAWAREGH

Served with lemon or vinegar sauce

Full Portion or Half Portion

SHAWARMA PLATTERS

BEEF SHAWARMA

Marinated grilled beef meat served with grilled tomatoes, pickles, onions, parsley & tarator sauce

CHICKEN SHAWARMA

Marinated grilled chicken served with garlic, pickles & french fries

MIXED SHAWARMA

شاورما دجاج
— CHICKEN SHAWARMA —



مشاوي — GRILLS —



GRILLED MEAT

Grilled lamb meat skewers served with grilled tomatoes and grilled onions

لحم مشوي

أسيخ لحم الغنم المشوي تقدّم مع البندورة المشوية والبصل المشوي



SHISH TAOUK*

Grilled marinated chicken skewers served with french fries

شيش طاووق*

أسيخ دجاج متبل مشوي، تقدّم مع بطاطا مقليّة



GRILLED KAFTA

Grilled minced meat mixed with onions, parsley and spices served with grilled tomatoes

كفتة مشوية

لحمة مفرومة مع بصل، بقدونس و بهارات مشوية، تقدّم مع البندورة المشوية



KEBAB WITH EGGPLANT

Grilled minced meat with eggplant

كباب باذنجان

لحمة مفرومة مشوية مع الباذنجان

MIXED GRILL

A combination of grilled meat, taouk, kafta meat & chicken

مشاوي مشكل

تشكيلة من اللحم المشوي، طاووق، كفتة لحمة و دجاج

* SERVED REGULAR OR SPICY

لحم مشوي
— GRILLED MEAT —



مشاوي — GRILLS —

كفتة دجاج

دجاج مفروم مع بصل، بقندوس وبهارات. يُقدّم مع بطاطا مقلية

هبرة مشوية

لحمة مفرومة مشوية

كستلانة مشوية

أضلاع غنم مشوية تُقدّم مع بطاطا مقلية

عرايس كفتة

لحمة كفتة مشوية على الخبز

كباب اورفلي

لحمة مفرومة مشوية مع فلفل أخضر حلو وبنندورة

كباب خشخاش (حر)

لحمة حارة مفرومة مشوية مع رب البنندورة الحار

كباب انطكلي (حر)

لحمة مفرومة مشوية مع بهارات حارة وبنندورة

فتايل مشوية

حلوات مشوية

فروج مشوي (حر)

فروج كامل مشوي، يُقدّم مع بطاطا مقلية

نصف فروج مشوي (حر)

يُقدّم مع بطاطا مقلية

صدر دجاج (حر)

صدر دجاج مشوي يُقدّم مع بطاطا مقلية

جوانح دجاج مشوية (حر)

طاووق سمك (حر)

أسيخ سمك متبل مشوي يُقدّم مع بطاطا مقلية

فيله سمك مشوي

CHICKEN KAFTA

Grilled minced chicken mixed with onions, parsley & spices served with french fries

GRILLED HABRA

Grilled minced meat

CUTLETS

Grilled lamb chops served with french fries

KAFTA ARAYES

Grilled kafta on bread

KEBAB OURFALI

Grilled minced meat with sweet green pepper & tomatoes

KEBAB KHASKHASH (SPICY)

Spicy grilled minced meat with a spicy tomato paste

KEBAB ANTAKLI (SPICY)

Spicy grilled minced meat with spicy pepper & tomatoes

GRILLED FATAYEL

Grilled baby veal filet

GRILLED HLAWAT

GRILLED CHICKEN (SPICY)*

Whole grilled chicken served with french fries

HALF GRILLED CHICKEN (SPICY)*

Half grilled chicken served with french fries

CHICKEN BREAST (SPICY)*

Grilled chicken breast served with french fries

GRILLED CHICKEN WINGS (SPICY)*

FISH TAOUK (SPICY)*

Grilled marinated fish skewers served with french fries

GRILLED FISH FILET



فروج مشوي
— GRILLED CHICKEN —

لحمة نيّة — NAYYEH —

سودة نيّة

SAWDA NAYYEH
Chopped raw lamb liver

فتيلة نيّة

FTILEH NAYYEH
Chopped raw filet

كبة نيّة

KEBBEH NAYYEH
Raw lamb meat minced with mint, onions, bulgur
and a mix of pepper and salt

هبرة نيّة

HABRA NAYYEH
Raw lamb meat minced with pepper and salt

كبة نيّة اورفلي

KEBBEH NAYYEH OURFALI
Spicy kebbbeh nayyeh

كفتة نيّة

KAFTA NAYYEH
Raw lamb meat minced with parsley and onions,
topped with pine kernels

تابلة نيّة

TEBLEH NAYYEH
Raw lamb meat minced with onions and mint
leaves

صينيّة نيّة مشكلّة

تشكيلة من كبة نيّة، هبرة نيّة، كفتة نيّة،
فتايل نيّة، سودة نيّة

MIXED NAYYEH PLATTER
Mixed Selection of raw meat

صينيّة نيّة مشكلّة
— Mixed —
Nayyeh Platter



قريدس — SHRIMP —

قريدس مشوي

قريدس جامبو مشوي يقدم مع صلصة كوكتيل

قريدس منقوع

قريدس جامبو منقوع بصلصة ديوان بيروت الخاصة، مشوي يقدم مع صلصة كوكتيل

قريدس مسلوق

يقدم مع صلصة كوكتيل

قريدس بانیه

يقدم مع صلصة تارتار

قريدس بوفنسال

قريدس مقلي متبل بالثوم والكزبرة

قريدس بالفخار

قريدس بالفخار متبل بصلصة حارة مع ثوم وحامض

سلطة قريدس

قريدس مسلوق، بقدونس، ثوم، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض

قريدس تمبورا

قريدس مسلوق مع بهارات تمبورا، يقدم مع صلصة تارتار

قريدس مع الصويا والزنجبيل

حبات قريدس جامبو، منقوعة بالزنجبيل، صلصة الصويا و فلفل حار، تقدم مع الأرز

GRILLED SHRIMP

Grilled jumbo shrimps served with cocktail sauce

MARINATED SHRIMP

Grilled jumbo shrimps marinated in our special sauce, served with cocktail sauce

BOILED SHRIMP

Served with cocktail sauce

BREADED SHRIMP

Deep fried baby shrimps, served with tartar sauce

SHRIMP À LA PROVENÇALE

Sautéed baby shrimps with garlic and coriander

GAMBAS AL AJILLO

Spicy sautéed baby shrimps with a touch of garlic and lemon juice

SHRIMP SALAD

baby shrimps, Persil and lemon garlic oil sauce

SHRIMP TEMPURA

Boiled shrimp with tempura spices, served with tartar sauce

GINGER SOY SHRIMP

Grilled Jumbo shrimps, marinated in ginger, soy and chill peppers, served with rice



GAMBAS AL AJILLO



BREADED SHRIMP

قريدس منقوع
— Marinated —
shrimps



ثمار البحر — SEAFOOD —

كلمار بانیه

يقدم مع البطاطا المقلية وصلصة الترتار

أخطبوط بروفنسال

أخطبوط مقطع مقلي متبل بالثوم والكزبرة

سمك راس عصفور

مكعبات سمك لقر مقلية مع صلصة الصويا وعصير الليمون

مقائن سمك

مقائن سمك ديوان بيروت مقلية

رقائق ثمار البحر

رقائق ثمار البحر المقلية

كبة سمك

كريات السمك المقلية محشية بتشكيلة من ثمار البحر

BREADED CALAMARI

Deep fried baby calamari served with French fries & tartar sauce

OCTOPUS À LA PROVENÇALE

Roughly chopped octopus sautéed in a spicy sauce with garlic and coriander

FISH RAS ASFOUR

Diced fresh fish, served with our special lemon and soy sauce

FISH MAKANEK

Homemade special fish sausages

SEAFOOD ROLLS

Deep-fried rolls with mixed seafood

FISH KEBBEH

Fried fish balls stuffed with a mix of chopped seafood



FISH RAS ASFOUR



OCTOPUS À LA PROVENÇALE

كلمار بانیه
— FRIED —
BREADED CALAMARI



السندويشات — SANDWICHES —

شاورما لحمة
شاورما دجاج
شاورما لحمة ديوان بيروت
شاورما دجاج ديوان بيروت
لحمة مشوية
شيش طاووق
طاووق سمك
كفتة مشوية
كفتة دجاج
كباب اورفلي
كباب خشخاش
كباب باذنجان
كباب انطكلي
كباب حلبي
سجق
مفانق
روستو لحمة
راس عصفور
دجاج
قريدس
سمك
بيض غنم
هيرة نيّة
كبة نيّة
سودة نيّة
فتيلة نيّة
تابلة نيّة
كفتة نيّة
سودة دجاج
عصافير
بطاطا مقلية
لبنة
جبنة حلّوم
جبنة فيتا
حمص
متبل باذنجان
سلاطين
هندبة

BEEF SHAWARMA
CHICKEN SHAWARMA
BEEF SHAWARMA DIWAN BEIRUT
CHICKEN SHAWARMA DIWAN BEIRUT
GRILLED MEAT
SHISH TAOUK
TAOUK SAMAK
GRILLED KAFTA
CHICKEN KAFTA
KEBAB OURFALI
KEBAB KHASHKHASH
KEBAB WITH EGGPLANT
KEBAB ANTAKLI
KEBAB HALABI
SOUJOUK
MAKANEK
ROAST BEEF
RAS ASFOUR
CHICKEN
SHRIMP
FISH
BAYD GHANAM
HABRA NAYYEH
KEBBEH NAYYEH
SAWDA NAYYEH
FTILEH NAYYEH
TEBLEH NAYYEH
KAFTA NAYYEH
CHICKEN LIVER
BIRDS
FRENCH FRIES
LABNEH
HALLOUM CHEESE
FETA CHEESE
HOMMOS
MOUTABBAL
CRAB
HENDBEH



سندويش شاورما
— SHAWARMA —
SANDWICH

PLAT DU JOUR
AVAILABLE DAILY

SIYADIEH - SAMKEH
HARRA

SATURDAY & SUNDAY
KHAROUF MEHSHI

ASK FOR OUR DAILY DISH



حلويات —DESSERTS—

ليالي ديوان بيروت	70,000	LAYALI DIWAN BEIRUT
قشطيّة	70,000	ASHTALIEH
نَمُورَة	70,000	NAMMOURA
	115,000	

مشروبات باردة — COLD BEVERAGES —

مياه معدنية صغير	MINERAL WATER SMALL
مياه معدنية كبير	MINERAL WATER BIG
مرطبات	SOFT DRINKS
مياه غازية	SPARKLING WATER
بيرة محلية	LOCAL BEER
بيرة Mexican	MEXICAN BEER
بيرة مستوردة	IMPORTED BEER
بيرة بدون كحول	NON ALCOHOLIC BEER
صودا	SODA
تونيك	TONIC
مشروب طاقة	ENERGY DRINK
عصير فواكه طازج	FRESH FRUIT JUICE
جلاب	JELLAB
ليموناضة	LEMONADE
عصير	JUICE
لبن عيران	LABAN AYRAN

نرجيلة — NARGUILEH —



قشطيّة
— Ashtalieh —

مشروبات ساخنة — HOT BEVERAGES —

اسبرسو	ESPRESSO
دوبل اسبرسو	DOUBLE ESPRESSO
قهوه لبنانية	LEBANESE COFFEE
شاي	TEA
قهوه بيضاء	WHITE COFFEE
نسكافه	NESCAFE
كابوتشينو	CAPPUCCINO

مشروبات روحية — SPIRITS —

ARAK

	GLASS	1/4	1/2	1/1
ARAK DIWAN				
CRYSTAL				
BRUN				
KSARAK				
KEFRAYA				
FAKRA				
MASSAYA				

GIN

Gordon's London Dry
Hendrick's
Gin Mare

TEQUILA

Jose Cuervo Especial Silver
Jose Cuervo Especial Gold

مشروبات روحية — SPIRITS —

WHISKEY

	GLASS	1/4	1/2	1/1
JOHNNIE WALKER RED LABEL				
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL				
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK				
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE				
JOHNNIE WALKER PLATINUM LABEL				
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL				
DEWAR'S WHITE LABEL				
DEWAR'S 12 YEARS				
J&B RARE				
J&B RESERVE 15 YEARS				
CHIVAS REGAL 12 YEARS				
CHIVAS REGAL 18 YEARS				
JACK DANIEL'S				
GLENFIDDICH 12 YEARS				
GLENFIDDICH 15 YEARS				
GLENFIDDICH 18 YEARS				
DIMPLE AGED 15 YEARS				
OLD PARR 12 YEARS				

VODKA

STOLICHNAYA RED
RUSSIAN STANDARD
SMIRNOFF BLACK
GREY GOOSE
BELVEDERE

— IMPORTED WINE —

RED WINE

CHEVAL NOIR 2016, BORDEAUX

BROUILLY

CHIANTI CASTIGLIONI

IL PURO MERLOT, ASTORIA

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS, LES DAMES HUGUETTES

ROSÉ

MONCIGALE VDP MEDITERRANNÉE, 2017

CÔTES DE PROVENCE, BY OTT

ASTORIA SPUMANTE PROSECCO ROSÉ

SANCERE ROSÉ

CHÂTEAU DE SELLE, COEUR DE GRAIN, 2017,DOMAINES OTT

WHITE

ASTORIA ALISIA PINOT GRIGIO

ASTORIA SPUMANTE EXTRA BRUT

MÂCON-VILLAGES, BOURGOGNE

GAVI DI GAVI, MARCHESI DI BAROLO, ITALY

CHABLIS, JOSEPH DROUHIN, BOURGOGNE

SANCERRE, PASCAL JOLIVET, LOIRE

CHAMPAGNES

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ROSÉ

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ

1/1

— LOCAL WINE —

RED WINE

KSARA, RÉSERVE DU COUVENT

KSARA, CABERNET SAUVIGNON

KSARA CHÂTEAU

KSARA, LE SOUVERAIN

CHATEAU KEFRAYA

CHATEAU KEFRAYA, COMTE DE M

IXSIR, ALTITUDES ROUGE

DOMAINE WARDY, SAUVIGNON ROUGE

ROSÉ

KSARA, SUNSET

CHATEAU KEFRAYA, MYST

IXSIR, ALTITUDES ROSÉ

WHITE

KSARA, BLANC DE BLANC

KSARA, CHARDONNAY CUVÉE DU PAPE

CHATEAU KEFRAYA, BLANC DE BLANCS

IXSIR, ALTITUDES BLANC

DOMAINE WARDY, SAUVIGNON BLANC

DOMAINE WARDY, PERLE DU CHATEAU

GLASS

1/2

1/1

diwanbeirut

METN
ANTELIAS HIGHWAY

03 | 41 44 74
04

ACHRAFIEH
CHARLES MALEK AVENUE

03 | 56 57 57
01

diwanbeirut.com

   /diwanbeirut