



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، برغل، بندورة، نعناع، بصل، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض

تبولة الست

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

فتوش

خضار مشكّلة، خبز مقلي أو مخمص، سمّاق، دبس الرمان، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض

سلطة موسميّة

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

سلطة عربيّة

خس مفروم، خيار، بندورة، فجل، ورق النعناع، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض

سلطة يونانيّة

خس، بندورة، خيار، نعناع مفروم، جبنة الفيتا، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض

سلطة الروكا، الزعتر والبقلة

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

سلطة ملفوف

ملفوف مفروم، نعناع 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, chopped mint leaves 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

حَمَص بِاللَحْمَة
حَمَص بالطحينة مع لحمه مقلية
راس عصفور وجبات الصنوبر



HOMMOS TAHINA
Mashed chickpeas with sesame seed paste and olive oil

حَمَص بالطحينة
حبوب حَمَص مهروسة مع طحينة وزيت الزيتون



HOMMOS SHAWARMA
Hommos tahina with beef shawarma

حَمَص شاورما
حَمَص بالطحينة مع شاورما لحمه



HOMMOS WITH GHEE
Hommos tahina with pine kernels fried in ghee

حَمَص مع سمينة و صنوبر
حَمَص بالطحينة مع حبات صنوبر مقلية
بالسمينة

HOMMOS MOUTAMMAM
Hommos tahina mixed with chopped parsley and fava beans

حَمَص متمم
حَمَص بالطحينة مع بقدونس مفروم
وحبوب الفول



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

حَمَص عكاري
حَمَص بالطحينة مع كبيس وبنندورة مفرومة،
بقدونس مفروم، حبات الصنوبر وزيت الزيتون



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

حَمَص داون تاون
حَمَص بالطحينة مع صلصة ديوان بيروت الحارة
وحبات الصنوبر



HOMMOS BEYROUTI
Hommos tahina mixed with chopped parsley and diced tomatoes

حَمَص بيروتى
حَمَص بالطحينة مع بقدونس مفروم وبنندورة

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

حَمَص قاورما
حَمَص بالطحينة مع قاورما وحبات
الصنوبر



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 سمينة وصنوبر

حمص حب مع حبات الصنوبر المقلية بالسمينة، 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

شكليش

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



مقبلات ساخنة — HOT MEZZE —

رقائق جبنة

رقائق الجبنة مقلية أو مشوية

فطاير بالسبانخ

سمبوسك

كبة لحمة أقراص

كريات اللحم المقلية محشية بجبات الصنوبر، البصل ولحم البقر المفروم

كبة لبنة أقراص

كريات اللحم المقلية محشية لبنة، جبات الصنوبر، البصل المفروم

تشكيلة معجنات لبنانية

رقائق الجبنة، فطاير بالسبانخ، سمبوسك، كبة لحمة أقراص (٣ من كل صنف)

سودة دجاج

قصة دجاج مقلية متبلة 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 متبلة بدبس الرمان او الحامض

حلوم

جبنة الحلوم مقلية أو مشوية

بطاطا مقلية

بطاطا مشوية

بطاطا مع سمباق

بطاطا متبلة بالزبدة والسمباق

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

كلمار بانیه

يقدم مع البطاطا المقلية وصلصة التارتار

قريدس بانیه (٢٥٠غ)

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

FRIED BREADED CALAMARI

Deep fried baby calamari served with french fries &
tartar sauce

BREADED SHRIMP (250G)

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 والصنوبر المقلي بالسمنة

فتة حمص

حمص حب مع لبن، خبز مقلي وحببات الصنوبر المقلية بالسمنة

فوارغ

فوارغ مع عصير الحامض أو الخل

قريدس بالفخار

قريدس بالفخار متبل بصلصة حارة مع ثوم و حامض

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

GAMBAS À LA JILLO

Spicy sautéed baby shrimp with garlic and lemon

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 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

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 والبهارات 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، بقدونس 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)

قريدس مشوي

قريدس جامبو مشوي يُقدّم مع صلصة كوكتيل

طاووق سمك (حر)

أسيخ سمك مثبّل 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)*

SHRIMP

Grilled jumbo shrimps served with cocktail sauce

FISH TAOUK (SPICY)*

Grilled marinated fish skewers served with french fries

GRILLED FISH FILET

فروج مشوي
— GRILLED CHICKEN —



* SERVED REGULAR OR SPICY

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



السندويشات — SANDWICHES —

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

BEEF SHAWARMA
CHICKEN SHAWARMA
BEEF SHAWARMA DIWAN BEIRUT
CHICKEN SHAWARMA DIWAN BEIRUT
GRILLED MEAT
SHISH TAOUK
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

LAYALI DIWAN BEIRUT

قشطلية

ASHTALIEH

مؤرة

NAMMOURA

مشروبات باردة — COLD BEVERAGES —

مياه معدنية صغيرة

MINERAL WATER SMALL

مياه معدنية كبيرة

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 —



قشطلية
— 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

— LOCAL WINE —

RED WINE

GLASS 1/2 1/1

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

diwanbeirut

METN
ANTELIAS HIGHWAY

03 | 41 44 74
04

ACHRAFIEH
CHARLES MALEK AVENUE

03 | 56 57 57
01

diwanbeirut.com

   /diwanbeirut