



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

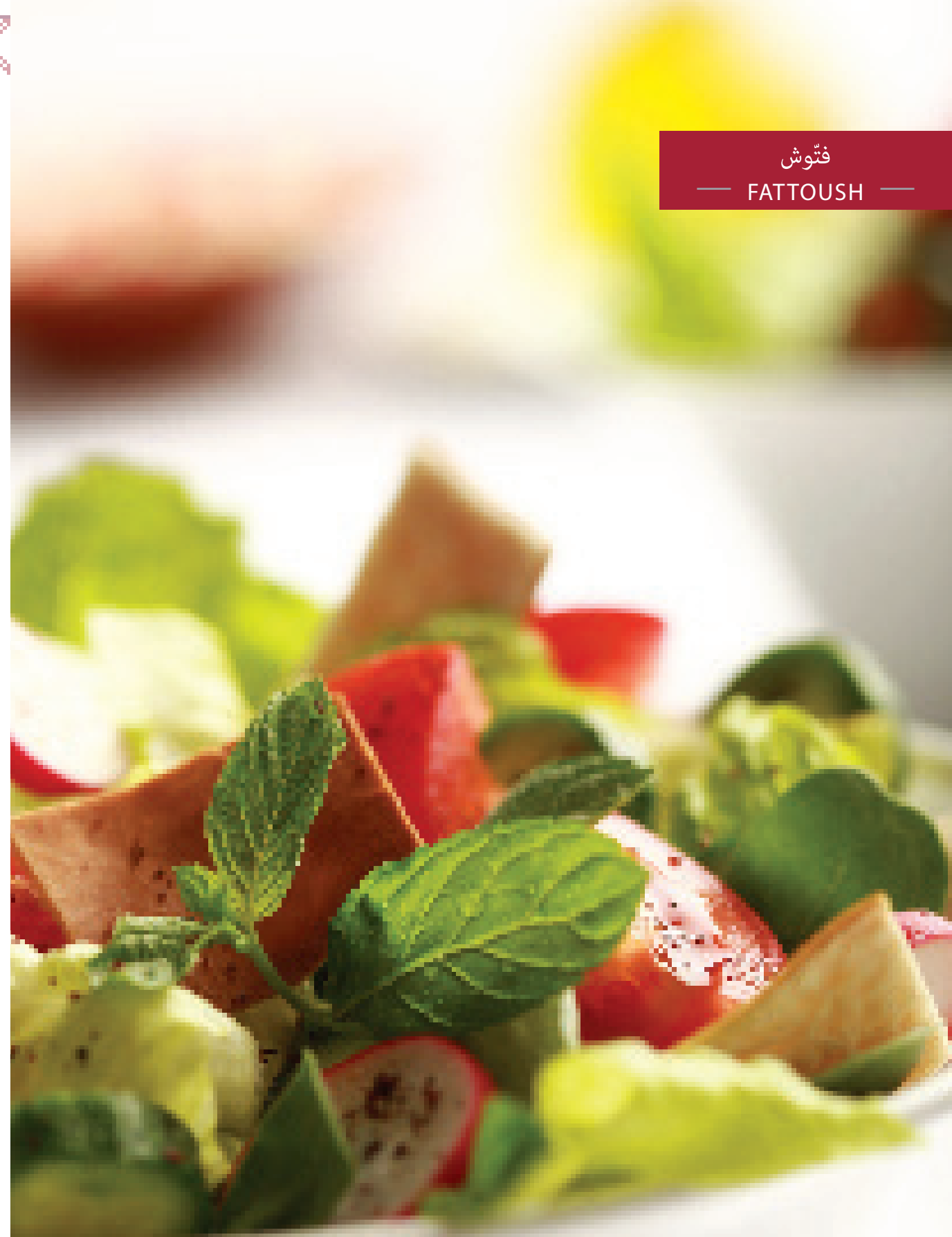
All our prices are in U.S Dollars, including VAT.

السلطات

— SALADS —

Full Portion or Half Portion

تبولة	6,8 3,8	TABBOULEH Parsley, bulgur, tomatoes, mint leaves, onions with olive oil and lemon dressing
تبولة الست	6,8 3,8	TABBOULET ELSITT Parsley, lettuce, cucumber, tomatoes, mint leaves and onions with olive oil & lemon dressing
فتوش	6,8 3,8	FATTOUSH Mixed vegetables, fried or grilled bread and summac with pomegranate molasses, olive oil & lemon dressing
سلطة موسمية	6,8 3,8	SEASON SALAD Lettuce, tomatoes, cucumber and chopped mint leaves with olive oil & lemon dressing
سلطة عربية	6,8 3,8	ORIENTAL SALAD Finely chopped lettuce, cucumber, tomatoes, radish and mint leaves with olive oil & lemon dressing
سلطة يونانية	8,5 4,5	GREEK SALAD Lettuce, tomatoes, cucumber, sliced olives and feta cheese with olive oil & lemon dressing
سلطة الروكا، الزعتر والبقلة	6,8 3,8	ROCCA, THYME AND BAKLEH Rocca, thyme, hyacinth, summac and onions with olive oil & lemon dressing
سلطة ملفوف	6,8 3,8	CABBAGE SALAD Chopped cabbage and dried mint with olive oil & lemon dressing
سلطة خس	6,8 3,8	LETTUCE SALAD Lettuce with olive oil and lemon dressing
جاط خضرة	13 7	VEGETABLE PLATTER Assorted plate of fresh vegetables
سلطة السلاطين	14,5 7,5	CRAB SALAD Shredded crab sticks with Diwan Beirut's special spicy sauce
سلطة روكا والسلاطين	14,5 7,5	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 بِالطْحِينَة مَعَ لَحْمَة مَقْلِيَة
رَاس عَصْفُور وَحَبَات الصُّنُوبِ
14 | 7,6



HOMMOS TAHINA
Mashed chickpeas with sesame seed paste and olive oil

حَمَص بِالطْحِينَة
حَبُوب حَمَص مَهْرُوسَة مَعَ طْحِينَة وَزَيْت الزَّيْتُونِ
5,5 | 3



HOMMOS SHAWARMA
Hommos tahina with beef shawarma

حَمَص شَاوَرْمَا
حَمَص بِالطْحِينَة مَعَ شَاوَرْمَا لَحْمَة

14 | 7,5



HOMMOS WITH GHEE
Hommos tahina with pine kernels fried in ghee

حَمَص مَعَ سَمْنَة وَصُنُوبِ
حَمَص بِالطْحِينَة مَعَ حَبَات صُنُوبِ مَقْلِيَة بِالسَّمْنَة

8,5 | 4,5

HOMMOS MOUTAMMAM
Hommos tahina mixed with chopped parsley and fava beans

حَمَص مَتَمَم
حَمَص بِالطْحِينَة مَعَ بَقْدُونِس مَفْرُوم
وَحَبُوب الفُولِ
6,8 | 3,8



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

حَمَص عَكَارِي
حَمَص بِالطْحِينَة مَعَ كَيْبِس وَبَنْدُورَة مَفْرُومَة، بَقْدُونِس مَفْرُوم، حَبَات الصُّنُوبِ وَزَيْت الزَّيْتُونِ
9,5 | 5



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

حَمَص دَاوِن تَاوِن
حَمَص بِالطْحِينَة مَعَ صَلْصَة دِيْوَان بَيْرُوت الحَارَّة وَحَبَات الصُّنُوبِ

8,5 | 4,5



HOMMOS BEYROUTI
Hommos tahina mixed with chopped parsley and diced tomatoes

حَمَص بَيْرُوتِي
حَمَص بِالطْحِينَة مَعَ بَقْدُونِس مَفْرُوم وَبَنْدُورَة

6,8 | 3,8

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

حَمَص قَاوَرْمَا
حَمَص بِالطْحِينَة مَعَ قَاوَرْمَا وَحَبَات الصُّنُوبِ

14 | 7,5



مقبلات باردة

— COLD MEZZE —

Full Portion or Half Portion

متبل باذنجان

باذنجان مشوي مع طحينة و عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون

5,5
3

EGGPLANT MOUTABBAL

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

راهب باذنجان

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

6,8
3,8

EGGPLANT RAHEB

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

باذنجان مشوي

باذنجان مشوي مع عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون

5,5

EGGPLANT GRILLED

Grilled eggplant with lemon juice & olive oil

بليلة

حمص حب، كمون ناعم و زيت الزيتون

5,5
3

BALILA

Chickpeas, cumin powder & olive oil

بليلة سمنة و صنوبر

حمص حب مع حبات الصنوبر المقلية بالسمنة، و كمون ناعم

8,5
4,5

BALILA WITH GHEE

Chickpeas and pine kernels fried in ghee with cumin powder

بليلة مع طحينة

حمص حب، كمون ناعم، طحينة و زيت الزيتون

6,8
3,8

BALILA WITH TAHINA

Chickpeas, cumin powder, sesame seed paste & olive oil

فول مدمس

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

5,5
3

FOUL MOUDAMMAS

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

ورق عنب

ورق عنب محشي بالأرز، البندورة والبقدونس المفروم

8
4,5

GRAPEVINE LEAVES

Grapevine leaves stuffed with rice, tomatoes & parsley

هندبة بالزيت

هندبة مسلوقة مع ثوم، بصل مقلي و شرائح الليمون الحامض

6,8
3,8

HINDBEH BIL ZEIT

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

مكدوس

باذنجان محشي بالجوز والبندورة المجففة، مكبوس بزيت الزيتون

6,8

EGGPLANTS MAKDOUS

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

لوبية بالزيت (موسمي)

لوبية خضرا مطبوخة بصلصة البندورة و زيت الزيتون مع حبوب الثوم والبصل

6,8

LOUBIYEH BI ZEIT (SEASONAL)

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

فاصولياء عريضة (موسمي)

فاصولياء بيضاء متبله بزيت الزيتون والحامض

6,8

WHITE BEANS (SEASONAL)

Boiled white beans with lemon juice & olive oil dressing

شمندر (موسمي)

6,8

BEET ROOTS (SEASONAL)

ارضي شوكي (موسمي)

أرضي شوكي مع زيت الزيتون، عصير الليمون الحامض والثوم

6,8

ARTICHOKE (SEASONAL)

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



مقبلات باردة

— COLD MEZZE —

Full Portion or Half Portion

لبنة لبنة مع زيت الزيتون	6,8 3,8	LABNEH Labneh with olive oil
لبنة بالثوم لبنة مع ثوم وزيت الزيتون	8 4,5	LABNEH WITH GARLIC Labneh with garlic & olive oil
شكليش جبنة حارة، بصل و بندورة مفرومة مع زيت الزيتون	8 4,5	SHANKLISH Spicy cheese with diced onions, tomatoes & olive oil
بندورة مع ثوم وسماق شرايح البندورة مع ثوم وسماق	4,5	TOMATOES WITH GARLIC & SUMMAC Sliced tomatoes topped with garlic & summac
جبنة وزعتر شرايح جبنة الفيتا مع الزعتر البري، زيتون مقطع وزيت الزيتون	8,5 4,5	CHEESE WITH ZAATAR Sliced feta cheese with thyme, chopped olives & olive oil
طاجن بصل مفروم مقلي مع زيت الزيتون، ممزوج مع طحينة وعصير الليمون الحامض	8,5 4,5	TAJEN Chopped onions sautéed in olive oil, mixed with sesame seed paste and lemon juice
حرّة طرابلسيّة كزبرة مفرومة مقلية مع بصل، بندورة مقطعة، مغطاة بالطحينة، حرّ أحمر وزيت الزيتون	8,5 4,5	TRIPOLI'S HARRA Fried chopped coriander, onions and minced tomatoes, topped with spicy sesame seed paste and olive oil
كبيس مشكل	4,5	MIXED PICKLES
زيتون حر زيتون محشي بالتوابل	3,3	SPICY OLIVES Olives stuffed with spices
زيتون مشكل	3,3	BLACK & GREEN OLIVES
بطرخ بطرخ السمك، شرايح ثوم وزيت الزيتون	33	BATRAKH Thinly sliced fish roe, sliced garlic & olive oil



مقبلات ساخنة — HOT MEZZE —

رقائق جبنة رقائق الجبنة مقلية أو مشوية	1,5 per piece	CHEESE ROLLS Grilled or fried cheese rolls
فطاير بالسبانخ	1 per piece	SPINACH FATAYER
سمبوسك	1,5 per piece	SAMBOUSIK
كبة لحمة أقراص كريات اللحم المقلية محشية بحبات الصنوبر، البصل ولحم البقر المفروم	1,5 per piece	FRIED KEBBEH Fried meat balls stuffed with pine kernels, onions and minced beef
كبة لبنة أقراص كريات اللحم المقلية محشية لبنة، حبات الصنوبر، البصل المفروم	1,5 per piece	FRIED KEBBEH LABNEH Fried meat balls stuffed with labneh, pine kernels and onions
تشكيلة معجنات لبنانية رقائق الجبنة، فطاير بالسبانخ، سمبوسك، كبة لحمة أقراص (3 من كل صنف)	16,5 one dozen	LEBANESE PASTRY COMBO Cheese rolls, spinach fatayer, sambousik, fried kebbeh, (3 of each)
سودة دجاج قصة دجاج مقلية متبلة بديس الرمان او الحامض	14	CHICKEN LIVER Chicken liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce
مقانيق مقانيق ديوان بيروت مقلية أو مشوية	14	MAKANEK Grilled or fried Diwan Beirut beef sausage
سجق سجق ديوان بيروت الحار مقلي أو مشوي	14	SOUJOUK Grilled or fried Diwan Beirut spicy beef sausage
لحمة راس عصفور فتيلة لحمة مقطعة مع حامض	17,5	SMALL HATCHED MEAT Sautéed beef filet with lemon
سودة غنم سودة غنم متبلة بديس الرمان او الحامض	17,5	LAMB LIVER Lamb liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce
حلوم جبنة الحلوم مقلية أو مشوية	10,5	HALLOUMI CHEESE Pan fried or grilled plain halloumi cheese
بطاطا مقلية	4,5	FRENCH FRIES
بطاطا مشوية	4,5	GRILLED POTATOES
بطاطا مع سمحاق بطاطا متبلة بالزبدة والسمحاق	5	POTATOES WITH SUMMAC Sautéed potatoes with butter & summac

تشكيلة معجنات
LEBANESE PASTRY
COMBO



مقبلات ساخنة — HOT MEZZE —

بطاطا بروفنسال بطاطا متبلّة بالثوم والكزبرة	5	POTATOES À LA PROVENÇALE Sautéed potatoes with garlic & coriander
بطاطا حارّة بطاطا حارّة متبلّة بالثوم والكزبرة	5	SPICY POTATOES À LA PROVENÇALE Spicy sautéed potatoes with garlic & coriander
جوانح دجاج بروفنسال أجنحة دجاج متبلّة بالثوم والكزبرة	14	CHICKEN WINGS À LA PROVENÇALE Sautéed chicken wings with garlic and coriander
ضفادع بروفنسال ضفادع مقلية متبلّة بالثوم والكزبرة	15,5	GRENOUILLE À LA PROVENÇALE Deep fried frog legs, sautéed in garlic & coriander sauce
بيض غنم بيض غنم مقلي أو مشوي مع حبات الصنوبر و صلصة ديوان بيروت الخاصة	14	BAYD GHANAM Grilled or pan fried with pine kernels & Diwan Beirut's special sauce
بيض بقاورما بيض مقلي مع قاورما	14	EGGS WITH AWARMA Fried eggs with cured meat
عصافير عصافير مقلية أو مشوية	2,8 per piece	BIRDS Grilled or fried
كلمار بانیه يقدم مع البطاطا المقلية وصلصة التارتار	22	FRIED BREADED CALAMARI Deep fried baby calamari served with french fries & tartar sauce
قريديس بانیه (٢٥٠غ)	25	BREADED SHRIMP (250G)

جوانح دجاج بروفنسال
Chicken Wings —
à la provençale



الديوانيات — DIWAN SPECIALS —

شاورما دجاج

— CHICKEN SHAWARMA —

مقادِم مقادِم مع عصير الحامض أو الخل	16,5	MAKADEM Served with lemon or vinegar sauce
فتّة مقادِم مقادِم مع لبن، حمّص حب، خبز مقلي وحبّات الصنوبر المقلية بالسمنة	16,5	FATTET MAKADEM Makadem with yogurt, chickpeas & fried bread topped with pine kernels fried in ghee
فتّة حمّص حمّص حب مع لبن، خبز مقلي وحبّات الصنوبر المقلية بالسمنة	12,5	FATTET HOMMOS Cooked chickpeas with yogurt, topped with fried bread and pine kernels
فوارغ فوارغ مع عصير الحامض أو الخل	16,5	FAWAREGH Served with lemon or vinegar sauce
كبة زغرناوية بلحمة كبة زغرناوية محشية باللحم المفروم	6,6	KEBEH ZGHORTA MEAT Homemade kebeh stuffed with meat
كبة زغرناوية بلبنة كبة زغرناوية محشية بلبنة	6,6	KEBEH ZGHORTA LABNEH Homemade kebeh stuffed with labneh
كبة زغرناوية بشحمة كبة زغرناوية محشية بالشحمة	6,6	KEBEH ZGHORTA SHAHME Homemade kebeh stuffed with lamb fat
Full Portion or Half Portion		
SHAWARMA PLATTERS		
شاورما لحمة لحم بقر متبل مشوي يُقدّم مع البندورة المشوية، الكبيس، البصل والبقدونس و الطراطور	15,5 8	BEEF SHAWARMA Marinated grilled beef meat served with grilled tomatoes, pickles, onions, parsley & tarator sauce
شاورما دجاج دجاج متبل مشوي يُقدّم مع الثوم، الكبيس والبطاطا المقلية	15,5 8	CHICKEN SHAWARMA Marinated grilled chicken served with garlic, pickles & french fries
شاورما مشكّل	15,5 8	MIXED SHAWARMA



مشاوي — GRILLS —



8
per skewer
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



5,5
per skewer
SHISH TAOUK*
Grilled marinated chicken skewers served
with french fries

شيش طاووق*

أسيخ دجاج متبل مشوي، تقدّم مع بطاطا مقلية



4
per skewer
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



6
per skewer
KEBAB WITH EGGPLANT
Grilled minced meat with eggplant

كباب باذنجان

لحمة مفرومة مشوية مع الباذنجان

21
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، بقونس وبهارات. يقدم مع بطاطا مقلية	3,5 per skewer	CHICKEN KAFTA Grilled minced chicken mixed with onions, parsley & spices served with french fries
هبرة مشوية لحمة مفرومة مشوية	5 per skewer	GRILLED HABRA Grilled minced meat
كستلثة مشوية أضلاع غنم مشوية تقدم مع بطاطا مقلية	26	CUTLETS Grilled lamb chops served with french fries
عرايس كفتة لحمة كفتة مشوية على الخبز	18	KAFTA ARAYES Grilled kafta on bread
كباب اورفلي لحمة مفرومة مشوية مع فلفل أخضر حلو وبنندورة	6 per skewer	KEBAB OURFALI Grilled minced meat with sweet green pepper & tomatoes
كباب خشخاش (حر) لحمة حارة مفرومة مشوية مع رب البنندورة الحار	5 per skewer	KEBAB KHAKHASH (SPICY) Spicy grilled minced meat with a spicy tomato paste
كباب انطكلي (حر) لحمة مفرومة مشوية مع بهارات حارة وبنندورة	4 per skewer	KEBAB ANTAKLI (SPICY) Spicy grilled minced meat with spicy pepper & tomatoes
فتايل مشوية	8,5 per skewer	GRILLED FATAYEL Grilled baby veal filet
حلوات مشوية	7,5 per skewer	GRILLED HLAWAT
فروج مشوي (حر) فروج كامل مشوي، يقدم مع بطاطا مقلية	19,5	GRILLED CHICKEN (SPICY)* Whole grilled chicken served with french fries
نصف فروج مشوي (حر) يقدم مع بطاطا مقلية	11,5	HALF GRILLED CHICKEN (SPICY)* Half grilled chicken served with french fries
صدر دجاج (حر) صدر دجاج مشوي يقدم مع بطاطا مقلية	15,5	CHICKEN BREAST (SPICY)* Grilled chicken breast served with french fries
جوانح دجاج مشوية (حر)	12	GRILLED CHICKEN WINGS (SPICY)*
طاووق سمك (حر) أسياخ سمك مثيل مشوي تقدم مع بطاطا مقلية	5,5 per skewer	FISH TAOUK (SPICY)* Grilled marinated fish skewers served with french fries
فيله سمك مشوي	18,5	GRILLED FISH FILET



لحمة نية — NAYYEH —

سودة نية	19,5	SAWDA NAYYEH Chopped raw lamb liver
فتيلة نية	19,5	FTILEH NAYYEH Chopped raw filet
كبة نية	17,5	KEBBEH NAYYEH Raw lamb meat minced with mint, onions, bulgur and a mix of pepper and salt
هبرة نية	17,5	HABRA NAYYEH Raw lamb meat minced with pepper and salt
كبة نية اورفلي	17,5	KEBBEH NAYYEH OURFALI Spicy kebbeh nayyeh
كفتة نية	17,5	KAFTA NAYYEH Raw lamb meat minced with parsley and onions, topped with pine kernels
تابلة نية	17,5	TEBLEH NAYYEH Raw lamb meat minced with onions and mint leaves
صينية نية مشكلة	55	MIXED NAYYEH PLATTER Mixed Selection of raw meat

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

صينية نية مشكلة
— Mixed —
Nayyeh Platter



السندويشات — SANDWICHES —

شاورما لحمة	5.8	BEEF SHAWARMA
شاورما دجاج	5.8	CHICKEN SHAWARMA
شاورما لحمة ديوان بيروت	5.8	BEEF SHAWARMA DIWAN BEIRUT
شاورما دجاج ديوان بيروت	5.8	CHICKEN SHAWARMA DIWAN BEIRUT
لحمة مشوية	9.5	GRILLED MEAT
شيش طاووق	6.8	SHISH TAOUK
كفتة مشوية	8.0	GRILLED KAFTA
كفتة دجاج	7.5	CHICKEN KAFTA
كباب اورفلي	7.5	KEBAB OURFALI
كباب خشخاش	8	KEBAB KHASHKHASH
كباب باذنجان	7.5	KEBAB WITH EGGPLANT
كباب انطكلي	8	KEBAB ANTAKLI
كباب حليبي	8	KEBAB HALABI
سجق	7.5	SOUJOUK
مفانق	7.5	MAKANEK
روستو لحمة	8	ROAST BEEF
راس عصفور	9.5	RAS ASFOUR
دجاج	6.8	CHICKEN
قريدس	10.9	SHRIMP
سمك	8	FISH
بيض غنم	8	BAYD GHANAM
هبرة نيّة	7	HABRA NAYYEH
كبة نيّة	7	KEBBEH NAYYEH
سودة نيّة	9.5	SAWDA NAYYEH
فتيلة نيّة	9.5	FTILEH NAYYEH
تابلة نيّة	7	TEBLEH NAYYEH
كفتة نيّة	7	KAFTA NAYYEH
سودة دجاج	7.5	CHICKEN LIVER
عصافير	9.5	BIRDS
بطاطا مقلية	4	FRENCH FRIES
لبنة	4	LABNEH
جينة حلوم	5.5	HALLOUM CHEESE
جينة فيتا	5.5	FETA CHEESE
حمص	3.5	HOMMOS
متبل باذنجان	3.5	MOUTABBAL
سلاطين	7.5	CRAB
هندبة	3.5	HENDBEH



سندويش شاورما
— SHAWARMA —
SANDWICH

PLAT DU JOUR
AVAILABLE DAILY

SIYADIEH - SAMKEH
HARRA

SATURDAY & SUNDAY
KHAROUF MEHSHI

ASK FOR OUR DAILY DISH



حلويات —DESSERTS—

مغلي	3	MEGHLI
مهلبية	3	MOUHALABIYEH
بسكويت بالشوكولا	3.5	BISCUIT AU CHOCOLAT
دبس بطحينة	4.5	DEBS BI TAHINI
غزل ديوان بيروت	5.5	GHAZEL DIWAN BEIRUT
كنافة يجين	8.5	KNEFE BI JEBEN

مشروبات باردة — COLD BEVERAGES —

مياه معدنية صغير	0.9	MINERAL WATER SMALL
مياه معدنية كبير	1.5	MINERAL WATER BIG
مرطبات	2,5	SOFT DRINKS
مياه غازية	2.6	SPARKLING WATER
بيرة محلية	4.5	LOCAL BEER
بيرة Mexican	5	MEXICAN BEER
بيرة مستوردة	5.6	IMPORTED BEER
بيرة بدون كحول	4	NON ALCOHOLIC BEER
صودا	4.5	SODA
تونيك	4.5	TONIC
مشروب طاقة	4.5	ENERGY DRINK
عصير فواكه طازج	2,5	FRESH FRUIT JUICE
جلاّب	2,5	JELLAB
ليموناضة	2,5	LEMONADE
عصير	2,5	JUICE
لبن عيران	2,5	LABAN AYRAN

نرجيلة — NARGUILEH —

نرجيلة عجمي	14	NARGILEH AJAMI
نرجيلة معسل	12	NARGILEH MOUASSAL



مشروبات ساخنة — HOT BEVERAGES —

اسبرسو	1.9	ESPRESSO
دوبل اسبرسو	3	DOUBLE ESPRESSO
قهوه لبنانية	1.5	LEBANESE COFFEE
شاي	1.9	TEA
قهوه بيضاء	1.5	WHITE COFFEE
نسكافه	1.9	NESCAFE
كابوتشينو	3	CAPPUCCINO

مشروبات روحية — SPIRITS —

ARAK

	GLASS	1/4	1/2	1/1
ARAK DIWAN	3	9	15	27
CRYSTAL		10	17	30
BRUN	4	12	17	30
KSARAK	4	12	17	30
KEFRAYA	4	12	17	30
FAKRA	4	12	17	30
MASSAYA	4	12	17	30

GIN

Gordon's London Dry	6			54
Hendrick's	10			90
Gin Mare	12			108

TEQUILA

Jose Cuervo Especial Silver	6			54
Jose Cuervo Especial Gold	8			72

مشروبات روحية — SPIRITS —

WHISKEY

	GLASS	1/4	1/2	1/1
JOHNNIE WALKER RED LABEL	6	18	30	54
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	8	24	40	72
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	10			90
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE	17			150
JOHNNIE WALKER PLATINUM LABEL	20			180
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	55			495
DEWAR'S WHITE LABEL	6	18	30	54
DEWAR'S 12 YEARS	8		40	72
J&B RARE	6	18	30	54
J&B RESERVE 15 YEARS	8			72
CHIVAS REGAL 12 YEARS	8		40	72
CHIVAS REGAL 18 YEARS	20			180
JACK DANIEL'S	8			72
GLENFIDDICH 12 YEARS	10			90
GLENFIDDICH 15 YEARS	17			150
GLENFIDDICH 18 YEARS	20			180
DIMPLE AGED 15 YEARS	8			72
OLD PARR 12 YEARS	14			126
STOLICHNAYA RED	6			55
RUSSIAN STANDARD	6			54
SMIRNOFF BLACK	6			54
GREY GOOSE	10			90
BELVEDERE	10			90

VODKA

— LOCAL WINE —

RED WINE

	GLASS	1/2	1/1
KSARA, RÉSERVE DU COUVENT	4	12	20
KSARA, CABERNET SAUVIGNON			23
KSARA CHÂTEAU			32
KSARA, LE SOUVERAIN			40
CHATEAU KEFRAYA			32
CHATEAU KEFRAYA, COMTE DE M			48
IXSIR, ALTITUDES ROUGE	4.4		25
DOMAINE WARDY, SAUVIGNON ROUGE	3.3		20

ROSÉ

KSARA, SUNSET	4	12	20
CHATEAU KEFRAYA, MYST	4	12	20
IXSIR, ALTITUDES ROSÉ	5		25

WHITE

KSARA, BLANC DE BLANC	4	12	20
KSARA, CHARDONNAY CUVÉE DU PAPE			28
CHATEAU KEFRAYA, BLANC DE BLANCS	4	12	20
IXSIR, ALTITUDES BLANC	5		25
DOMAINE WARDY, SAUVIGNON BLANC	4		20
DOMAINE WARDY, PERLE DU CHATEAU			35