In Broumana, in the middle of a forest of pine and oak, there's a private vineyard, gardens, waterfalls, and a panoramic view of the Mediterranean Sea. In the heart of it all, there's Mounir, a four decade old restaurant that stands for excellence in Lebanese food. The restaurant was founded by Mounir Fadel, whose fondness of nature and true authentic Lebanese hospitality still echo today.

Memorable dishes, are crafted with ingredients harvested straight from Mounir's gardens and delivered to your plate.

As a result of talent in the kitchen, devotion to good ingredients, and a meticulous attention to perfection, the restaurant gained huge popularity. It has also been recognized for the impeccable quality and service of fine Lebanese cuisine by food lovers and the multiple awards received throughout the years.

بعيدًا عن زحمة المدينة وضوضائها، وسط غابات الصنوبر والسنديان وبين شلالات المياه العذبة يقع مطعم منير. اشتهر هذا المطعم اللبناني الأصيل منذ عام ١٩٧٠ بكرم الضيافة وجودة أطباقه المُعدّة وفق أعرق التقاليد.

تحلو الجلسات برفقة الأهل والأصدقاء وسط المناظر الجبليّة الخلاّبة والمشاهد البانورامية المطلّة على البحر الأبيض المتوسط. يُقصد منير من لبنان والخارج حيث تخطّت شهرته حدود الوطن وحاز على جوائز عديدة.

ASK FOR OUR DAILY PLAT DU JOUR

APPETIZERS
مقبلات

Vegetable Platter	11	جاط خضار
Mixed Pickles	4	كبيس
Tabbouleh	6	تبّولة
Fattouch	6	فتّوش
Hommos	5	حمّص بطحينة
Hommos Beiruti	6	حمّص بيروتي
Moutabbal	5.5	متبّل باذنجان
Foul	5	فول
Hommos Balila	5	حمص بليلة
Grapevine Leaves	6	ورق عنب
Stuffed Swiss chard (selek)	5	سلق بالزيت
Labneh	5	لبنة ساده
Labneh with Garlic	6	لبنة بالثوم
Goat Labneh	7	لبنة معزي
White Cheese	7	جبنة بلدي
Cheese with Thyme & Olives	7.5	جبنة مع زعتر وزيتون
Green Beans with Tomatoes & Olive Oil	6	لوبيا بالزيت
Butter Beans with Oil & Lemon	4.5	فاصوليا عريضة
Artichoke	5	ارضي شوكي
Hindbeh	6	هندبة
Pickled Eggplant with Oil & Garlic	7.5	مكدوس باذنجان
Lentil (Modardra)	5.25	مدردرة
Thyme	3	زعتر
Rocca	3	روكا
Purslane	3	بقلة
Beetroot	3	شمندر
Shanklish	7.5	شنكليش
Stuffed Spleen	6.5	طحال محشي
Basterma	8	بسطرما
Bottarga with Garlic	32	بطرخ مع الثوم
Lamb “Cervelles” Salad	6.5	سلطة نخاعات
Seasonal Salad	6	سلطة الموسم
Eggplant Salad	6.5	سلطة راهب
Tajen	7	طاجن
Mojadara	5	مجدرة
Beirut’s Harra	7.5	حرّة بيروتية
Tripoli’s Harra	7.5	حرّة طرابلسية
Mixed Vegetable Garnish	7	سرفيس خضرة
Mhamarra	8	محمرة

RAW MEATS
لحومات نية

Raw Spicy Lamb Kebbeh Orfali	16	كبة نيّة اورفلي
Raw Lamb Kebbeh	16	كبة نيّة
Raw Lamb Habra	16.5	هبرة نيّة
Raw Lamb Liver	15	سودة نيّة
Raw Lamb Tenderloin	17	فتيلة نيّة
Raw Lamb Platter	31	لوحة نيّة
Raw Lamb Kafta	16	كفتة نيّة

Prices are in Lebanese Pounds and Include Service and VAT

HOT MEZZE
مقبلات ساخنة

Hommos with Shawarma	11	حمّص مع شاورما
Hommos with Ghee & Pine Seeds	9	حمّص مع سمنة وصنوبر
Hommos with Meat & Pine Seeds	11.5	حمّص مع لحمة وصنوبر
Balila with Butter & Pine Seeds	7.5	بليلة مع زبدة وصنوبر
Makanek Sausages	11	مقانق
Chicken Liver	10.5	سودة دجاج
Lamb "Amourette"	15	بيض غنم
Sambousik	1.5	سمبوسك
Fried Kebbeh	2.25	كبة حلبية
Pumpkin Kebbeh	1.75	كبة لقطين
Cheese Rolls	2	رقائق بالجبنة
Spinach Pie	1.75	فطائر سبانخ
Meat Pie	2	سفيحة
Grilled Cheese Pita	7	كلاّج بالجبن
Fried Eggplant	5.5	باذنجان مقلي
French Fries	5	بطاطا مقلية
Spicy Potatoes à la Provençale	6	بطاطا حرّة
Breaded "Cervelles" with Pine Seeds	11	نخاعات بانيه مع صنوبر
Small Diced Meat with Pine Seeds (Ras Asfour)	17	لحمة راس عصفور مع صنوبر
Fried Eggs	6	بيض مقلي
Fried eggs with diced meat	11	بيض مقلي مع لحمة
Fried Frog Legs	13.5	ضفادع
Grilled Halloumi Cheese	8.5	حلّوم مشوي
Wings à la Provençale	10	جوانح بروفانسال
Mhammasa	15	محمصة

SEAFOOD
ثمار البحر

Prices vary according to weight
الأسعار حسب الوزن

Sea Bass, Grouper, Red Mullet, Red Snapper
لقّز، فرّيدي، برّاق، سلطان صخري، رملي، مليفا

Shrimp (served to your liking: à la Provençale, pané or grilled)
قريدس (حسب الطلب: بروفنسال، باني، أو مشوي)

Lobster (local, Canadian)
كركند (بلدي، كندي)

Prices are in Lebanese Pounds and Include Service and VAT

ON THE GRILL
على الفحم

Grilled Whole Chicken	16	فروج مشوي
Shish Taouk	10.5	شيش طاووق
Spicy Shish Taouk	11.5	طاووق تربلي
Chicken Wings	9.5	جوانح
Quail (Per Piece)	4	فريّ (بالحبة)
Birds	3	عصافير
Meat Shawarma	16	شاورما لحمة
Chicken Shawarma	12	شاورما دجاج
Lamb Chops	22	كستلاتة
Spicy Lamb Chops	23	كستلاتة تربلي
Grilled Lamb	17	لحم مشوي
Spicy Grilled Lamb	18	لحم مشوي تربلي
Kafta	14.5	كفتة مشوية
Spicy Kafta	15	كفتة خشخاش
Kafta Orfali	15	كفتة اورفلي
Kafta Antabli	15	كفتة عنتبلي
Grilled Kafta in Pita (Arayes)	15.5	عرايس
Daran	8	درن مشوي
Heart	7	قلب مشوي
Thalat	6.5	طحالات مشوية
Grilled Lamb Tenderloin	17	فيليه غنم مشوي
Spicy grilled lamb tenderloin	17.5	فتيلة غنم مشوي تربلي
Grilled Lamb Liver	15	سودة غنم مشوي
Habra Burger	16.5	هبرة طبابيس
Stuffed Kebbeh	6.5	قرص كبة مشوي
Grilled Kebbeh on Skewers	16	كبة عالسيخ
Whole Lamb with Rice (Ouzi)		اوزي

EXTRAS
متفرقات

Nuts	3	مكسّرات
Olives	5	زيتون
Lettuce	2	خس
Tomato	2.25	بندورة
Cucumber	2	خيار
Crushed Garlic Paste	2.5	توم مدقوق
Sliced Tomatoes with Summac and Garlic	3	شرائح البندورة مع سمّاق و ثوم

Prices are in Lebanese Pounds and Include Service and VAT

FRUITS
فواكه

Mixed Fruits (Including Watermelon)	6	فواكه اكسترا (مع بطيخ)
Your Choice of 4 Fruits	5	أربعة أصناف فواكه
Your Choice of 2 Fruits	4.5	فواكه صنفين
Pineapple		انانس كوز
Mango		مانغا
Watermelon		بطيخ
Strawberries		فريز
Figs		تين
Prickly Pear		صبير

DESSERTS
حلويات

Ask for the season's special
اسأل عن حلو الموسم

Ice Cream Scoop	3	بوظة مشكلة بول
Ashta With Honey	9.5	قشطة بالعسل
Ashta with Dates	10	قشطة بالبلح
Halewet el Jeben	8.25	حلاوة الجبن
Katayef	7.5	قطايف
Fig Jam	5	تين معقود
Pumpkin Jam	4.5	مربى اللقطين
Bitter Orange Jam	4.5	مربى بو صفير
Karabij	10	كرابيج
Ossmaliyyeh	8	عثملية
Biscuit and Loukoum	5	بسكوت وراحة
Mouhalabieh and Dates	7	مهلبية بالبلح
Mouhalabieh	6	مهلبية
Halva	7	حلاوة
Debs (Molasses) with Tahini	6	دبس بطحينة

NARGUILE & CIGARETTES
أركيلة و سجائر

Narguile Ajamy/Moassal	8	أركيلة عجمي/ معسل
Regular Cigarettes		سجائر عادي
Cigarettes Extra		سجائر اكسترا

Prices are in Lebanese Pounds and Include Service and VAT

BEVERAGES
المشروبات

Local Mineral Water (Big)	2	مياه معدنية (كبيرة)
Soft Drink	2.25	مشروب غازي
Diet Soft Drink	2.75	مشروب غازي دايت
Sparkling Water	2.75	مياه غازية
Tonic	2.75	تونيك
Soda	2.75	صودا
Lemonade	3	ليموناضة
Fresh Juice	4	عصير طازج

BEER
بيرة

Local Beer	4	بيرة وطنية
Imported Beer	5	بيرة مستوردة
Non-Alcoholic Beer	4	بيرة دون كحول

ARAK
عرق

	Glass	1/4	1/2	Bottle	
Arak Extra	4	10.5	16	21	عرق اكسترا
Arak Regular		7.5	11	17	عرق
Arak El Rif					عرق الريف

WHISKEY
ويسكي

	Glass	1/2	Bottle	
Whiskey 15 Years				ويسكي ١٥ سنة
Whiskey Extra	12	66	105	ويسكي اكسترا
Whiskey Regular	10	38.5	72	ويسكي عادي

Prices are in Lebanese Pounds and Include Service and VAT

VINS DU LIBAN
نبيذ من لبنان

	Glass	1/2	Bottle	
Vins Rouges	7	18.5	31.5	نبيذ أحمر
Vins Blancs		19.5	33	نبيذ أبيض
Vins Rosés		19.25	33	نبيذ روزي

COGNAC
كونياك

X.O.	49.5
V.S.O.P	27.5
Liqueur	10

COFFEE & TEA
قهوة و شاي

Turkish Coffee	2.25	قهوة
White Coffee	2	قهوة بيضاء
Espresso	2.5	اسبرسو
Nescafe	3	نسكافي
Tea	2.5	شاي

Prices are in Lebanese Pounds and Include Service and VAT

TFADDALO

تفضّلوا

MounirRestaurantLB
mounirs.com