



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 الجبلية
الخلّابة والمشاهد البانورامية المطلّة على البحر الأبيض
المتوسط. يُقصد منير من لبنان والخارج حيث تخطّت شهرته
حدود الوطن وحاز على جوائز عديدة.





APPETIZERS

مقبلات

Vegetable Platter	13	جاط خضار
Mixed Pickles	5	كبيس
Tabbouleh	7	تبولة
Fattouch	7	فتوش
Hommos	6.75	حمص بطحينة
Hommos Beiruti	7.75	حمص بيروت
Moutabbal	7.25	متبل باذنجان
Foul	6.75	فول
Hommos Balila	6.75	حمص بليلة
Grapevine Leaves	7.25	ورق عنب
Stuffed Swiss chard (selek)	6.25	سلق بالزيت
Labneh	6	لبنة سادة
Labneh with Garlic	7.25	لبنة بالثوم
Goat Labneh	8.75	لبنة معزي
White Cheese	8.25	جبنة بلدي
Cheese with Thyme & Olives	9	جبنة مع زعتر وزيتون
Green Beans with Tomatoes & Olive Oil	7.25	لوبيا بالزيت
Butter Beans with Oil & Lemon	5.5	فاصوليا عريضة
Artichoke	6	ارضي شوكي
Hindbeh	7.25	هندبة
Pickled Eggplant with Oil & Garlic	9	مكدوس باذنجان
Lentil (Modardra)	6.5	مدررة
Thyme	3.75	زعتر
Rocca	3.75	روكا
Purslane	3.75	بقلة
Beetroot	3.75	شمندر
Shanklish	9	شنكليش
Stuffed Spleen	8	طحال محشي
Basterma	10	بسطرما
Bottarga with Garlic	38	بطرخ مع الثوم
Lamb "Cervelles" Salad	8	سلطة نخاعات
Seasonal Salad	7	سلطة الموسم
Eggplant Salad	7.5	سلطة راهب
Tajen	5	طاجن
Mojadara	6	مجدرة
Beirut's Harra	9	حرّة بيروتية
Tripoli's Harra	9	حرّة طرابلسية
Mixed Vegetable Garnish	8	سرفيس خضرة
Mhamarra	10	محمرة

RAW MEATS

لحومات نيّة

Raw Spicy Lamb Kebbeh Orfali	19	كبة نيّة اورفلي
Raw Lamb Kebbeh	19	كبة نيّة
Raw Lamb Habra	19.5	هبرة نيّة
Raw Lamb Liver	16	سودة نيّة
Raw Lamb Tenderloin	21	فتيلة نيّة
Raw Lamb Platter	37	لوحة نيّة
Raw Lamb Kafta	19.5	كفتة نيّة



HOT MEZZE

مقبلات ساخنة

Hommos with Shawarma	13	حمص مع شاورما
Hommos with Ghee & Pine Seeds	12	حمص مع سمنة و صنوبر
Hommos with Meat & Pine Seeds	14.5	حمص مع لحمه و صنوبر
Balila with Butter & Pine Seeds	9	بليلة مع زبدة و صنوبر
Makanek Sausages	13.75	مقانيق
Chicken Liver	12.5	سودة دجاج
Lamb "Amourette"	19	بيض غنم
Sambousik	2	سمبوسك
Fried Kebbbeh	2.75	كبة حلبية
Pumpkin Kebbbeh	2.25	كبة لقطين
Cheese Rolls	2.5	رقائق بالجينة
Spinach Pie	1.75	فطائر سبانخ
Meat Pie	2.5	سفيحة
Grilled Cheese Pita	10	كلاج بالجبن
Fried Eggplant	8	باذنجان مقلي
French Fries	6	بطاطا مقلية
Spicy Potatoes à la Provençale	7	بطاطا حرة
Breaded "Cervelles" with Pine Seeds	13.75	نخاعات بانيه مع صنوبر
Small Diced Meat with Pine Seeds (Ras Asfour)	20	لحمة راس عصفور مع صنوبر
Fried Eggs	7	بيض مقلي
Fried eggs with diced meat	13	بيض مقلي مع لحمه
Fried Frog Legs	15.5	ضفادع
Grilled Halloumi Cheese	12	حلوم مشوي
Wings à la Provençale	12	جوانح بروفانسال
Mhammasa	20	محمة
Fattet Hummus	13	فتة حمص

SEAFOOD

ثمار البحر

Prices vary according to weight
الأسعار حسب الوزن

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

Grilled Fish & Fried Fish
السمك المشوي والسمك المقلي



ON THE GRILL على الفحم

Grilled Whole Chicken	18	فروج مشوي
Shish Taouk	12.5	شيش طاووق
Spicy Shish Taouk	14	طاووق تربلي
Chicken Wings	11.5	جوانح
Quail (Per Piece)	5	فريّ (بالحبة)
Birds	3.5	عصافير
Meat Shawarma	19	شاورما لحمة
Chicken Shawarma	15.5	شاورما دجاج
Lamb Chops	26.5	كستلاتة
Spicy Lamb Chops	28	كستلاتة تربلي
Grilled Lamb	20.5	لحم مشوي
Spicy Grilled Lamb	22	لحم مشوي تربلي
Kafta	17.5	كفتة مشوية
Spicy Kafta	18.5	كفتة خشخاش
Kafta Orfali	18.5	كفتة اورفلي
Kafta Antabli	18.5	كفتة عنتبلي
Grilled Kafta in Pita (Arayes)	19	عرايس
Daran	10	درن مشوي
Heart	9	قلب مشوي
Thalat	8	طحالات مشوية
Grilled Lamb Tenderloin	21	فيليه غنم مشوي
Spicy grilled lamb tenderloin	22	فتيلة غنم مشوي تربلي
Grilled Lamb Liver	19	سودة غنم مشوي
Habra Burger	19.5	هبرة طبابيس
Stuffed Kebbeh	8	قرص كبة مشوي
Grilled Kebbeh on Skewers	19	كبة عالسيخ

EXTRAS متفرقات

Nuts	4	مكسّرات
Olives	6	زيتون
Lettuce	2.25	خس
Tomato	2.75	بندورة
Cucumber	2.25	خيار
Crushed Garlic Paste	3	توم مدقوق
Sliced Tomatoes	4	شرائح اليندورة مع
with Summac and		سمّاق و توم
Garlic		



FRUITS

فواكه

Mixed Fruits (Including Watermelon)	6.5	فواكه اكسترا (مع بطيخ)
Your Choice of 4 Fruits	5.5	أربعة أصناف فواكه
Your Choice of 2 Fruits	4.75	فواكه صنفين
Pineapple		انانس كوز
Mango		مانغا
Watermelon		بطيخ
Strawberries		فريز
Prickly Pear		صبير

DESSERTS

حلويات

Ask for the season's special

اسأل عن حلو الموسم

Ice Cream Scoop	3.75	بوظة مشكلة بول
Ashta With Honey	12	قشطة بالعسل
Ashta with Dates	12.5	قشطة بالبلح
Halewet el Jeben	10	حلاوة الجبن
Katayef	9	قطايف
Fig Jam	6	تين معقود
Pumpkin Jam	5.5	مربي اللقطين
Bitter Orange Jam	5.5	مربي بو صفير
Karabij	12	كرابيج
Ossmaliyyeh	9	عثملية
Biscuit and Loukoum	6	بسكوت وراحة
Mouhalabieh and Dates	8.25	مهلبية بالبلح
Mouhalabieh	7	مهلبية
Halva	8	حلاوة
Debs (Molasses) with Tahini	7	دبس بطحينة

NARGUILE & CIGARETTES

أركيلة و سجائر

Narguile Ajamy/Moassal	11	أركيلة عجمي / معسل
Regular Cigarettes		سجائر عادي
Cigarettes Extra		سجائر اكسترا



BEVERAGES

المشروبات

Local Mineral Water (Big)	2.5	مياه معدنية (كبيرة)
Soft Drink	2.75	مشروب غازي
Diet Soft Drink	3.25	مشروب غازي دايت
Sparkling Water	3.25	مياه غازية
Tonic	3.25	تونيك
Soda	3.25	صودا
Lemonade	3.75	ليموناضة
Fresh Juice	4.75	عصير طازج

BEER

بيرة

Local Beer	5	بيرة وطنية
Imported Beer	6	بيرة مستوردة
Non-Alcoholic Beer	5	بيرة دون كحول

ARAK

عرق

	Glass	1/4	1/2	Bottle	
Arak Extra	5	13	19	25	عرق اكسترا
Arak Regular		9	13	21	عرق
Arak El Rif					عرق الريف

WHISKEY

ويسكي

	Glass	1/2	Bottle	
Whiskey 15 Years				ويسكي ١٥ سنة
Whiskey Extra	15	75	120	ويسكي اكسترا
Whiskey Regular	12	47	85	ويسكي عادي



VINS DU LIBAN

نبيذ من لبنان

ask about our local and imported wine menu
اسأل عن قائمة النبيذ المحلية والمستوردة لدينا

	Glass	1/2	Bottle	
Vins Rouges	8	22	38	نبيذ أحمر
Vins Blancs		25	40	نبيذ أبيض
Vins Rosés		24	40	نبيذ روزي

COGNAC

كونياك

X.O.	60
V.S.O.P	35
Liqueur	13

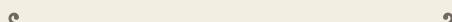
COFFEE & TEA

قهوة و شاي

Turkish Coffee	2.75	قهوة
White Coffee	2.5	قهوة بيضاء
Espresso	3.25	اسبرسو
Nescafe	4	نسكافي
Tea	3	شاي



TFADDA LO



تفضلوا

