



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 تخطت شهرته حدود الوطن وحاز على جوائز عديدة.





## APPETIZERS

### مقبلات

Vegetable Platter	33 000	جاط خضار
Mixed Pickles	11 000	كبيس
Tabbouleh	16 000	تبولة
Fattouch	16 000	فتوش
Hommos	14 000	حمص بطحينة
Hommos Beirut	14 500	حمص بيروت
Moutabbal	14 000	متبل باذنجان
Foul	13 500	فول
Hommos Balila	13 500	حمص بليلة
Grapevine Leaves	15 000	ورق عنب
Stuffed Swiss chard (selek)	15 000	سلق بالزيت
Labneh	12 000	لبنة سادة
Labneh with Garlic	12 500	لبنة بالثوم
Goat Labneh	16 000	لبنة معزي
White Cheese	15 500	جبنة بلدي
Cheese with Thyme & Olives	16 500	جبنة مع زعتر وزيتون
Green Beans with Tomatoes & Olive Oil	15 000	لوبيا بالزيت
Butter Beans with Oil & Lemon	12 500	فاصوليا عريضة
Artichoke	13 500	ارضي شوكي
Hindbeh	14 500	هندبة
Pickled Eggplant with Oil & Garlic	15 500	مكدوس باذنجان
Lentil (Modardra)	14 000	مدررة
Thyme	10 500	زعتر
Rocca	10 500	روكا
Purslane	10 500	بقلة
Beetroot	10 500	شمندر
Shanklish	15 000	شנקليش
Stuffed Spleen	16 000	طحال محشي
Basterma	18 000	بسطرما
Bottarga with Garlic	65 000	بطرخ مع الثوم
Lamb "Cervelles" Salad	15 000	سلطة نخاعات
Seasonal Salad	13 000	سلطة الموسم
Palmito Salad	16 000	سلطة بالميتو
Asparagus Salad	16 000	سلطة هليون
Eggplant Salad	14 000	سلطة راهب
Tajen	15 000	طاجن
Mojadara	13 500	مجدرة
Beirut's Harra	15 000	حرّة بيروتية
Tripoli's Harra	15 000	حرّة طرابلسية
Mixed Vegetable Garnish	18 000	سرفيس خضرة

## RAW MEATS

### لحومات نيّة

Raw Spicy Lamb Kebbeh Orfali	33 000	كبة نيّة اورفلي
Raw Lamb Kebbeh	33 000	كبة نيّة
Raw Lamb Habra	34 000	هبرة نيّة
Raw Lamb Liver	33 000	سودة نيّة
Raw Lamb Tenderloin	38 000	فتيلة نيّة
Raw Lamb Platter	68 000	لوحة نيّة
Raw Lamb Kafta	32 000	كفتة نيّة



## HOT MEZZE

### مقبلات ساخنة

Hommos with Shawarma	21 000	حمص مع شاورما
Hommos with Ghee & Pine Seeds	21 000	حمص مع سمنة و صنوبر
Hommos with Meat & Pine Seeds	24 000	حمص مع لحمة و صنوبر
Balila with Butter & Pine Seeds	19 000	بليلة مع زبدة و صنوبر
Makanek Sausages	25 000	مقانيق
Chicken Liver	24 000	سودة دجاج
Lamb "Amourette"	29 000	بيض غنم
Sambousik	5 000	سمبوسك
Fried Kebbeh	5 000	كبة حلبية
Cheese Rolls	5 000	رقائق بالجينة
Spinach Pie	5 000	فطائر سبانخ
Meat Pie	5 000	سفيحة
Grilled Cheese Pita	17 000	كلاج بالجبن
Fried Eggplant	12 000	بادنجان مقلي
French Fries	14 000	بطاطا مقليّة
Spicy Potatoes à la Provençale	15 500	بطاطا حرة
Breaded "Cervelles" with Pine Seeds	22 000	نخاعات باتيه مع صنوبر
Small Diced Meat with Pine Seeds (Ras Asfour)	33 000	لحمة راس عصفور مع صنوبر
Fried Eggs	15 000	بيض مقلي
Fried Frog Legs	32 000	ضفادع
Grilled Halloumi Cheese	25 000	حلوم مشوي
Wings à la Provençale	24 000	جوانح بروفانسال

## SEAFOOD

### ثمار البحر

Prices vary according to weight  
الأسعار حسب الوزن

Sea Bass, Grouper, Red Mullet, Red Snapper  
لقز، قرّيدي، براق، سلطان صخري، رملي، مليفا

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

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



## ON THE GRILL على الفحم

Grilled Whole Chicken	<b>35 000</b>	فروج مشوي
Shish Taouk	<b>28 000</b>	شيش طاووق
Spicy Shish Taouk	<b>29 000</b>	طاووق تربلي
Chicken Wings	<b>23 000</b>	جوانح
Quail (Per Piece)	<b>13 000</b>	فريّ (بالحبة)
Birds	<b>7 000</b>	عصافير
Shawarma	<b>24 000</b>	شاورما
Lamb Chops	<b>44 000</b>	كستلاطة
Spicy Lamb Chops	<b>45 000</b>	كستلاطة تربلي
Grilled Lamb	<b>36 000</b>	لحم مشوي
Spicy Grilled Lamb	<b>37 000</b>	لحم مشوي تربلي
Kafta	<b>32 000</b>	كفتة مشوية
Spicy Kafta	<b>32 000</b>	كفتة خشخاش
Kafta Orfali	<b>32 000</b>	كفتة اورفلي
Kafta Antabli	<b>32 000</b>	كفتة عنتبلي
Grilled Kafta in Pita (Arayes)	<b>33 000</b>	عرايس
Daran	<b>22 000</b>	درن مشوي
Heart	<b>18 000</b>	قلب مشوي
Thalat	<b>18 000</b>	طحالات مشوية
Grilled Lamb Tenderloin	<b>38 000</b>	فيليه غنم مشوي
Grilled Lamb Liver	<b>33 000</b>	سودة غنم مشوي
Habra Burger	<b>34 000</b>	هبرة طبابيس
Stuffed Kebbeh	<b>18 500</b>	قرص كبة مشوي
Grilled Kebbeh on Skewers	<b>33 000</b>	كبة عالسيخ
Whole Lamb with Rice (Ouzi)		اوزي

## EXTRAS متفرقات

Nuts	<b>12 000</b>	مكسرات
Olives	<b>10 000</b>	زيتون
Lettuce	<b>5 000</b>	خس
Tomato	<b>5 500</b>	بندورة
Cucumber	<b>4 000</b>	خيار
Crushed Garlic Paste	<b>7 000</b>	توم مدقوق
Sliced Tomatoes with Summac and Garlic	<b>8 000</b>	شرائح البندورة مع سماق و توم



## FRUITS فواكه

Mixed Fruits (Including Watermelon)	<b>11 000</b>	فواكه اكسترا (مع بطيخ)
Your Choice of 4 Fruits	<b>9 000</b>	أربعة أصناف فواكه
Your Choice of 2 Fruits	<b>7 500</b>	فواكه صنفين
Pineapple	<b>24 000</b>	انانس كوز
Mango	<b>19 000</b>	مانغا
Watermelon	<b>6 000</b>	بطيخ
Strawberries		فريز
Figs		تين
Prickly Pear		صبير

## DESSERTS حلويات

Ask for the season's special  
اسأل عن حلو الموسم

Ice Cream	<b>14 500</b>	بوظة مشكلة
Ashta With Honey	<b>18 000</b>	قشطة بالعسل
Ashta with Dates	<b>18 000</b>	قشطة بالبلح
Halewet el Jeben	<b>14 000</b>	حلاوة الجبن
Katayef	<b>14 000</b>	قطايف
Fig Jam	<b>10 000</b>	تين معقود
Pumpkin Jam	<b>10 000</b>	مربي اللقطين
Bitter Orange Jam	<b>10 000</b>	مربي بو صفير
Karabij	<b>16 000</b>	كرابيج
Ossmaliyyeh	<b>13 000</b>	عثملية
Biscuit and Loukoum	<b>9 000</b>	بسكوت وراحة
Mouhalabieh and Dates	<b>14 000</b>	مهلبية بالبلح
Mouhalabieh	<b>12 000</b>	مهلبية
Halva	<b>12 500</b>	حلاوة
Debs (Molasses) with Tahini	<b>12 000</b>	دبس بطحينة

## NARGUILE & CIGARETTES أركيلة و سجائر

Narguile Ajamy/Moassal	<b>22 000</b>	أركيلة عجمي / معسل
Narguile Fruit Flavour	<b>20 000</b>	أركيلة نكهة
Regular Cigarettes		سجائر عادي
Cigarettes Extra		سجائر اكسترا



## BEVERAGES

### المشروبات

Local Mineral Water (Big)	5 000	مياه معدنية (كبيرة)
Soft Drink	6 000	مشروب غازي
Diet Soft Drink	6 500	مشروب غازي دايت
Perrier	8 500	بيريه
Tonic	8 500	تونيك
Soda	8 500	صودا
Lemonade	11 000	ليموناضة
Fresh Juice	11 000	عصير طازج

## BEER

### بيرة

Local Beer	9 000	بيرة وطنية
Imported Beer	11 000	بيرة مستوردة
Non-Alcoholic Beer	9 000	بيرة دون كحول

## ARAK

### عرق

	Glass	1/4	1/2	Bottle	
Arak Extra	11 500	39 000	59 000	85 000	عرق اكسترا
Arak Regular		18 000	24 000	50 000	عرق
Arak El Rif			58 000	99 000	عرق الريف

## WHISKEY

### ويسكي

	Glass	1/2	Bottle	
Whiskey 15 Years			475 000	ويسكي 15 سنة
Whiskey Extra	22 000	150 000	320 000	ويسكي اكسترا
Whiskey Regular	18 000	95 000	150 000	ويسكي عادي



## VINS DU LIBAN نبيذ من لبنان

	Glass	1/2	Bottle
Vins Rouges	13 750	41 500	65 000
Vins Blancs	13 750	45 000	68 000
Vins Rosés	13 750	45 000	68 000

نبيذ أحمر  
نبيذ أبيض  
نبيذ روزي

## COGNAC كونياك

X.O. 90 000  
V.S.O.P 48 000  
Liqueur 20 000

## COFFEE & TEA قهوة و شاي

Turkish Coffee	5 500	قهوة
White Coffee	5 000	قهوة بيضاء
Espresso	5 500	اسبرسو
Nescafe	7 500	نسكافي
Tea	5 500	شاي



TFADDALO

تفضلوا

