



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 بانورامية المطلّة على البحر الأبيض المتوسط. يُقصد منير من لبنان والخارج حيث تخطت شهرته حدود الوطن وحاز على جوائز عديدة.





APPETIZERS

مقبلات

Vegetable Platter	12	جاط خضار
Mixed Pickles	4.5	كبيس
Tabbouleh	6.5	تبولة
Fattouch	6.5	فتوش
Hommos	6	حمص بطحينة
Hommos Beiruti	7	حمص بيروتي
Moutabbal	6.5	متبل باذنجان
Foul	6	فول
Hommos Balila	6	حمص بليلة
Grapevine Leaves	6.5	ورق عنب
Stuffed Swiss chard (selek)	5.5	سلق بالزيت
Labneh	5.5	لبنة سادة
Labneh with Garlic	6.5	لبنة بالثوم
Goat Labneh	8	لبنة معزي
White Cheese	7.5	جبنة بلدي
Cheese with Thyme & Olives	8.25	جبنة مع زعتر وزيتون
Green Beans with Tomatoes & Olive Oil	6.5	لوبيا بالزيت
Butter Beans with Oil & Lemon	5	فاصوليا عريضة
Artichoke	5.5	ارضي شوكي
Hindbeh	6.5	هندية
Pickled Eggplant with Oil & Garlic	8.25	مكدوس باذنجان
Lentil (Modardra)	6	مدررة
Thyme	3.5	زعتر
Rocca	3.5	روكا
Purslane	3.5	بقلة
Beetroot	3.5	شمندر
Shanklish	8.25	شנקليش
Stuffed Spleen	7.25	طحال محشي
Basterma	9	بسطرما
Bottarga with Garlic	35	بطرخ مع الثوم
Lamb "Cervelles" Salad	7.25	سلطة نخاعات
Seasonal Salad	6.5	سلطة الموسم
Eggplant Salad	7	سلطة راهب
Tajen	8	طاجن
Mojadara	5.5	مجدررة
Beirut's Harra	8.25	حرّة بيروتية
Tripoli's Harra	8.25	حرّة طرابلسية
Mixed Vegetable Garnish	7.5	سرفيس خضرة
Mhamarra	9	محمرّة

RAW MEATS

لحومات نيّة

Raw Spicy Lamb Kebbeh Orfali	17.5	كبة نيّة اورفلي
Raw Lamb Kebbeh	17.5	كبة نيّة
Raw Lamb Habra	18	هبرة نيّة
Raw Lamb Liver	16.5	سودة نيّة
Raw Lamb Tenderloin	19	فتيلة نيّة
Raw Lamb Platter	34	لوحة نيّة
Raw Lamb Kafta	17.5	كفتة نيّة



HOT MEZZE

مقبلات ساخنة

Hommos with Shawarma	12	حمص مع شاورما
Hommos with Ghee & Pine Seeds	11	حمص مع سمينة و صنوبر
Hommos with Meat & Pine Seeds	13	حمص مع لحمة و صنوبر
Balila with Butter & Pine Seeds	8.25	بليلة مع زبدة و صنوبر
Makanek Sausages	12.5	مقانيق
Chicken Liver	11.5	سودة دجاج
Lamb "Amourette"	17	بيض غنم
Sambousik	1.75	سمبوسك
Fried Kebbeh	2.5	كبة حلبية
Pumpkin Kebbeh	2	كبة لقطين
Cheese Rolls	2.25	رقائق بالجينة
Spinach Pie	1.75	فطائر سبانخ
Meat Pie	2.25	سفيحة
Grilled Cheese Pita	8	كلاج بالجبن
Fried Eggplant	7	باذنجان مقلي
French Fries	5.5	بطاطا مقلية
Spicy Potatoes à la Provençale	6.5	بطاطا حزة
Breaded "Cervelles" with Pine Seeds	12.5	نخاعات بانيه مع صنوبر
Small Diced Meat with Pine Seeds (Ras Asfour)	19	لحمة راس عصفور مع صنوبر
Fried Eggs	6.5	بيض مقلي
Fried eggs with diced meat	12	بيض مقلي مع لحمة
Fried Frog Legs	14.75	ضفادع
Grilled Halloumi Cheese	11	حلوم مشوي
Wings à la Provençale	11	جوانح بروفانسال
Mhammasa	18	محمصة
Hommos fattah	12	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

PLAT DU JOUR

ASK FOR OUR DAILY PLAT DU JOUR



ON THE GRILL على الفحم

Grilled Whole Chicken	17.5	فروج مشوي
Shish Taouk	11.5	شيش طاووق
Spicy Shish Taouk	12.75	طاووق تربلي
Chicken Wings	10.5	جوانح
Quail (Per Piece)	4.5	فريّ (بالحبة)
Birds	3.25	عصافير
Meat Shawarma	17.5	شاورما لحمة
Chicken Shawarma	14	شاورما دجاج
Lamb Chops	24	كستلاتة
Spicy Lamb Chops	25.5	كستلاتة تربلي
Grilled Lamb	19	لحم مشوي
Spicy Grilled Lamb	20	لحم مشوي تربلي
Kafta	16	كفتة مشوية
Spicy Kafta	17	كفتة خشخاش
Kafta Orfali	17	كفتة اورفلي
Kafta Antabli	17	كفتة عنتبلي
Grilled Kafta in Pita (Arayes)	17.5	عرايس
Daran	9	درن مشوي
Heart	8	قلب مشوي
Thalat	7.25	طحالات مشوية
Grilled Lamb Tenderloin	19	فيليه غنم مشوي
Spicy grilled lamb tenderloin	20	فتيلة غنم مشوي تربلي
Grilled Lamb Liver	16.5	سودة غنم مشوي
Habra Burger	18	هبرة طبابيس
Stuffed Kebbeh	7.5	قرص كبة مشوي
Grilled Kebbeh on Skewers	17.5	كبة عالسيخ
Whole Lamb with Rice (Ouzi)		اوزي

EXTRAS متفرقات

Nuts	3.5	مكسرات
Olives	5.5	زيتون
Lettuce	2.25	خس
Tomato	2.5	بندورة
Cucumber	2.25	خيار
Crushed Garlic Paste	2.75	توم مدقوق
Sliced Tomatoes with Summac and Garlic	3.5	شرائح البندورة مع سمّاق و توم



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	3.5	بوظة مشكلة بول
Ashta With Honey	11	قشطة بالعسل
Ashta with Dates	11.5	قشطة بالبلح
Halewet el Jeben	9	حلاوة الجبن
Katayef	8.25	قطايف
Fig Jam	5.5	تين معقود
Pumpkin Jam	5	مربي اللقطين
Bitter Orange Jam	5	مربي بو صفير
Karabiz	11	كرابيج
Ossmaliyyeh	9	عثمالية
Biscuit and Loukoum	5.5	بسكوت وراحة
Mouhalabieh and Dates	7.5	مهلبية بالبلح
Mouhalabieh	6.5	مهلبية
Halva	7.5	حلاوة
Debs (Molasses) with Tahini	6.5	دبس بطحينة

NARGUILE & CIGARETTES أركيلة و سجائر

Narguile Ajamy/Moassal	10	أركيلة عجمي / معسل
Regular Cigarettes		سجائر عادي
Cigarettes Extra		سجائر اكسترا



BEVERAGES

المشروبات

Local Mineral Water (Big)	2.25	مياه معدنية (كبيرة)
Soft Drink	2.5	مشروب غازي
Diet Soft Drink	3	مشروب غازي دايت
Sparkling Water	3	مياه غازية
Tonic	3	تونيك
Soda	3	صودا
Lemonade	3.5	ليموناضة
Fresh Juice	4.5	عصير طازج

BEER

بيرة

Local Beer	4.5	بيرة وطنية
Imported Beer	5.5	بيرة مستوردة
Non-Alcoholic Beer	4.5	بيرة دون كحول

ARAK

عرق

	Glass	1/4	1/2	Bottle	
Arak Extra	4.5	12	17.5	23	عرق اكسترا
Arak Regular		8.25	12	19	عرق
Arak El Rif					عرق الريف

WHISKEY

ويسكي

	Glass	1/2	Bottle	
Whiskey 15 Years				ويسكي 15 سنة
Whiskey Extra	13.5	73	115	ويسكي اكسترا
Whiskey Regular	11	43	79	ويسكي عادي



VINS DU LIBAN نبيذ من لبنان

	Glass	1/2	Bottle
Vins Rouges	7.5	20	35
Vins Blancs		22	37
Vins Rosés		22	37

نبيذ أحمر
نبيذ أبيض
نبيذ روزي

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

COGNAC كونياك

X.O.	55
V.S.O.P	30
Liqueur	12

COFFEE & TEA قهوة و شاي

Turkish Coffee	2.5	قهوة
White Coffee	2.25	قهوة بيضاء
Espresso	3	اسبرسو
Nescafe	3.75	نسكافي
Tea	2.75	شاي



TFADDALO

تفضلوا

