



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	14	جاط خضار
Mixed Pickles	5.5	كبيس
Tabbouleh	7.75	تبولة
Fattouch	7.75	فتوش
Hommos	7.5	حمص بطحينة
Hommos Beiruti	8.5	حمص بيروتي
Moutabbal	8	متبل باذنجان
Foul	7.5	فول
Hommos Balila	7.5	حمص بليلة
Grapevine Leaves	8	ورق عنب
Stuffed Swiss chard (selek)	7	سلق بالزيت
Labneh	6.75	لبنة سادة
Labneh with Garlic	8	لبنة بالثوم
Goat Labneh	9.5	لبنة معزي
White Cheese	9	جبنة بلدي
Cheese with Thyme & Olives	10	جبنة مع زعتر وزيتون
Green Beans with Tomatoes & Olive Oil	8	لوبيا بالزيت
Butter Beans with Oil & Lemon	6	فاصوليا عريضة
Artichoke	6.5	ارضي شوكي
Hindbeh	8	هندبة
Pickled Eggplant with Oil & Garlic	10	مكدوس باذنجان
Lentil (Modardra)	7.25	مدربرة
Thyme	4	زعتر
Rocca	4	روكا
Purslane	4	بقلة
Beetroot	4	شمندر
Shanklish	10	شנקليش
Stuffed Spleen	9	طحال محشي
Basterma	11	بسطرما
Bottarga with Garlic	41	بطرخ مع الثوم
Lamb "Cervelles" Salad	9	سلطة نخاعات
Seasonal Salad	7.75	سلطة الموسم
Eggplant Salad	8.75	سلطة راهب
Tajen	6	طاجن
Mojadara	6.5	مجدرة
Beirut's Harra	10	حرّة بيروتية
Tripoli's Harra	10	حرّة طرابلسية
Mixed Vegetable Garnish	9	سرفيس خضرة
Mhamarra	11	محمرّة

RAW MEATS

لحومات نيّة

Raw Spicy Lamb Kebbeh Orfali	21	كبة نيّة اورفالي
Raw Lamb Kebbeh	21	كبة نيّة
Raw Lamb Habra	21.5	هبرة نيّة
Raw Lamb Liver	17.5	سودة نيّة
Raw Lamb Tenderloin	23	فتيلة نيّة
Raw Lamb Platter	40	لوحة نيّة
Raw Lamb Kafta	21.5	كفتة نيّة



HOT MEZZE

مقبلات ساخنة

Hommos with Shawarma	14	حمص مع شاورما
Hommos with Ghee & Pine Seeds	13	حمص مع سمينة و صنوبر
Hommos with Meat & Pine Seeds	16	حمص مع لحمة و صنوبر
Balila with Butter & Pine Seeds	10	بليلة مع زبدة و صنوبر
Makanek Sausages	15	مقانيق
Chicken Liver	13.75	سودة دجاج
Lamb "Amourette"	21	بيض غنم
Sambousik	2	سمبوسك
Fried Kebbeh	2.75	كبة حلبية
Pumpkin Kebbeh	2.25	كبة لقطين
Cheese Rolls	2.5	رقائق بالجينة
Spinach Pie	1.75	فطائر سبانخ
Meat Pie	2.5	سفيحة
Grilled Cheese Pita	11	كلاج بالجبن
Fried Eggplant	9	باذنجان مقلي
French Fries	6.5	بطاطا مقلية
Spicy Potatoes à la Provençale	7.75	بطاطا حرة
Breaded "Cervelles" with Pine Seeds	15	نخاعات بانيه مع صنوبر
Small Diced Meat with Pine Seeds (Ras Asfour)	22	لحمة راس عصفور مع صنوبر
Fried Eggs	7.5	بيض مقلي
Fried eggs with diced meat	14	بيض مقلي مع لحمة
Fried Frog Legs	17	ضفادع
Grilled Halloumi Cheese	13	حلوم مشوي
Wings à la Provençale	13.25	جوانح بروفانسال
Mhammasa	22	محمصة
Fattet Hummus	14	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	19.5	فروج مشوي
Shish Taouk	13.25	شيش طاووق
Spicy Shish Taouk	15.5	طاووق تربلي
Chicken Wings	12.75	جوانح
Quail (Per Piece)	5.5	فريّ (بالحبة)
Birds	3.75	عصافير
Meat Shawarma	21	شاورما لحمة
Chicken Shawarma	17	شاورما دجاج
Lamb Chops	29	كستلاتة
Spicy Lamb Chops	31	كستلاتة تربلي
Grilled Lamb	22.5	لحم مشوي
Spicy Grilled Lamb	24.5	لحم مشوي تربلي
Kafta	19.25	كفتة مشوية
Spicy Kafta	20.5	كفتة خشخاش
Kafta Orfali	20.5	كفتة اورفلي
Kafta Antabli	20.5	كفتة عنتبلي
Grilled Kafta in Pita (Arayes)	21	عرايس
Daran	11	درن مشوي
Heart	10	قلب مشوي
Thalat	9	طحالات مشوية
Grilled Lamb Tenderloin	23	فيليه غنم مشوي
Spicy grilled lamb tenderloin	24	فتيلة غنم مشوي تربلي
Grilled Lamb Liver	21	سودة غنم مشوي
Habra Burger	21.5	هبرة طبابيس
Stuffed Kebbeh	8.75	قرص كبة مشوي
Grilled Kebbeh on Skewers	21	كبة عالسيخ

EXTRAS متفرقات

Nuts	4.25	مكسرات
Olives	6.5	زيتون
Lettuce	2.5	خس
Tomato	3	بندورة
Cucumber	2.5	خيار
Crushed Garlic Paste	3.5	توم مدقوق
Sliced Tomatoes with Summac and Garlic	4.5	شرائح البندورة مع سمّاق و توم



FRUITS فواكه

Mixed Fruits (Including Watermelon)	7	فواكه اكسترا (مع بطيخ)
Your Choice of 4 Fruits	6	أربعة أصناف فواكه
Your Choice of 2 Fruits Pineapple Mango Watermelon Strawberries Prickly Pear	5	فواكه صنفين انانس كوز مانغا بطيخ فريز صبير

DESSERTS حلويات

Ask for the season's special
اسأل عن حلو الموسم

Ice Cream Scoop	4	بوظة مشكلة بول
Ashta With Honey	13	قشطة بالعسل
Ashta with Dates	13.75	قشطة بالبلح
Halewet el Jeben	11	حلاوة الجبن
Katayef	10	قطايف
Fig Jam	6.5	تين معقود
Pumpkin Jam	6	مربي اللقطين
Bitter Orange Jam	6	مربي بو صفير
Karabiz	13	كرابيج
Ossmaliyyeh	10	عثملية
Biscuit and Loukoum	6.5	بسكوت وراحة
Mouhalabieh and Dates	9	مهلبية بالبلح
Mouhalabieh	7.5	مهلبية
Halva	8.5	حلاوة
Debs (Molasses) with Tahini	7.75	دبس بطحينة

NARGUILE & CIGARETTES أركيلة و سجائر

Narguile Ajamy/Moassal	12	أركيلة عجمي / معسل
Regular Cigarettes		سجائر عادي
Cigarettes Extra		سجائر اكسترا



BEVERAGES

المشروبات

Local Mineral Water (Big)	2.75	مياه معدنية (كبيرة)
Soft Drink	3	مشروب غازي
Diet Soft Drink	3.5	مشروب غازي دايت
Sparkling Water	3.5	مياه غازية
Tonic	3.5	تونيك
Soda	3.5	صودا
Lemonade	4	ليموناضة
Fresh Juice	5	عصير طازج

BEER

بيرة

Local Beer	5.5	بيرة وطنية
Imported Beer	6.5	بيرة مستوردة
Non-Alcoholic Beer	5.5	بيرة دون كحول

ARAK

عرق

	Glass	1/4	1/2	Bottle	
Arak Extra	5.5	14	21	27.5	عرق اكسترا
Arak Regular		10	14.5	23	عرق
Arak El Rif					عرق الريف

WHISKEY

ويسكي

	Glass	1/2	Bottle	
Whiskey 15 Years				ويسكي 15 سنة
Whiskey Extra	16.5	79	125	ويسكي اكسترا
Whiskey Regular	13	49	89	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	8.5	24.5	42	نبيذ أحمر
Vins Blancs		27.5	44	نبيذ أبيض
Vins Rosés		26.5	44	نبيذ روزي

COGNAC كونياك

X.O.	66
V.S.O.P	39
Liqueur	14.5

COFFEE & TEA قهوة و شاي

Turkish Coffee	3	قهوة
White Coffee	2.75	قهوة بيضاء
Espresso	3.5	اسبرسو
Nescafe	4.5	نسكافي
Tea	3.25	شاي



TFADDALO

تفضلوا

