

كُنْ لِبْنَانِ

KUN LEBNÉ NÉ

سلطة وخضار

~ SALADS
& VEGGIES

سلطة أرضي شوكي \$14 ARTICHOKE SALAD

ارضي شوكي مع بقلة، بازلاء خضراء،
الصنوبر وصلصة زيت ونوم وحامض
Cooked artichoke with purslane, green peas,
pine nuts, and lemon garlic oil dressing

سلطة عدس مع سلق \$10 LENTIL SALAD

عدس مطبوخ مع بطاطا، سلق وصلصة
حامض وزيت
Cooked lentils with boiled potatoes,
chards with lemon and olive oil dressing

تبولة \$9.5 TABBOULEH

سلطة لبنانية مع البقدونس المفروم، البندورة
البصل، البرغل، عصير الحامض، وزيت الزيتون
The legendary Lebanese salad with chopped
parsley, tomatoes, onions, bulgur, with lemon juice
and extra virgin olive oil

فتوش \$9.5 FATTOUCH

السلطة اللبنانية التقليدية مع الخبز المحمص
The traditional Lebanese green salad
with toasted bread

سلطة الراهب \$9.5 RAHEB SALAD

الباذنجان المشوي مع حبوب الرمان، النعنع الثوم
المعقر، الفليفلة الخضراء، البندورة الكرزية البصل
الأخضر، الفجل وأوراق الحبق مع عصير الحامض
وزيت الزيتون
Grilled eggplant with pomegranate, mint, chives,
green pepper, cherry tomato, green onion, radish
and basil with lemon and olive oil dressing

سلطة الشمندر \$13 BEETROOT SALAD

شمندر مع جبنة الماعز، بصل أخضر، نعنع، بندق
و بذور دوار الشمس مع خل التفاح والبرتقال
Served with goat cheese, green onions, mint,
topped with hazelnut and sunflower seeds
with orange and apple cider vinegar

سلطة البقلة الجبلية \$9.5 PURSLANE SALAD

بقلة جبلية مع زعتر أخضر، بندورة كرزية،
بصل أخضر، زيتون أخضر، فجل و رمان تقدم
على طبق من البطاطا المشوية والثوم
Country-side purslane, with green thyme,
cherry tomatoes, spring onions, green olives,
radish, pomegranate set on a bed of roasted
potato and garlic

مازة باردة

~ C O L D
M E Z Z A

فطائر الزعتر \$10
FATAYER ZAATAR

كعك مقلوب بالشنكليش \$13
OVERTURNED KAAK

كعك مقلوب محشي شنكليش مع بندورة
وبصل وزيت زيتون
Overturned kaak stuffed with shanklish
(white cheese), diced tomatoes, white onions
and extra virgin olive oil

محمرة \$11
MOUHAMARA KUN STYLE

خلطة المحمرة على طريقة كُنْ



حمص \$8.5
HUMMUS

حمص بطحينة مع زيت زيتون
Mashed chickpeas with tahini
and extra virgin olive oil

حمص مع \$18
لحمة \ بالقورما \ مع شاورما
HUMMUS WITH
DICED BEEF \ KAWARMA \ SHAWARMA

بابا غنّوج \$8.5
BABA GHANNOUJ

باذنجان مشوي، لبن، طحينة، عصير الحامض،
بصل أخضر و بندورة
Grilled eggplant, yogurt, tahini, fresh lemon, green
onion and tomatoes

هندبة \$10
HINDBEH

هندبة مسلوقة مع البصل المحمر وعصير الحامض
Traditional parboiled chicory topped with
caramelized onions and lemon juice

ورق عنب \$9
STUFFED VINE LEAVES

ورق عنب ملفوف ومحشي بخلطة الأرز
Rolled vine leaves stuffed with rice mix

لبنة بالزعتر \$7.5
LABNEH WITH THYME

لبنة مع زعتر وبندق تقدم مع مقرمشات الزيتون
Labneh with thyme and hazlenuts
Served with olive crackers

اطباق النيّة

RAW

تابلة نيّة

RAW TEBLEH

لحمة ماعز نيّة، تقدّم مع نعنع وبصل
The traditional goat raw meat, served
with mint and onions

\$18

كبة نيّة

RAW KEBBE

لحمة ماعز نيّة مع برغل، تقدّم مع نعنع وبصل
The traditional goat raw meat mixed with bulgur,
served with mint and onions

\$18

بطرخ

POUTARGUE

بطرخ، زعتر بري، شرائح ثوم، زيت الزيتون
Poutargue, wild thyme, garlic slices,
with extra virgin olive oil

\$22

كبة كُن

KEBBET KUN

كبة نيّة بالكمونة
Kebbbeh Nayye with Kammoune

\$18

مازة ساخنة

HOT
MEZZA

سودة الدجاج بالحامض

CHICKEN LIVER WITH LEMON

سودة دجاج بالحامض مع بطاطا مقلية مقرمشة
Pan fried chicken liver with lemon
served with fries

\$15

فلافل

FALAFEL PLATTER

فلافل مع خضار وطرطور
Falafel served with vegetables and tarator

\$10

كُن راس عصفور

KUN RAS ASFOUR

لحم بقر مقطّع مع الطرخون، صلصة
كريمة بالأعشاب، تقدّم مع البطاطا المقلية
Diced Beef with tarragon, herbs creamy sauce,
served with homemade "allumette" fries

\$22

مقانيق

LEBANESE SAUSAGES

- مقانيق مقلية مع دبس الرمان والصنوبر
Pan-fried Lebanese sausages served with
pomegranate syrup and pine nuts
- مقانيق مشوية مع دبس الرمان والسماق
Grilled Lebanese sausages served with
pomegranate syrup, sumac and a slice of lemon

\$15

رقاقات جبنة

CHEESE ROLLS FRIED OR GRILLED (4PCS)

\$9

سجق بالبندورة

SAUSAGES WITH TOMATOES

سجق حر مقلّي مع بندورة كرزية، ثوم وحامض
Fried hot sausages with cherry tomatoes
garlic and lemon

\$14

بطاطا بالكزبرة

CRISPY POTATOES WITH CORIANDER

مكعبات البطاطا المقلية مع الثوم، الكزبرة، والحر
Fried Potato cubes mixed with garlic, fresh
coriander and hot pepper

\$8

لحمة راس العصفور التقليدية

THE TRADITIONAL "RAS ASFOUR"

لحمة العجل المقطّعة تقدّم مع البطاطا المقلية
Diced veal served with homemade "allumette" fries

\$17

شيش برك \$14

BAKED SHISH BARAK

4 قطع من العجين محشوة باللحم، تقدم على اللبن، ومغطاة بالصنوبر والكزبرة والثوم
4 pieces of dough filled with meat, served on a bed of yogurt, topped with pine nuts, coriander and garlic

فتّة \$12

FATTEH

حمص أو باذنجان مع خبز مقلي، مع لبن مئوم، والصنوبر
Chickpeas or eggplant served with fried bread, garlic yogurt, and pine nuts

فتّة قريدس \$20

SHRIMPS FATTEH

فتّة القريدس مع البندورة الكرزية واللبن المئوم والكزبرة
Shrimps fatteh with cherry tomatoes, garlic yogurt and coriander

بليلة \$8

BALILA

حَقَص مسلوق مع الكمون، زيت الزيتون، الصنوبر، والثوم
Poached chickpeas, garlic, cumin, pine nuts and extra virgin olive oil

بطاطا مهروسة \$8

SMASHED POTATOES

بطاطا مهروسة مع توم، بصل، حر، زيتون أخضر وشومر، بندورة كرزية، وزيت زيتون
Smashed potato with roasted garlic, onions, chilli, dill and olives. With extra virgin olive oil

بيض بقاورما \$11

BAYD KAWARMA

جبنة الحلوم المخبوزة \$10

BAKED HALLOUMI

حلوم مع بندورة كرزية، نعنع وزيت زيتون
Halloumi with cherry tomatoes, mint and extra virgin olive oil

كبة قراص \$10

STUFFED KEBBEH

كبة مقلية محشوة باللحم المفروم والبصل والبهارات
Fried kebbeh stuffed with minced meat, onions and spices

مانتي \$14

MANTI

عجين محشي بكفتة ارمنية باللبن مع صلصة الطماطم و رشّة سماق
Armenian kafta dumplings with yogurt, red sauce and a pinch of sumac



ساندويشات

SANDWICHES

مرقوق كفتة \$13

KAFTA MARKOUK

كفتة مع حمص وكبيس وبيواز تقدم في 3 قطع
خبز صاج

Kafta with hummus, pickles and biwaz
Served in 3 saj bread roll

ساندويش سجق \$11

SUJUK SANDWICH

سجق مُقدّم بخبز طري مع ثوم، كبيس، صلصة
بندورة و بصل. يُقدّم مع بطاطا مقلية

Sujuk served in a soft bread roll with garlic, pickles,
tomato sauce and onions. Served with fries

مرقوق شاورما \$16

SHAWARMA MARKOUK

لحمة مطبوخة ببهارات الشاورما تقدم في 3 قطع
صاج صغيرة مع بيواز وطرطور

Meat mixed in shawarma spices in 3 small saj
breads with biwaz and tarator

مرقوق روستو \$12

ROAST BEEF MARKOUK

لحمة الروستو مع كبيس ، بصلصتنا الخاصة،
تقدم في 3 قطع خبز صاج

Eye round beef mixed with pickles, chives and
our special sauce served in 3 saj bread roll

مرقوق طاووق \$13

TAOUK MARKOUK

طاووق مع كبيس وثوم تقدم في 3 قطع خبز صاج
Taouk with garlic and pickles
Served in 3 saj bread roll

صاج

S A J

صاج زعتر \$7.5

ZAATAR SAJ

صاج جبنة \$9

CHEESE SAJ

صاج كشك \$7.5

KESHEK SAJ

الأطباق الرئيسية

MAIN
DISHES

سمكة مشوية \$28 BAKED FISH

سمكة مشوية، زيت زيتون، ملح، بهار
مع عصير حامض
Seabass baked fish, olive oil, salt and pepper.
Served with lemon juice

فروج مشوي عالسيخ \$18/28 ROASTED CHICKEN

فروج يقدم مع ثوم مشوي وكبيس (لشخصين)
Whole or half roasted chicken
Served with grilled garlic and pickles (for two)

مشاوي مشكّلة \$32 CHARCOAL MIXED GRILL

مشاوي عالفتح مشكّلة: 1 لحمة، 1 دجاج، 2 كفتة
تقدم مع خضار مشوية
An assortment of 1 beef, 1 chicken and 2 kafta
served with grilled vegetables

لحم مشوي \$28 BEEF SKEWERS

لحم عجل مشوي عالفتح يقدم مع خضار مشوية
Charcoal bobby veal meat barbecue served
with grilled vegetables

شيش طاووق \$18 CHICKEN TAOUK

أسيخ دجاج مشوية عالفتح تقدم مع خضار
مشوية وبطاطا مشوية
Charcoal chicken barbecue served
with grilled vegetables and potato wedges

كفتة \$21 KAFTA

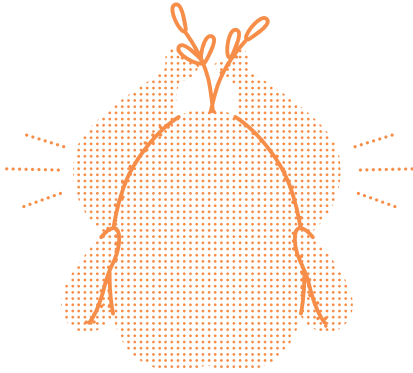
3 أسيخ كفتة مشوية عالفتح تقدم
مع خضار مشوية
3 charcoal kafta barbecue skewers served
with grilled vegetables

عرايس كفتة \$18 ARAYES KAFTA

عرايس كفتة مشوية تقدم مع كاسة من اللبن الطازج
Grilled kafta spread on Lebanese bread
with a side of fresh yogurt

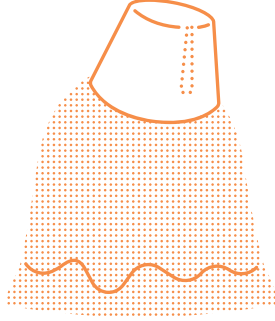
شاورما لحمة \$24 BEEF SHAWARMA

شاورما لحمة مع خلطة البيواز يقدم
مع طرطور و بندورة مشوية
Beef shawarma, biwaz served with tarator
and grilled tomato



حلويات عاللبناني

LEBNÉ NÉ
SWEETS



الكرايج الشهيرة

THE FAMOUS KARABIJ

\$11

عجينة المعمول المحشوة بالفسق مع كريمة
الكرايج الشهية
The famous pistachio stuffed maamoul with
karabij cream

ساندويش بوظة

ICE CREAM SANDWICH

\$10

ساندويش بوظة القشطة بالبسكويات التقليدي
Ashta ice cream in 2 layers of biscuits

طربوش

TARBOUSH

\$15

طربوش من البوظة بطعمة الكراميل
و اللوز المغطى بالشوكولا
Made of almond caramel ice cream
and covered in chocolate

غزل بيروت الشهيرة

GHAZAL BEIRUT

\$12.5

بوظة المسكة بين طبقتين من غزل البنات الابيض
مع برش الفستق الحلبي
Two layers of white cotton candy, stuffed with
mastic ice cream, topped with pistachio sprinkles

بان بيردو

PAIN PERDU

\$15

توست فرنسي مع كراميل وآيس كريم الفانيليا
French Toast with Caramel Sauce
and vanilla ice cream

عثملية

OSMALLIEH

\$9

العثملية اللبنانية التقليدية محشية بالقشطة
تقدم مع قطر
Crispy vermicelli layers stuffed with ashta,
served with sugar syrup

تشكيلة بوظة

ICE CREAM SELECTION

\$12

3 كرات من البوظة بنكهات من اختيارك
3 scoops of your choice of flavours

مشروبات

DRINKS

مياه

WATER

Via 1/2	\$3.25
Via 1/1	\$5.5
250ml San Pellegrino	\$4
1l San Benedetto	\$6

كوكتيل فواكه

FRUIT COCKTAIL

Strawberry Cocktail	كوكتيل فريز	\$5
أفوكادو فريز	Avocado Strawberry	\$7.5
موس أفوكادو مع عصير الفريز، قشطة، عسل ولوز	Avocado mousse with strawberry juice, ashta, honey and almonds	
أفوكادو بالشكولاته و القهوة	Avocado Chocolate & Coffee	\$8.5
موس أفوكادو مع شوت إسبريسو، قشطة وصلصة شوكولا	Avocado mousse with an espresso shot, ashta and chocolate sauce	
أفوكادو وعسل	Avocado & Honey	\$10
موس أفوكادو مع عسل، قشطة ولوز	Avocado mousse with honey, ashta and almonds	

مشروبات غازية

SOFT DRINKS

Pepsi	\$4.5
Seven Up	\$4.5
Diet Pepsi	\$4.5
Diet Seven Up	\$4.5
Red Bull	\$7.5

عصير

JUICES

Laban Ayran	\$4
جلاب Jellab	\$4.5
شاي مثلج بالحامض Lemon Ice Tea	\$4.5
شاي مثلج بالدراق Peach Ice Tea	\$4.5
ورد Ward	\$3.5
برتقال طازج Fresh Orange	\$4.5
ليموناضة Lemonade	\$4.5
ليموناضة بالنعناع Minted Lemonade	\$4.5
شاي مثلج فوار بنكهة التفاح Apple Sparkling Ice Tea	\$5
شاي مثلج فوار بنكهة الفريز Strawberry Sparkling Ice Tea	\$7.5
شاي مثلج فوار بنكهة الدراق Peach Sparkling Ice Tea	\$7.5

كوكتيلات

COCKTAILS

Jamaica	\$8.5	Tequila Zaatar	\$10
Margarita	\$10	Gin Sumac	\$10
Espresso Martini	\$8.5	Mojito	\$9.5
Dry Martini	\$7.5	Aperol spritz	\$11
Virgin Mary	\$4.5	Bloody Mary	\$8.5
Mojito Virgin	\$4.5	Gin Basil	\$11
Jamaica Virgin	\$4.5		
Whiskey Sour	\$10		

بيرة BEER

Almaza	\$5
Almaza Light	\$5
Almaza Light Mexican	\$5.5
Almaza Mexican	\$5.5
Heineken	\$6
Heineken Mexican	\$6.5
Elmir	\$5

عرق ARAK

Arak by the Glass	\$5
Ksara Bottle 4/1	\$11
Kefraya Bottle 4/1	\$12
Brun Bottle 4/1	\$10
Ksara Bottle 2/1	\$16
Kefraya Bottle 2/1	\$18
Brun Bottle 2/1	\$15
Ksara Bottle	\$27
Kefraya Bottle	\$28
Brun Bottle	\$26
Arak Brun Réserve Spéciale	\$38
Arak Batroun Mountain	\$22

بروسيكو PROSECCO

Prosecco Astoria	Gls Btl
	\$10 \$50

شمبانيا CHAMPAGNE

1er Cru Larmandier	\$250
--------------------	-------

نبيذ ابيض WHITE WINE

Lebanese Wine نبيذ لبناني	
Musar Jeune Blanc Vallée De La Bekaa	\$25
Ksara Chardonnay Vallée De La Bekaa	\$35
Ixsir Altitudes Blanc	\$30
Imported Wine نبيذ اجنبي	
Petit Chablis Pas si Petit La Chablisienne	\$50
"Chablis "La Pierrelée La Chablisienne	\$70
White Wine By The Glass	\$5.5

نبيذ احمر RED WINE

Lebanese Wine نبيذ لبناني	
Musar Jeune Rouge Vallée De La Bekaa	\$35
Chateau Musar Hochar Père Et Fils	\$65
Chateau Kefraya Rouge	\$40
Ixsir Altitudes Rouge	\$35
Domaine Des Tourelles Syrah Du Liban	\$35
Chateau Ksara Rouge	\$35

Imported Wine نبيذ اجنبي

Red Wine By The Glass	\$5.5
Charnailles Michel Sarrazin 2022	\$85
Bourgogne Vieilles Vignes Domaine Michel Sarrazin	\$65
Côtes-du-Rhône Domaine de la Janesse	\$49

نبيذ وردي ROSÉ WINE

Sunset Bottle	\$20
Rose Wine By The Glass	\$4

رم، كونياك، جين، فودكا، تكيلا

RUM, COGNAC, GIN, VODKA, TEQUILA

	Gls Btl
Tequila, Jose Cuervo Silver	\$7 \$70
Tequila, Jose Cuervo Gold	\$10 \$87
Tequila, Don Julio Anejo	\$14 \$156
1800 Silver Glass	\$10 \$100
1800 Anejo Glass	\$14 \$140
Rhum, Zacapa Ron	\$14 \$122
Gin, Bombay	\$9 \$90
Gin, Hendricks	\$13 \$130
47 Gin, Monkey	\$11 \$87
Vodka, Russian Standard	\$6 \$60
Vodka, Grey Goose	\$16 \$160
Vodka, Belvedere	\$18 \$180
Vodka, Beluga	\$15 \$140
Vermouth, Martini Bianco	\$6
Vermouth, Martini Rosso	\$6
Cognac, Hennessy XO	\$50 \$250
Cognac, Remy Martin XO	\$50 \$250

ويسكي

WHISKEY

	Gls Btl
Blended Scotch Whiskey	
Dewar's White Label	\$7 \$60
Johnnie Walker Red Label	\$6 \$61
Johnnie Walker Black Label	\$11 \$100
Jack Daniels	\$11 \$100
Old Parr	\$16 \$155
Chivas Regal 12 Years	\$12 \$120
J&B	\$7 \$70
Jameson	\$8 \$75
Single Malt Scotch Whiskey	
Laphroaig 12 Years	\$15 \$150
Caol Ila	\$18 \$180
Highland Park	\$18 \$180
Glenffidich 12 Years	\$14 \$140
Single Malt Whiskey	
Kavalan	\$35 \$335
Macallan 12 Years	\$23 \$230

أرجيلة

SHISHA

Mouaasal معسل	\$13
Ajami عجمي	\$14

قهوة وشاي

COFFEE & TEA

Lebanese Coffee قهوة لبنانية	\$3.5
Nescafe Gold نسكافيه غولد	\$3.5
Espresso اسبريسو	\$3.5
White Coffee قهوة بيضاء	\$2.5
Cafe Latte كافيه لاتيه	\$5.5
Cappuccino كابتشينو	\$5.5
Double Espresso دابل اسبريسو	\$5
Tea شاي	\$5
Hot Chocolate شكولاته ساخنة	\$6.5
Mint نعنع	\$3.5