

YOU ARE IN THE HEART OF
BEIRUT

بيروت
Li Beirut

INTA BI ALB BEIRUT

قائمة الشيف الخاصة | From Chef Achref's Family Recipes

LET'S BEGIN

Eggplant Experience (N)
Mutabel, Eggplant, Walnut Salsa,
Crispy Eggplant

60

**Beetroot and Rocca with
Shami Cheese (V) (D)**

Emirati Cheese, Onion,
Tomatoes, Rocca Salad

65

Hummus Avocado (V)

Chickpeas purée, Avocado Tahini
and Lemon Juice

65

Halloumi Pineapple (V)

Grilled Halloumi Cheese, Pineapple
Served with Parsley Salsa

65

المقبلات

تجربة الباذنجان (مك)
متبل باذنجان، صلصة الجوز
باذنجان مقرمش

سلطة الشمندر والجرجير بالجبن الشامي (ن) (أ)
جبن إماراتي، بصل، طماطم، سلطة جرجير

حمص بالافوكادو (ن)
حمص مهروس مع الطحينة وعصير الليمون والافوكادو

جبنة الحلوم بالاناناس (ن)
جبنة حلوم مشوية تقدم مع الاناناس والبقدونس

COME WITH ME

Freekeh with Roasted Cauliflower (V)

Cracked Freekeh, Roasted Cauliflower and
Tahini Sauce

95

Maajouka Kebab

Stuffed Kebab Halabi with Onion,
Capsicum, Mushroom, Cheese
and Eggplant Molasses

180

Kunafa Wrapped Tiger Prawns (G) (N)

Tahini Sauce, Onion and Lemon Juice

140

Lamb Kebab in Bone (G)

Kofta Kebab Onion, Parsley with
Garlic Sauce and Tomato Sauce

165

فريكة مع قرنبيط محمص (ن)
فريكة ، قرنبيط محمص وصلصة طحينة

كباب معجوقة
كباب حليء محشي بالبصل والفلفل والفطر والجبنة و مع صلصة
البيتانجان المقلية و دبس الرمان

روبيان ملكي ملفوف بالكنافة (ج) (مك)
يقدم مع صوص الطحينة والبصل وعصير الليمون

كباب لحم الخروف في العظم (ج)
كباب الكفتة بالبصل والبقدونس مع صلصة الثوم
وصلصة الطماطم

EMIRATI CUISINE

Lamb Shank Majboos (G) (N)

Emirati Spiced Lamb Shank Cooked with Rice,
and Nuts

170

المطبخ الإماراتي

مجبوس لحم الضأن (ج) (مك)
لحم ضأن متبل بالبهارات الإماراتية، يقدم مع الأرز والمكسرات

MY SWEET SPOTS

Kebab Kunafa (N) (G)

Kunafa Dough, Cheese Topped with Pistachio

70

كباب كنافه (مك) (ج)
كنافة، جبن مزين بالفستق

ON THE SIDE

Li Beirut Fries (V)

Roasted Cauliflower (V)

**Grilled Vegetables, Eggplant,
Marrow, Capsicum and Carrots**

Vermicelli Rice (G) (V)

Selection of Chili

Green Chili, Chili Flakes, Shata

35

35

35

30

20

الأطباق الجانبية

بطاطا ليه بيروت (ن)

قرنبيط مشوي (ن)

خضار مشوية: باذنجان،

كوسة صغيرة، فلفل وجزر

أرز بالشعيرية (ج) (ن)

تشكيلة الحار

فلفل حار أخضر، فلفل حار الناشف، شطة

(N) مناسب للنباتيين، (مك) يحتوي على المكسرات، (ق) يحتوي على القشريات، (أ) يحتوي على مشتقات الألبان، (ج) يحتوي على الجلوتين، تتوفر أطباق خالية من الجلوتين عند الطلب

يتم تحضير جميع المنتجات في منطقة توجد بها مسببات الحساسية.
بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من حساسية، أو عدم تحمل بعض من المكونات الغذائية،
والأشخاص الذين يتبعون.

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب .

(V) Suitable for vegetarians (N) Contains nuts (S) Contains shellfish (D) Contains Dairy (G) Contains Gluten. Gluten-free items are available on request.

All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances,
and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask
a member of the Management Team.

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

LET'S START WITH MEZZAH

COLD

Beetroot Mutabel (V) Tahini, Yoghurt, Pickled Baby Beets	65
Hummus (V) Chickpea Purée, Tahini, Lemon Juice	50
Mutabel (V) Smoked Eggplant with Tahini, Lemon Juice	50
Muhammara (V) (G) (N) Bread Crumb, Walnut, Cashew Nut, Chili Paste, Tahini and Molasses	50
Fattoush Salad (V) (G) Cucumber, Tomatoes, Parsley, Lettuce, Mint, Water Cress Marinated with Olive Oil, Molasses and Sumac	50
Tabouleh (V) (G) Chopped Parsley, Tomato, Onion with Olive Oil, Lemon Juice and Fine Burgul	50
Labneh (V) Marinated Labneh with Mint	50
Vine Leaves (V) Stuffed Vine Leaves with Rice, Tomato and Parsley	50
Baba Ghanouj (V) Smoked Eggplant with Chopped Parsley, Onion and Tomatoes	50
Rocca & Zaatar (V) (D) Gargir and Za'atar Leaves, Onion, Sumac and Baladi Cheese	50
Shanklish (V) (D) Dry Cheese with Herbs, Chopped Onion, Parsley and Tomatoes	50
Hummus Beiruty (V) Hummus, Garlic, Lemon Juice, Chopped Parsley	50
Loubieh bel Zeit (V) Green Beans Cooked with Tomato, Garlic and Onion	50
Raw Kibbeh Tartare (G) (N) Raw Lamb Fillet, Walnuts, Mint and Chili Paste and Garlic Paste	105

الباردة

متبل بالشمندر (ن) طحينة، زبادي، مخلل الشمندر
حمص (ن) حمص مهروس مع الطحينة وعصير الليمون
متبل (ن) بازنجان مدخن مع الطحينة وعصير الليمون
محمرة (مك) (ن) (ج) فتات خبز، جوز، كاجو، معجون الفلفل الحار طحينة، ودبس الرمان
سلطة الفتوش (ن) (ج) خيار، طماطم، بقونس، خس، نعناع، جرجير مائي، متبل ب زيت زيتون، دبس الرمان، وسماق
تبولة (ن) (ج) بقونس مفروم، طماطم، بصل، زيت زيتون عصير ليمون، وبرغل ناعم
لبنة (ن) لبنة متبل بالنعناع
ورق عنب (ن) ورق عنب محشو بالأرز والطماطم والبقونس
بابا غنوج (ن) بازنجان مشوي مع البقونس المفروم والبصل والطماطم
سلطة الجرجير والزعر (ن) (أ) جرجير، أوراق زعر، بصل، سماق جبن بلدي
شنكليش (ن) (أ) جبن مجفف مع الأعشاب، بصل مفروم، بقونس وطماطم
حمص بيروتية (ن) حمص ممزوج بالثوم مع عصير الليمون والبقونس المفروم
لوبيا بالزيت (ن) لوبيا خضراء مطبوخة مع الطماطم والثوم والبصل
كبة نية بصوص التارتار (ج) (مك) فيليه لحم ضأن ني مع الجوز والنعناع ومعجون الفلفل الحار و صلصة الثوم

(N) مناسب للنباتيين، (مك) يحتوي على المكسرات، (ق) يحتوي على القشريات، (أ) يحتوي على مشتقات الألبان، (ج) يحتوي على الجلوئين، تتوفر أطباق خالية من الغلوئين عند الطلب

يتم تحضير جميع المنتجات في منطقة توجد بها مسببات الحساسية.
بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من حساسية، أو عدم تحمل بعض من المكونات الغذائية،
والأشخاص الذين يتبعون.

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب .

(V) Suitable for vegetarians (N) Contains nuts (S) Contains shellfish (D) Contains Dairy (G) Contains Gluten. Gluten-free items are available on request.

All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances, and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the Management Team.

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

HOT

Lentil Soup (V) Cream of Lentil, Onion, Carrot, Leeks, Potatoes, Celery, Fresh Lemon and Za'atar Crouton	55
Chicken Broth Soup (G) Orzo, Shredded Chicken, Onion, Carrot and Celery	55
Meat Kibbeh (G) (N) Burghul Stuffed with Minced Lamb and Pine Nuts	60
Meat Sambousek (G) (N) (D) Arabic Pastry Stuffed with Minced Lamb, Labneh and Nuts	60
Cheese Rokakat (V) (G) (D) Akawi Cheese Roll	55
Spinach Fatayer (V) (N) (D) (G) Arabic Pastry Stuffed with Spinach and Onions	55
Makanik Mini Arabic Sausages with Pomegranate Molasses	65
Hummus bel Laham (N) Pan-Fried Minced Meat with Pine Nuts	65
Chargrilled Chicken Wings With Lemon, Garlic and Coriander	65
Chicken Liver Pan Seared Chicken Livers, Pomegranate Molasses	65
Halloumi Cheese (V) (N) (D) Grilled Halloumi Cheese, Slices Olives and Nuts	55
Batata Harra (V) Spicy Potato, Garlic and Coriander	55
Kibbeh Meshwiyeh (G) (N) Chargrilled Kibbeh Stuffed with Lamb and Nuts	65
Falafel (V) Deep-Fried Crushed Chickpeas, Coriander, Parsley, Garlic, Onion and Tahini	55
Cheese Sambousek (G) (D) Arabic Pastry Stuffed with Akkawi Cheese	55
Fatteh Hummus (G) (V) (N) (D) Crusted Bread, Chickpeas, Pine Nuts, Yoghurt and Tahini	65
Soujuk (N) Arabic Sausage Sautéed with Tomato Sauce, Garlic, Onion and Pine Nuts	65

الساخنة

شورية العدس (ن) كريمة العدس مع البصل والجزر والكراث والبطاطا والكرفس والليمون الطازج وقطع من الخبز المحمص بالزعتّر	
شورية مرق الدجاج (ج) شورية لسان عصفور مع الدجاج المفتت والبصل	
كبة اللحم (ج) (مك) كبة محشوة بلحم الضأن المفروم والصنوبر	
سمبوسك اللحم (ج) (مك) (أ) عجينة عربية محشوة بلحم الضأن المفروم، اللبنة والمكسرات	
رقاقات الجبنة (ن) (ج) (أ) لفائف الجبنة العكاوي	
فطائر السبانخ (ن) (مك) (أ) (ج) عجينة عربية محشوة بالسبانخ و البصل	
نقانق نقانق عربية صغيرة بدبس الرمان	
حمص باللحم (مك) حمص مع اللحم المفروم المقلية والصنوبر	
أجنحة الدجاج المشوية مع الليمون والثوم والكزبرة	
كبة الدجاج كبة دجاج مقلية في المقللة مع دبس الرمان	
جبنة الحلوم (ن) (مك) (أ) جبنة حلوم مشوية مع شرائح الزيتون والمكسرات	
بطاطا حارة (ن) بطاطا مقلية مع الثوم والكزبرة	
كبة مشوية (ج) (مك) كبة مشوية ومحشوة بلحم الضأن والمكسرات	
فلافل (ن) فلافل مقلية من الحمص المطحون مع الكزبرة والبقدونس والثوم والبصل، تقدم مع الطحينة	
سمبوسك الجبنة (ج) (أ) عجينة عربية محشوة بجبنة العكاوي	
فتة الحمص (ج) (ن) (مك) (أ) خبز مقرمش مع الحمص والصنوبر والزبادي والطحينة	
سجق (مك) سجق عربي مقلية مع صوص الطماطم والثوم والبصل والصنوبر	

(ن) مناسب للنباتيين، (مك) يحتوي على المكسرات، (ق) يحتوي على الفشاريات، (أ) يحتوي على مشقات الألبان، (ج) يحتوي على الحلوتين، تتوفر أطباق خالية من الغلوتين عند الطلب

يتم تحضير جميع المنتجات في منطقة توجد بها مسببات الحساسية.
بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من حساسية، أو عدم تحمل بعض من المكونات الغذائية،
والأشخاص الذين يتبعون.

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

(V) Suitable for vegetarians (N) Contains nuts (S) Contains shellfish (D) Contains Dairy (G) Contains Gluten. Gluten-free items are available on request.

All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances, and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the Management Team.

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Fatteh Ribs (G) (N) (D)	75	فتة الأضلاع (ج) (مك) (أ) خبز مقرمش مع أضلاع اللحم والصنوبر والزبادي والطحينة
Basil Pesto Ras Asfour (N)	95	رأس عصفور بصوص البيستو والريحان (مك) قطع لحم البقر مع كريمة طازجة وصوص البيستو والصنوبر

STRAIGHT OFF THE CHARCOALS

Kebab Keshkask (N)	145	كباب خشخاش (مك) لحم الضأن المفروم مع صلصة الطماطم والصنوبر
Arabic Mixed Grill (G)	215	مشاوي عربية مشكلة على الفحم (ج) لحم مشوي، كفتة، عرايس، شيش طاووق، ريش
Arayes (G)	85	عرايس (ج) خبز عربي مشوي ومحمشو بلحمة الضأن المفروم
Cheese Arayes (G)	90	عرايس بالجبن (ج) خبز عربي محشي بلحم الضأن المفروم والجبن
Shishlik Kebab (G)	210	شيشليك كباب (ج) شرائح لحم بقرية متبل بالزبادي
Riyash (G)	200	رياش (ج) شرائح لحم الضأن المشوي على الفحم مع البصل والطماطم
Chargrilled Whole Sea Bass Butterfly	215	سمك سيباس كامل مشوي على الفحم سمك سيباس كامل مشوي على الفحم بنكهة الثوم والكزبرة والليمون يقدم مع صلصة حارة
Laham Meshwi (G)	195	لحمة مشوية (ج) قطع لحم المشوي على الفحم المتبل بالزبادي والبصل
Beiruty Kebab (G)	145	كباب بيروتية (ج) كباب ضأن مفروم حار مع بقونس و ثوم
Chargrilled Baby Chicken	170	دجاج صغير مشوي على الفحم بطاطا حارة و صلصة زعتر
Shish Taouk (G)	165	شيش طاووق (ج) قطع صدر دجاج مشوي مع صلصة الثوم
Chargrilled Seafood Mixed Grill - Sizzle Plate (S)	335	مأكولات بحرية مشكلة مشوية على الفحم (ق) أم الروبيان، روبيان، سمك ملكي، سمك أحمر
Chargrilled Tiger Prawn (S)	190	روبيان ملكي مشوي على الفحم (ق) بطاطا مشوية، ثوم، أعشاب
Chargrill Arabic Mixed Grill for 2 (G)	350	مشاوي عربية مشوية على الفحم لشخصين (ج) لحمة مشوية، كفتة، شيش طاووق، ريش وعرايس (عدد 2 سيخ من كل نوع)

((N) مناسب للنباتيين، (مك) يحتوي على المكسرات، (ق) يحتوي على القشريات، (أ) يحتوي على مشتقات الألبان، (ج) يحتوي على الجلوتين، تتوفر أطباق خالية من الغلوتين عند الطلب

يتم تحضير جميع المنتجات في منطقة توجد بها مسببات الحساسية، بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من حساسية، أو عدم تحمل بعض من المكونات الغذائية، والأشخاص الذين يتبعون

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب .

(V) Suitable for vegetarians (N) Contains nuts (S) Contains shellfish (D) Contains Dairy (G) Contains Gluten. Gluten-free items are available on request.

All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances, and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the Management Team.

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

FROM THE HEART OF LEBANON

Shish Barak and Kibbeh (G) (N) (D)

Arabic Ravioli with Kibbeh in Yoghurt Sauce, Coriander, Mint, Garlic, and Pine Nuts

145

Dolma's (V) (G)

Stuffed Baby Marrow, Capsicum and Eggplant with Burgul, Diced Vegetables, Tomato Mint Sauce

95

الأطباق الرئيسية من قلب لبنان

شيش برك وكبة (ج) (مك) (أ)

رافيولي عربي، كبة، كزبرة، نعناع جاف، ثوم، صوص الزبادي، و صنوبر

دولما (ن) (ج)

كوسا وفلفل رومي وباذنجان محشي بالبرغل والخضار المفروم مع صوص الطماطم والنعناع

SWEETLY ADDICTIVE

Pistachio Mohalabia (N) (D)

Milk Pudding and Rose Water

60

Halawa bil Jeben (N) (G) (D)

Sweet Cheese, Pistachio, Sugar Syrup

55

Um Ali with Nuts (G) (N) (D)

Rose Water Flavored Milk and Bread, with Nuts

55

Baklava (G) (N)

With Vanilla Ice Cream and Pistachio Powder

70

Ashta bel Assal (N) (D)

Clotted Cream, Topped with Pistachio Drizzled with Honey

55

Kunafa (N) (G)

Baked Kunafa Cheese with Warm Sugar Syrup and Pistachio

65

Sundae Ice Cream (D)

Vanilla, Chocolate, Pistachio and Strawberry

60

Labneh Cheesecake (N) (G) (D)

Labneh, Lemon Sorbet

60

Fresh Fruit Platter

Seasonal Sliced Fruit

55

الحلويات

مهلبية بالفستق (مك) (أ)

مهلبية بالحليب مع ماء الورد

حلاوة بالجبن (مك) (ج) (أ)

جبن حلو مع الفستق مغطى بشراب السكر

أم علي بالمكسرات (ج) (مك) (أ)

حليب مع ماء ورد و الخبز، مغطاة بالمكسرات

بقلاوة (ج) (مك)

تقدم مع آيس كريم الفانيليا ورشة من مسحوق الفستق

قشطة بالعسل (ج) (مك) (أ)

كريمة مكثفة مغطاة بالفستق ومزينة بالعسل

كنافة (مك) (ج)

كنافة بالجبنه المخبوزة، شراب السكر الدافئ، وفستق

صنداي آيس كريم (أ)

بنكهات الفانيليا، والشوكولاتة، والفستق والفراولة

تشيز كيك لبنه (مك) (ج) (أ)

لبنه مع سوريه الليمون

شرائح فواكه موسمية

فاكهة موسمية مقطعة

(V) مناسب للنباتيين، (مك) يحتوي على المكسرات، (ق) يحتوي على القشريات، (أ) يحتوي على مشتقات الألبان، (ج) يحتوي على الجلوتين، تتوفر أطباق خالية من الغلوتين عند الطلب

يتم تحضير جميع المنتجات في منطقة توجد بها مسببات الحساسية،
بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من حساسية، أو عدم تحمل بعض من المكونات الغذائية،
والأشخاص الذين يتبعون.

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

(V) Suitable for vegetarians (N) Contains nuts (S) Contains shellfish (D) Contains Dairy (G) Contains Gluten. Gluten-free items are available on request.

All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances, and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the Management Team.

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.