

# MENU



**AUTHENTISCH.HERZLICH.UNVERGESSLICH**



## Begrüßung & Konzept

**Basma**... Das erste Lächeln

Wo Geschmack Wurzeln schlägt

Der **Libanon** ist mehr als ein Land – er ist ein Gefühl.

Le Mont Liban ist unsere Hommage an seine kulinarische **Vielfalt**.

Benannt nach dem majestätischen **Bergmassiv**, das sich durch das Herz des Landes zieht, steht Le Mont Liban für Beständigkeit, Tiefe und den Reichtum einer jahrtausendealten **Esskultur**.

Unsere Küche bringt die Aromen der Berge, Täler und Küsten auf den Teller: würziges Lamm, frischer Hummus, duftender Reis – wie bei Großmutter **zu Hause**.

### **Le Mont Liban – Eine Legende lebt weiter**

Im Jahr 1948 war **Beirut** das „**Paris des Nahen Ostens**“ – eine pulsierende Metropole voller Eleganz, Kultur und Glamour. Inmitten dieser goldenen Ära entstand ein besonderer Ort: **Le Mont Liban**. Das Restaurant wurde schnell zu einem Treffpunkt der internationalen Stars, Künstler und Genießer. Zwischen **feinster libanesischer Küche**, funkelnden Gläsern und orientalischem Flair wurde hier nicht nur gegessen – man war Teil einer **Szene**. Sehen und gesehen werden, schmecken und sich erinnern.

Heute, Jahrzehnte später, lebt dieser Geist wieder auf – mitten in **Berlin**.

Mit viel Liebe zum Detail, zeitloser Eleganz und der authentischen Seele von damals holen wir den einzigartigen Vibe aus Beirut zurück in die Gegenwart. **Le Mont Liban Berlin** ist mehr als ein Restaurant – es ist ein **Revival** einer Ära, in der Geschmack, Gesellschaft und Geschichte miteinander verschmolzen.

**Willkommen zurück.**

## SHARING MENÜS

**Sharing is Caring -  
Alle Menüs mit Brot & Dips**

### **Beirut - für 2 Personen - 52 €**

- Hummus Bil Tahine
- Cheese Rolls
- Shish Taouk, Lahme, Kafta,  
Lammkoteletts
- 2 Dips + Reis oder Battata Harra  
(wahlweise)

### **Zeder Tafel - für 3 Personen - 72 €**

- Hummus, Taboulé
- Cheese Rolls
- Mix vom Grill
- 3 Dips + Beilage pro Person

### **Sufrah Arbaa - für 4 Personen - 95 €**

- *Hummus, Mutabbal, Salatet Bassal,  
Taboulé*
- *Makanek Sumac*
- *Grillmix + Scampi*
- *4 Dips + Beilage*

### **Vegetarisch - 1 Person - 23 €**

- Fattoush Jardin Secret, Hummus,  
Warak Inab, Halloumi
- Reis oder Battata Harra

#### **Le Mont Liban Menü -**

**für 6-8 Personen - 200 €**

**Große Auswahl nach Absprache**

- Hummus, Mutabbal, Salatet  
Bassal, Taboulé
- Makanek Sumac
- Grillmix + Scampi
- Dips + Beilage
- u.v.m.
- **+ Feuerwerk & Musik**

## VORSPEISEN

### Kalte Mezze

- Hummus Classic – 5 €
- Hummus mit Pesto – 8 €
- Hummus mit Trüffel – 12 €
- Hummus Süßkartoffel – 7 €
- Hummus Rote Bete – 7 €
- Mutabbal – 7 €
- Baba Ghanoush – 7 €
- Warak Inab – 6 €
- Labneh Belladieh – 5 €
- Battata Harra – 6 €
- Muhamara – 6 €
- Makdus – 6 €
- Salatet Bassal – 5 €
- Hindbeh Bi Zeit – 5 €

### Warme Mezze

- Falafel – 8 €
- Kibbeh Mekliyah – 7 €
- Halloumi – 7 €
- Sawda Djej – 10 €
- Hummus mit Ras Asfour – 9 €
- Hummus mit Minced Beef – 9 €
- Fatayer Fleisch / Spinat – je 6 €
- Cheese Rolls – 6 €
- Makanek Debes / Sumac – je 8 €
- Sucuk libanesisch – 8 €



## GRILLGERICHTE

**Alle mit Brot + Beilage**  
(Reis/Battata Harra)

- Shish Taouk – 17 €
- Kafta – 18,80 €
- Lahme Mishwiye – 19,90 €
- Lammkoteletts – 21 €
- Scampi – 26 €

## DIPS

**Alle Dips je 2,50 €**

- Toum
- Trüffel-Mayo
- Muhammara
- Chili
- BBQ
- Chili-Cheese
- Baba Ghanoush
- Avocado-Tartar
- Chimichurri
- Hummus

## SALATE & BEILAGEN

**Salate:**

- Taboulé – 7 €
- Taboulé de Provence – 9 €
- Fattoush – 7 €
- Fattoush Jardin Secret – 9 €
- Zaatar Greens – 7 €

**Beilagen (je 5 €):**

- Steakpommes
- Reis
- Battata Harra
- Grillgemüse

## DESSERTS

**Desserts (je 6 €):**

- Baklawa
- Katayef
- Halawet el Jibn
- Frische Obstplatte – 18 €



LeMONT  
LIBAN  
CUISINE

## GETRÄNKE

### Alkoholfreie Getränke

**TABLE WATER WITH LIBANON TWIST –**  
0,7l Karaffe je 10€

Unsere Empfehlung zu allen Menüs

#### Ma' Ward

- Rosenwasser | stilles Wasser | Eis
- Blumig-frisch mit feiner Eleganz

#### Ma' Zahr

- Orangenblütenwasser | stilles Wasser | Eis
- Zitrus-floral und dezent aromatisch

#### Ma' LeMont

- Orangenblütenwasser | frischer Zitronensaft | stilles Wasser | Eis
- Klar, zitronig und floral – wie ein Sommertag im Libanon

**HOMEMADE LEMONADE & ICED TEA –**  
0,4l

#### Safran-Lemonade – 5,50€

- Limettensaft | Orangensaft | Safransirup | Sprudel | Blüte | Orange

#### Fresh Vanilla – 4,80€

- Zitronensaft | Vanillesirup | Sprudel | Blüte | Zitrone

#### Lime & Date Ice Tea – 4,80€

- Assam | Limettensaft | hausgemachter Dattelsirup | stilles Wasser | Zitrone

**SÄFTE & NEKTAR –**  
0,2l | 0,4l – 3,50€ | 5€

Orange • Maracuja • Mango • Apfel • Kirsche • Banane • Cranberry • Tomate • Ananas • Schwarze Johannisbeere

#### SOFTDRINKS – 0,2l

- Fritz Kola | Fritz Kola Zuckerfrei | Fritz Orange | Fritz Melone – 3,50€
- Thomas Henry: Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic, Wild Berry, Ginger Beer – je 3,50€
- Fever Tree: Indian Tonic | Mediterranean – je 4,50€
- Paloma Grapefruit Limo – 3,50€
- Red Bull (Classic, Sugarfree, White Edition) – je 4,50€

#### MINERALWASSER –

0,25l | 0,75l Aqua Morelli Still | Sprudel  
3€ | 7,50€

#### KAFFEE & TEE

- Café Crema – 4€
- Espresso – 3€ / Doppio – 5,50€
- Cappuccino / Milchkaffee – 4,50€
- Flat White – 5,20€