

Our Story

The rainbow of colors **the genuine personalities**

alBalad, the place that constituted the downtown in the high days of Lebanon signified the meeting place of all Lebanese and tourists from different regions and backgrounds, uniting the different accents into the wonderful symphony of sounds, gestures, and jokes. It has been the place where businesses invite customers to sample their offerings and shoppers getting mesmerized with the eclectic nature, dynamism, and magnetism it conveyed.

The rainbow of colors, the genuine personalities, even the intoxicating scents created, are what made Lebanon the Paris of the Orient, the birthplace of hospitality and the destination for all that indulges the senses.

Souk Ayas, Souk El Tawile, Souk El Dehab, Souk El Komash, Souk El Khodra and many more symbolized a magnificently woven labyrinth that every visitor wanted to simply get lost in and be pleasantly surprised with the findings within every twist and after every turn.

A melting pot of cultures, al Balad, the downtown of the heart of our capital Beirut, offered the first and foremost tourist attraction allowing those who wanted to discover what makes Lebanon such a vibrantly unique place - al Balad was thus the shortest cut to living the Lebanese culture and experience. Hence our name al Balad, our vision was and continues to be to offer our guests, with impeccable attention to details, uncompromising policy on service and marrying authenticity with creativity, the true taste of Lebanon with our healthy, gratifying feast of varying dishes that please the eyes and tingle the palates in a most welcoming atmosphere. Our journey, which began in 2000 at the very heart of Beirut, was off to a superb start and we are still travelling with our guests and friends to uncharted territories of flavors, scents, colors, and images.

Our mission of always adding just the right dose of innovation to every plate continues to awe our visitors with every bite, motivating us to unceasingly serve them our best while we continue to pioneer on offerings to rise to the monumental responsibility of representing our beloved Lebanon and its very heart, al Balad.

مازة باردة Cold Mezze

Hommos	24	حمص
Hommos Mix	24	حمص مشكل
al Balad Spicy Hommos	26	حمص البلد حار
al Balad Green Hommos	27	حمص البلد بالأعشاب
Hommos with Meat & Pine Nuts	33	حمص مع لحمة و صنوبر
Mutabbal	26	متبل باذنجان
Mutabbal with Dibs Al Rouman	26	متبل مع دبس الرمان
Mutabbal Betroot	22	متبل شمندر
Labneh	21	لبنة سادة
Labneh with Garlic	23	لبنة مع ثوم
Chanklish	29	شكليش
Stuffed Vine Leaves	28	ورق عنب
Mouhammara	30	محمرة
Mousakaa Eggplant	25	مسقعة باذنجان

سلطات لبنانية Lebanese Salads

al Balad salad	24	سلطة البلد
Fattouch	26	فتوش
Fattouch with Pomegranate Molasses	26	فتوش مع دبس الرمان
Tabouleh	26	تبولة
Arminian Tabouleh	23	تبولة أرمنية
Eggplant Salad	19	سلطة الباذنجان
Grilled Halloumi Salad	29	سلطة حلوم مشوي
Rocca Salad	23	سلطة الجرجير
Cucumber with Yoghurt	16	خيار مع الزبادي

مازة ساخنة Hot Mezze

Lentil Soup	28	شوربة العدس
Mashroom Creamy Soup	31	شوربة فطر بالكريمة
Chicken Creamy Soup	32	شوربة دجاج بالكريمة
Fried Cheese Rolls or Grilled	24	رقاقات جبنة مقلية أو مشوية
Fried Chicken Rolls	27	رقاقات دجاج مقلية
Sambousek	27	سمبوسك
Kebbeh Plate	28	كبة مقلية
Kebbeh with Dips and Rouman	28	كبة مع دبس الرمان
Kebbeh Sajiyeh	26	كبة صاجية
Chicken Liver with Lemon	24	كبدة دجاج مع حامض
Chicken Liver with Pomegranate Molasses	24	كبدة دجاج مع دبس الرمان
Meat with Dates	28	لحمة رأس عصفور مع بلح
Meat with Mashroom and Onion	29	لحمة رأس عصفور مع فطر و بصل
Makanek	30	مقانع
Soujok	29	سجق
Grilled Halloumi	25	حلوم مشوي
Rice Plate	14	صحن أرز

من الملحمة From the Butcher

Raw Kebbe	39	كبة نية
Raw Teble	36	تابلة نية
Raw Kebbe Ourfalyeh	42	كبة أورفالية

من البحر - From the Sea

Hommos with Calamari	34	حمص بحري مع الكلمار
Fish Kebbeh	38	كبة سمك
Shrimps Provencial	36	قريدس بروفنسيال
Tahini Fish	36	سمكة حرّة
Fish with Spicy Tomato Sauce	36	سمكة حرّة بيروتية
Grilled Shrimp, Yellow Rice & Tomato Sauce	98	ربيان مع الأرز الأصفر و صلصة الطماطم

بطاطا و فتّة - Potato & Fatteh

al Balad Fried Potatoes	18	بطاطا البلد مقلية
Fried Potato with Coriander & Garlic	18	بطاطا مقلية مع كزبرة و ثوم
Grilled Baby Potatoes	20	بطاطا مشوية
Spicy Potato	19	بطاطا حرّة
al Balad Foul	21	فول البلد
Fatfeh Hommos	23	فتّة حمص
Fatfeh Meat	27	فتّة لحمة
Fatfeh Chicken	25	فتّة دجاج

من فرن البلد - Twisted Bakery

Ouzi	44	أوزي
Lahme Bi Ajeen	17	لحمة بعجين
Lahme Bi Ajeen with Pomegranate Molasses	21	لحمة بعجين مع دبس الرمان
Kafta Wrap	33	لفلوفة كفتة
Kafta Wrap with Cheese	36	لفلوفة كفتة مع جبنة
Halloum Bi Ajeen	25	حلوم بالعجين
Mousakhan Chicken	28	مسخن دجاج
Cheese with Garlic & Halloum Bi Ajeen	22	جبنة مع ثوم و الحلوم بالعجين

مشاوي البلد From the Grill

Grilled Meat	66	لحمة مشوية
Grilled Taouk	62	طاووق مشوي
Grilled Meat Kafta	58	كفتة لحمة مشوية
Grilled Chicken Kafta	52	كفتة دجاج مشوي
Barbecue Mix Plate Small	76	صحن مشاوي
Barbecue Mix Plate Large	116	جاط مشاوي
Grilled Chicken	62	فروج مشوي
Grilled Half Chicken	42	نصف فروج مشوي
Lamb Chops Platter	98	كاستلة غنم مع بطاطا مهروسة
Kafta Khechkhach	52	كفتة خشخاش
Arayes Kafta	32	عرايس كفتة

مشاوي الخاصة Specialty Grills

Kebbe al Balad	31	كبة البلد
Kebbe al festok	32	كبة الفستق
Kebbe Kawarma	34	كبة بالقورما
Kbeibat al Balad	59	كبيبات البلد
Kafta with Yogurt	38	كفتة مع لبن
Kores Naanaa	34	قرص لحمة بالنعنع
Kabab with Cherry	36	كباب مع الكرز
Shawarma Plate	57	شاورما مشكلة

أطباقنا المميزة al Balad Special

Chanklich Pane	26	شكليش بانيه
Beef Tongue	35	لسانات بقر
Mussels Provencal	47	صدف مع الكزبرة و الثوم
al Balad Mohammasa	35	محمصة البلد
Potato with Cheese & Thyme	34	بطاطا مع الجبنة و الزعتر الأخضر
Chams Al Balad	51	شمس البلد
Aamoud Baalbek	98	عامود بعلبك
Oriental Slider Burger	55	سلايدر برغر شرقي
Shrimp Dynamite	35	قريدس داينمايت

صحن يومي Daily Plate

Kharouf Mahche	44	خروف محشي
Mahache	42	محاشي
Kebbe Labnyeh	41	كبة لبنية
Oriental Rice with Chicken	41	رز شرقي مع الدجاج

حلويات عربيّة

Twisted Sweets

Ismaïieh	35	عثمليّة
Ismaïieh Big	79	عثمليّة كبيرة
Aich El Saraya	36	عيش السرايا
Halawa Ice Cream with Jellab	36	بوظة حلوة مع جلاب
Ice Cream 3 scoops	23	بوظة
Ashtaliyeh	32	قشطيّة
Kounafa Cheese or Achta	33	كنافة بالجبنه او بالقشطة
Halawet Al Jeben	33	حلوة الجبن
Baklawa	34	بقلاوة
Mafroukeh	36	مفروكة

— Special Sweets - حلويات مميّزة —

Baklawa with Ice Cream	33	بقلاوة مع البوظة
Meghle with Ice Cream & Ghazel	36	مغلي مع البوظة والغزل
Ashta with Ice Cream	46	قشطة مع البوظة والفرولة
The Volcano	42	الفولكينو

مشروبات باردة و حارة Cold & Hot Drinks

Soft Drink (Free Refill)	12	مشروب غازي
Perrier (Small)	15	بيريه (صغير)
Perrier (Large)	27	بيريه (كبير)
Lebanese Mineral Water (S)	7	مياه لبنانية صغيرة
Lebanese Mineral Water (L)	10	مياه لبنانية كبيرة
Beer	12	بيرة

— قهوة وشاي - Coffee and Tea —

Rakweh Al Balad (4 Shafeh)	15	ركوة البلد (٤ شفة)
Espresso	10	اسبرسو
Cappuccino	13	كابوشينو
Hot Chocolate	13	شوكولا ساخن
White Coffee	8	قهوة بيضاء
Hot Fresh Mint	10	نعنع ساخن
Tea Selection	9	تشكيلة شاي
Arabian Coffee	25	قهوة عربية

عصائر لبنانية Lebanese Juices

Fresh Orange Juice	26	عصير البرتقال
Pineapple Juice	22	عصير الأناناس
Homestyle Lemonade	22	ليمونادة عطريقتنا
Minted Lemonade	23	ليمونادة بالنعناع
Jellab	28	جلاب
Lebanese Ward Syrup	22	شراب الورد اللبناني
Frozen Mulberry Syrup	22	شراب توت مثّلج
Frozen Jellab Syrup	28	شراب جلاب مثّلج
Frozen Ward Syrup	22	شراب ورد مثّلج
Saudi Cocktail (Glass)	21	سعودي كوكتيل (كاس)
Saudi Cocktail (Pitcher)	63	سعودي كوكتيل (ابريق)
Pinacolada Strawberry	26	بيناكولادا فرولة
Pinacolada	26	بيناكولادا
Granadeen	26	عصير الرمان
Carrot	26	عصير الجزر
Carrot with Orange	28	عصير الجزر مع البرتقال
Cocktail al Balad	28	كوكتيل البلد
Strawberry Milk Shake	30	ملكشيك فراز
Vanilla Milk Shake	30	ملكشيك فانيليا
Fruits Cocktail	28	كوكتيل فواكه



The Story Continues

The magnificence of blending authenticity with novelty, tradition with innovation, was and continues to be at the heart of al Balad's culinary experience.

Lebanese cuisine perfected through millennia posed a perplexing challenge; even thinking of adding to its already endless choices was a taboo till the year 2000, when a team with exceptional talent and a novel vision contested the established norms.

The journey started with the famous Hommos and with a twist, its color turned into an appealing red and its taste exploded with a spicy pinch! The immediate wow of the very few who tasted the first dish generated a chain reaction that saw the pillars of the Lebanese cuisine presented creatively and its taste providing a delightfully fulfilling treatment to the palates.

The news travelled fast and our first restaurant in downtown Beirut saw herds of guests lining up to enjoy not only the endless choices but also the atmosphere and the uncompromising quality all throughout their dining experience.

Success could not be contained and outlets sprouted across Lebanon while avid investors took us beyond borders to KSA, Qatar, Egypt and Kuwait.

Since our first move, al Balad continues to pioneer with many attempting to mimic its moves. The freshest ingredients, the wizardry in creating dishes, the meticulous execution, the welcoming casual yet refined ambiance, and our main concern to serve.

Our guests become loyal friends and every meal becomes a celebration for the senses.

al Balad is the Arabic translation of the "Country", the "Land", and the destination. al Balad today lives up to its name of being the perfect ambassador of the Lebanese love for life, resilience, creativity and endless passion for succulent food where every feast turns into a festival of great times and enjoyment.

Immerse yourself into our menu of offerings and take al Balad's journey towards fulfillment.

