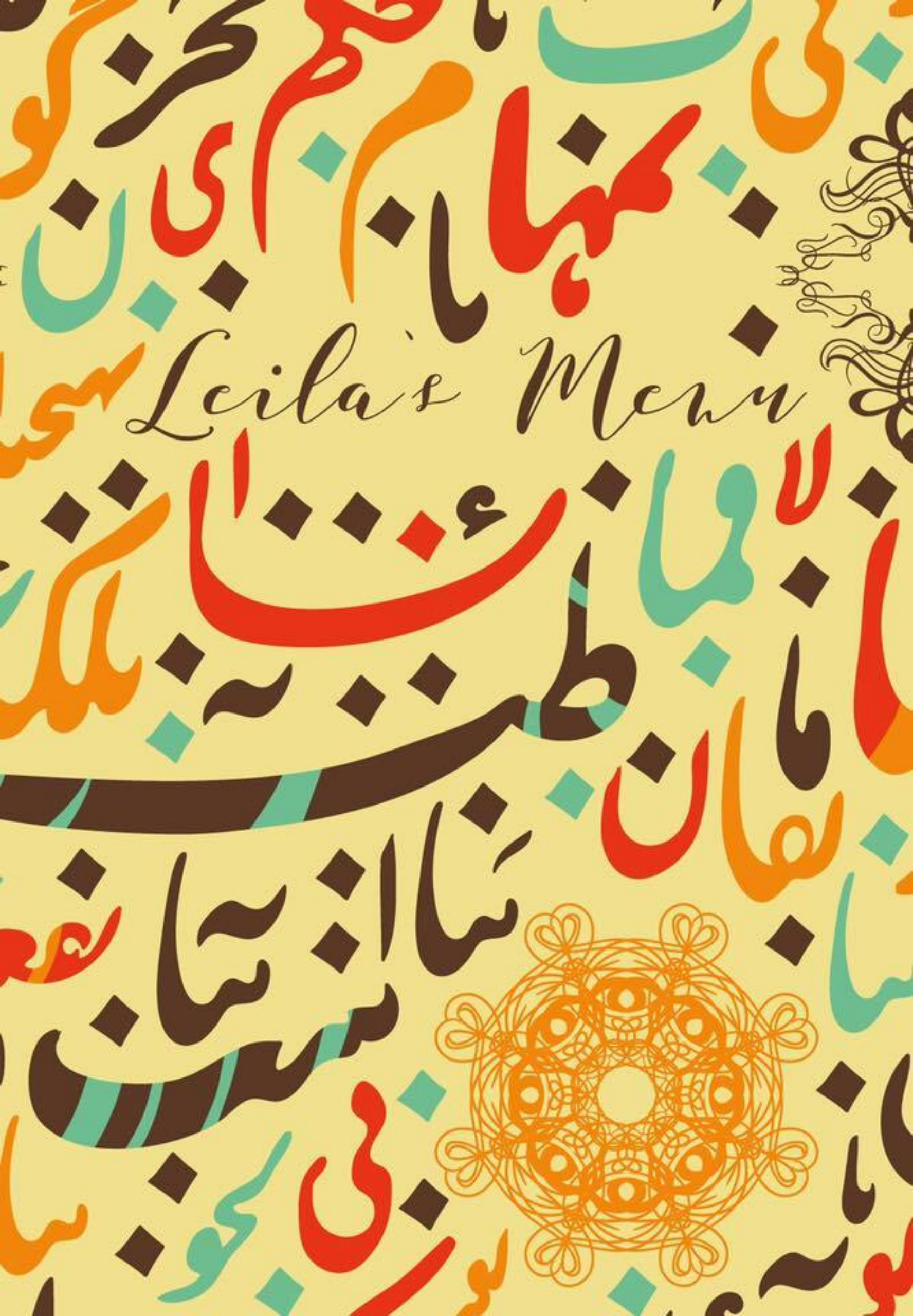




Leila's Menu

- Wines / Borok -

White wines / Fehérborok



Dubicz Mátrai Irsai Olivér 2017 (0,75 l)	550 HUF/dl	3700 HUF
Figula Balatonszőlősi Olaszrizling 2017 (0,75 l)	690 HUF/dl	4800 HUF
Eurobor Bátaapáti "Tűzkő Birtok" Chardonnay 2014 (0,75 l)	-	5500 HUF

Rosé / Rozé



Dubicz Mátrai Kékfrankos Rosé 2017 (0,75 l)	650 HUF/dl	4500 HUF
---	------------	----------

Red wines / Vörösborok



Vylyan Villányi Portugieser 2016 (0,75 l)	900 HUF/dl	6200 HUF
Vida Szekszárdi Merlot 2015 (0,75 l)	900 HUF/dl	6300 HUF
Ipacs-Szabó Villányi Inni II. (0,75 l)	-	9500 HUF

- Beers / Sörök -

Rock Me Kapucinus Light Ipa / Rock Me Kapucinus Világos Ipa (0,33 l)	990 HUF
Kapucinus Unfiltered Dark Beer / Kapucinus Barna sör, szűretlen (0,5 l)	990 HUF
Kapucinus "Secundus" Light Wheat Beer / Kapucinus „Secundus” Világos Búza sör (0,5 l)	1100 HUF
Kapucinus "Illuminator" Hoplager Beer / Kapucinus „Illuminator” Világos Hoplágér sör (0,5 l)	1200 HUF

- Whisky - Gin -

Johnnie Walker Black Label (2 cl / 4 cl)	1050 HUF / 1900 HUF
Gin Bombay Sapphire (4 cl)	1150 HUF

- Arak -

Arak - Lebanese Anise drink with Water and Ice / Ánizsos szőlőpárlat	990 HUF
--	---------

- Soft Drinks / Üdítőitalok -

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero (250 ml)	450 HUF
Sprite (250 ml)	450 HUF
Fanta (250 ml)	450 HUF
Fuzetea Green Ice Tea Mango or Peach / Fuzetea Green Ice Tea Mangó vagy Barack (250 ml)	450 HUF
Cappy Apple / Cappy Alma (250 ml)	450 HUF
Cappy Peach / Cappy Barack (250 ml)	450 HUF
Cappy Orange / Cappy Narancs (250 ml)	450 HUF
Tonic Kinley (250 ml)	450 HUF
Ginger Ale Kinley / Kinley Gyömbér (250 ml)	450 HUF
Naturaqua Mineral Water / Naturaqua Szénsavmentes Víz (330 / 750 ml)	450 / 750 HUF
Naturaqua Sparkling Water / Naturaqua Szénsavas Víz (330 / 750 ml)	450 / 750 HUF

- Lemonades / Limonádé -

Homemade Lemonade / Házikészítésű Limonádé	890 HUF
Rose Water / Rózsavíz	890 HUF

- Coffee / Kávék -

Lebanese Coffee / Libanoni Kávé	550 HUF
Lebanese Coffee with Cardamom / Libanoni Kávé Kardamommal	600 HUF

- Tea -

Black Tea / Fekete Tea	650 HUF
Black Tea with Cardamom / Fekete Tea Kardamommal	750 HUF
Zhourat (Middle Eastern Organic Herbal Tea / Közel-Keleti Herbatea)	800 HUF
Green Tea / Zöld Tea	750 HUF
Fresh Mint Tea (+ Black Tea upon request) / Friss Menta Tea (+ Fekete Tea igény szerint)	950 HUF

- Hot Drinks / Forró Italok -

Sahlab - Milk based traditional drink with Rose Water & Topped with Cinnamon - 10 to 15 minutes preparation / Tejalapú Rózsavizes ital Fahéjjal - 10-15 perc elkészítési idő	950 HUF
---	---------

- Mezzes / Mezze -

Sharing is Caring / A megosztás gondoskodás

Mezzes are the centerpiece of Lebanese cuisine. The Mezze spread is a shared experience – small plates of dips, salads and bites, are served as a light meal or as an accompaniment to grill platters.

A libanoni konyha középpontjában a Mezze áll, ami apró tál ételek, daláták összessége. Több ember közösen fogyaszthatja, mint könnyed vacsora vagy grillételek kísérője.

Cold Mezzes / Hideg Mezze

Hummus

(Chickpeas, tahini, lemon juice / Csicszeriborsó, szezámkрем, citromlé)



1600 HUF

Moutabbal (Baba Ghanouj)

(Grilled eggplant, tahini, lemon juice / Grillezett padlizsán, szezámkрем, citromlé)



1700 HUF

Muhammara

(Tahini, red bell pepper paste, walnut, grenadine syrup, bread crumbs / Tahini, piros paprika krém, dió, gránátalma szirup, kenyérmorzsá)



1500 HUF

Labneh

(Lebanese yogurt cream / Libanoni joghurtkrém)



1300 HUF

Labneh Bi Thoun

(Lebanese yogurt cream, garlic, dry mint / Libanoni joghurtkrém, fokhagyma, szárított menta)



1350 HUF

Labneh w Zaatar

(Lebanese yogurt mixed with Middle Eastern spice blend of thyme, oregano, sumac, sesame seeds / Libanoni joghurtkrém, Közel-keleti fűszerkeverék kakukkfűvel oregánóval, szömörccével, szezámmaggal)



1450 HUF

Makdous / Makdusz

(Olive oil pickled eggplants stuffed with walnuts, red pepper, garlic / Olívaolajban pácolt padlizsán fenyőmaggal, piros paprikával és fokhagymával töltve)



1650 HUF

Loubieh Bi Zeit

(Green beans, tomato, onion, garlic, olive oil / Zöldbab, paradicsom, hagyma, fokhagyma, olívaolaj)



1300 HUF

Shanklish

(Lebanese white cheese served with tomato, onion, parsley, olive oil / Libanoni fehér sajt, paradicsom, hagyma, petrezselyem, olívaolaj)



1350 HUF

Warak Enab - Stuffed grape leaves / Töltött szőlőlevél

(Grape leaves stuffed with rice, tomato, onion, parsley, lemon juice, olive oil, our special spices / Rizzsel töltött szőlőlevél, paradicsom, hagyma, petrezselyem, citromlé, olívaolaj, különleges fűszerek)



1800 HUF

- Salads / Saláták -

Tabbouleh

(Parsley, tomato, onion, bulgur, lemon juice and olive oil / Petrezselyem, paradicsom, hagyma, bulgur, citromlé, olíva olaj)



2100 HUF

Fattouche

(Roman lettuce, tomato, cucumber, onion, radish, fresh mint, lemon juice, olive oil, summak, topped with fried bread, pomegranate sauce / Római saláta, paradicsom, uborka, hagyma, retek, friss menta, citromlé, olíva olaj, summak, tetején sült kenyérrel és gránátalmával)



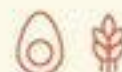
1750 HUF

Both our salads contain gluten, but if you are gluten intolerant please let us know and they can be served without the glutenous ingredients. Salátáink tartalmaznak glutént, de gluténérzékenység esetén rendelhetőek gluténtartalmú összetevők nélkül is.

- Grill -

Chich Taouk

(Our special Lebanese marinated chicken served with garlic cream and French fries / Speciális libanoni pácolt csirke, fokhagymakrémmel, hasábburgonyával)



3200 HUF

Kafta

(Minced meat with onion, parsley, our special spices served with pickles, grilled onion and tomato / Darált hús hagymával, petrezselyemmel, különleges fűszerekkel, savanyúsággal, grillezett hagymával és paradicsommal)



3400 HUF

Grilled Lamb / Grillezett Bárány

(Lamb in our special Lebanese marinade served with spicy bread, pickles, grilled onion, tomato / Bárány különleges libanoni pácban, fűszeres kenyérrel, savanyúsággal, grillezett hagymával és paradicsommal)



3600 HUF

Arayes

(Lebanese grilled pita stuffed with our special mix of meat, tomatoes, parsley, onion and spices / Libanoni grillezett pita különleges hússal, paradicsommal, petrezselyemmel, hagymával és fűszerekkel töltve)



1850 HUF

Mix grill plate / Mix grill tál (1 person / 2 people)

(Grilled lamb, chich taouk, kafta, arayes, garlic cream, pickles, grilled tomato and onion / Grillezett bárány, chich taouk, kafta, arayes, fokhagymakrém, savanyúság, grillezett paradicsom és hagyma)



5600 HUF / 9000 HUF

All of our grill dishes are served with bread, but if you are gluten intolerant please let us know and they can be served without the glutenous ingredients. Grill ételeinket kenyérrel szolgáljuk fel, de gluténérzékenység esetén rendelhetőek gluténtartalmú összetevők nélkül is.



Gluten
Glutén



Lactos
Laktóz



Egg
Tojás



Sesame
Szezám



Nut
Diófélék

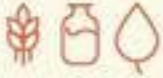


Vegetarian
Vegetáriánus



Vegan
Vegán

Hot Mezzes / Meleg Mezze

Hummus with Lahmeh / Hummus Lahmeh (Hummus, lamb meat, pine nuts / Hummus, bárányhús, fenyőmag)		2150 HUF
Hummus with Chicken liver / Hummus csirkemájjal (Hummus, chicken liver, garlic, lemon, grenadine syrup, pine nuts / Hummus, csirkemáj, fokhagyma, citrom, grenadineszirup, fenyőmag)		1950 HUF
Batata Kouzbara (Fried potato, garlic, coriander / Sült burgonya, fokhagyma, koriander)		1200 HUF
Batata Harra (Spicy potato, garlic, coriander, red sauce / Fűszeres burgonya, fokhagyma, koriander, csipős szósz)		1300 HUF
Fatteh (Chickpeas, yogurt, tahini, garlic, fried bread, fried nuts / Csicseriborsó, joghurt, tahini, fokhagyma, sült kenyér, sült dió)		1750 HUF
Chicken liver / Csirkemáj (Fried chicken liver, lemon juice, our special spices / Sült csirkemáj, citromlé, különleges fűszerek)		1600 HUF
Kebbeh 4 pcs / 4 db (Meat balls in crushed wheat, pine nuts / Sült húsgombócok, fenyőmag)		2050 HUF
Cheese Rakakat 4 pcs / Rakakat Sajt 4 db (Fried mixed cheese rolls, parsley, black seed / Sült sajtrudak, petrezselyem, fekete mag)		1650 HUF
Sambousik meat 4 pcs / Szambouszik hús 4 db (Fried minced meat pie, onion, special Lebanese spices / Sült darált húsos pite, hagyma, különleges fűszerek)		1800 HUF
Falafel with Taratour Sauce / Falafel Taratour Szósszal (Fried balls of spiced chickpeas / Sült fűszeres csicseriborsó labdák)		1450 HUF
Fatayer 4 pcs / Fatayer 4 db (Lebanese spinach pie with onion and Lebanese spices / Libanoni spenótos pite hagymával és libanoni fűszerekkel)		1600 HUF
Makanek (Lamb sausage, Lebanese spices, pine nuts, topped with grenadine syrup / Bárány kolbász, libanoni fűszerek, fenyőmag, grenadinesziruppal)		2300 HUF



All of our meat is halal. If you have any special dietary requirements or allergies, please let our team know. Cross contamination of ingredients can occur in our kitchen. Most of our portions are available in half portions for 70% of the initial price. The prices are in Hungarian forint and include VAT. Please note that a service fee of 12.5% is added to the bill. If you are not happy with the experience, please let us know. / Húsaink halal minőségűek. Bármilyen különleges táplálkozási igényt vagy ételallergiát kérjük ossza meg velünk. A konyhánkban előfordulhat az összetevők keresztszennyeződése. Ételeink többségét fél adagban is el tudjuk készíteni a teljes ár 70 százalékáért. Árunk magyar forint-ban értendő és tartalmazza az ÁFA-t. Kérjük vegye figyelembe, hogy a számlához 12,5%-os szolgáltatási díj kerül felszámolásra.



- Siders / Köretetek -

French fries / Hasábburgonya	780 HUF
Rice / Rizs	450 HUF
Gluten free Bread / Gluténmentes kenyér	350 HUF

- Desserts / Desszertek -

Baklava (Sweet dessert pastry filled with chopped nuts / Édes, diófélékkel töltött sütemény)		950 HUF
Mohallabiyyeh (Milk based rose water pudding, topped with almonds and pistachios / Tejalapú puding rózsavízzel, tetején mandulával és pisztáciával)		1250 HUF
Halawet el Jibn (Lebanese sweet cheese pastry filled with homemade Ashta, topped with pistachios and pomegranate / Libanoni sütemény édes sajttal, házikészítésű Ashta-val, tetején pisztáciával és gránátalmával)		1600 HUF
Mafroukeh (Pistachio dessert with homemade Ashta topped with rose and orange blossom syrup / Pistácia desszert házikészítésű Ashta-val, tetején rózs- és narancsvirág sziruppal)		1900 HUF
Weekend Special: Qatayef / Hétvégi Specialitás: Qatayef (Lebanese style pancakes filled with homemade ashta, topped with pistachios and rose-orange blossom syrup / Libanoni stílusú palacsinta házi készítésű ashtával, pisztáciával, rózs- és narancsvirágvíz sziruppal)		1350 HUF

All of our meat is halal. If you have any special dietary requirements or allergies, please let our team know. Cross contamination of ingredients can occur in our kitchen. Most of our portions are available in half portions for 70% of the initial price. The prices are in Hungarian forint and include VAT. Please note that a service fee of 12.5% is added to the bill. If you are not happy with the experience, please let us know. / Húsaink halal minősítésűek. Bármilyen különleges táplálkozási igényt vagy ételallergiát kérjük ossza meg velünk. A konyhánkban előfordulhat az összetevők keresztszennyeződése. Ételeink többségét fél adagban is elő tudjuk készíteni a teljes ár 70 százalékáért. Árunk magyar forintban értendőek és tartalmazzák az ÁFA-t. Kérjük vegye figyelembe, hogy a számlához 12,5%-os szolgáltatási díj kerül felszámolásra.