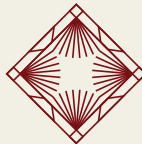




Leila's

LEILA'S AUTHENTIC LEBANESE CUISINE



COLD MEZZE

حمص/Hummus >><< 2.900 HUF >><<

Chickpeas, tahini, lemon juice / Csicszeriborsó, szezámkrem, citromlé

حمص بالكما >><< 3.100 HUF >><<

Hummus tartufo /
Hummus szarvasgombás

Chickpeas, tahini, lemon, truffles / Csicszeriborsó, tahini, citromlé, szarvasgomba

محمرة / Muhammara >><< 3000 HUF >><<

Tahini, grilled red bell pepper, walnut, grenadine syrup / Tahini, grillezett piros paprika, dió, gránátalma szirup

متبل باذنجان >><< 2.900 HUF >><<

Baba Ghanouj/ Moutabbal

Grilled eggplant, tahini, lemon juice / Grillezett padlizsán, szezámkrem, citromlé

كبة نية/Kebbeh Nayyeh >><< 7.900 HUF >><<

(Raw Meat) (Ask For Availability)

Finely minced raw beef or lamb blended with bulgur, fresh herbs, and a touch of olive oil — a true Lebanese delicacy traditionally enjoyed with mint, onions, and warm pita bread./Finoman darált nyers marha- vagy bárányhús, bulgurral, friss fűszernövényekkel és egy kevés olívaolajjal keverve — igazi libanoni finomság, amelyet hagyományosan mentával, hagymával és meleg pitakenyérrel fogyasztanak.

ورق عنب >><< 3.900 HUF >><<

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

مكدوس/ Makdous >><< 2.550 HUF >><<

Olive oil pickled eggplants stuffed with walnuts, red pepper, garlic / Olívaolajban pácolt padlizsán fenyőmaggal, pirospaprikával és fokhagymával töltve

لبنه و زعتر >><< 2.850 HUF >><<

Labneh w Zaatar

Lebanese yogurt with zaatar (thyme, oregano, sumac, sesame/Libanoni joghurt za'atarral (kakukkfű, oregánó, szömörce, szezámmag

لبنه بالثوم >><< 2.750 HUF >><<

Labneh Bi Thoum

Lebanese yogurt cream, garlic, dry mint / Libanoni joghurtkrem, fokhagyma, szárított menta

شنكليش/Shanklish >><< 2.750 HUF >><<

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

>><< 2.950 HUF >><<

فلافل مع طرطور

Falafel with Taratour

Falafel Taratour Szósszal

Fried balls of spiced chickpeas / Sült fűszeres csicszeriborsó labdák

كبة/Kebbeh 4 pcs >><< 3.850 HUF >><<

Meat balls in crushed wheat, fried nuts, with a bed of hummus and grenadine molasses / Sült húsgombócok, sült dió, hummusz és grenadin melasz ágyon találva

رقاقات بالجبنه >><< 2.900 HUF >><<

Cheese Rakakat/Rakakat Sajt

Fried mixed cheese rolls, parsley, black seed / Sült sajtrudak, petrezselyem, fekete mag

فطائر/Fatayer 4 pcs >><< 3.050 HUF >><<

Lebanese spinach pie with onion and Lebanese spices / Libanoni spenótos pite hagymával és libanoni fűszerekkel

قرنبيط مقلي >><< 2.950 HUF >><<

Fried Cauliflower

Served with taratour sauce / Taratourral találva

كبدہ دجاج >><< 3.100 HUF >><<

Chicken liver /Csirkemáj

Fried chicken liver, lemon juice, our special spices, coriander on top / Sült csirkemáj, citromlé, különleges fűszerek, korianderrel szórva

بطاطا حرة/Batata Harra >><< 2.950 HUF >><<

Spicy potato, garlic, red sauce, coriander / Fűszeres burgonya, fokhagyma, csipős szósz, koriander

فتة باذنجان >><< 3.100 HUF >><<

Batenjen Fatteh

Chickpeas, yogurt, bread, eggplant, butter, nuts/ Csicszeriborsó, joghurt, kenyér, padlizsán, vaj, magvak)

فتة حمص >><< 3.000 HUF >><<

Fatteh Hummus

Chickpeas, tahini, yoghurt, garlic, fried bread, fried nuts / Csicszeriborsó, tahini, joghurt, fokhagyma, sült kenyér, sült dió

حمص بكبدۃ الدجاج >><< 3.400 HUF >><<

Hummus with Chicken liver /
Hummus csirkemájjal

Hummus,chicken liver, garlic, lemon, grenadine syrup, fried nuts / Hummus, csirkemáj, fokhagyma, citrom, grenadineszirup, sült dió

حمص باللحمه >><< 3.900 HUF >><<

Hummus Lahmeh

Hummus, lamb meat, fried nuts / Hummus, bárányhús, fenyőmag.

MAIN DISHES

صحن مشاوي مشكل / Mix Grill Plate >><< 13.100 HUF >><<

Grilled lamb, chich taouk, kafta, arayes, garlic cream [contains egg], pickles, grilled tomato and onion / Grillezett barány, chich taouk, kafta, arayes, fokhagymakrem [tojást tartalmaz], savanyúság, grillezett paradicsom és hagyma

مجردة / Moujaddara >><< 6.500 HUF >><<

Lentils with rice, spices, and topped with fried onions./Lencse rizzsel, fűszerekkel, és ropogós sült hagymával a tetején.

رز باللحمۃ / Lamb and Rice / Bárány Hús Rizs >><< 8.900 HUF >><<

Rice with meat cooked with aromatic herbs and spices./Rizs hússal, illatos fűszernövényekkel és fűszerekkel főzve.

شرمب / Shrimps/ Garnéla >><< 8.500 HUF >><<

Rice with shrimp and vegetables (bell pepper, onion, and garlic) cooked with tomato paste and spices./Rizs garnélával és zöldségekkel (paprika, hagyma és fokhagyma), paradicsompürével és fűszerekkel főzve.

Please note that a service fee of 15% is added to the bill.

Kérjük vegye figyelembe, hogy a számlához 15%-os szolgáltatási díj kerül felszámolásra.

OVEN

مناقيش جبنة / Manakish Jebne	 	>< 3.600 HUF ><
freshly baked Lebanese flat bread topped with a mix of cheeses / sült hazi libanoni kenyér sajttal egybesütve		
مناقيش زعتر / Manakish Zaatar	 	>< 3.150 HUF ><
freshly baked Lebanese flat bread topped with za'atar / sült házi libanoni kenyér kakukkfűvel		
صفيحة / Sfiha		>< 3.700 HUF ><
Minced beef, onion, tomato, salt, black pepper, pomegranate molasses 4 pcs / borju darálthús, hagyma, paradicsom, só, fekete bors, gránátalma szós 4 darab		
فخارة دجاج / Fokhara Djej	 	>< 3.900 HUF ><
Chicken, mixed bell peppers,onion,salt,black pepper, truffle,covered in dough / csirke, színes bors, hagyma, só, fekete bors, szarvasgomba, ropogós tésztában)		
فخارة خضرة / Fokhara Khodra	 	>< 3.600 HUF ><
potato,paprika,cauliflower,carrot / krumpli, paprika, karfiol, répa		
فخارة لحمة / Lahme Fokhara		>< 4.400 HUF ><
Lamb meat, onion, tomato ,red paprika, tomato paste, parsley, salt, black pepper, covered in dough / bárány hús, hagyma, paradicsom, kaliforniai paprika, paradicsom szós, só, fekete bors, ropogós tésztában		

KIDS MENU

وجبة الناجتس		>< 3.650 HUF ><
Chicken Nuggets / csirkefalatok hasaburgoniával		
Chicken Nuggets with fries , ketchup, & glass of juice 200 ml/Csirkefalatok sült krumplival, ketchuppal és egy pohár 200 ml-es gyümölcslevel.		

SALADS

تبولة /Tabbouleh	 	>< 3.800 HUF ><
Parsley, tomato, onion, bulgur, lemon juice and olive oil / Petrezselyem, paradicsom, hagyma, bulgur, citromlé, olíva olaj		
فتوش /Fattouche	 	>< 3.800 HUF ><
Roman lettuce, tomato, cucumber, onion, radish, fresh mint, lemon juice, olive oil, sumac, topped with fried bread, pomegranate sauce Római saláta, paradicsom, uborka, hagyma, retek, friss menta, citromlé, olíva olaj, summak, tetején sült kenyérrel és gránátalmával		

SOUPS

شورية دجاج / Chicken Soup / Csirkevese-leves	>< 2.800 HUF ><
شورية عدس / Lentil Soup / Lencse Leves	>< 2.300 HUF ><

SIDER

رز /Rice/Rizs	>< 1.400 HUF ><
بطاطا مقلية / Hasábburgonya	>< 1.350 HUF ><
خبز خالي من الجلوتين	>< 1.050 HUF ><
Gluten free Bread/ Gluténmentes kenyér	
خبز لبناني	>< 950 HUF ><
Lebanese Bread/ Libanoni kenyér 2 db	

DESSERTS

مهلبية / Mohallabieyyeh	>< 2.500 HUF ><
Tejalapú puding rózsavízzel, tetején mandulával és pisztáciával /Milk based rose water pudding, topped with almonds and pistachios)	
كنافة / Knefe/Kunafa	>< 3.600 HUF ><

دي تشوكليت	>< 4.100 HUF ><
Leila's Dubai Chocolate	
مفروكه	>< 3.100 HUF ><
Pisztáciás desszert hazi készítésű ashtával, rózsá- és narancsvirágvíz -sziruppal a tetején. (Pistachio dessert with homemade Ashta topped with rose and orange blossom syrup)	

حلاوة الجبن /Halawet El libn	>< 2.950 HUF ><
Libanoni sütemény édes sajttal, hazi készítésű Ashta -val, tetején pisztáciával és gránátalmával /Lebanese sweet cheese pastry filled with homemade Ashta, topped with pistachios and pomegranate)	
بقلاوة /Baklava	>< 2.300 HUF ><
Sweet dessert pastry filled with chopped nuts	

DRINKS

Classic cocktails / klasszikus koktélok

Mojito
white rum, brown sugar, lime, mint, soda water / fehér rum, barna cukor, lime, menta, szódá)
Aperol Spritz
bitter liqueur, orange, prosecco, soda water / keserű likőr, narancs, prosecco, szódá
Hugo
white wine, mint, elderflower liqueur, elderflower syrup, prosecco / lime, menta, bodzalikőr, bodzaszirup, prosecco
>< 3DL : 1800 HUF ><

Lemonades / Limonádék

*Classic , *Elderflower & Mint, *Mango & Chili,
*Rose, *Pomegranate & Mint
>< 3DL : 1800 HUF 1.5L : 4100 HUF ><

Beers/ sörök

Larger, Wheat , Pils, Peroni	0.33L : 1390 HUF
>< 0.3L : 1290 HUF 0.5L : 1790 HUF ><	

Arak

Lebanese Anise Drink with water and ice	>< 2.000 HUF ><
---	-----------------

Virgin Refreshment/ alkoholmentes frissítő

Ayran	>< 1.790 HUF ><
Horz arz rab	>< 2.300 HUF ><

Juices and soft drinks /gyümölcslevek és üdítőitalok

Fresh Orange Juice	>< 3DL : 2000 HUF
Boxed Fruit Juices	>< 3DL : 1490 HUF
Apple /Mango/ Guava/ Grapefruit/ Orange	>< 1.5L : 4100 HUF
Flower Water Premium	>< 0.35L : 990 HUF
(Sparkling / Still)	>< 0.75L : 1590 HUF
Pepsi/Pepsi Max/7UP/ Schweppes Orange	>< 0.25L : 1050 HUF
Premium Fever Tonic Water (Mediterranean/Light)	>< 0.2L : 1690 HUF
Red Bull (classic / light)	>< 1690 HUF ><

Coffees / Kávék

*Espresso / Espresso macchiato
>< 1399 HUF ><
*Arabic coffee / Arabic coffee with cardamom
*Double Espresso
*Coffee lungo / Americano
*Cappuccino
*Latte / Latte Macchiato / Melange
*Sahlab
>< 1949 HUF ><
Teas / Teák
*Mateh
>< Small : 2100 HUF ><
*Black Tea / Black Tea & Cardamom
*Green Tea / Green Tea & Cardamom
*Herbal Tea
*Fresh Mint/Fresh Ginger./Fresh Hibiscus Tea
>< Small : 2100 HUF Big : 4000 HUF ><



Vegan



Vegetarian



Lactose



Gluten



Gluten Free



sesame



Dairy



Nut

Kindly inform our staff about any allergies or dietary restrictions.