

Breakfast / Reggeli / الفطور

Breakfast is served from Friday until Sunday from 9-12

- 1. Labneh / لبنه**
(Labanese yogurt cream / Libanoni joghurt krém)
2150 HUF
- 2. Labneh Bi Thoum / لبنه بنوم**
(Labanese yogurt cream, Garlic and dry mint / Libanoni joghurt krém fokhagymával, száraz mentával)
2250 HUF
- 3. Msabha / مسبحه**
(basame, lemon, salt, chickpeas, olive oil and vegetables / szezam, citrom, só, csicseriborsó, paradicsommal, uborkával, mentával, olívaolajjal)
2950 HUF
- 5. Beid / بيض**
(onilette eggs with traditional homemade mimed lamb meat / onietta traditionalis fűszeres darált húsral sóval, borsal, olíva olajjal)
2600 HUF
- 7. Shanklish / شنكليش**
(Labanese white cheese served with tomato, onion, parsley and olive oil / traditionalis libanoni fehér sajt, paradicsommal, hagymával, petrezselyemmel, olívaolajjal)
2250 HUF
- 9. Manakish Jebne / مناقيش جبنة**
(freshly baked Lebanese flat bread topped with a mix of cheeses / sült házi libanoni kenyér sajttal egybesütve)
3250 HUF
- 11. Lebanese Bread / Libanoni kenyér / خبز لبناني**
(2 pcs / 2 darab)
950 HUF

Cold Mezze / Hideg Mezze / مازات بارده

- 12. Hummus / حمص**
(Chickpeas, tahini, lemon juice / Csicszeriborsó, szezámkrem, citromlé)
2550 HUF
- 14. Hummus with Pesto sauce / Hummus Pesto Szósszal / حمص مع طرطور**
(Chickpeas, tahini, lemon juice, basil, fried nuts, olive oil, garlic / Csicszeriborsó, szezámkrem, citromlé, bazsalikom, sült dió, olívaolaj, fokhagyma)
2650 HUF
- 16. Maghmour / مغمور**
(Special Lebanese stew with eggplant, chickpeas, garlic, tomatoes, potatoes, and Lebanese spices / különleges libanoni ragu padlizsánnal, csicszeriborsóval, fokhagymával, paradicsommal, krumplival és libanoni fűszerekkel)
2350 HUF
- 18. Muhammara / محمرة**
(Tahini, grilled red bell pepper, walnut, grenadine syrup / Tahini, grillezett piros paprika, dió, gránátalma szós)
2650 HUF
- 20. Labneh Bi Thoum / لبنه بنوم**
(Labanese yogurt cream, garlic, dry mint / Libanoni joghurtkrém, fokhagyma, száraz menta)
2250 HUF
- 22. Makkdous / Makdusz / مكدوس**
(Olive oil pickled eggplants stuffed with walnuts, red pepper, garlic / Olívaolajban pácolt padlizsán fenyőmaggal, piros paprikával és fokhagymával töltve)
2400 HUF
- 24. Warak Enab - Stuffed grape leaves / Töltött szőlőlevél / ورق عنب**
(Grape leaves stuffed with rice, tomato, onion, parsley, lemon juice, olive oil, and special spices / Rizzes töltött szőlőlevél, paradicsom, hagyma, petrezselyem, citromlé, olívaolaj, különleges fűszerek)
2700 HUF
- 13. Hummus with sun-dried tomatoes / Hummus szárított paradicsommal / حمص ببنودرة**
(Chickpeas, tahini, lemon juice, sun-dried tomatoes / Csicszeriborsó, szezámkrem, citromlé, szárított paradicsom)
2650 HUF
- 15. Hummus Tartufo/ Hummus szarvasgombával / حمص مع مستو**
(Chickpeas, tahini, lemon, truffles / Csicszeriborsó, tahini, citromlé, szarvasgomba)
2950 HUF
- 17. Baba Ghanouj / متبل باذنجان**
(Grilled eggplant, tahini, lemon juice / Grillezett padlizsán, szezámkrem, citromlé)
2450 HUF
- 19. Labneh / لبنه**
(Tahini, grilled red bell pepper, walnut, grenadine syrup / Tahini, grillezett piros paprika, dió, gránátalma szirup)
2150 HUF
- 21. Labneh W Zaatar / لبنه وزعتار**
(Labanese yogurt mixed with Middle Eastern spice blend of thyme, oregano, and Lebanese spices. Served on a bed of hummus, topped with Tahini sauce / Libanoni joghurtkrém, közeli keleti fűszerekkel kakukkfűvel oregánóval, szömörccével, szezámmaggal)
2350 HUF
- 23. Shanklish / شنكليش**
(Olive oil pickled eggplants stuffed with tomato, onion, parsley, olive oil / Libanoni fehér sajt, paradicsom, hagyma, petrezselyem, olívaolaj)
2250 HUF
- 25. Rahib / راهب**
(Eggplant, green pepper, onion, olive oil, lemon, salt, pomegranate molasses, parsley, tomato / Padlizsán, zöld bors, hagyma, olíva olaj, citrom, só, gránátalma szós, petrezselyem, paradicsom)
2450 HUF

Hot Mezze / Meleg Mezze / مازات ساخنة

- 26. Hummus Lahneh / حمص باللحمة**
(Hummus, lamb meat, fried nuts / Hummus, bárányhús, fenyőmag)
3490 HUF
- 28. Hummus with Chicken liver / Hummus csirkemájjal / حمص بكبد الدجاج**
(Hummus, chicken liver, garlic, lemon, grenadine syrup, fried nuts / Hummus, csirkemáj, fokhagyma, citrom, gránátalmaszirup, sült dió)
2850 HUF
- 30. Batata Harra / بطاطا حرة**
(Spicy potato, garlic, red sauce, coriander / Fűszeres burgonya, fokhagyma, csipős szósz, koriander)
2550 HUF
- 32. Fatteh Batenjen / فتة باذنجان**
(Chickpeas, yogurt, bread, eggplant, butter, nuts / Csicszeriborsó, joghurt, kenyér, padlizsán, vaj, magvak)
2700 HUF
- 34. Chicken liver / Csirkemáj / كبد دجاج**
(Fried chicken liver, lemon juice, our special spices, coriander on top, grenadine molasse / Sült csirkemáj, citromlé, különleges fűszerek, korianderrel szóva, gránátalma szirup)
3700 HUF
- 36. Cheese Rakakat 4 pcs / Rakakat Sajt 4 db / رقاقات بالجبنه**
(Fried mixed cheese rolls, parsley, black seed / Sült sajtrudak, petrezselyem, fekete mag)
2550 HUF
- 38. Falafel with Taratour Sauce / Falafel Taratour Szósszal / فلفل مع طرطور**
(Fried balls of spiced chickpeas / Sült fűszeres csicszeriborsó labdák)
2550 HUF
- 40. Makanek / نقانق**
(Lamb sausage served on a bed of hummus, Lebanese spices, fried nuts, topped with grenadine syrup / Bárány kolbász hummuságyon tálalva, libanoni fűszerek, fenyőmag, gránátalmaszirup)
3150 HUF
- 42. Fried Cauliflower / قرنبيط مقلي**
(Served with taratour sauce / Taratourral tálalva)
2650 HUF
- 44. Chicken Tawouk / Chich Taouk / شيش طاووق**
(Our special Lebanese marinated chicken served with garlic cream [contains egg] and French fries / Speciális libanoni pácolt csirke, fokhagymakrémmel [tojást tartalmaz], hasábburgonyával)
5500 HUF
- 45. Grilled Lamb / Grillezett Bárány / لحم خروف**
(Lamb in our special Lebanese marinate served with spicy bread, pickles, grilled onion, tomato served with rice / Bárány különleges libanoni pácban, fűszerek kenyérrel, savanyúsággal, grillezett hagymával és paradicsommal, rizzsel)
6100 HUF
- 47. Mix grill plate / Mix grill tá / مشاوي مشكل / شخص**
(Grilled lamb, chick taouk, kafta, arays, garlic cream [contains egg], pickles, grilled tomato, onion, with french fries / Grillezett bárány, grillezett csirkemell, kafta, arays, fokhagymakrem [tojást tartalmaz], savanyúság, grillezett paradicsom és hagyma, sült krumplival)
10900 HUF
- 49. Shawarma meat plate / Shawarma hús tá / شاورما لحم**
(Traditional homemade Lebanese veal dish grilled with onions, tomatoes, and special Lebanese spices. Served on a bed of hummus, topped with Tahini sauce / Hagymányos, hús készítésű sült borjú, grillezett hagymával, paradicsommal és különleges libanoni fűszerekkel, hummuságyon tálalva, tahini szóssal)
5500 HUF

- 51. Sfiha / صفيحة**
(Mixed beef, onion, tomato, salt, black pepper, pomegranate molasses 4 pcs / Borjú darált hús, hagyma, paradicsom, só, fekete bors, gránátalma szós 4 darab)
3000 HUF
- 53. Manakish jebne / مناقيش جبنة**
(Flat bread topped with a mix of cheeses / Libanoni lepény sajttal)
3250 HUF
- 55. Fokhara Lahme / فخارة لحمه**
(Lamb meat, onion, tomato, red paprika, tomato paste, parsley, salt, black pepper, covered in dough / Bárány hús, hagyma, paradicsom, kaliforniai paprika, paradicsom szósz, só, fekete bors, ropogós tésztában)
4400 HUF
- 52. Manakish Zaatar / مناقيش زعتار**
(Lebanese flat bread topped with zaatar / Libanoni lepény zaatarral kakukkfű+sumac+szezámm)
2750 HUF
- 54. Fokhara Djez / فخارة دجاج**
(Chicken, mixed bell peppers, onion, salt, black pepper, truffle, covered in dough / Csirke, színes bors, hagyma, só, fekete bors, szarvasgomba, ropogós tésztában)
3900 HUF
- 56. Fokhara Khodra / فخارة خضرة**
(potato, paprika, cauliflower, carrot / krumpli, paprika, karfiol, répa)
3600 HUF

Salads / Saláták / سلطات

- 57. Tabbouleh / تبولة**
(Parsley, tomato, onion, bulgur, lemon juice and olive oil / Petrezselyem, paradicsom, hagyma, bulgur, citromlé, olíva olaj)
3500 HUF
- 59. Fattouche / فتوش**
(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)
3500 HUF
- 61. Lentil Soup / Lencse Leves / شوربة عدس**
1900 HUF
- 58. Tabbouleh Quinoa / تبولة الكينوا**
(Parsley, tomatoes, onion, quinoa, lemon juice and olive oil / Petrezselyem, paradicsom, hagyma, quinoa, citromlé, olíva olaj)
4200 HUF
- 60. Rokka dates salad / Rukkola saláta / سلطة الروكا بالتمر**
(Rokka, tomatoes, cucumber, walnuts, dates, balsamic sauce / Rukkola, paradicsom, uborka, dió, datolya, balsam szósz)
3200 HUF

Soups / Leves / شوربة

- 62. French fries / Hasábburgonya / بطاطا مقليه**
1350 HUF
- 64. Gluten free Bread / Gluténmentes kenyér / خبز خالي من الجلوتين**
1050 HUF
- 66. Mixed pickles / Vegyes savanyúság / كيبيس مشكل**
1600 HUF

Oven / فرن

Siders / Köretek / مقلبات الجانية

- 62. French fries / Hasábburgonya / بطاطا مقليه**
1350 HUF
- 64. Gluten free Bread / Gluténmentes kenyér / خبز خالي من الجلوتين**
1050 HUF
- 66. Mixed pickles / Vegyes savanyúság / كيبيس مشكل**
1600 HUF
- 68. Baklava / بقلوة**
(Sweet dessert pastry filled with chopped nuts)
2100 HUF
- 70. Halawet El Jibn / حلوة الجبن**
(Lebanese sweet cheese pastry filled with homemade Ashta, topped with pistachios and pomegranate)
2650 HUF
- 72. Kunafa / كنافه**
3400 HUF

Desserts / Desszertek / الحلويات

- 68. Baklava / بقلوة**
(Sweet dessert pastry filled with chopped nuts)
2100 HUF
- 70. Halawet El Jibn / حلوة الجبن**
(Lebanese sweet cheese pastry filled with homemade Ashta, topped with pistachios and pomegranate)
2650 HUF
- 72. Kunafa / كنافه**
3400 HUF
- 69. Mohallabieyyeh / مهلبية**
(Milk based rose water pudding, topped with almonds and pistachios)
2000 HUF
- 71. Mafroukeh / مفروكه**
(Pistachio dessert with homemade Ashta topped with rose and orange blossom syrup)
2800 HUF

Kids Menu / Gyerekenü / وجبة الأطفال

- 73. Chicken Nuggets with fries, ketchup & glass of juice (200ml) / Csirke falatok, sültkrumpli, ketchup, egy pohár (200ml) gyümölcslé**
3650 HUF

Lemonades / Limonádék

CLASSIC* KLASSZIKUS	ELDERFLOWER & MINT*	LAVENDER & ROSEMARY	ORANGE & GINGER* GRÁNÁTALMA-NARANCS
MANGO & CHILI*	ROSE RÓZSAVIZ	RASPBERRY & BASIL BAZSALIKOM-MÁLNA	POMEGRANATE & MINT* GRÁNÁTALMA-MENTA

* You can also request this lemonade without sugar

3DL: 1600 HUF 1.5L: 3900 HUF

Juices & Soft Drinks / Gyümölcslevek & Üdítőitalok

- FRESH ORANGE JUICE**
3DL: 1800 HUF
- BOXED FRUIT JUICES:**
(APPLE / MANGO / GUAVA / GRAPEFRUIT / ORANGE)
3DL: 1290 HUF 3DL: 3900 HUF
- FLOE WATER PRÉMIUM (SPARKLING / STILL)**
0.35L: 790 HUF 0.75L: 1390 HUF
- PEPSI/PEPSI MAX /7UP/SCHWEPES ORANGE**
250ML: 850 HUF
- PREMIUM FEVER TONIC WATER (MEDITERRANEAN/LIGHT)**
200ML: 1490 HUF
- RED BULL (CLASSIC / LIGHT)**
1490 HUF

Classic Cocktails / Klasszikus Kóktélok

- MOJITO**
(White rum, brown sugar, lime, mint, soda water / Fehér rum, barna cukor, lime, menta, szódavíz)
2890 HUF
- APEROL SPRITZ**
(Bitter liqueur, orange, prosecco, soda water / Keserű likőr, narancs, prosecco, szódá)
2890 HUF
- HUGO**
(Lime, mint, elderflower liqueur, elderflower syrup, prosecco / Lime, menta, bodzavirág likőr, bodza szirup, prosecco)
2890 HUF

Teas / Teák

- MATTEH**
Small: 1900 HUF
BLACK TEA /BLACK TEA & CARDAMOM
Fekete tea / Fekete tea kardamommal
Small: 1900 HUF Big: 3000 HUF
- GREEN TEA / GREEN TEA & CARDAMOM**
Zöld tea / Zöld tea kardamommal
Small: 1900 HUF Big: 3800 HUF
- HERBAL TEA**
Gyógy növény Tea
Small: 1900 HUF Big: 3800 HUF
- FRESH MINT/ FRESH GINGER / FRESH HIBISCUSZ TEA**
Friss menta tea / Friss gyömbér / Friss hibiszkusz tea
Small: 1900 HUF Big: 3800 HUF

Signature Cocktails / Egyedi Kóktélok

- JALLAB FASHIONED**
(Dark rum, date syrup, rose water, orange juice / Barna rum, datolya szirup, rózsavíz, narancslé)
2890 HUF
- NAKED SOUR**
(Malt whisky, lemon, sugar syrup, chickpea juice / Malt whisky, citrom, cukorszirup, csicszeriborsó lé)
2890 HUF
- HAMMRA**
(Martini Fiero, orange, hibiscus, peach, tea / Martini Fiero, narancs, hibiszkusz, őszibarack, tea)
2890 HUF
- HARD SHARAB WARD**
(Botanical wildberry & rose vodka, lemon, rose syrup, soda water / Botanical wildberry & rose vodka, citrom, róza szirup, szódá)
2890 HUF
- RAHIB**
(Dark rum, ginger beer, lime, maracuja syrup / Sötét rum, gyömbér sör, lime, maracuja szirup)
2890 HUF
- BERMUDA GOLD**
(Dark rum, ginger beer, lime, maracuja syrup / Sötét rum, gyömbér sör, lime, maracuja szirup)
2890 HUF
- PALOMA**
(Tequila Blanco, sugar syrup, grapefruit juice, soda water / Tequila Blanco, cukorszirup, grapefruitlé szódá)
2890 HUF

Coffees / Kávék

- ARABIC COFFEE / ARABIC COFFEE WITH CARDAMOM**
Arab Kávé / Arab Kávé Kardamommal
1700 HUF
- ESPRESSO/ ESPRESSO MACCHIATO**
1200 HUF
- DOUBLE ESPRESSO**
1700 HUF
- COFFEE LUNGO / AMERICANO**
1700 HUF
- CAPPUCINO**
1700 HUF
- LATTE/ LATTE MACCHIATO/MELANGE**
1700 HUF
- SAHLAB**
1700 HUF

LeilasCuisine | leilascuisine | Leila's Authentic Lebanese Cuisine

Mention us on your pictures with #leilascuisine.

Tag us on your pictures with @leilascuisine.



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. The prices are in Hungarian Forint and include VAT. Please note that a service fee of 13% is added to the bill. If you are not happy with the experience, please let us know. / Húsaink halál mindősítések. Bármilyen különleges táplálkozási igényét vagy ételallergiáját kérjük ossza meg velünk. A kenyérünkben előfordulhat az élesztővel keresztcontamináció. Árunk magyar forint-ban értendőek és tartalmazzák az ÁFA-t. Kérjük vegye figyelembe, hogy a számlához 13%-os szolgáltatási díj kerül felszámolásra.

Spirits / Szeszes italok

- ARAK**
(Lebanese Anise drink with Water and Ice / Anizosz szőlőpárlat)
4CL: 1990 HUF Bottle: 21900 HUF/ 500ML
- FINLANDIA VODKA**
4CL: 1990 HUF Bottle: 33000 HUF/ 1000ML
- SMIRNOFF VODKA (GM)**
4CL: 1990 HUF
- GREY GOOSE VODKA**
4CL: 1990 HUF
- OPERA (HUNGARIAN) VODKA**
4CL: 1990 HUF
- NAKED MALT WHISKY**
4CL: 1990 HUF
- JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY GM**
4CL: 1990 HUF Bottle: 33000 HUF/ 1000ML
- BUSHMILLS IRISH WHISKY**
4CL: 1990 HUF Bottle: 27000 HUF/ 700ML
- JOHNIE WALKER BLACK LABEL BLENDED SCOTCH WHISKY**
4CL: 2490 HUF Bottle: 36000 HUF/ 700ML
- BACARDI C. BLANCA RUM**
4CL: 1990 HUF
- SAILOR JERRY SPICED RUM**
4CL: 1990 HUF
- PYRAT XO RESERVE RUM**
4CL: 2490 HUF
- BOMBAY SAPPHIRE GIN**
4CL: 1990 HUF
- OXLEY GIN**
4CL: 1990 HUF
- HENDRICK'S GIN**
4CL: 2490 HUF
- ETSU GIN HANDCRAFTED 43%**
4CL: 2490 HUF
- EL JIMADOR BLANCO TEQUILA**
4CL: 1990 HUF
- EL JIMADOR REPOSADO TEQUILA**
4CL: 1990 HUF
- RÉZANGYAL BARRIQUE PLUM PÁLINKA**
4CL: 2490 HUF Bottle: 27000 HUF/ 500ML
- RÉZANGYAL PRÉMIUM IRSAI OLIVÉR PÁLINKA**
4CL: 2490 HUF Bottle: 27000 HUF/ 500ML
- RÉZANGYAL KAJSZIBARACK PÁLINKA**
4CL: 2490 HUF Bottle: 27000 HUF/ 500ML

Beers / Sörök

- DRAFT**
(LOCAL PREMIUM LAGER / LOCAL PREMIUM WHEAT / LOCAL PREMIUM PILS)
300ML: 1090 HUF 500ML: 1590 HUF
- BOTTLES ALCOHOLIC / NON ALCOHOLIC**
HSCHFELD ORIGINAL AMBER 5% (V/V%)
SZALON LAGER 0.5% (V/V%)
GINGER BEER 0% (V/V%)
330ML: 1290 HUF



Leila's
Leila's Authentic Lebanese Cuisine
www.leilascuisine.com



Dog friendly



Kids corner



Vegan options



Gluten free options



Halal