

<p><b>CHEF AJÁNLLATA</b></p> <p><b>CHEF’S SPECIALITY</b></p> <p><b>أطعمه الطاهي الخاصة</b></p>
--

<b>Arz kóstolótál</b>	2, 4, 7, 10, 12	<b>5 900</b>
Hummusz; Moutabal, Muhamara, ropogós tésztában sült lágy sajt, Kibbeh		
Arz tasting platter		
Hummus, Moutabal, Mohamara, cheese roll, Kibbeh		
تشكيلة من المازات, حمص, متبل, محمرة, كبة, ورقاقات الجبنة		

<b>Tintahalas hummusz</b>	8, 12	<b>4 800</b>
Korianderes hummusz, sült tintahalkarika		

<b>Calamari Hummus</b>
Coriander hummus topped with roasted calamari rings,
<b>حمص بالكزبرة والثوم مع حلقات الكلمار المشوي</b>

<b>Padlizsános Kebab</b>	2, 7, 10, 12	<b>7 200</b>
Grillezett Kebab, grillezett füstölt padlizsán, tahini, gránátalma és dió		

<b>Eggplant Kebab</b>
Grilled Kebab, smoked grilled eggplant, tahini, pomegranate and nuts

كباب مشوي مع مكعبات الباذنجان, خبز محمص, صلصة اللبن مع الطحينة

<b>Piros kerti zöldséges tart</b>	2, 4, 12	<b>3 900</b>
Füstölt padlizsán, sült piros kaliforniai paprika, napon szárított paradicsom, tahini, citrom, sumac-os lepénykenyér		

<b>Red garden tart</b>
Smoked eggplant, roasted red pepper, sundried tomatoes, tahini, lemon on sumac flat bread

رقائق بالسماث مخبوزة, مغطاة باذنجان مشوي مع الفلفل المشوي والطماطم المجففة والطحينة

<b>Ratatouille-os halloumi sajt</b>	7	<b>4 800</b>
Grillezett halloumi sajt, fűszeres padlizsános cukkinis hagymás és karottás ratatouille, és rozmaryng		

<b>Ratatouille halloumi cheese</b>
Grilled halloumi cheese, seasoned ratatouille from eggplant, zucchini, onion, carrots and rosemary

جبنة حلوم مشوية مع راتاتوي متبله من باذنجان وكوسا وبصل وجزر وإكليل الجبل

<b>Hummuszos marhahúsos tart</b>	2, 4, 7,10, 12	<b>5 200</b>
Sós tart fenyőmagos hummusszal és marhahússal töltve		
Hummus beef meat tart		
Savory tart with hummus pine seeds and minced beef meat		
تارت مالح محشو ب حمص و اللحم المفروم مع صنوبر		

<b>Halawa sajtorta</b>	2, 4, 7, 12	<b>3 500</b>
Tahini, rózsavíz, sajtorta Kunafa szórással		

<b>Halawa cheesecake</b>
Tahini, rose water, cheese cake with Kunafa sprinkles
شيزكيك الطحينة مع حبات التمر و فستق الحلبي

<b>LEVES</b>
<b>Soup</b>
<b>الشوربة</b>

<b>Lencseleves</b>	2	<b>1 950</b>
Hagyományos libanoni lencseleves		

<b>Lentil Soup</b>
Traditional Lebanese lentil soup

شوربة العدس التقليدية

<b>SALÁTÁK</b>
<b>SALADS</b>
<b>المازات الباردة</b>

<b>Tabbouleh</b>	2, 12	<b>3 100</b>
Friss petrezselyemsaláta, bulgur, paradicsom, hagyma és citromlé		

Chopped parsley, bulgur, tomato, onion, lemon juice

تبولة

<b>Fattoush</b>	2	<b>2 950</b>
Saláta, uborka, paradicsom, retek, gránátalma, olívaolaj, citromlé, melasz		

Mixed lettuce, cucumber, tomato, radish, pomegranate, olive oil, lemon, molasses

فتوش

<b>HIDEG ELŐÉTELEK</b>
<b>COLD MEZZE</b>
<b>المازات الباردة</b>

<b>Hummusz</b>	12	<b>2 300</b>
Csicseriborsókrém, tahini, citromlé, olívaolaj		

<b>Hummus</b>
Blended chickpeas, tahini, lemon, olive oil

حمص

<b>Tripla Hummusz</b>	10, 12	<b>4 200</b>
Három különböző ízesítésű hummusz; bazsalikomos, chilis és szarvasgombás hummusz		

<b>Triple Hummus</b>
Three different flavoured hummus, basil, chili and truffle hummus
حمص ثلاثي النكهات, الريحان, الفلفل الأحمر والكما

<b>Moutabal</b>	7, 12	<b>2 400</b>
Grillezett padlizsán, tahini, citromlé, olívaolaj		

Grilled eggplant, tahini, lemon, olive oil

متبل

<b>Céklás Moutabal</b>	10, 12	<b>2 900</b>
Gillezett padlizsán, fokhagyma, cékla, dió, citromlé, olívaolaj		

<b>Beetroot Moutabal</b>
Grilled eggplant, garlic, beetroot, walnuts, lemon juice, olive oil
متبل باذنجان بالشمندر والجوز, طحينة وليمون

<b>Töltött szőlőlevél</b>	<b>2 500</b>	
Szőlőlevél rizzsel töltve, zöldségek és olívaolaj		

<b>Stuffed Vine Leaves</b>
Stuffed grape leaves, rice, vegetables and olive oil

ورق العنب بالزيت

<b>Arz Labneh</b>	7	<b>2 900</b>
Tejszínes joghurt, fűszerek, olívaogyó, gránátalma és olívaolaj		

<b>Arz Labneh</b>
Creamy Labneh, herbs, olives, pomegranate and olive oil

لبنة مع الريحان والنعنع وسلطة الزيتون

<b>Muszaka</b>	<b>2 600</b>	
Padlizsán, paradicsom, hagyma, fokhagyma, hidegen tálalva		
Eggplant Moussaka		
Cooked eggplant, tomato, onion, garlic		
مسقعة الباذنجان		

<b>Muszaka</b>	<b>2 600</b>	
Padlizsán, paradicsom, hagyma, fokhagyma, hidegen tálalva		

<b>Eggplant Moussaka</b>
Cooked eggplant, tomato, onion, garlic
مسقعة الباذنجان

<b>MELEG ELŐÉTELEK</b>
<b>Hot Mezze</b>
<b>المزة الساخنة</b>

<b>Hummusz hússal</b>	10, 12	<b>3 800</b>
Hummusz, pirított marhahús, és fenyőmag		

<b>Hummus with Meat</b>
Hummus, pan-fried beef cubes, pine nuts

حمص باللحمة

<b>Sült Kibbeh</b> <sup>(3 db)</sup>	2, 10	<b>3 400</b>
Húsos és burgulos tésztácska hússal és fenyőmaggal töltve		

<b>Deep-Fried Kibbeh</b> <sup>(3 pcs)</sup>
Meat bulgur dough with minced meat, pine nuts

كبة مقلية

<b>Fűszeres pikáns sült burgonya</b>	<b>2 250</b>
Seasoned Deep-Fried Spicy Potato Cubes	
بطاطا حارة مع الثوم والكزبرة	

<b>Ropogós tésztában sült lágy sajt</b> <sup>(4 db)</sup>	4, 7, 12	<b>2 500</b>
Ropogós tésztában töltött három féle sajt		

<b>Crispy Cheese Rolls</b> <sup>(4 pcs)</sup>
Deep fried Spring roll dough stuffed with three cheese

رقاقات مقرمشة محشوة بالجبنة

<b>Húsos Sambousek</b> <sup>(4 db)</sup>	2, 7, 10	<b>3 200</b>
Marhahúsos tésztafánkocska, fenyőmag		

<b>Meat Sambousek</b> <sup>(4 pcs)</sup>
Homemade dough stuffed with seasoned minced beef and pine nuts

سمبوسك محشو باللحمة



**Keleti rák** 3, 10 **7 900**  
Koriander, fokhagymás marinált rák, zöldséges ratatouille

**Oriental shrimps**  
Coriander, garlic, marinated shrimps, vegetable ratatouille

قريدس مع الصلة الخضار الحارة

## FŐÉTELEK Main Course الطبق الرئيسي

**Grillezett Shish Taouk** 4, 7 **5 800**  
Grillezett, libanoni fűszerekkel marinált csirkeköcsök, hasábburgonya, fokhagymaszósz

Grilled Shish Taouk  
Grilled marinated chicken, French fries, garlic sauce

شيش طاووق مشوي

**Grillezett báránynyárs** 12 **6 800**  
Grillezett, marinált báránycsőrök, hasábburgonya

Grilled Lamb Skewer  
Grilled marinated lamb cubes, French fries

لحم الغنم المشوي

**Grillezett Kafta** 12 **6 300**  
Grillezett darált bárány, hagyma, petrezselyem, hasábburgonya

Grilled Kafta  
Grilled minced lamb, onion, parsley, French fries

كفته مشوية

**Bárányborda** 2 **8 900**  
Grillezett, marinált bárányborda, hasábburgonya

Lamb chops  
Grilled marinated lamb chops, French fries

ريش لحم الغنم المشوية

**Vegyes grill tál** 4, 7, 12 **9 600**  
Faszéneken grillezett nyárs választék: Kafta, Shish taouk, báránynyárs, hasábburgonya, fokhagymaszósz

Mixed Grill  
Grilled Kafta, Shish taouk, lamb cubes, French fries, garlic sauce

مشاوي مشكلة

**Marhahúsos Shawarma tál** 2, 12 **5 800**  
Pácolt marhahúscsók, hagyma, paradicsom, tahini szósz libanoni kenyéren, hasábburgonyával és keleti salátával

Beef Shawarma Platter  
Marinated beef strips, onion, tomato, tahini sauce, Lebanese bread with French fries and oriental salad

طبق سندويش الشورما بالحم مع البطاطا والسلطة

**Grillezett bébi csirke** **6 500**  
Pácolt bébi csirke, hasábburgonya, fokhagymakrém

Grilled baby chicken  
Marinated baby chicken, French fries and garlic cream

دجاج مشوي يقدم مع بطاطا و ثوم

**Vegán meleg muszaka** 4 200  
Padlizsán, hagyma, fokhagyma, paradicsom és fehér rizs

Vegan hot Moussaka  
Cooked eggplant, onion, garlic and tomatoes, white rice

بأذنجان مطبوخ مع البصل والثوم، ب صلصة البندورة

## DESSZERTEK DESSERT الحلويات

**Sajtos Kunafa** 2, 7, 10 **3 500**  
Cérnametélben sült sajt sziruppal

Cheese Kunafa  
Baked vermicelli pastry stuffed with cheese and soaked in syrup

كنافة بالجينة

**Um Ali** 2, 4, 7, 10 **3 500**  
Croissant puding, vaníliaszósz, piztácia és gyümölcsök

Croissant pudding, vanilla sauce, pistachio and fruits

حلى تقليدي من الكروسان مغطاة ب صلصة الفانيليا و فستق الحلبي والفواكه

**Pisztáciás baklava** 2, 4, 7, 10 **4 500**  
Libanoni piztáciás baklava

Pistachio Baklava  
Lebanese pistachio baklava selection

بقلاوة لبنانية مشكلة بالفستق الحلبي الفاخرة

Kedves Vendégeink!  
Örömmel válaszolunk vendégeink kérdéseire az ételünk tartalmáról, amennyiben diéta vagy érzékenység miatt valamelyik összetevőt nem fogyaszthatják. Amennyiben más kívánságaik lennének, munkatársaink szívesen állnak rendelkezésükre.

ÉTELALLERGIA VAGY ÉTELÉRZÉKENYSÉG  
1 – zeller 2 – glutén 3 – rákféték 4 – tojás  
5 – hal 6 – csillagfűrt 7 – tej 8 – puhatestűek  
9 – mustár 10 – magvak 11 – mogyoró 12 – szezámag  
13 – szója 14 – kén-dioxid

Áraink HUF-ban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.  
A számla végösszegéhez 13% szervizdíjat számolunk fel.  
I. kategóriába sorolt üzlet.

Dear Guests!  
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Our staff is happy to take any special wishes in case you have any food allergy.

FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE  
1 – celery 2 – gluten 3 – crustacean 4 – eggs  
5 – fish 6 – lupin 7 – milk 8 – molluscs  
9 – mustard 10 – nuts 11 – peanuts 12 – sesame seeds  
13 – soya 14 – sulphur dioxide

Prices are in HUF and include all taxes.  
13% service charge will be added to your bill.  
First category restaurant.



**LIBANONI BOROK LEBANESE WINES**

	0,15l	0,75l
Musar Jeune White	3 400	17 000
Musar Jeune Red	3 400	17 000
Hochar Père et Fils	6 400	32 000
Château Musar 2014		39 000

**CSAPOLT SÖRÖK DRAUGHT BEERS**

	0,3l	0,5l
Soproni	1 800	2 400

**PÁRLATOK SPIRITS**

Arak, Ad-Dawali		3 000
-----------------	--	-------

**ÁSVÁNYVIZEK, ÜDÍTŐK  
MINERAL WATERS, SOFT DRINKS****HAZAI ÁSVÁNYVIZEK****LOCAL MINERAL WATER**

Theodora 0,33l	1 100
Theodora 0,75l	1 800

**ÜDÍTŐ ITALOK****SOFT DRINKS**

Lebanese lemonade 0,3 l	1 700
Libanoni Limonádé	
Fresh Orange Juice 0,2 l	1 700
Mango Smoothie 0,2 l	1 700
Coca-Cola, Cola Zero 0,25 l	1 250
Fanta, Sprite 0,25 l	1 250
Kinley 0,25 l	1 250

**FORRÓ ITALOK HOT DRINKS**

<b>Török kávé</b> Turkish coffee قهوة تركية	1 400
<b>Menta tea</b> Mint tea شاي النعناع	2 200