

HIDEG MEZZE · COLD MEZZE

MOUTABAL · MOUTABBAL · متبل باذنجان

Grillezett padlizsánkrém tahinivel
Grilled eggplant mixed with tahini

3 150

TABOULEH · TABBOULEH · تبولة

Friss petrezselyemsaláta paradicsommal, bulgurral,
citromos-olívaolajos öntettel
Parsley salad, tomato, bulgur, lemon juice, and olive oil

4 150

FATTOUSH · FATTOUSH · فتوش

Friss kerti saláta szömörce öntettel, pirított lepénykenyérrel
Fresh vegetable salad with sumac and crispy bread

4 150

MOHAMARA · MUHAMMARA · محمرة

Sült kaliforniai paprikakrém grillezett paradicsommal és dióval
Roasted bell pepper and grilled tomato cream with walnuts

3 450

TÖLTÖTT SZŐLŐLEVÉL · VINE LEAVES · محشي ورق العنب

Vegyes zöldségekkel és rizszel töltött szőlőlevél speciális szószban
főzve, egy cseppnyi olívaolajjal
Mixed vegetables with rice rolled in vine leaves and cooked
with tomato sauce and olive oil

3 450

FOKHAGYMÁS LABNEH · LABNEH WITH GARLIC · لبننة بالثوم

Joghurtból készült fokhagymás krémsajt szárított mentával
Garlic yogurt cream cheese with dry mint

3 250

KAKUKKFÜVES LABNEH · LABNEH WITH ZAATAR · لبننة بالزعتر

Selymes labneh kakukkfű aromával, krémes és gyógynövényes ízvilággal
Silky labneh with thyme aroma, blending creaminess and herbal notes

3 450

KIBBE NAYYEH · KIBBEH NAYYEH · كبة نية

Darált nyers borjúhús bulgurral és arab fűszerekkel keverve
Fresh minced beef mixed with bulgur and Arabic spices

4 250

HABRA NAYYEH · HABRA NAYYEH · هبرة نية

Darált nyers borjúhús fokhagymás szósszal
Fresh raw beef puree served with garlic paste

4 250

HUMMUSZ · HUMMUS · حمص بالطحينة

Tradicionális libanoni csicseriborsókrém
Traditional Lebanese pureed chickpeas

3 150

BEJRÚTI HUMMUSZ · HUMMUS BEIRUTY

حمص بيروت

Hummusz citrommal és petrezselyemmel – friss,
pikáns csavar a klasszikuson
Hummus with lemon & parsley – a zesty, refreshing
twist on the classic

3 150

CÉKLÁS EKAWI SAJT SALÁTA · BEETROOT WITH EKAWI SALAD

سلطة شمندر مع عكاوي

Céklával összekevert apróra vágott ekawi sajt kakukkfűvel fűszerezve
Chopped beetroot with ekawi cheese mixed with thyme

3 450

FRISS SPENÓT ÉS FODROSKEL · FRESH SPINACH AND KALE

سلطة سبانخ مع كابل

Sautéed spenót és fodroskel ropogós hagymával és citromhéjjal
Sautéed spinach and kale topped with crispy onion, lemon zest

3 450

ALRAHIB SALÁTA · RAHIB SALAD · سلطة الراهب

Grillezett padlizsán friss zöldségekkel
Marinated grilled eggplant topped with fresh, colorful vegetables

3 450

OLÍVAOLAJOS OKRA · BAMEIH B ZEIT · بامية بزيت

Olívaolajban sült okra, friss paradicsommal és édes chilivel
Okra cooked in olive oil with fresh tomato and red sweet chili

3 450

MELEG MEZZE · HOT MEZZE

KIBBE TRIPOLI MÓDRA · KIBBEH TRIPOLI STYLE · كبة طرابلسية

Darált borjúhús bulgurbundában fenyőmaggal, diófélékkel töltve
Minced beef ball stuffed with pine seeds and mixed nuts

4 450

CSIRKEMÁJ · CHICKEN LIVER · كبة دجاج

Pácolt csirkemáj gránátalmás-fokhagymás szószban resztelve
Marinated chicken liver cooked with garlic and pomegranate sauce

3 550

HUMMUSZ HÚSSAL · HUMMUS WITH MEAT · حمص باللحمة

Csicseriborsókrém fűszeres darált marhahússal
Chickpea puree topped with spiced, pan-fried beef

4 550

SÜLT HASÁBBURGONYA · FRENCH FRIES · بطاطا مقلية

1 750

CSILIS BURGONYA · BATATA HARRA · بطاطا حره

Csilis, fokhagymás sült krumpli kockák
Potato cubes marinated in chili and garlic

3 150

RAKAKAT SAJT · CHEESE ROLL · رقائق الجبنة

Kevert sajttal, egy csipetnyi oregánóval és petrezselyemmel töltött sajtrudak
Thin dough stuffed on akkawi and mozzarella cheese with oregano and parsley

3 150

FALAFEL · FALAFEL · فلافل

Tört csicseriborsó és bab arab fűszerekkel ízesítve, olajban sütve,
tahinivel és savanyúsággal tálalva
Deep fried crushed chickpeas and beans mixed with Arabic spices,
served with tahina sauce and pickles

3 150

GRILLEZETT HALLOUMI SAJT · GRILLED HALLOUMI · جبنة حلوم

Grillezett halloumi sajt rukkolával
Slices of grilled Hajdú halloumi served with arugula

4 550

MELEG MEZZE · HOT MEZZE

KOKTÉLRÁK · GOLDEN SHRIMPS · القريدس الذهبي

Frissen sült koktélrák fokhagymaszószban,
citrommal és petrezselyemmel
Sautéed shrimp with parsley, lemon, and garlic sauce

5 100

ARANY KARFIOL · GOLDEN CAULIFLOWER

سلطة قرنبيط مع باذنجان مقلي

Aranybarnára sült karfiol és padlizsán, citromos szumákkal
Fried cauliflower and eggplant mixed with lemon and sumak

3 550

SAUTÉÉD GOMBA · SAUTÉÉD MUSHROOM

فطر مقلي مع حامض و بقدونس

Sautéed gomba citromlével, petrezselyemmel és fokhagymával
Sautéed mushroom with lemon juice, parsley and garlic

3 150

MARHAHÚS FALATOK · BEEF CHUNKS · لحمة راس عصفور

Zamatos marhahús falatok citromlében és aromás fokhagymában
Succulent beef chunks marinated in tangy lemon juice
and aromatic garlic

5 150

SFIHHA BAALBEKIEH · SFIHHA BAALBEKIEH · صفيحة بعليكيه

Különleges tésztába töltött darált bányahús speciális fűszerekkel
Lebanese dough stuffed with minced lamb and spices

3 850

LEVESEK · SOUPS

VÖRÖSLENCSE LEVES · LENTIL SOUP · شوربة عدس بالكومون

Vöröslencse leves hagymával, póréhagymával
és római köménnyel ízesítve
Red lentils cooked with onion, leeks, and cumin

3 150

CSIRKEHÚSLEVES ZÖLDSÉGGEL · VEGETABLE SOUP

شوربة الدجاج بالخضراوات

Zöldségek csirkehúslevesben főzve
Mixed vegetables cooked with vermicelli, served
with or without chicken

3 150

FŐFOGÁSOK · MAIN DISHES

KIBBE LABANIEH · KIBBEH LABANIEH · كبه لبنيه

Frissen főzött joghurt kibbével és fehér rizssel
Kibbeh with freshly cooked yogurt and white rice

5 150

ORIENTÁL RIZS BÁRÁNYHÚSSAL · ORIENTAL RICE WITH LAMB

ارز شرقي مع لحم الخروف

Darált bányahúsos rizs arab fűszerekkel, bányahússal,
és mártással a tetején
Rice cooked with minced meat and Arabic spices,
topped with lamb shanks, served with gravy sauce

9 150

TAHINÁS KAFTA · KAFTA WITH TAHINA · كفتة بالطحينة

Bányhúsgolyók hagymával, fokhagymával, tahiniszószban, fehér rizssel tálalva
Lamb meatballs cooked with onion, garlic, and tahina sauce served with rice

6 750

GRILL · GRILLS

SHISH TAWOUK · SHISH TAWOUK · شيش طاووق

Pácolt csirkehús kockák faszéne grillezve, fokhagymás szósszal, pitán tálalva
Marinated chicken cubes, charcoal-grilled and served with garlic paste

7 150

CSIRKE KEBAB · CHICKEN KEBAB · كباب دجاج

Darált csirkehús különleges fűszerekkel faszéne grillezve,
fokhagymás szósszal, pitán tálalva
Minced chicken grilled over charcoal with special spices,
served on pita bread and with garlic sauce

5 250

BÁRÁNY KEBAB · LAMB KEBAB · كباب خروف

Darált bányahús különleges fűszerekkel faszéne grillezve,
tahina szósszal, pitán tálalva
Minced lamb grilled over charcoal with mixed special spices
and tahina paste, served on pita bread

7 350

SHISH KEBAB · LAMB SKEWERS · شيش كباب

Pácolt bányahúsbélszín faszéne grillezve, pitán tálalva, tahina szósszal
Lamb tenderloin, charcoal-grilled served on pita bread and tahini paste

7 150

BÁRÁNYBORDA · LAMB CHOPS · كستالته خروف

Pácolt bányahúsborda illatos fűszernövényekkel faszéne grillezve,
pitán tálalva, tahina szósszal
Marinated lamb chops grilled on charcoal with aromatic herbs,
served on pita with tahini sauce

11 950

GRILLEZETT HAL · GRILLED FISH · سمك مشوي

Egész tengeri süllő grillezve, tahina szósszal
Marinated whole seabass, charcoal-grilled and served with tahini sauce

11 000

VEGYES GRILL TÁL 2 FŐRE · MIXED GRILL FOR 2 PERSON

مشاوي مشكلة

Shish tawouk, bányhú nyárs, csirke nyárs, bányahúsborda, bányhú bélszín,
faszéne grillezve, pitán tálalva, tahina és fokhagyma szósszal
Selection of skewers: shish tawouk, lamb kebab, chicken kebab,
shish kebab and lamb chops, charcoal-grilled served on pita bread
with tahini and garlic paste

26 550

VEGYES GRILL TÁL 1 FŐRE · MIXED GRILL FOR 1 PERSON

مشاوي مشكلة

Shish tawouk, bányhú nyárs, csirke nyárs, bányahúsborda, bányhú bélszín,
faszéne grillezve, pitán tálalva, tahini és fokhagyma szósszal
Selection of skewers: shish tawouk, lamb kebab, chicken kebab, shish kebab
and lamb chops, charcoal-grilled served on pita bread with tahini
and garlic paste

12 950

SALÁTA · NUTRITIOUS TREAT

AROMÁS CSIRKE SALÁTA · AROMATIC CHICKEN SALAD

شكيلة سلطة الدجاج بالأفوكادو والخس

Pácolt csirkemell friss kevert salátával, avokádóval és békukoricával
Marinated chicken breast, mixed fresh lettuce, avocado, and baby corn

5 350

LIBANONI FETTI · LEBANESE FATTEH

FETTI HUMMUSZ · FATTET HUMMUS · فتة حمص ✓

Főtt, egész csicseriborsó fokhagymás joghurtos öntettel és fenyőmaggal tálalva
A layer of fried bread topped with boiled chickpeas, yogurt and pine seeds

3 950

FETTI KOKTÉLRÁKKAL · FATTET SHRIMPS فتة القريدس

Rétegelt pirított lepénykenyér sült padlizsánnal, joghurttal, aranyló koktélrákkal és fenyőmaggal tálalva
A layer of fried bread, fried eggplant, yogurt, topped with sauteed golden shrimps and pine seeds

4 950

FETTI PADLIZSÁN · FATTET EGGPLANT فتة باذنجان

Ropogós kenyérrétegek aranybarnára sült padlizsánnal és csicseriborsóval, krémes joghurttal leöntve, pirított fenyőmaggal és ghível
Layers of crispy bread topped with golden eggplant and chickpeas, finished with creamy yogurt and toasted pine nuts in ghee

3 950

BAALBEK SPECIALITÁS BAALBEK SPECIAL

VEGYES MEZSE TÁL · MEZSE SELECTION · تشكيلة مقبلات

Hummusz, mohammara, tabbouleh, sfihha, falafel, sajtos tekercs, tahina szósz, savanyúság
Hummus, muhammara, tabbouleh, sfihha, falafel, cheese roll, tahina sauce, pickles

9 900

GYERMEK MENÜ · KIDS MENU

MINI RÁNTOTT CSIRKE · MINI CHICKEN ESCALOPE ميني اسكالوب الدجاج مع سلطة الملفوف والبطاطا المقلية

Rántott csirkefalatok ketchuppal, sültburgonyával
Breaded fried chicken served with ketchup and French fries

4 050

DESSZERTEK · DESSERTS

KUNAFÁ · KUNAFÁH · كنافة ✓

Olvasztott sajttal töltött sült grízes tészta, fűszeres cukorsziruppal
Melted cheese topped with semolina dough and dipped in sugar syrup

3 450

GHAZLIEH · GHAZILYEH · غزلية ✓

Fagylalt vattacukorral és karamellszósszal a tetején
Ice cream topped with arabic cotton candy and caramel sauce

3 150

FAGYLALT · ICE CREAM · بوظة ✓

2 950

OM ALI · OM ALI · ام علي ✓

Tradicionális leveles tészta habtejszínnel, kókuszreszelékkel, magvakkal és mazsolával tálalva
Traditional puffed pastry with whipped cream, coconut flakes, nuts and raisins

3 650

MOHALABIEH · MOHALABIEH · مهلبية ✓

Hagyományos libanoni tejpuding rózsavízzel és pisztáciával
Traditional Lebanese milk pudding with rose water and pistachio

2 850

AISH LBELBOL · AISH LBELBOL · عش الببل ✓

Ropogós arab tészta karamellizált pisztáciával
Nest of crispy Arabic noodles with caramelized pistachio on top

3 250



✓ *Vegetáriánus ételek · Vegetarian food

Ha vegetáriánus vagy vegán étrendet követ, kérjük, kérdezze meg felszolgálóját az ételvariációkról!
If you are on a vegetarian or vegan diet, we have plenty of options for you. Please ask your server for the meal variations.

Az árak forintban értendők, az ÁFÁ-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 14% felszolgálói díjat számítunk fel. Kérjük, hogy az ételallergiájáról és ételintoleranciájáról előre tájékoztassa a felszolgálót!
Prices are in Hungarian Forint, inclusive of VAT. A 14% service charge will be added to your bill. Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions.