

Cold Mezzes / Hideg Mezze / مازات بارده

Hummus / حمص (Chickpeas, tahini, lemon juice / Csicserborsó, szezámkрем, citromlé)		1950 HUF
Hummus with sun-dried tomatoes / Hummus szárított paradicsommal / حمص ببندورة (Chickpeas, tahini, lemon juice, sun-dried tomatoes / Csicserborsó, szezámkрем, citromlé, szárított paradicsom)		2100 HUF
Hummus with Pesto sauce / Hummus Pesto szósszal / حمص بستو (Chickpeas, tahini, lemon juice, basil, fried nuts / Csicserborsó, szezámkрем, citromlé, bazsalikom, sült dió)		2100 HUF
Hummus Tartufo / Hummus szarvasgombával / حمص الكمأة (Chickpeas, tahini, lemon, truffles / Csicserborsó, tahini, citromlé, szarvasgomba)		2500 HUF
Maghmour / مغمور (Special Lebanese stew with eggplant, chickpeas, garlic, tomatoes, potatoes, and Lebanese spices / különleges libanoni ragu padlizsánnal, csicserborsóval, fokhagymával, paradicsommal, krumplival és libanoni fűszerekkel)		1900 HUF
Baba Ghanouj / متبل باذنجان (Grilled eggplant, tahini, lemon juice / Grillezett padlizsán, szezámkрем, citromlé)		2200 HUF
Muhammara / محمرة (Tahini, grilled red bell pepper, walnut, grenadine syrup / Tahini, grillezett piros paprika, dió, gránátalma szirup)		2200 HUF
Labneh / لبنه (Lebanese yogurt cream / Libanoni joghurtkrém)		1800 HUF
Labneh Bi Thoum / لبنه بتوم (Lebanese yogurt cream, garlic, dry mint / Libanoni joghurtkrém, fokhagyma, szárított menta)		1900 HUF
Labneh w Zaatar / لبنه وزعتر (Lebanese yogurt mixed with Middle Eastern spice blend of thyme, oregano, sumac, sesame seeds / Libanoni joghurtkrém, Közéleleti fűszerkeverék kakukkfűvel oregánóval, szömörccével, szezámmaggal)		1900 HUF
Makdous / Makdusz / مكدوس (Olive oil pickled eggplants stuffed with walnuts, red pepper, garlic / Olívaolajban pácolt padlizsán fenyőmaggal, piros paprikával és fokhagymával töltve)		2200 HUF
Shanklish / شنكليش (Lebanese white cheese served with tomato, onion, parsley, olive oil / Libanoni fehér sajt, paradicsom, hagyma, petrezselyem, olívaolaj)		2200 HUF
Warak Enab - Stuffed grape leaves / Töltött szőlőlevél / ورق عنب (Grape leaves stuffed with rice, tomato, onion, parsley, lemon juice, olive oil, our special spices / Rizszel töltött szőlőlevél, paradicsom, hagyma, petrezselyem, citromlé, olívaolaj, különleges fűszerek)		2300 HUF
Olive and Zaatar / Olivabogyó és Zaatar / زيتون وزعتر (Traditional olive salad with fresh thyme / Hagymányos olíva saláta friss kakukkfűvel)		2200 HUF

Grill / المشاوي

Chich Taouk / شيش طاووق (Our special Lebanese marinated chicken served with garlic cream and French fries / Speciális libanoni pácolt csirke, fokhagymakrémmel, hasábburgonyával)		4300 HUF
Kafta / كفتة (Minced meat with onion, parsley, our special spices served with pickles, grilled onion and tomato served with rice / Darált hús hagymával, petrezselyemmel, különleges fűszerekkel, savanyúsággal, grillezett hagymával és paradicsommal, rizszel)		4500 HUF
Grilled Lamb / Grillezett Bárány / لحم خروف (Lamb in our special Lebanese marinade served with spicy bread, pickles, grilled onion, tomato served with rice / Bárány különleges libanoni pácban, fűszeres kenyérral, savanyúsággal, grillezett hagymával és paradicsommal, rizszel)		4900 HUF
Kastaleta / Kasztaleta / ريش (Grilled Lamb Ribs served with rice / Bárányborda rizszel)		6600 HUF
Mix grill plate / Mix grill tál / مشاوي مشكل لشخص (Grilled lamb, chich taouk, kafta, arayes, garlic cream, pickles, grilled tomato and onion with fries / Grillezett bárány, chich taouk, kafta, arayes, fokhagymakrémmel, savanyúsággal, grillezett paradicsom és hagyma, krumplival)		8300 HUF
Double Mix grill plate / Dupla Mix grill tál / مشاوي مشكل لشخصين (Grilled lamb, chich taouk, kafta, arayes, garlic cream, pickles, grilled tomato and onion with fries / Grillezett bárány, chich taouk, kafta, arayes, fokhagymakrémmel, savanyúsággal, grillezett paradicsom és hagyma, krumplival)		19900 HUF
Shawarma meat plate / Shawarma hús tál / 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, házi készítésű sült borjú grillezett hagymával, paradicsommal és különleges libanoni fűszerekkel, hummuszágynon tálalva, tahini szósszal)		4500 HUF
Shawarma chicken plate / Shawarma tál csirkehússal / شاورما دجاج (Traditional homemade grilled chicken Lebanese style, served with French fries and garlic cream / Hagymányos házi grillcsirke libanoni módra, sült krumplival és fokhagyma krémmel tálalva)		4300 HUF

If you are gluten intolerant please let us know and we can serve without the glutenous ingredients. Gluténérzékenység esetén ételünk rendelhetőek gluténmentes összetevők nélkül is.

Desserts / Desszertek / الحلويات

Baklava / بقلابة (Sweet dessert pastry filled with chopped nuts)		1450 HUF
Mohallabeyeh / مهلبية (Milk based rose water pudding, topped with almonds and pistachios)		1550 HUF
Halawet El Jibn / حلاوة الجبن (Lebanese sweet cheese pastry filled with homemade Ashta, topped with pistachios and pomegranate)		2100 HUF
Mafroukeh / مفروكه (Pistachio dessert with homemade Ashta topped with rose and orange blossom syrup)		2300 HUF

							
Gluten	Lactos	Egg	Sesame	Nut	Vegetarian	Vegan	Dairy

Hot Mezzes / Meleg Mezze / مازات ساخنة

Hummus with Lahme / Hummus Lahme / حمص باللحمه (Hummus, lamb meat, fried nuts / Hummus, bárányhús, fenyőmag)		2900 HUF
Hummus Awarma / حمص قاورما (Traditional homemade minced lamb meat cooked with special Lebanese spices, served on a bed of hummus. Topped with fried nuts / Hagymányos, házi készítésű darált főtt bárányhús különleges libanoni fűszerekkel, hummuszágynon tálalva, sült dióval)		2800 HUF
Hummus with Chicken liver / Hummus csirkemájjal / حمص بكيدة الدجاج (Hummus, chicken liver, garlic, lemon, grenadine syrup, fried nuts / Hummus, csirkemáj, fokhagyma, citrom, grenadineszirup, sült dió)		2450 HUF
Batata Kouzbara / بطاطا كزبرة (Fried potato, garlic, coriander / Sült burgonya, fokhagyma, koriander)		1890 HUF
Batata Harra / بطاطا حرة (Spicy potato, garlic, red sauce, coriander / Fűszeres burgonya, fokhagyma, csípős szósz, koriander)		1990 HUF
Fatfeh / فته حمص (Chickpeas, tahini, yoghurt, garlic, fried bread, fried nuts / Csicserborsó, tahini, joghurt, fokhagyma, sült kenyér, sült dió)		2100 HUF
Fatfeh with Meat / Fatfeh bárányhússal / فته باللحمه (Chickpeas, tahini, yoghurt, garlic, fried bread, topped with fried lamb meat and fried nuts / Csicserborsó, szezámkрем, joghurt, fokhagyma, sült kenyér, sült bárányhússal és sült dióval)		2700 HUF
Chicken liver / Csirkemáj / كيدة دجاج (Fried chicken liver, lemon juice, our special spices, coriander on top / Sült csirkemáj, citromlé, különleges fűszerek, korianderrel szóva)		2300 HUF
Kebbeh 4 pcs / Kebbeh 4db / كبه (Meat balls in crushed wheat, fried nuts / Sült húsgömböcök, sült dió)		2750 HUF
Cheese Rakakat 4 pcs / Rakakat Sajt 4 db / رقائق بالجبنه (Fried mixed cheese rolls, parsley, black seed / Sült sajtrudak, petrezselyem, fekete mag)		2100 HUF
Sambousik meat 4 pcs / Szambouszik hús 4 db / سمبوسك باللحمه (Fried minced meat pie, onion, special Lebanese spices / Sült darált húsos pite, hagyma, különleges fűszerek)		2450 HUF
Falafel with Taratour Sauce / Falafel Taratour Szósszal / فلافل مع طرطور (Fried balls of spiced chickpeas / Sült fűszeres csicserborsó labdák)		1950 HUF
Fatayer 4 pcs / Fatayer 4 db / فطائر (Lebanese spinach pie with onion and Lebanese spices / Libanoni spenótos pite hagymával és libanoni fűszerekkel)		2050 HUF
Makanek / نقانق (Lamb sausage served on a bed of hummus, Lebanese spices, fried nuts, topped with grenadine syrup / Bárány kolbász hummuszágynon tálalva, libanoni fűszerek, fenyőmag, grenadinesziruppal)		2850 HUF
Arayes / عرايس (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)		2400 HUF
Soujouk & Cheese Rolls / Soujouk és sajt tekercs / سجع وجبنه (Spicy minced meat mixed with Lebanese cheese, wrapped in crunchy dough / Fűszeres darált hús libanoni sajttal ropogós tészta tekercsben.)		2500 HUF
Foul Medames / فول (Fava beans stew served with olive and cumin / Fava babpörkölt olívaolaj és köménnyel tálalva)		2400 HUF
Balila / بليلة (Chick peas stew served with lemon juice, garlic, and Lebanese spices / Csicserborsó pörkölt citromlével, fokhagymával és libanoni fűszerekkel)		2350 HUF

Salads / Saláták / سلطات

Tabbouleh / تبوله (Parsley, tomato, onion, bulgur, lemon juice and olive oil / Petrezselyem, paradicsom, hagyma, bulgur, citromlé, olíva olaj)		2900 HUF
Tabbouleh Quinoa / تبوله الكينوا (Parsley, tomatoes, onion, quinoa, lemon juice and olive oil / Petrezselyem, paradicsom, hagyma, quinoa, citromlé, olíva olaj)		3200 HUF
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 kenyérral és gránátalmával)		2700 HUF
Rokka dates salad / Rukkola saláta datolyával / سلطة الروكا بالتمر (Rokka, tomatoes, cucumber, walnuts, dates, balsamic sauce / Rukkola, paradicsom, uborka, dió, datolya, balzsam szósz)		2900 HUF

Siders / Köretek / مقبلات الجانبية

French fries / Hasábburgonya / بطاطا مقلية	1400 HUF
Rice / Rizs / رز أبيض	1300 HUF
Gluten free Bread / Gluténmentes kenyér / خبز خالي من الجلوتين	650 HUF
Garlic Cream / Fokhagymakrém / ثوم	700 HUF
Mixed pickles / Vegyes savanyúság / كببس مشكل	1500 HUF
Extra Lebanese Bread / Libanoni kenyér / خبز لبناني	550 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.

Lemonades / Limonádék / ليموناضة

Classic Lemonade / Klasszikus Limonádé	1400 HUF	2900 HUF
Rose Water Lemonade / Rózsavíz Limonádé	1400 HUF	2900 HUF
Pomegranate-Mint Lemonade / Gránátalma-Menta Limonádé	1400 HUF	2900 HUF
Orange Lemonade / Narancs Limonádé	1400 HUF	2900 HUF
Lychee Lemonade / Licsi Limonádé	1400 HUF	2900 HUF
Passion fruit Lemonade / Maracuja Limonádé	1400 HUF	2900 HUF
Mango-chili Lemonade / Mangó-chili Limonádé	1400 HUF	2900 HUF
Daily Flavourid	1400 HUF	2900 HUF

Juices / Gyümölcslevek

Fresh Orange / Friss Narancs	1290 HUF
Guava / Guava	1290 HUF
Mango / Mangó	1290 HUF
Grapefruit / Grapefruit	1290 HUF

Soft Drinks / Üdítőitalok / مشروبات غازية

Pepsi (250 ml)	690 HUF
Pepsi Max (250 ml)	690 HUF
7up (250 ml)	690 HUF
Schweppes Orange (250 ml)	690 HUF
Schweppes Canada Dry (250 ml)	690 HUF
J. Gasco Indian Tonic (200 ml)	1290 HUF
Lipton Green Tea (250 ml)	690 HUF
Lipton Peach Tea (250 ml)	690 HUF
Pineapple (250 ml)	
Toma Apple (250 ml)	790 HUF
Fever Tree Tonic Water (200 ml)	1290 HUF
Fever Tree Nat. Light Tonic Water (200 ml)	1290 HUF
Fever Tree Mediterranean Tonic Water (200 ml)	1290 HUF
Red Bull / Red Bull Light	1290 HUF
Theodora still (330 ml / 750 ml)	690 HUF / 1090 HUF
Theodora sparkling (330 ml / 750 ml)	690 HUF / 1090 HUF
Soda Water	390 HUF / 1090 HUF

Signature Cocktails / Egyedi Kóktélok

Jallab Fashioned (Dark rum, date syrup, rose water / Sötét rum, datolya szirup, rózsavíz)	2190 HUF
Naked Sour (Malt whisky, lemon, sugar syrup, chickpea juice / Malt whisky, citrom, cukorszirup, csicscriborsó lé)	2190 HUF
Paloma (Tequila Blanco, sugar syrup, grapefruit juice, soda water / Tequila Blanco, cukorszirup, grapefruitlé, szóda)	2190 HUF
Hard Sharab Ward (Botanical wildberry & rose vodka, lemon, sugar syrup, rosewater, soda water / Botanical wildberry & rose vodka, citrom, cukorszirup, rózsavíz, szóda)	2190 HUF
Forever Fresh (Vodka, aloe vera juice, mango puree, chia seeds, soda water / Vodka, aloe vera lé, mangópüré, chia magok, szóda)	2490 HUF
Tropical Wind (Tequila Gold, orange liqueur, guava juice, lime juice / Tequila Gold, narancslikör, guavalé, zöld-citromlé)	2390 HUF
Bermuda Gold (Dark rum, ginger beer, lime, maracuja syrup / Sötét rum, gyömbér sör, lime, maracuja szirup)	2490 HUF

Classic Cocktails / Klasszikus Kóktélok

Mojito (White rum, brown sugar, lime, mint, soda water / Fehér rum, barna cukor, lime, menta, szóda)	2190 HUF
Aperol spritz (Bitter liqueur, orange, prosecco, soda water / Keserű likör, narancs, prosecco, szóda)	2190 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.



Leila's Authentic Lebanese Cuisine leilascuisine.com

www.facebook.com/LeilasCuisine/ www.instagram.com/leilascuisine/

Mention us on your pictures with #leilascuisine.
Tag us on your pictures with @leilascuisine.

Coffees / Kávék

Arabic coffee / Arab Kávé	1450 HUF
Espresso	1200 HUF
Espresso Macchiato	1200 HUF
Doppio	1800 HUF
Coffee Lungo	1300 HUF
Americano	1300 HUF
Latte	1450 HUF
Latte Macchiato	1450 HUF
Cappucino	1450 HUF
Melange	1650 HUF
Sahlab	1290 HUF

Kávéinkat alternatív tejjel (+200 HUF) vagy koffeinmentes változatban (+200 HUF) is kérheted. You can also request the coffees with milk alternatives (+200 HUF) or in decaffeinated version (+200 HUF).

Teas / Teák

Matteh	1490 HUF
Black Tea / Fekete Tea	1600 HUF
Black Tea & Cardamom / Fekete Tea Kardamommal	1600 HUF
Herbal tea / Gyógynövény tea	1600 HUF
Fresh Mint Tea / Friss Menta Tea	1600 HUF
Hibiscus Tea / Hibiszkusz Tea	1600 HUF
Green Tea & Cardamom / Zöld Tea Kardamommal	1600 HUF
Hot Atmosphere	2990 HUF

(Black tea, pálinka barrique, plum, cinnamon, sugar / Fekete tea, pálinka, szilva, fahéj, cukor)

Beers / Sörök

Draft	300 ml	500 ml
Local Premium Lager	790 HUF	990 HUF
Local Premium Unfiltered Pils	990 HUF	1390 HUF
Local IPA	990 HUF	1390 HUF
Local Premium Unfiltered Wheat	990 HUF	1390 HUF

Bottles	
Hirschfeld Original Amber (330 ml)	1490 HUF
Non-Alcoholic	
Szalon (330 ml)	890 HUF
Barbican Pineapple (330 ml)	990 HUF
Barbican Pomegranate (330 ml)	990 HUF
Barbican Greenapple (330 ml)	990 HUF
Ginger Beer (330 ml)	890 HUF

Virgin refreshments

Hors Arz er-Ráb (Orange juice, grapefruit juice, hibiscus tea / Narancslé, grapefruitlé, hibiszkusz tea)	1400 HUF
Leila's Chino (yoghurt, honey, pomegranate, cinnamon / Joghurt, méz, gránátalma, fahéj)	1090 HUF
Greenlife (Mint, lime, cane sugar, soda water / Menta, lime, nádcukor, szóda)	1400 HUF
Home made Lemon Ice Tea / Házi citromos tea (300 ml / 1000 ml)	1400 HUF / 2900 HUF
Home made Hibiscus Ice Tea / Házi citromos tea (300 ml / 1000 ml)	1400 HUF / 2900 HUF
Ayran (300 ml / 1000 ml) (Traditional Lebanese yogurt with salt and lemon / Hagymányos libanoni joghurt sóval és citrommal)	990 HUF / 2490 HUF
Vimpto	1400 HUF / 2900 HUF

Spirits / Szeszes italok

Arak - Lebanese Anise drink with Water and Ice / Ánizsos szőlőpárlat (4 cl)	1690 HUF	
Vodka	4 cl	Bottle
Finlandia	1490 HUF	24000 HUF
Finlandia Botanical Wild Berry Rose	1590 HUF	
Smirnoff No.21 red (GM)	1490 HUF	
Grey Goose Original	2400 HUF	39000 HUF
Whisky	4 cl	Bottle
The Naked (Malt Whisky)	1990 HUF	
Jack Daniel's (Tennessee Whiskey) GM	1390 HUF	24000 HUF
Johnnie Walker Black Label	2400 HUF	33000 HUF
Rum	4 cl	
Pirat XO Reserve	2590 HUF	
Bacardi Carta Blanca	1490 HUF	
Gin	4 cl	
Bombay Sapphire Sunset	1590 HUF	
Oxley	1890 HUF	
Hendrick's	2950 HUF	
Tequila	4 cl	
El Jimador Blanco	1490 HUF	
El Jimador Reposado	1490 HUF	
Pálinka (Hungarian Local Spirit)	4 cl	
Rézangyal Barrique Szilva	1890 HUF	
Rézangyal Ágyas Málna	2190 HUF	
Rézangyal Prémium Irsai Olivér	2190 HUF	