





Gastronomy in the Levant

Food from the Levant promises a unique flavour journey that transports you straight to the heart of Beirut, Lebanon: the most favoured Middle Eastern food internationally known.

A levantei ételek egyedülálló ízutazást ígérnek, amely egyenesen Bejrút, Libanon szívébe visz, a nemzetközileg ismert legkedveltebb közel-keleti étel.



Levant Lebanese Bistro

Cold Mezze / Hideg Tálal

LABNEH / HAJDU LABNITA (PITÁVAL) 1750 HUF (3)

(Creamy Soft oriental Hajdu yogurt with olive oil, mint and oregano. Served with Pita Bread
(Tejszínes keleti Hajdu joghurt olívaolajjal, mentával és oregánóval. (Frissen sült pitával))

HOME MADE HUMMUS / HÁZI HUMMUSZ MÁRTOGATÓS 1750 HUF (4, 6, V)

(Chickpea with tahini, olive oil, lemon, and garlic. Served with freshly baked pita bread)
(Csicseriborsó, tahini, olíva olaj, citrom és fokhagyma. (Frissen sült Pitával))

LEVANT SALAD/ LEVANT SALÁTA 2650 HUF (3)

(Cucumber /Rocca, tomato, Halloumi cheese with mixed Mediterranean herbs and olive oil dressing)
(Uborka /Ruccola, paradicsom, halloumi sajt mediterrán fűszerekkel és olive olaj öntettel)

GRAPE LEAF ROLLS / SZÖLLŐLEVÉL TEKERCSEK 1800 HUF (V)

(Vine leaves stuffed with marinated rice and mixed vegetables)
(Pácolt (rizzsel és vegyes zöldségekkel töltött szőlőlevél))

LEBANESE PLATTER / LIBANONI TÁL 2200 HUF (3, 4, 6, V)

(Mixed small platters of Labneh, Moutabbal, Hummus with olives and freshly baked Pita Bread.
(Vegyes tálak - Labneh, Padlizsan, Hummus és Olívabogyó, Frissen sült Pitával).)

MOUTABAL EGGPLANT DIP / MOUTABAL PADLIZSÁN MÁRTOGATÓS 1850 HUF (4, 6)

(Grilled eggplant, tahini and lemon. Served with freshly baked pita bread)
(Grillezett padlizsán, tahinival és citrommal. Frissen sült pita kenyérrrel)

Hot Mezze / Meleg Tálak

GRILLED CHEESE WITH EGGPLANT / GRILLEZET SAJT PADLIZSÁNNAL 2800 HUF (3)

(Grilled Hajdu cheese, tomato, and eggplant)
(Grillezett Hajdu sajt, paradicsom és padlizsán)

FRIED POTATO / SÜLT BURGONYA 1450 HUF

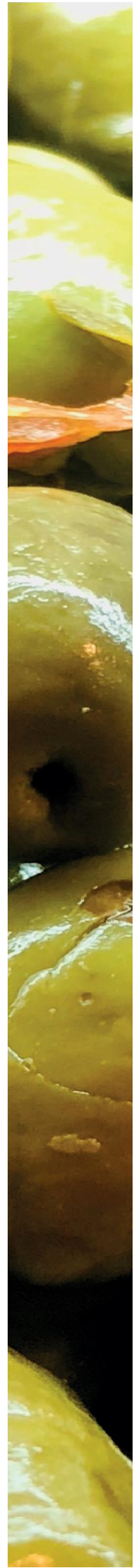
(With special Lebanese Seasoning)
(Különleges libanoni fűszerezéssel)

FRIED POTATO WITH CHEESE AND THYME / SÜLT KRUMPLI SAJTTAL ÉS KAKUKKFŰVEL 1800 HUF (3)

(Fried potato with thyme & melted cheese on top)
(Kakukkfűvel fűszerezett sült krumpli, sajttal)

CRISPY CHEESE ROLLS / ROPOGÓS SAJTTEKERCS 1850HUF (1, 3)

(Cheese with parsley; rolled in our unique dough)
(Sajttekercs petrezselyemmel házi tésztánkban)





Special Traditionals /Különleges Hagyományok

KIBBEH – (FRIED MIDDLE EASTERN STUFFED MEATBALLS) 3600 HUF (5)
KIBBEH – (SÜLT KÖZEL-KELETI TÖLTÖTT HÜSGOMBOC)

(Kibbeh dough made of bulgur, stuffed with spiced pomegranate minced meat)
(Kibbeh tészta bulgur búzából, fűszeres gránátalmás darált hússal)

PETRA PLATTER – PETRA TÁL 3600 HUF (5)

(Meatballs with eggplant, tomatoes and herbs)
(Sült közeli-keleti húsgomboc, padlizsánnal, paradicsommal és fűszerekkel)

Soup of the day / Napi leves

LENTIL SOUP – (LENCSE LEVES 1100 HUF (V))

Fresh from the Oven / Frissen a Kemencéből

STUFFED ORIGINAL KAAK WITH SESAME – MANAKEESH OF THE MIDDLE EAST
SZEZÁMMAGGAL KELETI KAAK ES FRISSEN SÜLT MANAKEESH

- | | | |
|--|--------------------------|-----------------|
| • Labneh (1, 3, 4) | Labneh | 1600 HUF |
| • Akkawi & Kashkaval Cheese (1, 3, 4) | Akkawi és Kashkával Sajt | 1800 HUF |
| • Thyme (1, 4) | Kakukkfűvel | 1400 HUF |
| • Thyme & Cheese (1, 3, 4) | Kakukkfű és Sajt | 1700 HUF |
| • Turkey & Cheese (1, 3, 4) | Pulyka és Sajt | 1800 HUF |
| • Creamy-nal (1, 3) | Creamy-nal | 1800 HUF |
- (Feta Cheese, tomatoes, onion, mint and lemon)
(Feta sajt, paradicsom, hagyma, menta és citrom)
- **Lahm b Ajin (Lamb Meat with vegetables, pomegranate molasses, Lebanese spices) 1900HUF**
(Borjú hús zöldséggel, gránátalma szósszal, Libanoni fűszerekkel)
- Served with Hummus or Yoghurt dips

Additional / Hozzáadok:

Olives / Oliva bogyo	250 HUF
Tomato / Paradicsom	200 HUF
Cucumber / Uborka	150 HUF

Our Speciality / Speciálisságunk

PHOENICIAN BOAT - FÖNÍCIAI HAJÓ (1, 3, 7)

- | | | |
|-------------------------|--------------------------------|-----------------|
| • Egg, parsley & Cheese | Tojás, petrezselyem és sajttal | 1800 HUF |
|-------------------------|--------------------------------|-----------------|

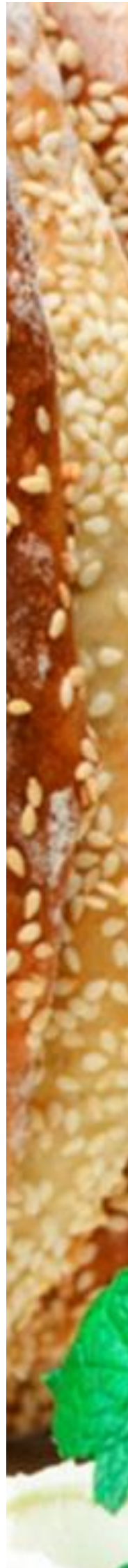
GREEN BEIRUT - ZÖLD BEJRUT (1, V)

- | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------|
| • Green Beirut (Vegan) with spinach | Zöld Bejrút (Vegán) spenóttal | 1700 HUF |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------|

Sweet On Tongue / Édes Nyelvre

SWEET HABIBI– NUTELLA CREAM (PISTACIO CREAM / ALMOND CREAM / HAZELUNT) (1, 4, 5)

- | | | |
|-------------------------------------|--|-----------------|
| • Nutella (with banana & pistachio) | Nutella Csokis (banán és pisztáciával) | 2300 HUF |
|-------------------------------------|--|-----------------|





Sweets / Édességek



KNEFE / KNEFE 2400 HUF (2, 3)

KNEFE with KAAK / KNEFE SZEZÁMMAGOS KELETI KAKKAL 2700 HUF (1, 2, 3)

(Traditional Middle Eastern sweet cheese made of KAAK bread stuffed with cheese and topped with syrup) / (Hagyományos közel-keleti édes sajt desszert; sajttal töltött KAAK sziruppal leöntve)



Knefe



Knefe with Kaak

JORDANIAN DATES FILLED IN SESAME KAAK BREAD (SUGAR FREE)

JORDÁN DATOLYA SZEZÁMOS KAAK KENYÉRBE TÖLTVE 1100 HUF / 100g (1, 2, 3,4)

(Traditional Middle Eastern sweet made of KAAK bread stuffed with dates)
(Hagyományos közel-keleti édesség; datolyával töltött KAAK)

BAKLAWA / BAKLAWA (1, 5)

Small: **400 HUF** each piece / **Kicsi: 300 Ft/db**

Big: **850 HUF** per piece / **Nagy: 700 Ft/db**



AMMAN SWEETS – HARISSA / AMMAN ÉDESSÉG – HARISSA 600 HUF (2, 3, 5)

(Traditional Jordanian sweets with semolina, yoghurt, ghee and rosewater)
(Jordán desszert búzadaraból, joghurtból, tisztított vajból, és rózsavizből készült.)





Drinks / Italok



ANCIENT WORLD WINE (LEBANESE WINE)

- | | | |
|---|---|---|
| • Lebanese Chateau Musar 2018 Hochar Pere et Fils | • Libanoni Chateau Musar 2018 Hochar Pere Et Fils | 18,500 HUF / Bottle |
| • Lebanese Red Wine Jeune Chateau Musar 2018/19 | • Libanoni vörösbör Jeune Chateau Musar 2018/19 | 12,500 HUF / Bottle
2800/Glass |
| • Lebanese White Wine Jeune Chateau Musar 2020 | • Libanoni Jeune Chateau Musar fehérbör 2020 | 12,500 HUF / Bottle
2800/Glass |
| • Lebanese Red Wine Gaston Musar | • Libanoni vörösbör Gaston Chateau Musar | 24,500 HUF / Bottle |

LOCAL WINES

- | | | |
|---|---|----------------------------|
| • Red Wine 0.15/0.75L | • Vörösbör 0.15 L / 0.75L | 1800 HUF / 9000 HUF |
| • White Wine 0.15/0.75L | • Fehérbör 0.15 L / 0.75L | 1600 HUF / 8000 HUF |
| • Rose Wine 0.15/0.75L | • Rózsabor 0.15 L / 0.75L | 1600 HUF / 8000 HUF |
| • Hungarian Local Beer | • Magyar Sör | 990 HUF |
| • Corona | • Corona | 1290 HUF |
| • Exported Beer | • Import Dör | 1190 HUF |
| • Kinley Ginger Ale | • Kinley Gyömbér | 690 HUF |
| • Coca Cola/Light | • Coca Cola/Light | 790 HUF |
| • Sprite Light | • Sprite Light | 790 HUF |
| • Kinley Tonic Water | • Kinley Tonic Víz | 690 HUF |
| • Freshly made Lemonade (Elderberry, Strawberry) | • Frissen készített Limonádé (Bodza, Epres) | 1390 HUF |
| • Lebanese Traditional Coffee (Caffe Najjar Caffee Abi Nasr Cardamom) | • Hagyományos Libanoni kávé (Caffe Najjar Caffee Abi Nasr Kardamom) | 890 HUF |
| • Lebanese Mint Tea | • Libanoni Menta Tea | 790 HUF |
| • Espresso Coffee | • Eszpresszó | 690 HUF |
| • Americano | • Hosszú kávé | 790 HUF |
| • Cappuccino | • Cappuccino | 990 HUF |
| • Still Water / Sparkling Water | • Szénsavmentes víz / Szénsavas víz | 590 HUF |
| • Fresh ORANGE JUICE | • Friss NARANCSLÉ | 1190HUF/1dl |

Allergies Code:

1- Gluten 2- Lupin 3-Dairy 4- Sesame 5- Nuts 6-Soys 7-Egg V. Vegan

Prices are in HUF and VAT included

If you have any food /or drink allergy or intolerance to please let us know

Piarista utca 1, 1052 Budapest

