



LIBANESE CUISINE

Az étel kiemelkedő szerepet játszik a libanoni kultúrában. Magát az életet és az egészséget jelképezi. A családdal és a barátokkal való közös étkezést pedig az egyik legnagyobb örömforrásnak tartják.

A libanoni konyha számtalan érzékünkre hat egyszerre, az asztalhoz ülve: az illatos fűszerektől kezdve, akár a fahéj, vagy a kömény, a tiszta, friss ízjegyeken át, mint a zöld fűszerek, a citrom vagy a fokhagyma. A földes za'atar, a citrusos szumák és a virágos illatú édességek mind felfedezésre várnak.

Konyhafőnökünk, Yahya Khadaro ezen érzékekben való elmerülésre invitálja vendégeit, Budapest egyik legszebb panorámájával.

Libanoni konyha

Libanoni konyha

Libanoni konyha

Food plays a vital role in Lebanese culture. It represents life and health. Sharing it with your family and friends is one of the greatest joys of being alive.

Lebanese cuisine brings all kind of sensational elements to the table: from the aromatic spices like cinnamon, cumin and thyme to the clear, refreshing notes of green herbs, lemon and garlic. Earthy za'atar, citrusy sumac and the floral sweetness of desserts is waiting for you to discover.

Our Lebanese Executive Chef, Yahya Khadaro is inviting you to dive into these sensations, while enjoying one of the nicest panoramas over Budapest.

Libanoni konyha

Libanoni konyha

Libanoni konyha

يلعب الطعام دورًا حيويًا في الثقافة اللبنانية. فإنه من أهم عناصر الحياة والصحة. تعد مشاركتها مع عائلتك وأصدقائك واحدة من أعظم متع الحياة.

يجلب المطبخ اللبناني كل أنواع العناصر المثيرة إلى المائدة: من التوابل العطرية مثل القرفة والكمون والزعرير إلى المكونات الصافية المنعشة كالأعشاب الخضراء والليمون والثوم. زعرير ، السماق الحمضي والحلويات الشهية في انتظارك لتكتشفها.

يدعوك الشيف التنفيذي اللبناني يحيى خضارو لخوض التجربة المميزة ، بينما تستمتع بأحد أجمل البانوراما في بودابست.

LIBANONI BOROK LEBANESE WINES

	0,15 l	0,75 l
Musar Jeune White	3 800	19 000
Musar Jeune Red	3 800	19 000
Hochar Père et Fils	6 400	32 000
Château Musar 2014		39 000

CSAPOLT SÖRÖK DRAUGHT BEERS

	0,3l	0,5l
Soproni	1 900	2 700

PÁRLATOK SPIRITS

Arak, Ad-Dawali	3 200
-----------------	-------

ÁSVÁNYVIZEK, ÜDÍTŐK MINERAL WATERS, SOFT DRINKS

HAZAI ÁSVÁNYVIZEK LOCAL MINERAL WATER

Theodora 0,33 l	1 200
Theodora 0,75 l	1 900

ÜDÍTŐ ITALOK SOFT DRINKS

Lebanese lemonade 0,3 l	1 800
Libanoni Limonádé	
Fresh Orange Juice 0,2 l	1 700
Coca-Cola, Cola Zero 0,25 l	1 400
Fanta, Sprite 0,25 l	1 400
Kinley 0,25 l	1 400

FORRÓ ITALOK HOT DRINKS

Török kávé Turkish coffee قهوة تركية	1 590
Menta tea Mint tea شاي النعناع	2 200

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.

\$: Extra surcharge applies for half board diners

Appetizers/Cheese selection: + 2.000 HUF
Main courses: + 5.000 HUF

Sajtos Kunafa	2, 7, 10	3 900
Cérametéltben sült sajt sziruppal		
Cheese Kunafa		
Baked vermicelli pastry stuffed with cheese and soaked in syrup		
كنافة بالجبن		
عجينة شعيرية مخبوزة ومحشوة بالجبن ومغمورة بالقطر		
Muhallabieh puding	7, 10	3 200
Rétegezett libanoni tejdesszert, pisztáciamorzsa, szezonális gyümölcsök és rózsaszirup		
Muhallableh pudding		
Layers of Lebanese milk pudding, pistachio crumble, seasonal fruits, and rose syrup		
المهلبيه		
طبقات من المهلبية اللبنانية، فتات الفستق المقرمش، الفواكه الموسمية، وشراب الورد		

Dark chocolate and tahini mousse

Rich dark chocolate mousse blended with tahini, topped with sesame brittle, candied orange peel, flaky sea salt, and crushed pistachios

Lencseleves	2	2 650
Hagyományos libanoni lencseleves		
Lentil Soup		
Traditional Lebanese lentil soup		
شوربة عدس لبنانية تقليدية		

Cedar coast shrimp soup
Shrimps, vermicelli noodles, lemon, garlic and
aromatic Lebanese spices in a light seafood broth

SALÁTÁK ÉS HIDEG ELŐÉTELEK

الميزات البارد المقبلات الباردة والسلطات

تبولة
بققدونس مفروم، برغل، طماطم، بصل، عصير الليمون

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

فتوش

Tahini Hummusz	12	3 200
Csicseriborsókrém, tahini, citromlé, olívaolaj		

حمص مهروس، طحينة، ليمون، وزيت زيتون

Arz Hummus
Tahini humus twisted with crispy fried onion, pomegranate glazed walnuts,
olive oil

Moutabal	12	3 200
Grillezett padlizsán, tahini, citromlé, olívaolaj		

Grilled eggplant, tahini, lemon, olive oil

متبل الباذنجان

باذنجان مشوي طحيني ليمون زيتون

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

\$: A megjelölt ételek fogyasztásakor felár fizetendő a félpanziót igénybe vevő vendégek részére

Előételek/Sajtválogatás: + 2.000 FT
Főételek: + 5.000 FT

Labneh Makdous-sal Szűrt joghurt (Labneh), padlizsán Makdous-sal, chilivel és dióval keverve Labneh with Makdous Strained yogurt (Labneh) mixed with eggplant Makdous, chili, walnuts لبنة بالمكدوس لبنة ممزوجة بالمكدوس، والفلفل الحار، والجوز	7, 10	3 400
Fűszeres Muhammara Piros paprika, dió, fokhagyma, kenyérmorzsa, chili , gránátalma melasz Spicy Muhammara Red capsicum, walnuts, garlic, bread crumbs, chili paste, pomegranate molasses محمّرة حارة فلفل أحمر حلو، جوز، ثوم، فتات الخبز، معجون الفلفل الحار، ودبس الرمان	2, 10	3 200
Arz mezze választék Tahini Hummus, Moutabal, fűszeres Muhammara, ropogós tésztában sült lágy sajt (2 db) Arz mezze selection Tahini Hummus, eggplant Moutabal, spicy Muhammara, cheese roll (2 db) حمص بالطحينة، متبل الباذنجان، محمّرة حارة، وقطعتان من لفائف الجبن	2, 4, 7, 10, 12	5 900
MELEG ELŐÉTELEK Hot Mezze المقبلات الساخنة		
Arz Hummusz hússal Hummusz, pirított marhahús, pesztószósz, parmezán sajt, fenyőmag Arz Hummus Meat Hummus, pan-fried beef cubes, pesto sauce, parmesan cheese, pine nuts حمص باللحم أرز حمص مع مكعبات لحم مشوية، صنوبر، صلصة البيستو، وجبن بارميزان	7, 10, 12	4 900
Harissa fokhagymás rák Pirított rák fokhagymás vajban, libanoni hétfűszer, harissa, citrom és petrezselyem Harissa garlic shrimps Shrimps sautéed in garlic butter, Lebanese seven-spice, harissa, lemon and parsley روبيان بالهريسة والثوم روبيان مشوح بزبدة الثوم مع البهارات اللبنانية السبعة، الهريسة، الليمون، والبقدونس	3, 7	5 900
Sült Kibbeh (3 db) Húsos és burgulos tésztácska hússal és fenyőmaggal töltve Deep-Fried Kibbeh (3 pcs) Meat bulgur dough with minced meat, pine nuts كبة مقلية كبة مقلية محشوة باللحم المفروم والصنوبر	2, 10	4 400
Fűszeres pikáns sült burgonya Seasoned Deep-Fried Spicy Potato Cubes بطاطا حارة مع الثوم والكزبرة		2 800
Ropogós tésztában sült lágy sajt (4 db) Ropogós tésztában töltött három féle sajt Crispy Cheese Rolls (4 pcs) Deep fried spring roll dough stuffed with three cheeses لفائف الجبن المقرمشة عجينة سبرينغ رول مقلية ومحشوة بثلاثة أنواع من الجبن	2, 4, 7, 12	3 100

FŐÉTELEK Main Course الطبق الرئيسي		
Grillezett Shish Taouk Grillezett, libanoni fűszerekkel marinált csirkekockák, hasáburgonya, fokhagymaszósz, biwas kenyér Grilled Shish Taouk Grilled marinated chicken, French fries, garlic sauce, biwas bread شيش طاووق مشوي دجاج متبل ومشوي، بطاطا مقلية، وصلصة الثوم	2, 4, 7	6 700
Grillezett báránynyárs \$ Grillezett, marinált báránykockák, hasáburgonya, biwas kenyér Grilled Lamb Skewer Grilled marinated lamb cubes, French fries, biwas bread أسياخ لحم الضأن المشوي مكعبات لحم ضأن متبلة ومشوية، وبطاطا مقلية	2, 12	7 800
Grillezett Libanoni Kafta \$ Grillezett darált bárány, petrezselyem, biwas kenyér, hasáburgonya, tahini szósz Grilled Lebanese Kafta Grilled minced lamb, parsley, biwas bread, French fries, tahini sauce كفتة لبنانية مشوية لحم ضأن مفروم مشوي، بصل، بقدونس، وبطاطا مقلية	2, 12	7 400
Bárányborda \$ Grillezett, marinált bárányborda, hasáburgonya Lamb chops Grilled marinated lamb chops, French fries ريش لحم الغنم المشوية ريش لحم ضأن متبلة ومشوية، وبطاطا مقلية	2	11 900
Grillezett tengeri sügér filé, citrom és fűszerek \$ Egész grillezett hal, grillezett zöldségek tahini szószban Grilled seabass fillet, lemon and herbs Whole grilled fish, served with tahini sauce and grilled vegetables قاروص مشوي بالليمون والأعشاب سمكة مشوية تقدم مع صلصة الطحينة والخضروات المشوية	5, 12	9 900
Vegyes grill tál \$ Faszénen grillezett nyárs választék: Kafta, ShishTaouk, báránynyárs, hasáburgonya, fokhagymaszósz Mixed Grill Grilled Kafta, Shish Taouk, lamb cubes, French fries, garlic sauce مشاوي مشكل كفتة مشوية، شيش طاووق، مكعبات لحم ضأن، بطاطا مقلية، وصلصة الثوم	4, 7, 12	10 900
Vegetáriánus Makloubeh Keleti fűszeres rétegelt rizs padlizsánnal, karfiollal és burgonyával, joghurttal tálalva Vegetarian Makloubeh Rice layered with eggplant, cauliflower, potatoes and spices, served with yoghurt مقلوبة نباتية أرز بطبقات من الباذنجان، القرنبيط، البطاطا، والتوابل، يقدم مع اللبن	7, 12	4 200