

BAALBEK

LEBANESE RESTAURANT

Ramadan رمضان قائمة مأكولات شهر رمضان

LEVESEK SOUPS

LENTIL SOUP · شوربة عدس

9

Vöröslencse leves hagymával, póréhagymával
és római köménnyel ízesítve
Red lentils cooked with onion, flavored with leeks, and cumin
عدس احمر مطبوخ مع الجزر البطاطس البصل والكمون

2 950 HUF

CHICKEN VEGETABLE SOUP · شوربة الخضار

Főtt zöldségek csirkehús alaplében - csirkehússal vagy anélkül
Mixed vegetables cooked in chicken broth - with chicken
or without chicken

شوربة الخضار المطبوخة تقدم مع او بدون دجاج

2 950 HUF

HARIRA SOUP · شوربة الحريرة

9

Autentikus arab leves paradicsommal, lencsével,
csicseriborsóval és húskockákkal
Authentic Arabic soup made of tomato, lentils,
chickpeas, herbs, and meat cubes

شوربة مصنوعة من الطماطم

2 750 HUF

VERMICELLI CHICKEN SOUP · شوربة الدجاج بالشعرية

1

Csirkeleves sült cénametéllel
Chicken soup with vermicelli

شوربة دجاج مع شعيرية

2 550 HUF

FŐÉTELEK MAIN

DAY 1 | 11 | 21

VINE LEAVES & STUFFED BABY MARROW

WITH BEEF TENDERLOIN SLICES · ورق عنب وكوسا محشي، مع
شرحات فيليه لحم بقر بصلصة البندورة

Hússal és rizzsel töltött szőlőlevél és cukkini, paradicsomszószban
főtt bélszín szeletekkel

Stuffed grape leaves and baby marrow filled with meat and rice,
served with sliced beef fillet cooked in tomato sauce

ورق عنب وكوسا محشي بلحمة و الأرز مع شرحات فيليه لحم بقر مطهية
بصلصة البندورة

5 750 HUF

DAY 2 | 12 | 22

SHISH BARAK WITH VERMICELLI RICE · شيش برك مع أرز بالشعيرية

1, 7

Hússal töltött tészta, joghurtos szószban, cénametéltes rizzsel
Meat-stuffed dough cooked in yogurt sauce, served with vermicelli rice
عجينة محشوة باللحم مطبوخة بلبن تقدم مع أرز أبيض بالشعيرية

6 450 HUF

DAY 3 | 13 | 23

STUFFED CABBAGE WITH LAMB CHOPS

ملفوف محشي مع ريش غنم وصلصة البندورة

Rizzsel és darált hússal töltött káposzta, báránybordával,
paradicsomszószban tálalva

Stuffed cabbage with rice and meat, served with lamb chops
cooked in tomato sauce

ملفوف محشي بالأرز واللحم، يقدم مع ريش غنم مطهية بصلصة بندورة .

5 150 HUF

DAY 4 | 14 | 24

MOGHRABIEH WITH TENDER BEEF CUBES

مغربية مع مكعبات لحم بقر وبصل

1

Moghrabieh marhaapláleben főzve,
omlós marhahússal és karamellizált hagymával
Moghrabieh pearls cooked in beef broth
with tender beef and caramelized onions

حبات المغربية المطهوه مع مرق اللحم ومكعبات لحم بقر وبصل

4 950 HUF

DAY 5 | 15 | 25

MOLOKIAH WITH CHICKEN · ملوخية الدجاج

Libanoni molokhia fokhagymával és korianderrel,
grillezett csirkével, rizzzel és ecetes hagymával
Lebanese molokhia stew cooked with garlic and coriander,
served with grilled chicken, rice, and pickled onions

يخنة الملوخية الخضراء المطهوه بالثوم والخزيرة، تُقدّم مع دجاج

5 850 HUF

DAY 6 | 16 | 26

FASOLIA WITH LAMB SHANK

فاصوليا بيضا مع موزة غنم بصلصة البندورة، مع أرز بالشعيرية

1

Fehérbab ragu báránycsülökkel paradicsomszósban,
cénametétl és rizzzel

White bean stew with lamb shank in tomato sauce,
served with vermicelli rice

فاصوليا بيضا مع موزة غنم بصلصة البندورة، تقدم مع أرز بالشعيري

6 800 HUF

DAY 7 | 17 | 27

MANDI RICE WITH GRILLED CHICKEN

مندي مع دجاج مشوي

8

Mandi rizs grillezett csirkével
Mandi rice, served with marinated charcoal-grilled chicken

أرز مندي يُقدّم مع دجاج متبل مشوي على الفحم

5 950 HUF

DAY 8 | 18 | 28

KABSA WITH GRILLED LAMB · كبسة

مع لحم غنم مشوي وصلصة بندورة

8

Kabsa grillezett báránnyal és paradicsomos mártással
Kabsa rice with grilled lamb and tomato sauce

كبسة مع لحم غنم مشوي وصوص بندورة

6 950 HUF

DAY 9 | 19 | 29

ANBAR RICE WITH GRILLED CHICKEN

أرز عنبري مع دجاج مدخن مشوي، وصوص سماق وثوم

3

Anbari rizs füstölt grillezett csirkével, szumákos fokhagymaszósszal
Anbar rice, served with grilled and smoked chicken
and garlic sumac sauce

أرز عنبري عطري يُقدّم مع دجاج مشوي وصوص سماق بالثوم

6 250 HUF

DAY 10 | 20 | 30

FATTET MUSAKHAN AND HARA OSBAO · فتّة مسخن و حراق أصبعه

1, 11

Lencsés tészta gránátalmasziruppal, pirított kenyérrel készült
musakhan fattet csirkével, hagymával és szumákkal

Hara Osbao (lentils and dough with pomegranate molasses),
and musakhan fattet with toasted bread, chicken, onions, and sumac

حراق أصبعه بطبق العدس والعجين مع دبس الرمان، وفتّة مسخن بخبز

محمص ودجاج وبصل وسماق

4 250 HUF

DESSZERTEK
DESSERTS

KATAYEF PISTACHIO · قطايف بالفسق الحلبى

1 | 5 | 7 | 8

Pisztáciás libanoni palacsinta
Lebanese pancake with pistachio

قطايف بالفسق الحلبى

2 800 HUF

KATAYEF WALNUTS · قطايف بالجوز

1 | 5 | 7 | 8

Diós libanoni palacsinta
Lebanese pancake with walnuts

قطايف بالجوز

2 800 HUF

SHAABIYET · شعبييات

1 | 5 | 7 | 8

Filo rétestészta rétegek, hagyományos házi ashta
krémes töltelékkel, cukorsziruppal bevonva

Layers of phyllo dough, filled with traditional homemade
ashta cream filling and sugar syrup

طبقات من عجينة الفيلو المحشوة بحشوة كريمة القشطة
محلية الصنع وشراب السكر

2 850 HUF

HALAWET EL JIBN · حلاوة الجبن

1 | 7 | 8

Búzadarából és sajtos tésztából készült tejszínes
desszert cukorsziruppal

Semolina and mozzarella dough filled with clotted
cream and served with sugar syrup

عجينة السميد والموزاريلا محشوة بالقشطة المتخثرة وتقدم
مع شراب السكر

3 450 HUF

Az árak forintban értendők, az ÁFA-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.

الأسعار بالفورنت المجري، شاملة ضريبة القيمة المضافة. رسوم خدمة ١٤

سيتم إضافتها إلى فاتورتك. يرجى إبلاغ الموظف عن أي حساسية غذائية أو قيود غذائية ٪

1: Glutén | 2: Rák | 3: Tojás | 4: Hal | 5: Mogyoró | 6: Szója | 7: Laktóz
8: Diófélék | 9: Zeller | 10: Mustár | 11: Szezám | 12: Kén-dioxid
13: Csillagfűrt | 14: Puhatestűek

1: Gluten | 2: Crab | 3: Egg | 4: Fish | 5: Peanuts | 6: Soya | 7: Lactose
8: Nuts, cashews, hazelnuts | 9: Celery | 10: Mustard | 11: Sesame
12: Sulfur-dioxide | 13: Lupine | 14: Molluscs