





ليلى صبية من لبنان.

عاشت طفولتها بالضيقة بين بساتين الكرز وكروم العنب ومطبخ سّأ الترائي. من هي وزغيرة حملت تنزل عالمدينة لتفتح مطعم. مرقت السنين ونزلت ليلى على بيروت، فتحت المطعم وصارت مثل أيا صبية بيروتية. بس المدينة ما محيت لمستها بالاكل. بالعكس، زادت عليها رشة اناقة ونكهة عصرية. ما اكتفت ليلى بالموجود، وبلّشت من فترة تتوسّع وتنقل نكهة التراث العصري لأبعد الحدود.



قصة ليلى



حمص

1,950 KD **Stuffed Vine Leaves ورق عنب**
ورق عنب ملفوف ومحشي بخلطة الأرز
Rolled vine leaves stuffed with rice mix

1,850 KD **Shanklish شنكليش**
خلطة الشنكليش مع البندورة، البقدونس، البصل الأخضر وزيت الزيتون
Chanklish mix with tomatoes, parsley, green onions and extra virgin olive oil

1,950 KD **Labneh Mtabbaleh لبننة متبلة**
لبننة متبلة مع الخضار المقطعة
A delicious mix of labneh and diced vegetables



لبننة متبلة

1,750 KD **حمص Hummus**
حمص بطحينة مع زيت الزيتون عطريقتنا
Mashed chickpeas with tahini and a drizzle of olive oil

2,650 KD **حمص لحمة Hummus with Diced Beef**
حمص بطحينة مع مكعبات اللحم والسنوبر
Mashed chickpeas with tahini, topped with a delicious mix of diced beef and pine nuts

1,950 KD **حمص بيروتي Hummus Beiruti**
خلطة حمص جديدة مع الفول، الكمون ومكعبات البندورة الطازجة
Revisited hummus mash with fava beans, and cumin, topped with freshly diced tomatoes



ورق عنب

متاح من ٩:٠٠ صباحاً الى ١٢:٠٠ ظهراً
Available from 9:00 AM to 12:00 PM

صباحية ليلي



2,100 KD **Fattouch Salad فتوش**
السلطة اللبنانية التقليدية مع الخبز المحمص
The traditional Lebanese green salad with toasted bread

2,400 KD **Grilled Halloumi Salad سلطة الحلوم المشوي**
سلطة الحلوم المشوي مع الخس، روكا، شمندر والطماطم، تقدم بصلصة الخل
Lettuce, rocca, beetroot, tomato topped with grilled halloumi served with vinegar sauce



سلطة فتوش

0,750 KD Fetta Cheese جينة الفيتا

2,100 KD **Tabbouleh Salad تبولة**
السلطة اللبنانية الشهيرة مع البقدونس المفروم، البندورة، البصل، البرغل، عصير الحامض وزيت الزيتون
The famous Lebanese salad with chopped parsley, tomatoes, onions, bulgur with lemon juice and extra virgin olive oil

2,350 KD **Tabbouleh Quinoa Salad تبولة بالكينوا**
تبولة مع حبوب الكينوا
الوحدات الحرارية: ٣٥٠ / البروتينات ٧,٢٢ / الدهون ٢٢,٧٥ / الألياف ٥,٩٨ / الكربوهيدرات ٤٦,٤٦
Quinoa mixed with fresh tomatoes, dry mint, parsley, onions, sweet pepper, lemon juice and extra virgin olive oil
Calories: 350 / Proteins 7,22 / Fat 22,75 / Fibers 5,98 / Carbs 51,26
عصير الحامض وزيت الزيتون



سلطة تبولة

0,250 KD Pomegranate sauce صلصة دبس الرمان

0,350 KD Pomegranate seeds حبات الرمان



فخارة حلوم بالبيستو

2,450 KD **Fekharet Halloum Pesto** فخارة حلوم بالبيستو

مكعبات الحلوم المشوي بالفرن مغطى بصلصة البيستو، الزيتون والطماطم
Grilled Halloum, topped with pesto sauce, olives & cheery tomatoes

1,950 KD

Eggplant Fatteh فتة باذنجان

باذنجان وخبز مقلي، مع اللبن المثلوث، فنشور الباذنجان المقلية حبوب الرمان والصنوبر

Eggplants served with fried bread, garlic yogurt, Fried skinned eggplant, pomegranate seeds and pine nuts

1,950 KD

Falafel فلافل



فخارة لحمة

2,550 KD **Fekharet Lahme** فخارة لحمة

مكعبات لحمة مطبوخة مع البصل، الطماطم والبطاطا على طريقة ليلي لطماطم
Chopped meat mixed with onions, tomatoes topped with potato cubes & seasoned with leila spices

1,950 KD

Chickpeas Fatteh فتة حمص

حمص مسلوق مع خبز مقلي، لبن طازج، ثوم وصنوبر الرمان والصنوبر

Chickpeas served with fried bread, garlic yogurt, and pine nuts

1,300 KD

Foul فول



جبنة متبلة بالفرن



فول

متاح من ٩:٠٠ صباحاً الى ١٢:٠٠ ظهراً
Available from 9:00 AM to 12:00 PM

صبحية ليلي



2,450 KD **Pastrami Cheese Rolls** رقائق البسطرمة والجبنة

رقاقات البسطرمة والجبنة، محمّرة أو مقلية
Baked or fried rolls stuffed with pastrami and cheese

1,950 KD **Grilled Halloumi Cheese** جبنة الحلوّم المشويّة

جبنة الحلوم مع البندورة الكرزية، النعنع الأخضر وزيت الزيتون
Halloum with cherry tomatoes, mint and olive oil

2,550 KD **Jebneh Mtabbaleh** جبنة متبلة بالفرن

جبنة بيضاء مع زيت زيتون، بندورة، زعتر، وأوريغانو
White cheese seasoned with olive oil, tomatoes thyme and oregano

1,950 KD **Cheese Rolls** رقائق جبنة

رقاقات جبنة، محمّرة أو مقلية
Baked or fried rolls stuffed with cheese

1,950 KD **Sambusik Lahme** سمبوسك باللحمة

عجينة السمبوسك محشوة باللحمة والصنوبر المقلية
Fried stuffed dough with meat and pine nuts

2,950 KD **Mix Puffs** صحن معجنات مشكل

كبة، رقائق جبنة وسمبوسك لحمة
Kebbe, rakakat cheese, sambusik lahme



جبنة الحلوّم المشويّة



صحن معجنات مشكل

مميزات ليلي Leila's Specialty لايت Light جديد New

متاح من ٩:٠٠ صباحاً الى ١٢:٠٠ ظهراً
Available from 9:00 AM to 12:00 PM



زعتراً بالعجين



جبنة بالعجين

Manakesh | مناقيش

2,550 KD **Margherita Pizza** بيتزا مارجرينا

2,450 KD **Lebanese Pizza** بيتزا لبنانية

2,550 KD **Jebneh Bel Ajine** جبنة بالعجين

1,100 KD **Zaatar Bel Ajine** زعتراً بالعجين

2,550 KD **Lahm Bel Ajine** لحم بعجين



بيتزا لبنانية



لحم بعجين

متاح من ٩:٠٠ صباحاً الى ١٢:٠٠ ظهراً
Available from 9:00 AM to 12:00 PM

صباحية ليلي

Eggs | بيض

2,350 KD **Menemen** مينيمن

طماطم مع البيض المخفوق تقدم مع الفلفل الأخضر
Tomato cubes with scrambled Eggs mixed with Green Pepper

1,850 KD **Egg and Potato mixture** مفزكة بيض و بطاطا

مكعبات بطاطا مع البيض المخفوق تقدم مع البصل والفليفلة
الخضراء ورشة فرقة

3,000 KD **Omelet & Cheese** عجة بيض وجبنة

البيض المخفوق مع الجبنة يقدم كاسة لبن الطازج
scrambled Eggs mixed with cheese with yoghurt dip on the side

2,650 KD **Omelet & Vegetables** عجة بيض وخضار

البيض المخفوق مع الخضار يقدم كاسة لبن الطازج
scrambled Eggs mixed with Vegetables with yoghurt dip on the side

1,600 KD **Scrambel Eggs** بيض مخفوق



بيض عيون

1,600 KD **Sunny Side Eggs** بيض عيون



مفزكة بيض و بطاطا

متاح من ٩:٠٠ صباحاً الى ١٢:٠٠ ظهراً
Available from 9:00 AM to 12:00 PM



كنافة لبنانية

1,150 KD **قشطية Ashtalieh**

أرز مطحون، حليب محلي كامل الدسم، وماء ورد
Ground rice with full-cream sweetened milk and rose water

1,150 KD **أرز بالحليب Rice Pudding**

أرز، حليب محلي، ماء الزهر
Rice, sweetened milk, and orange blossom water

1,150 KD **مغلي Meghleh**

أرز ناعم، سكر، وبهارات عربية تقليدية متنوعة
Ground rice with sugar and an assortment of traditional Arabian spices



مغلي



غزل بيروت

2,250 KD **غزل بيروت Ghazal Beirut**

بوظة المسكة الشرفية بين طبقتين من غزل البنات الأبيض، مع برش الفستق الحلبي
Two layers of white cotton candy, stuffed with mastic ice cream, topped with pistachio sprinkles



أرز بالحليب

متاح من ٩:٠٠ صباحاً إلى ١٢:٠٠ ظهراً
Available from 9:00 AM to 12:00 PM

حلويات

Desserts

2,100 KD **عثمالية ليلى Leila's Osmaliyeh**

العثمالية التقليدية المقرمشة المحشية بالقشطة، تقدّم مع القطر
Crispy vermicelli layers stuffed with rose and pistachio ice cream

2,650 KD **مفروكة بالفستق Mafroukit Festok**

مفروكة فستق حلبي محشية بالقشطة الغنية
Two pistachio dough layers stuffed with rich Lebanese cream

2,450 KD **عثمالية بالقشطة Osmaliyeh Bel Ashta**

العثمالية التقليدية المقرمشة المحشية بالقشطة، تقدّم مع القطر
Crispy vermicelli layers stuffed with Lebanese cream, served with sugar syrup

2,650 KD **كنافة لبنانية Lebanese Knefeh**

الكنافة اللبنانية بالجبن عطريّة ليلى
The legendary Lebanese cheese knefe



عثمالية بالقشطة



مفروكة بالفستق

متاح من ٩:٠٠ صباحاً إلى ١٢:٠٠ ظهراً
Available from 9:00 AM to 12:00 PM



قهوة لبنانية



كابتشينو

Hot Beverages | مشروبات ساخنة

1,750	Cappuccino كابتشينو	1,350	Lebanese Coffee قهوة لبنانية
1,750	Cafe Latte كافيه لاتييه	1,350	Espresso إسبريسو
1,750	Instant Coffee نسكافيه	1,600	Double Espresso إسبريسو دابل
1,250	Tea شاي	1,250	White Coffee قهوة بيضاء
1,350	Tea Mint شاي بالنعناع		
1,350	Tea Cinamon شاي بالقرفة		
1,350	Infusion Tea شاي نكهات		



متاح من ٩:٠٠ صباحاً الى ١٢:٠٠ ظهراً
Available from 9:00 AM to 12:00 PM

مشروبات

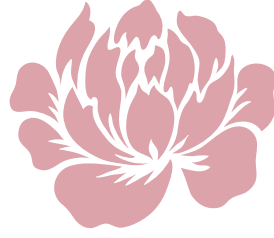


Beverages

Cold Beverages | مشروبات باردة

1,950	Orange Juice عصير برتقال	1,250	Soft Drinks مشروبات غازية
1,950	Fresh Apple Juice عصير تفاح	0,850	Mineral Water/Small مياه معدنية/صغير
1,950	Fresh Carrot Juice عصير جزر	1,250	Mineral Water/Large مياه معدنية/كبير
1,950	Fresh kiwi Juice عصير كيوي	1,000	Sparkling water/Small مياه غازية/صغير
2,150	Fresh Pomegranate Juice عصير رمان	1,450	Sparkling water /Large مياه غازية/كبير
1,750	Lemonade Juice ليمونادة	1,600	Yogurt Drink شراب لبن
1,750	Minted Lemonade Juice ليمونادة بالنعناع	1,700	Minted Yogurt Drink شراب لبن بالنعناع
1,950	Strawberry Juice عصير الفراولة	1,350	Jellab شراب الجلاب
1,950	Mango Juice عصير المانجو	1,250	Rose Syrup شراب الورد
		1,250	Iced Tea شاي مثلج
			بطعم الليمون أو الدراق Your choice of lemon or peach
		1,850	Sparkling Leila كوكتيل ليلى
			شراب الصودا المنعش بالفاكهة الموسمية Refreshing soda water with seasonal fruits

متاح من ٩:٠٠ صباحاً الى ١٢:٠٠ ظهراً
Available from 9:00 AM to 12:00 PM



For catering reservations, contact us on: 96962700
لحجز طلباتكم الخارجية من ليلي، يمكنكم التواصل معنا على : ٩٦٩٦٢٧٠٠

FOOD TRENDS CORPORATION S.A.L.

Lebanon

ABC Ashrafieh, ABC Dbayeh, ABC Verdun and Zaitunay Bay

Kuwait

The Avenues Mall, Al Kout Mall

Bahrain

Al Aali Mall

[CLICK HERE FOR MORE INFO](#)

المصدر	الحالة	الصف	المصدر	الحالة	الصف
الكويت	مبرد	صدر دجاج	الإمارات	مثلج	روبيان
الكويت	مبرد	دجاج كامل	الكويت	مبرد	روبيان فراشة بانكو
الكويت	مبرد	كبدة دجاج	الهند	مثلج	لحم غنم
الكويت	مثلج	سجق	ايرلندا	مثلج	ريش غنم
الكويت	مثلج	نقانق	أسترالي	مثلج	لحم عجل بقري
الامارات	مثلج	بسترما	جنوب إفريقيا	مبرد	لحم عجل بقري مفروم
			أمريكا	مثلج	







ليلى صبية من لبنان.

عاشت طفولتها بالضيقة بين بساتين الكرز وكروم العنب ومطبخ سّأ الترائي. من هي وزغيرة حملت تنزل عالمدينة لتفتح مطعم. مرقت السنين ونزلت ليلى على بيروت، فتحت المطعم وصارت مثل أيا صبية بيروتية. بس المدينة ما محيت لمستها بالاكل. بالعكس، زادت عليها رشة اناقة ونكهة عصرية. ما اكتفت ليلى بالموجود، وبلّشت من فترة تتوسّع وتنقل نكهة التراث العصري لأبعد الحدود.



قصة ليلى



سلطة تَبُولَة بالكينوا

1,850 KD **Light Mountain Salad** سلطة جبليّة خفيفة

بندورة، بقلّة، بصل وباذنجان مشوي مع صلصة الخل، زيت الزيتون وحبوب الرمان

الوحدات الحرارية 132 / البروتينات 2,72 / الدهون 10,54 / الألياف 2,64 / الكربوهيدرات 12,21

Tomatoes, purslane, onions and grilled eggplant, served with vinegar oil dressing and pomegranates

Calories 132 / Proteins 2,72 / Fat 10,54 / Fibers 2,64 / Carbs 12,21

1,750 KD **Raheb Salad** سلطة الراهب

الباذنجان المشوي مع حبوب الرمان، النعنع، الثوم المعمر، الفليفلة الخضراء، البندورة الكرزية، البصل الأخضر، الفجل وأوراق الحبق مع عصير الحامض وزيت الزيتون

Grilled eggplant with pomegranate, mint, chives, green pepper, cherry tomato, green onion, radish and basil with lemon and olive oil dressing

شوربة | Soup

1,700 KD **Lentil Soup** شوربة العدس



شوربة العدس



سلطة البقلة والزيتون

1,950 KD **Purslane & Olive Salad** سلطة البقلة والزيتون

بقلة مع بندورة كرزية، بصل، فجل، زيتون مع عصير الحامض وزيت الزيتون

Purslane with cherry tomatoes, onions, radish and olives, served with lemon juice and extra virgin olive oil

1,950 KD **Rocket with Thyme Salad** سلطة روكا مع زعتر

سلطة الروكا مع الزعتر الاخضر والبصل، تقدم مع عصير الحامض وزيت الزيتون

Rocket leaves, green thyme and onions, with lemon juice and extra virgin olive oil

2,100 KD **Rocket with Fetta Cheese Salad** سلطة روكا مع جبنة

سلطة الروكا مع جبنة الفيتا، تقدم مع عصير الحامض وزيت الزيتون

Rocket leaves, fetta cheese, with lemon juice and extra virgin olive oil

2,100 KD **Rocket with Beetroot Salad** سلطة روكا مع شمندر

سلطة الروكا مع الشمندر، تقدم مع عصير الحامض وزيت الزيتون

Rocket leaves, beetroot, with lemon juice and extra virgin olive oil

2,400 KD **Grilled Halloumi Salad** سلطة الحلوم المشوي

سلطة الحلوم المشوي مع الخس، روكا، شمندر والطماطم، تقدم بصلصة الخل

Lettuce, rocca, beetroot, tomato topped with grilled halloumi served with vinegar sauce

سلطات

Salads

2,100 KD **Fattouch Salad** سلطة فتوش

السلطة اللبنانية التقليدية مع الخبز المحمص

The traditional Lebanese green salad with toasted bread

2,100 KD **Light Fattouch Salad** سلطة فتوش لايت

السلطة اللبنانية التقليدية مع الخبز المحمص، السمّاق و خل التفاح

The traditional Lebanese green salad with toasted bread, sumac, lemon juice and apple vinegar sauce

Calories 201 / Proteins 5,63 / Fat: 18,1 / Fibers 5,3 / Carbs 42



سلطة فتوش

2,100 KD **Tabbouleh Salad** سلطة تَبُولَة

السلطة اللبنانية الشهيرة مع البقدونس المفروم، البندورة، البصل، البرغل، عصير الحامض وزيت الزيتون

The famous Lebanese salad with chopped parsley, tomatoes, onions, bulgur with lemon juice and extra virgin olive oil

2,350 KD **Tabbouleh Quinoa Salad** سلطة تَبُولَة بالكينوا

تبولة مع حبوب الكينوا

Quinoa mixed with fresh tomatoes, dry mint, parsley, onions, sweet pepper, lemon juice and extra virgin olive oil

Calories: 350 / Proteins 7,22 / Fat 22,75 / Fibers 5,98 / Carbs 51,26

2,450 KD **Quinoa Salad** سلطة الكينوا

كينوا بيضاء مع الخس، خيار، البندورة، نعناع، قطع برتقال والرمان مع عصير الحامض وزيت الزيتون

White quinoa with lettuce, cucumber, tomato, mint, orange & pomegranate with lemon juice & extra virgin olive oil



سلطة تَبُولَة



برغل بالبندورة

1,950 KD **Loubieh Bel Zeit لوبية بالزيت**

لوبية بالزيت مع البندورة والبصل

Poached green beans with tomato sauce, onions and olive oil

1,950 KD **Bemieh Bel Zeit بامية بالزيت**

بامية مطبوخة بالزيت والطماطم على طريقة ليلي

Okra cooked with tomatoes & olive oil

1,950 KD **Mousakaa Bathenjen مسقعة باذنجان**

باذنجان مطبوخ مع الحمص وصلصة الطماطم

Eggplant cooked with chickpeas and tomato sauce

1,850 KD **Bulgur & Tomatoes برغل بالبندورة**

برغل مطبوخ مع البندورة الطازجة

Simmered bulgur cooked with fresh tomatoes virgin olive oil



ورق عنب



لوبية بالزيت

1,750 KD **Eggplant Moutabbal متبل باذنجان**

خلطة الباذنجان المشوي مع الطحينة، الحامض وزيت الزيتون

Our special roasted eggplants mash with tahini, lemon juice and a drizzle of olive oil

1,750 KD **متبل لايت Light Moutabbal**

باذنجان مشوي على طريقة ليلي مع الطحينة، لبن قليل الدسم وحامض يقدهم مع البصل الأخضر والرمان

الوحدات الحرارية 114 / البروتينات 6,9 / الدهون 7,9 / الألياف 9 / الكربوهيدرات 20

Grilled eggplants with tahini, light yogurt and lemon juice, topped with green onions and pomegranate

Calories 114 / Protein 6,9 / Fat 6,9 / Fiber 9 / Carbs 20

1,850 KD **Sweet Moutabbal متبل دبس الرمان**

باذنجان متبل مع دبس الرمان

Eggplant mash with pomegranate molasses

1,950 KD **Mtabbal Bel Chamandar متبل بالشمندر**

باذنجان متبل مع الشمندر الطازج وحببات الرمان

Mashed eggplant assorted with fresh beetroot topped with pomegranate

1,850 KD **Cauliflower & Tarator قرنبيط وطرطور**

قرنبيط محمّر مغطى بصلصة الطرطور، الكزبرة وزهرة الكبر

Baked cauliflower topped with tahini sauce, coriander and capers

مازة باردة



Cold Mezze

1,950 KD **Stuffed Vine Leaves ورق عنب**

ورق عنب ملفوف ومحشي بخلطة الأرز

Rolled vine leaves stuffed with rice mix

2,100 KD **Batenjen Bel Laban باذنجان باللبن**

باذنجان محشي بخلطة الأرز مع لبن وروكا

Stuffed eggplant with rice mix and yogurt on a bed of rocca

1,850 KD **شكليش**

خلطة الشكليش مع البندورة، البقدونس، البصل الأخضر وزيت الزيتون

Chanklish mix with tomatoes, parsley, green onions and extra virgin olive oil

1,950 KD **لبنة متبلّة Labneh Mtabbaleh**

لبنة متبلّة مع الخضار المقطّعة

A delicious mix of labneh and diced vegetables



متبل باذنجان

1,750 KD **حمص Hummus**

حمص بطحينة مع زيت الزيتون عطريقتنا

Mashed chickpeas with tahini and a drizzle of olive oil

2,550 KD **حمص لحمة Hummus with Diced Beef**

حمص بطحينة مع مكعبات اللحمة والصنوبر

Mashed chickpeas with tahini, topped with a delicious mix of diced beef and pine nuts

1,950 KD **حمص بيروتى Hummus Beirut**

خلطة حمص جديدة مع الفول، الكمون ومكعبات البندورة الطازجة

Revisited hummus mash with fava beans, and cumin, topped with freshly diced tomatoes

2,100 KD **محمرة Mouhammara**

محمرة الجوز على طريقتنا

Our own spicy walnut paste



حمص لحمة



مقانق

3,000 KD **لحمة راس عصفور بالببيستو Pesto Diced Beef**

من وصفات ليلى المميّزة والسريّة المتوارثة من جيل لجيل! مكعبات اللحم الطرية والمقطعة مع صلصة الحبق الطازجة والخاصة بليلى، تقدّم مع البطاطا المقلية المقرمشة

A star item by Leila. This recipe is a family secret inherited through generations, using the best beef tenderloin, chopped and mixed with fresh basil sauce, served with extra crunchy fries

2,850 KD **لحمة راس عصفور Lebanese Diced Beef**

لحمة العجل مقطّعة مع دبس الرمان والسنوبر

Diced beef mixed with sweet cherry sauce

3,000 KD **لحمة راس عصفور بالكرز Cherry Diced Beef**

لحمة العجل المقطّعة مع عصير الحامض وصلصة الكرز الحلوة

Diced beef mixed with sweet cherry sauce



لحمة راس عصفور بالببيستو



سودة دجاج

1,950 KD **جوانح الدجاج Chicken wings**

أجنحة دجاج متبلّة مع الأعشاب والثوم، عصير الحامض وزيت الزيتون، تقدّم مع صلصة الثوم

Chicken wings mixed with herbs, garlic, lemon juice and olive oil, served with garlic dip

2,450 KD **دجاج بالعثمالية Chicken Osmalliyeh**

وصفة الدجاج بالعثمالية الأولى والأصلية في لبنان ونجمة أطباق ليلى بأثر عشر سنين! أصابع الدجاج الشهيرة، المغلفة بالعثمالية الذهبية تقدّم مع البطاطا المقلية وصلصة الثوم

The first and original chicken bel Osmalliyeh in Lebanon, and Leila's star item by popular demand for 10 years and counting! Our famous chicken fingers wrapped in golden-fried vermicelli, served with french fries and garlic dip

2,550 KD **سودة دجاج Chicken Liver**

سودة دجاج مع دبس الرمان، الثوم والحامض

Chicken liver in juicy pomegranate molasses, garlic and lemon

2,550 KD **مقانق Lebanese Sausages**

مقانق مقلية مع دبس الرمان والسنوبر

Fried Lebanese sausages served with pomegranate molasses and pine nut

2,550 KD **سجق وبنندورة Spicy Sausages with Tomatoes**

سجق مقلي مع البنندورة الكرزية، الثوم والحامض

Fried hot sausages with cherry tomatoes, garlic and lemon

مازة ساخنة



Hot Mezze

1,950 KD **سمبوسك باللحمة Sambusik Lahme**

عجينة السمبوسك محشوة باللحمة والسنوبر المقلية

Fried stuffed dough with meat and pine nuts

2,950 KD **صحن معجنات مشكل Mix Puffs**

كبة، رقائق جبنة وسمبوسك لحمة

Kebbe, rakakat cheese, sambusik lahme

2,450 KD **أقراص الكبة Stuffed Kebbeh**

أقراص الكبة باللبن

Stuffed kebbeh with yogurt

2,550 KD **كبة صاجية Kebbeh Sajieh**

الكبة التقليدية محشوة بخلطة البصل والبهارات الحرة

Traditional beef kebbeh stuffed with a mix of onions and hot spices



صحن معجنات مشكل

1,950 KD **رقاقات جبنة Cheese Rolls**

رقاقات جبنة، محمّرة أو مقلية

Baked or fried rolls stuffed with cheese

2,450 KD **رقاقات البسطرمة والجبنة Pastrami Cheese Rolls**

رقاقات البسطرمة والجبنة، محمّرة أو مقلية

Baked or fried rolls stuffed with pastrami and cheese

1,950 KD **جبنة الحلوم المشوية Grilled Halloumi Cheese**

جبنة الحلوم مع البنندورة الكرزية، النعنع الأخضر وزيت الزيتون

Halloum with cherry tomatoes, mint and olive oil



أقراص الكبة



فتة باذنجان



فتة قريديس

Leila's Dish | طبخات ليلى

3,950 KD

شيش برك Chich Barak

شيش برك المطبوخ باللبن يقدم مع رز أبيض بالشعيرية

Lebanese chich barak dumplings cooked in yoghurt served with white rice vermicelli

4,250 KD

كبة لبنية Kebbeh Labanieh

أقراص الكبة المطبوخة باللبن يقدم مع رز أبيض بالشعيرية.

Kebbeh Balls cooked in yoghurt served with white rice vermicelli



شيش برك

3,450 KD

أوزي Ouzi

خبز لبناني محشو بالأرز، لحمه خروف، صنوبر و لوز

Lebanese bread stuffed with oriental rice, lamb meat with pinenuts and almonds, served with yogurt on the side

4,250 KD

بخنة بامية Okra Stew & Rice

بامية مطبوخة بالطماطم، الكزبرة و اللحمة تقدم مع رز أبيض

بالشعيرية

Rich and flavorsome okra stew with tomato sauce and meat served with white rice vermicell



أوزي

مازة ساخنة



Hot Mezze

3,450 KD

قريديس بروفنسيال Shrimps Provincial

قريديس متنوع بصلصة الكزبرة

Shrimps, marinated with coriander, garlic & lemon

3,650 KD

فتة قريديس Shrimp Fatteh

قريديس مع الباذنجان المقلي، قشور الباذنجان المقلية، اللبن الطازج، ثوم و صنوبر

Revisited fatteh recipe with shrimps, fried eggplants, Fried skinned eggplant, garlic yogurt and pine nuts

1,750 KD

مكعبات البطاطا Potato Cubes

مكعبات البطاطا المقلية مع البصل وبهارات ليلى الحارة

Fried potato cubes mixed with onions and Leila's hot spices



قريديس بروفنسيال

2,550 KD

فخارة لحمة Fekharet Lahmeh

مكعبات لحمة مطبوخة مع البصل، الطماطم والبطاطا على طريقة ليلى

Chopped meat mixed with onions, tomatoes topped with potato cubes & seasoned with leila spices

1,950 KD

فتة باذنجان Eggplant Fatteh

باذنجان وخبز مقلي، مع اللبن المثلوث، قشور الباذنجان المقلية حبوب الرمان والصنوبر

Eggplants served with fried bread, garlic yogurt, Fried skinned eggplant, pomegranate seeds and pine nuts

1,850 KD

بطاطا بالكزبرة Crispy Potatoes With Coriander

مكعبات البطاطا مع ثوم والكزبرة الطازجة

Fried potato cubes mixed with garlic and fresh coriander



مكعبات البطاطا



شاورما لحمة

4,450 KD **لحمة مع الحامض والثوم Lemon Garlic Beef**

لحمة هبرة مشوية ومتبلّة بالثوم والحامض

Fatless grilled beef, marinated in a garlic lemon sauce

4,150 KD **صحن كباب Kabab Platter**

أسيخ الكباب، تقدّم مع شحات البطاطا المقلية والخضار

Kabab skewers served with fried potatoes and vegetables

4,150 KD **كباب خشخاش Kabab Khashkhash**

كباب خشخاش يقدم مع صلصة الطماطم الحارة على طريقة ليلى

Meat Kabab grilled, served with grilled spicy tomato sauce in Leila species

4,150 KD **صحن كفتة Kafta Platter**

أسيخ الكفتة، تقدّم مع شحات البطاطا المقلية والخضار

Kafta skewers served with fried potatoes and vegetables

4,150 KD **كفتة باللبن Kafta with Yogurt**

كفتة مع اللبن، خبز لبناني مقلي مع الصنوبر والسّماق

Grilled kafta served with yogurt, fried Lebanese bread, pine nuts and a sprinkle of sumac

4,150 KD **كفتة بالكرز Kafta Bel Karaz**

كفتة مشوية تقدّم بصلصة الكرز الخاصة

Meat Kafta skewers served with homemade cherry sauce

1,150 **White Rice Rermicelli** رز ابيض بالشعيرية



عرايس كفتة

4,500 KD 2 Skewers
5,750 KD 3 Skewers
10,050 KD 6 Skewers **طاووق الدجاج Chicken Taouk**

أسيخ الدجاج تقدّم مع البطاطا المقلية المقرمشة، الخضار وصلصة الثوم

Chicken brochettes served with golden golden fried potatoes vegetables and garlic sauce

4,650 KD 2 Skewers
5,750 KD 3 Skewers
11,250 KD 6 Skewers **طاووق لايت Light Chicken Taouk**

قطع طاووق منقوعة بصلصة البندورة والثوم، تقدّم مع البطاطا المشوية، سلطة خس، مع عصير الحامض وزيت الزيتون
الوحدات الحرارية ٤٧٣

Chicken dipped in tomato garlic sauce, served with grilled potatoes and a lettuce salad **Calories 473**

4,750 KD **فروج مشوي على الفحم Grilled Chicken**

نصف فروج مشوي ومنقوع بهاراتنا الخاصة، يقدم مع بطاطا مقلية وخضار مشوية وصلصة الثوم

Half chicken grilled to perfection, marinated in our special spices, served with golden french fries and grilled vegetable and garlic sauce

4,500 KD 2 Skewers
5,650 KD 3 Skewers
9,950 KD 6 Skewers **طبق الدجاج الصحي Light Chicken Platter**

طبق قليل الدهون، من ٢٠٠ غرام شرائح الدجاج المنقوعة بالخردل، يقدم مع البطاطا المشوية وسلطة الخس على طريقة ليلى
الوحدات الحرارية: ٤٥٠

A low-fat platter of 200g chicken slices marinated in mustard, served with grilled potatoes and leila's lettuce mix
450 Calories

مشاوي و أطباق



Grills and Platters

4,650 KD 2 Skewers
6,550 KD 3 Skewers
11,750 KD 6 Skewers **لحم مشوي Beef Brochettes**

أسيخ اللحم، تقدّم مع البطاطا المقلية المقرمشة والخضار

Beef skewers served with golden golden fried potatoes and vegetables

7,950 KD **كستليتا Cutlets**

قطع كستليتا مشوية ومتبلّة على طريقة ليلى مع سلطة البيواز، البطاطا المقلية المقرمشة

Tender lamb cutlets grilled and seasoned to perfection served with biwaz salad, golden french fries

4,950 KD **شاورما لحمة Beef Shawarma**

لحمة الشاورما تقدّم بالصحن مع سلطة البيواز، البطاطا المقلية المقرمشة وصلصة الثوم وصلصة الطرطور

Shawarma beef in a plate, served with biwaz salad, golden french fries and tahini sauce



مشاوي مشكّلة

7,950 KD Small
14,950 KD Large **مشاوي مشكّلة Mixed Grill**

تشكيلة مشاوي: كفتة، كباب، ريش، لحمة، وطاووق على طريقة ليلى يقدم مع البطاطا المقلية المقرمشة وخضار مشوية

An assortment of Kafta & kabab meat, cutlets, beef, and chicken brochettes with golden fried potatoes and grilled vegetables

3,350 KD **عرايس كفتة Arayes Kafta**

عرايس كفتة مشوية تقدّم مع كاسة من اللبن الطازج

Grilled bread slices with kafta spread, served with a bowl of fresh yogurt **0,750 add Cheese**

5,450 KD **ستايك عاللبناني Leila's Steak et Frites**

شرائح اللحم الطرية مع صلصة ليلى بالفطر، تقدّم مع البطاطا المقلية المقرمشة

Beef strips served with our signature mushroom sauce and golden french fries



ستايك عاللبناني



كنافة لبنانية

2,400 KD

Ice Cream بوظة

٣ أنواع من البوظة اللبنانية التقليدية من إختيارك
Your choice of 3 scoops of traditional Lebanese ice cream



غزل بيروت

2,250 KD

Ghazal Beirut غزل بيروت

بوظة المسكة الشرفية بين طبقتين من غزل البنات الأبيض، مع
برش الفستق الحلبي
Two layers of white cotton candy, stuffed with mastic ice
cream, topped with pistachio sprinkles




مرطبان حلو



أرز بالحليب

حلويات



Desserts

2,650 KD

Mafroukit Festok مفروكة بالفستق

مفروكة فستق حلبي محشية بالقشطة الغنية
Two pistachio dough layers stuffed with rich Lebanese cream

1,150 KD

قشطية Ashtalieh

أرز مطحون، حليب محلي كامل الدسم، وماء ورد
Ground rice with full-cream sweetened milk and rose water

1,150 KD

أرز بالحليب Rice Pudding

أرز، حليب محلي، ماء الزهر
Rice, sweetened milk, and orange blossom water

1,150 KD

مغلي Meghleh

أرز ناعم، سكر، وبهارات عربية تقليدية متنوعة
Ground rice with sugar and an assortment of traditional
Arabian spices



عثمالية بالقشطة

2,450 KD

Osmaliyeh Bel Ashta عثمالية بالقشطة

العثمالية التقليدية المقرمشة المحشية بالقشطة، تقدّم مع القطر
Crispy vermicelli layers stuffed with Lebanese cream, served
with sugar syrup

2,650 KD

Lebanese Knefeh كنافة لبنانية

الکنافة اللبنانية بالجبن عطريّة ليلي
The legendary Lebanese cheese knefe

2,100 KD

Leila's Osmaliyeh عثمالية ليلي

العثمالية التقليدية بحلّة جديدة، مع بوظة الورد والفستق الحلبي
Crispy vermicelli layers stuffed with rose and pistachio
ice cream



مفروكة بالفستق



قهوة لبنانية



كابتشينو

Hot Beverages | مشروبات ساخنة

1,750	Cappuccino كابتشينو	1,350	Lebanese Coffee قهوة لبنانية
1,750	Cafe Latte كافيه لاتييه	1,350	Espresso إسبريسو
1,750	Instant Coffee نسكافيه	1,600	Double Espresso إسبريسو دوبل
1,250	Tea شاي	1,250	White Coffee قهوة بيضاء
1,350	Tea Mint شاي بالنعناع		
1,350	Tea Cinamon شاي بالقرفة		
1,350	Infusion Tea شاي نكهات		



مشروبات



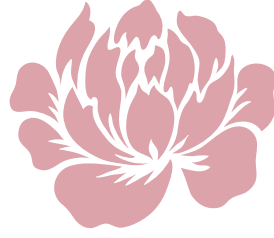
Beverages

Cold Beverages | مشروبات باردة

1,950	Orange Juice عصير برتقال	1,250	Soft Drinks مشروبات غازية
1,950	Fresh Apple Juice عصير تفاح	0,850	Mineral Water/Small مياه معدنية/صغير
1,950	Fresh Carrot Juice عصير جزر	1,250	Mineral Water/Large مياه معدنية/كبير
1,950	Fresh kiwi Juice عصير كيوي	1,000	Sparkling water/Small مياه غازية/صغير
2,150	Fresh Pomegranate Juice عصير رمان	1,450	Sparkling water /Large مياه غازية/كبير
1,750	Lemonade Juice ليموناضة	1,600	Yogurt Drink شراب لبن
1,750	Minted Lemonade Juice ليموناضة بالنعناع	1,700	Minted Yogurt Drink شراب لبن بالنعناع
1,950	Strawberry Juice عصير الفراولة	1,350	Jellab شراب الجلاب
1,950	Mango Juice عصير المانجو	1,250	Rose Syrup شراب الورد
		1,250	Iced Tea شاي مثلج
			بطعم الليمون أو الدراق Your choice of lemon or peach
		1,850	Sparkling Leila كوكتيل ليلى
			شراب الصودا المنعش بالفاكهة الموسمية Refreshing soda water with seasonal fruits



شراب الجلاب



For catering reservations, contact us on: 96962700
لحجز طلباتكم الخارجية من ليلي، يمكنكم التواصل معنا على : ٩٦٩٦٢٧٠٠

FOOD TRENDS CORPORATION S.A.L.

Lebanon

ABC Ashrafieh, ABC Dbayeh, ABC Verdun and Zaitunay Bay

Kuwait

The Avenues Mall, Al Kout Mall

Bahrain

Al Aali Mall

[CLICK HERE FOR MORE INFO](#)

المصدر	الحالة	الصف	المصدر	الحالة	الصف
الكويت	مبرد	صدر دجاج	الإمارات	مثلج	روبيان
الكويت	مبرد	دجاج كامل	الكويت	مبرد	روبيان فراشة بانكو
الكويت	مبرد	كبدة دجاج	الهند	مثلج	لحم غنم
الكويت	مبرد	جوانح دجاج	المملكة المتحدة	مثلج	ريش غنم
الكويت	مثلج	سجق	أسترالي	مثلج	لحم عجل بقري
الكويت	مثلج	نقانق	جنوب إفريقيا	مبرد	لحم عجل بقري مفروم
الإمارات	مثلج	بسترما	أمريكا	مثلج	

