

## بيننا خبز وملح

*Bread and salt depict the rapprochement and alliance between people that happens over a shared meal; breaking bread.*

Em Sherif, which translates to “the mother of Sherif” in Arabic, is a traditional, refined and multifaceted Lebanese culinary experience – one curated with love, made with intention.

Founder (and Sherif’s mother) Mireille Hayek, wants this meal to remind you of ones shared around her own dinner table; a glimpse into “la vie Libanaise”.

Welcome Home. Welcome to Em Sherif.

## FROM THE OVEN

Man'ousheh Zaatar	<i>Homemade thyme mix on flatbread</i>
Lahmeh Bi Ajeen	<i>Spicy minced meat pie</i>
Fatayer	<i>Spinach and wild zaatar with onion-filled pastries</i>

## SALATA

Tabbouleh	<i>Chopped parsley, tomato, bulgur, lemon and extra virgin olive oil dressing</i>
Fattoush	<i>Lebanese chopped salad, pomegranate molasses, crispy arabic bread</i>
Salatit Batenjen	<i>Fried eggplant, mixed with pomegranate molasses, fresh pomegranate seeds, chopped parsley, parsley sauce</i>
Salatit Malfouf	<i>Shredded cabbage, radish, lemon oil</i>

If you have any food allergies, special dietary requirements, or additional requests, please speak to a member of our team before placing your order.

## COLD MEZZE

Sahen Khodra	<i>Seasonal vegetables plate</i>
Kabis Mehshi	<i>Selection of Pickles</i>
Hummus	<i>Chickpea dip, tahini, lemon, extra virgin olive oil</i>
Hummus Snoubar	<i>Chickpea dip, tahini, lemon, toasted pine nuts, extra virgin olive oil</i>
Hummus Lahmeh	<i>Chickpea dip, tahini, lemon, minced beef, extra virgin olive oil</i>
Mutabbal	<i>Flame grilled eggplant, tahini, lemon, fresh pomegranate, extra virgin olive oil</i>
Labnit Em Sherif	<i>Labneh mixed with garlic oil, purslane, extra virgin olive oil</i>
Kibbeh Nayyeh	<i>Creamy Lebanese beef tartar, bulgur, basil</i>
Hindbeh Bil Zeit	<i>Dandelion cooked in olive oil, crispy onion</i>
Warak Enab	<i>Vegetarian stuffed vine leaves</i>
Horraa Osbao	<i>Lebanese lentil, coriander, pomegranate molasses, bread crumbs</i>
Muhammara	<i>Roasted sweet pepper and walnut dip, shaved walnut</i>
Banadoura w Jebneh	<i>Seasoned fresh tomato with goat cheese</i>
Berghol Banadoura	<i>Bulgur cooked in tomato sauce, basil, extra virgin olive oil</i>
Arnabeet	<i>Whole roasted cauliflower, tahini parsley sauce, parsley oil</i>

All prices are in KWD.

## HOT MEZZE

Moussabaha	<i>Chickpeas in tahini citrus sauce</i>
Batata w Kharouf	<i>Pulled lamb, potato mash, bread crumbs, peppercorn gravy</i>
Fattet Batenjen	<i>Eggplant, yoghurt, basil, pine nut, crispy pita bread</i>
Fattet Sambousik	<i>Beef filled pastries, yoghurt, wild zaatar</i>
Briwat Jebneh	<i>Cheese, mint and olive pastries</i>
Kibbet Lahmeh	<i>Beef stuffed kibbeh, cucumber, yoghurt</i>
Kibbet Em Sherif	<i>Kibbeh stuffed with minced beef served with cabbage salad</i>
Rekakat Soujouk	<i>Spicy lebanese sausage rolled in phyllo dough</i>
Batata Mekliyah	<i>French fries</i>
Asbit Djei	<i>Sauteed chicken liver, coriander, garlic sauce</i>
Kraydis	<i>Marinated grilled shrimp, nigella seeds</i>
Batata Harra	<i>Spicy potatoes, coriander, garlic</i>
Makanek	<i>Coriander and pepper Lebanese sausages, onion, sumac, toasted pine nuts, lemon zest</i>
Toshka	<i>Flatbread stuffed with kebab and cheese</i>
Tabekh Em Sherif	<i>Today's special</i>

All prices are in KWD.

## MASHEWE



Taouk	<i>Grilled marinated chicken skewers, garlic cream, pickled cucumber</i>
Lahmeh Mechwiyeh	<i>Grilled beef skewers, tomato, chilli, onion, zaatar herb dip</i>
Kebab	<i>Minced beef skewers, cinnamon, tomato, chilli, onion</i>

If you have any food allergies, special dietary requirements, or additional requests, please speak to a member of our team before placing your order.

## مشاوي

أسيخ دجاج متبل مشوي، غميس حاز، معجون الثوم، كبيس خيار	طاووق
أسيخ لحم البقر المشوية، طماطم، حاز، بصل، تغميسة زعتر	لحمة مشوية
أسيخ لحم بقر مفروم، قرفة، طماطم، حاز بصل	كباب

إذا كان لديك أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة  
أو طلبات إضافية، يرجى التحدث إلى أحد أعضاء فريقنا قبل الطلب.

## مازة ساخنة

حمص بصلصة الطحينة الحامضة	مسبحة
لحم ريش خروف مسخّب، هريس البطاطا، خبز، صلصة الفلفل	بطاطا وخروف
بادنجان متبّل، لبن زيادي، خبز عربي مقرمش	فتّة بادنجان
فطائر محشوة باللحم، لبن زيادي، زعتر بزّي	فتّة سمبوسك
معجنات محشوة بخليط الجبنة، النعناع والزيتون	بريوات جبنة
كبة لحمة وبرغل محشوة باللحم المفروم، خيار ولبن زيادي	كبة لحمة
كبة لحمة وبرغل محشوة باللحم المفروم تقدّم مع سلطة الملفوف	كبة أم شريف
سجق لبناني حار ملفوف بعجينة الفيلو	رقاقات سجق
بطاطا مقلية	بطاطا مقلية
قصبية دجاج مقلية، كزبرة، صلصة ثوم	قصبية دجاج
قريدس متبّل مشوي، بذور حبة البركة	قريدس
بطاطا حزة، كزبرة، حامض، ثوم	بطاطا حزة
نقانق لبنانية مشوية مع فلفل، بصل، سمّاق، صنوبر محمّص، نكهة الحامض	نقانق
خبز مسطح محشو بالكباب والجبنة	طوشكا

طبخ ام شريف

## مازة باردة

تشكيلة خضرة موسمية	صحن خضرة
كبيس خيار محشي على الطريقة المنزلية	كبيس محشي
غميس حمص، طحينة، حامض، زيت زيتون البكر	حمص
غميس حمص، طحينة، حامض، حبوب صنوبر	حمص صنوبر
محمص، زيت زيتون البكر	
غميس حمص، طحينة، حامض، لحمة مفرومة، زيت زيتون البكر	حمص لحمة
باذنجان مشوي، طحينة، حامض، رمان طازج، زيت زيتون البكر	متبل
مزيغ اللبنة مع زيت الثوم، بقلة، زيت زيتون البكر	لبنة أم شريف
لحم بقر لبناني تزار كريمة، برغل، حبق	كبة نيّة
هندبة مطبوخة بزيت الزيتون البكر، بصل مقرمش	هندبة بالزيت
أوراق عنب محشوة بالخضار	ورق عنب
عدس لبناني، كزبرة، دبس الرمان، خبز	حراق أصبعه
فلفل حلو محمص وغميس الجوز، جوز مقشر	محمة
طماطم طازجة متبلّة مع جبنة ماعز	بندورة وجبنة
برغل مطبوخ في صلصة الطماطم، حبق، زيت الزيتون البكر	برغل بندورة
قرنيطة كاملة محمص، صلصة الطحينة والبقدونس، زيت البقدونس	قرنيط

إذا كان لديك أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة أو طلبات إضافية، يرجى التحدث إلى أحد أعضاء فريقنا قبل الطلب.

## الفرن

مزيج الزعتر صنع منزلي يقدم على خبز مسطح  
فطيرة اللحم المفروم الحارة  
فطائر السبانخ مع الزعتر البري محشوة بالبصل

منقوشة زعتر  
لحم بعجين  
فطاير

## السلطة

بقدونس مفروم، طماطم، برغل،  
حامض وزيت زيتون البكر  
سلطة لبنائية مفرومة، دبس الرمان،  
خبز عربي مقرمش  
باذنجان مشوي، دبس الرمان، حبوب الرمان  
الطازج، بقدونس مفروم، صلصة البقدونس  
ملفوف مبروش، فجل، زيت الحامض

تبولة  
فتوش  
سلطة باذنجان  
سلطة ملفوف

## بيننا خبز وطلع

يصور الخبز والملح التقارب والتحالف بين الناس على وجبة مشتركة.

أم شريف ، التي تترجم إلى "والدة شريف" باللغة العربية ، هي تجربة طهي لبنانية تقليدية، مبتكرة وراقية - تجربة مختارة بحب.

تجربة تمثل رحلة ميراي هايك (مؤسسة المطعم ووالدة شريف) في إعداد أطباق المطبخ اللبناني الغني بالنكهات المتنوعة والتعرف على التقاليد اللبنانية حول مائدة منزلها المضياف.

نوع	مصدر	حالة
شاورما - فيليه بقر	الكويت	طازج
مقانق لحم: بقر وغنم	الكويت	طازج
سجق: لحم بقر وغنم	الكويت	طازج
لحم راس عصفور - فيليه بقر	الكويت / أسترالي	طازج عند التوفر / مبرّد
حمص باللحمة: فيليه بقر	أمريكي / أسترالي	مثلج / مبرّد
تكا فيليه - لحم بقر	أسترالي / جنوب أفريقي / أمريكي	مثلج / مبرّد
مجرمش فيليه لحم بقر	الكويت	طازج
كباب: لحم بقر وغنم	الكويت / أسترالي	طازج / مبرّد
النبيخ: لحم بقر وغنم	الكويت	طازج
قاورما غنم	أسترالي	مثلج
موزات غنم	الكويت / أسترالي	طازج / مثلج
كبة باللحمة	الكويت / أسترالي	مبرّد / مثلج
كبة عالسيخ بقر - غنم	الكويت / أسترالي	طازج / مبرّد
عصافير التين	لبنان	مثلج
ستيك فيليه لحم بقر	أمريكي / أسترالي	مثلج / مبرّد
برغر لحم بقر	أمريكي / أسترالي / كندي	مثلج / مبرّد
مناقيش كفتة لحم بقر وغنم	الكويت / أسترالي	طازج / مبرّد
لحم بعجين بقر وغنم	الكويت / أسترالي	طازج / مبرّد
شيش برك لحم بقر وغنم	الكويت / أسترالي	طازج / مثلج
دجاج	السعودية / الكويت	مبرّد
روبيان	هندي / الكويت / فييتنام	مثلج
شاورما سمك سيباس	تركي	مبرّد
ريش	الكويت	طازج