

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.

DINNER MENU

Manakish Zaatar	<i>Homemade thyme mix on flatbread</i>
Manakish Lahmeh	<i>Spicy minced meat pie</i>
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>
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>
Moussabaha	<i>Chickpeas in tahini citrus sauce</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>
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>
Batata Mekliyah	<i>French Fries</i>
Fattet Sambousik	<i>Beef filled pastries, yoghurt, wild zaatar</i>
Briwat Jebneh	<i>Cheese, mint and olive pastries</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>
Toshka	<i>Flatbread stuffed with Kebab and cheese</i>
Batata w Lahmeh	<i>Pulled lamb, potato mash, bread crumbs, peppercorn gravy</i>
Asbit Djej	<i>Sauteed chicken liver, coriander, garlic sauce</i>

DINNER MENU

Kraydis	<i>Marinated grilled shrimp, nigella seeds</i>
Taouk	<i>Grilled marinated chicken skewers, garlic cream, pickled cucumber</i>
Kebab	<i>Minced beef skewers, cinnamon, tomato, chilli, onion</i>
Tabekh Em Sherif	<i>Today's special</i>

Em Sherif Nammoura	<i>Orange semolina cake, spiced orange salad</i>
Aysh El Saraya	<i>Caramelized toasted bread, ashta, pistachio</i>
Chocolat w Haleweh	<i>Chocolate sponge, chocolate cream, halewe jar</i>
Ghazliyet Meskeh	<i>Mastika ice cream, served with cotton candy, kadaif, pistachio powder</i>
Em Ali	<i>Puffed pastry, vanilla infused milk, raisins, mixed nuts</i>
Muhallabiyeh	<i>Orange blossom and rose pudding</i>

25 KWD PER PERSON

(Excluding Beverages) included for 2 people and above.

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

قائمة العشاء

قريدس متبل مشوي، بذور حبة البركة	قريدس
أسيخ دجاج متبل مشوي، غميس حار، معجون الثوم، كبيس خيار	طاووق
أسيخ لحم بقر مفروم، قرفة، طماطم، حار، بصل	كباب طبخ أم شريف

كعكة بالسّميد والبرتقال	أم شريف نمّورة
خبز محمص بالكراميل، قشطة	عيش السرايا
كعكة شوكولاتة خالية من الغلوتين، حلاوة، جوز الهند المقرمش	شوكولا وحلاوة
بوطة بنكهة المستيكا، تقدّم مع غزل البنات، شعيرية، بودرة الفستق	غزليّة مسكة
عجينة مورقة، حليب بالفانيليا، زيب، تشكيلة مكشرات	أم علي
بودنغ الورد وماء الزهر	مهلبية

25 د.ك لكل شخص

(باستثناء جميع المشروبات) القائمة متضمنة ل شخصين وما فوق،
تخضع قائمة البوفية المحددة للتغير تبعاً للمنتجالت الموسمية

لراحتكم وسلامتكم، إذا كان لديكم حساسية غذائية أو احتاجات غذائية خاصة،
أو طلبات إضافية، نرجو منكم إبلاغ أحد أفراد فريقنا قبل تقديم طلبكم. شكرًا لتفهمكم وتعاونكم.

قائمة العشاء

مزيج الزعتر صنع منزلي يقدم على خبز مسطح	مناقيش زعتر
فطيرة اللحم المفروم الحارة	مناقيش لحمة
بقدونس مفروم، طماطم، برغل، حامض وزيت زيتون البكر	تبولة
سلطة لبنانية مفرومة، دبس الرمان، خبز عربي مقرمش	فتوش
تشكيلة خضرة موسمية	صحن خضرة
كبيس خيار محشي على الطريقة المنزلية	كبيس محشي
غميس حمص، طحينة، حامض، زيت زيتون البكر	حمص
حمص بصلصة الطحينة الحامضة	مسبحة
باذنجان مشوي، طحينة، حامض، رمان طازج، زيت زيتون البكر	متبل
مزيج اللبنة مع زيت الثوم، بقلة، زيت زيتون البكر	لبنة أم شريف
لحم بقر لبناني تزار كريمي، برغل، حبق	كبة نيّة
أوراق عنب محشوة بالخضار	ورق عنب
عدس لبناني، كزبرة، دبس الرمان، خبز	حراق أصبعه
فلفل حلو محمص وغميس الجوز، جوز مقشّر	محمرّة
طماطم طازجة متبلة مع جبنة ماعز	بندورة وجبنة
برغل مطبوخ في صلصة الطماطم، حبق، زيت الزيتون البكر	برغل بندورة
بطاطا مقلية	بطاطا مقلية
فطائر محشوة باللحم، لبن زبادي، زعتر بزي	فتة سمبوسك
معجنات محشوة بخليط الجبنة، النعناع والزيتون	بريوات جبنة
كبة لحمة وبرغل محشوة باللحم المفروم تقدم مع سلطة الملفوف	كبة أم شريف
سجق لبناني حار ملفوف بعجينة الفيلو	رقاقات سجق
خبز مسطح محشو بالكباب والجبنة	طوشكا
لحم ريش خروف مسحّب، هريس البطاطا، خبز، صلصة الفلفل	بطاطا ولحمة
قصابة دجاج مقلية، كزبرة، صلصة ثوم	قصابة دجاج

نوع	مصدر	حالة
شاورما - فيليه بقر	الكويت	طازج
مفانق 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	مثّلج / مبرّد
تكا فيليه - لحم بقر	أسترالي / جنوب أفريقي / أمريكي	مثّلج / مبرّد
مجرمش فيليه لحم بقر	الكويت	طازج
كباب: لحم بقر وغنم	الكويت / أسترالي	طازج / مبرّد
النيخ: لحم بقر وغنم	الكويت	طازج
قاورما غنم	أسترالي	مثّلج
موزات غنم	الكويت / أسترالي	طازج / مثّلج
كبة باللحمة	الكويت / أسترالي	مبرّد / مثّلج
كبة عالسيخ بقر - غنم	الكويت / أسترالي	طازج / مبرّد
عصافير التين	لبنان	مثّلج
ستيك فيليه لحم بقر	أمريكي / أسترالي	مثّلج / مبرّد
برغر لحم بقر	أمريكي / أسترالي / كندي	مثّلج / 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 / مثّلج
دجاج	السعودية / الكويت	مبرّد
روبيان	هندي / الكويت / فييتنام	مثّلج
شاورما سمك سيباس	تركي	مبرّد
ريش	الكويت	طازج

بيروت، أمّ الدنيا.