

## 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.

## LUNCH 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>
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>
Arnabeet	<i>Whole roasted cauliflower, tahini parsley sauce, parsley oil</i>
Batata Mekliyah	<i>French Fries</i>
Fattet Batenjen	<i>Eggplant, yoghurt, basil, pine nut, crispy pita bread</i>
Briwat Jebneh	<i>Cheese, mint and olive pastries</i>
Kibbeh Sajieh	<i>Beef stuffed kibbeh, cucumber, yoghurt</i>
Rekakat Soujouk	<i>Spicy lebanese sausage rolled in phyllo dough</i>
Batata w Lahmeh	<i>Pulled lamb, potato mash, bread crumbs, peppercorn gravy</i>
Asbit Djej	<i>Sauteed chicken liver, coriander, garlic sauce</i>

## LUNCH 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>

Meghli	<i>Vegan spiced Lebanese pudding, mixed nuts</i>
Aysh El Saraya	<i>Caramelized toasted bread, ashta, pistachio</i>
Ghazliyet Meskeh	<i>Mastika ice cream, served with cotton candy, kadaif, pistachio powder</i>
Riz Bi Halib	<i>Orange blossom and rose rice pudding, caramelized puffed rice</i>

### 20 KWD PER PERSON

(Excluding Beverages) included for 4 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 الغداء

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

مغلي	بودنغ نباتي لبناني، تشكيلة مكسرات
عيش السرايا	خبز محمص بالكراميل، قشطة
غزليّة مسكة	بوطة بنكهة المستيكا، تقدّم مع غزل البنات، شعيريّة، بودرة الفستق
رز بحليب	زهر البرتقال وبودنغ الأرز الوردية، أرز بالكراميل

## 20 د.ك لكل شخص

(باستثناء جميع المشروبات) القائمة متضمنة لأربعة أشخاص وما فوق، تخضع قائمة البوفية المحددة للتغير تبعاً للمنتجات الموسمية

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

## قائمة الغداء

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
باذنجان مشوي، طحينة، حامض، رمان طازج، زيت زيتون البكر	متبل
مزيج اللبنة مع زيت الثوم، بقل، زيت زيتون البكر	لبنة أم شريف
لحم بقر لبناني تترار كريمي، برغل، حبق	كبة نيّة
أوراق عنب محشوة بالخضار	ورق عنب
عدس لبناني، كزبرة، دبس الرمان، خبز	حراق أصبعه
قرنيطة كاملة محمّصة، صلصة الطحينة والبقدونس، زيت البقدونس	قرنيط
بطاطا مقلية	بطاطا مقلية
باذنجان متبل، لبن زبادي، خبز عربي مقرمش	فتة باذنجان
معجنات محشوة بخليط الجبنة، النعناع والزيتون	بريوات جبنة
كبة لحمة وبرغل محشوة باللحم المفروم، خيار ولبن زبادي	كبة صاجية
سجق لبناني حار ملفوف بعجينة الفيلو	رقاقات سجق
لحم ريش خروف مسحب، هريس البطاطا، خبز، صلصة الفلفل	بطاطا ولحمة
قصة دجاج مقلية، كزبرة، صلصة ثوم	قصة دجاج

نوع	مصدر	حالة
شاورما - فيليه بقر	الكويت	طازج
مقانع 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

بيروت، أمّ الدنيا.