

أم شريف

EM SHERIF  
CAFÉ



Discover the warmth of Lebanese hospitality at Em Sherif Café, a quaint retreat nestled in the heart of the city. The café is an all day haven to indulge in creations inspired by family traditions and flavors while embracing a contemporary flair and spirit. In the cozy embrace of the café, indulge in moments of simplicity and gatherings while relishing delectable dishes that pay homage to the rich tapestry of Lebanese rituals, favorites and tastes.

# FROM THE OVEN

## MAN'OUSHEH ZAATAR

Homemade thyme mix on flatbread

## MAN'OUSHEH JEBNEH

Homemade cheese mix on flatbread

## MAN'OUSHEH FRENCH CHEESE

French Cheese mixed with onion and mint

## MAN'OUSHEH HINDBEH W JEBNEH

Dandelions with mix of cheese on flatbread

## MAN'OUSHEH BAKLEH

Purslane mix on flatbread

## KISHIK

Spicy mix of fermented yoghurt and bulgur on flatbread

## LAHMEH BI AJEEN

Spicy minced meat pie, pine nuts

## LAHMEH BI AJEEN W JEBNEH

Minced meat pie mixed with tomato, onion, pine nuts and cheese

## LAHMEH BI AJEEN DEBS

Minced meat pie with pomegranate molasses and pine nuts

## BOKJAT JEBNEH

Homemade cheese mix pie, olive, mint, parsley leafy greens

## KAFTA

Minced beef mixed with onion, parsley and tomato served with tahina and sumac

## SOUJOUK

Spicy lebanese sausage, tomato and cheese on flatbread

## JEBNEH W KHODRA

Tomato sauce, homemade cheese mix, seasonal vegetables on flatbread

## JEBNEH W BANADOURA

Tomato sauce, Homemade cheese mix on flatbread

## MUSAKHAN

Onion and sumac chicken on flatbread

# FROM THE OVEN

# EGGS & DAIRY

## MRABBA W ZEBDEH

Selection of seasonal fruit jam, salted butter, buttered bread

## ASHTA W WARED

Ashta served with honey, flower jam and buttered bread

## BEYD OUYOUN

Sunny side up eggs

## OMELET

Three creamy free range eggs, salt, pepper

## BEYD BI JEBNEH W KHODRA

Three free range eggs omelet, homemade cheese mix, seasonal vegetables, salt, pepper

## BEYD MAKHFOUK

Scrambled eggs

## BEYD SOUJOUK

Eggs any style with Lebanese spicy sausage

## BEYD BI KAWARMA

Eggs any style with lamb confit

## BEYD SHAKSHOUKA

Eggs any style with tomato and bell pepper sauce

## GOAT MILK LABNEH

Homemade goat labneh mix, extra virgin olive oil

## COW MILK LABNEH

Homemade cow labneh mix, extra virgin olive oil

## LABNEH BAKLEH

Homemade cow milk labneh, extra virgin olive oil, purslane

## HALLOUM

Pan fried marinated halloumi, sauteed tomato, sesame, wild zaatar

## SAHEN JEBNEH MSHAKAL

Selection of mixed cheese

# SALADS

## TABBOULEH

Chopped parsley, tomato, Lemon and extra virgin olive oil dressing

## FATTOUSH DEBS REMMANE

Lebanese chopped salad, pomegranate molasses, crispy Arabic bread

## FATTOUSH HAMOD W ZEIT

Lebanese chopped salad, sumac, lemon vinegar dressing, crispy Arabic bread

## RAHEB

Flame grilled aubergine salad, lemon garlic dressing

## ADAS

Lebanese lentil, coriander, pomegranate molasses

## BANADOURA KHYAR W FETTA

Tomato, cucumber, zucchini, olives, onion, fetta cheese, mustard vinegar dressing

## SHMANDAR

Beetroot, purslane, caramelized walnut, orange dressing

## ARDISHAWKE

Artichoke, leafy greens, pine nuts, grilled olives, lemon garlic dressing

## KALE FREEKEH

Chopped kale, freekeh, almond, seasonal fruit, honey vinegar dressing

## ORIENTAL SALAD

Leafy greens, onion, sumac, vinegar dressing

# COLD MEZZE

## HUMMUS

Chickpea dip, tahini, lemon, extra virgin olive oil

## HUMMUS SNOUBAR

Chickpea dip, tahini, lemon, toasted pine nuts, extra virgin olive oil

## MUTABBAL

Flame grilled eggplant, tahini, lemon, fresh pomegranate, extra virgin olive oil

## BEMIEH BIL ZEIT

Okra cooked in tomato and olive oil

## LOUBIEH MOUTABALEH

Flat beans cooked in olive oil, garlic paste, lemon, walnut, radish

## MOUJADDARA HAMRA

Lentil cooked in caramelized onion

## HINDBEH BIL ZEIT

Dandelion cooked in olive oil, crispy onion

## MLOUKHIYEH BIL ZEIT

Mouloukhiya cooked in olive oil, tahini sauce

## WARAA ENAB

Vegetarian stuffed vine leaves

## MOUSAKAA

Eggplant, tomato, onion, basil, extra virgin olive oil, virgin olive oil

## SAHEN KHODRA

Seasonal vegetables plate

## SAHEN KABIS

Selection of Pickles

# NAYY

## KIBBEH NAYYEH

Creamy Lebanese beef tartar, bulgur, basil

## HABRA NAYYEH

Creamy Lebanese beef tartar, pine nuts

## FRAKEH

Creamy Lebanese beef tartar, spiced bulgur mix

## MOUJARMASH

Hand chopped Lebanese beef tartar

# FATTEH

## HUMMUS

Chickpea, yoghurt, crispy Arabic bread, toasted pine nuts

## BATENJEN

Marinated eggplant, yoghurt, crispy Arabic bread

## MAFTOUL

Spiced pearl semolina dough, yoghurt, crispy Arabic bread

# HOT MEZZE

## SHORBIT ADAS

Yellow lentil soup

## HUMMUS LAHMEH

Chickpea dip, tahini, lemon, minced beef, extra virgin olive oil

## HUMMUS SHAWARMA LAHMEH

Hummus, beef shawarma, parsley, onion, tomato, pickled cucumber

## HUMMUS SHAWARMA DJEJ

Hummus, chicken shawarma, lettuce, pickled cucumber

## HUMMUS SOUJOUK

Chickpea dip, tahini, lemon, minced spicy sausage, extra virgin olive oil

# HOT MEZZE

## HUMMUS RAS ASFOUR

Chickpea dip, tahini, lemon, beef cubes, extra virgin olive oil

## FALAFEL SUPER

Chickpea and herbs fritters, tahini sauce

## FOUL

Fava beans in olive oil

## BALILA

Chickpea in olive oil

## KEBBIT LAHMEH

Meat and bulgur pie filled with minced beef

## SOUJOUK

Grilled Spicy Lebanese sausage, tomato and pepper sauce

## MAKANEK DEBS REMMANE

Grilled Lebanese sausage, pomegranate molasses

## KRAYDIS HARR

Sauteed shrimp, chilli, garlic

## ASBIT DJEJ

Grilled Chicken liver, garlic sauce, sumac

## JWENIH DJEJ BIL KUZBARA

Sauteed chicken wings, coriander, lemon, garlic

## RAS ASFOUR DEBS REMMANE

Sauteed beef cubes, pomegranate molasses, pine nuts

## ASAFIR TIYYAN DEBS REMMANE

Sautéed figbirds, pomegranate molasses

## BATATA HARRA

Spicy potatoes, garlic, coriander

## BATATA MEKLIYEH

French fries

## RIZ ABYAD

White Rice



# SANDWICHES

## BURGER EM SHERIF

Beef patty, brioche bun, cheddar, coleslaw, french fries

## TAOUK

Grilled marinated chicken skewers, garlic cream, pickled cucumber, french fries

## DJEJ MSAHAB

Grilled marinated baby chicken, garlic cream, pickled cucumber, french fries

## SHAWARMA LAHMEH

Beef shawarma, parsley, onion, tomato, pickled cucumber, tahini sauce

## SHAWARMA DJEJ

Chicken shawarma, garlic cream, pickled cucumber, lettuce, french fries

## SHAWARMA SAMAK

Marinated sea bass, onion, parsley, sumac, pickled cucumber, tahini sauce

## KEBAB

Grilled Kebab skewers, hummus, spicy tomato chutney, parsley, onion, pickled cucumber

## KIBBEH

Grilled Kibbeh skewers, hummus, shatta, parsley, onion, pickled cucumber

## FALAFEL

Chickpea and herbs fritters, tomato, pickles, mint, radish, parsley, tahini sauce

## BATATA MEKLIYEH

French fries and coleslaw

# MASHEWE

## TIKKA

Grilled beef skewers, tomato, chilli, onion

## KEBAB

Minced beef skewers, cinnamon, tomato, chilli, onion

## KIBBEH SKEWERS

Grilled Kibbeh skewers, hummus, shatta, pasley, onion, pickled cucumber

## TAOUK

Grilled marinated chicken skewers, garlic cream

## DJEJ MSAHAB

Grilled marinated baby chicken, spicy dip, garlic cream

## JWENIH

Grilled Chicken wings, regular or spicy

## MIXED GRILLS

Taouk, Kebab, beef skewers and kibbeh skewers, tomato, chilli, onion, garlic cream

## RIYASH

Grilled marinated lamb chops, tomato, chilli, onion

# MAINS

## BEEFSTEAK W BATATA

Pan fried beef steak, french fries, peppercorn sauce

## SHAWARMA LAHMEH

Beef shawarma, parsley, onion, tomato, pickled cucumber, tahini sauce

## SHAWARMA DJEJ

Chicken shawarma, garlic cream, lettuce, pickled cucumber

## SHAWARMA SAMAK

Marinated sea bass, onion, parsley, sumac, pickled cucumber, tahini sauce

## .TODAY'S SPECIAL

# أطباق رئيسية

## بيفتيك لحمة

شريحة لحم بقري مقلية، بطاطا مقلية، صلصة ذرة وفلفل

## شاورما لحمة

شاورما لحمة، بقدونس، بصل، طماطم، كبيس خيار، غميس  
طحينة

## شاورما دجاج

شاورما دجاج، معجون الثوم، خس، كبيس خيار

## شاورما سمك

سبياس متبل، بصل، بقدونس، سقاق، كبيس خيار، غميس  
طحينة

## الطبق اليومي

# مشاوي

## لحمة مشوية

أسيخ لحم البقر المشوية "أنجوس (بقر) أسود"، طماطم، حار، بصل

## كباب

أسيخ لحم بقر مفروم، قرفة، طماطم، حار، بصل

## كبة

أسيخ كبة مشوية، حمص، شطة، بقونس، بصل، كبيس خيار

## طاووق

أسيخ دجاج متبل مشوي، غميس حار، معجون الثوم

## دجاج مسحب

فرخ دجاج متبل مشوي، غميس حار، معجون الثوم

## جوانح

أجنحة دجاج مشوية، عادية أو حارة

## مشاوي مشكل

طاووق، كباب، أسيخ لحم بقر وأسيخ كبة، طماطم، حار، بصل، معجون الثوم

## ريش

لحم خروف متبل مشوي، طماطم، حار، بصل

# سندويشات

## شاورما لحمة

شاورما لحمة، بقدونس، بصل، طماطم، كبيس خيار، غميس طحينة

## شاورما دجاج

شاورما دجاج، معجون الثوم، كبيس خيار، خس، بطاطا مقلية

## شاورما سمك

سيباس متبل، بصل، بقدونس، سقاق، كبيس خيار، غميس طحينة

## كباب

أسيخ كباب مشوي، حمص، صلصة طماطم حارة، بقدونس، بصل، كبيس خيار

## كبة

أسيخ كبة مشوية، حمص، شطة، بقدونس، بصل، كبيس خيار

## فلافل

كرات حمص مقلية، طماطم، كبيس، نعناع، فجل، بقدونس، صلصة طحينة

## بطاطا مقلية

بطاطا مقلية وكولسلو (سلطة ملفوف بالمايونيز)

# مازة ساخنة

## قصبة دجاج

قصبة دجاج مشوية، صلصة ثوم، سَمَاق

## جوانح دجاج بالكزبرة

جوانح دجاج مقلية، كزبرة، حامض، ثوم

## راس عصفور دبس رمان

مكعبات لحمة مقلية، دبس الرمان، حبوب الصنوبر

## عصافير تيان بدبس

عصافير تيان مقلية مع دبس الرمان

## بطاطا حرّة

بطاطا حرّة، كزبرة، حامض، ثوم

## بطاطا مقلية

بطاطا مقلية

## رز أبيض

رز أبيض بشعيرية

# سندويشات

## برغر أم شريف

قطعة لحم بقر، كعكة بريوش، شيدر، كولسلو (سلطة ملفوف بالمايونيز) بطاطا مقلية

## طاووق

أسياخ دجاج متبل مشوي، معجون الثوم كبيس خيار، بطاطا مقلية

## دجاج مسحب

فرخ دجاج متبل مشوي، معجون الثوم، كبيس خيار، بطاطا مقلية

# مازة ساخنة

## شورية عدس

شورية عدس صفراء

## حمص لحمة

غميس الحمص، طحينة، حامض، لحمة مفرومة، زيت الزيتون البكر

## حمص شاورما لحمة

غميس الحمص، شاورما لحمة، بقدونس، بصل، طماطم، كبيس خيار

## حمص شاورما دجاج

غميس الحمص، شاورما دجاج، خس، كبيس خيار

## حمص سجق

غميس الحمص، طحينة، حامض، سجق متبل مفروم، زيت الزيتون البكر

## حمص راس عصفور

غميس الحمص، طحينة، حامض، مكعبات لحم بقر، زيت الزيتون البكر

## فلافل سوبر

كرات حمص مقلية، صلصة طحينة

## فول

فول في زيت الزيتون البكر

## بليلة

حمص في زيت الزيتون البكر

## كبة لحمة

فطيرة لحمة وبرغل محشوة باللحم المفروم

## سجق

سجق لبناني حار، طماطم وصلصة فلافل حلو

## مقانيق دبس الرمان

مقانيق لبنانية مشوية، دبس الرمان

## قريديس حار

قريديس مشوي، حار، ثوم



# نَجِي

## كَبَّة بَيْتَة

لحم بقر لبناني تترار كريمي، برغل، حبق

## هَبْرَة بَيْتَة

لحم بقر لبناني تترار كريمي، حبوب السنوبر

## فِرَاكَة

لحم بقر لبناني تترار كريمي، خليط من البرغل الحار

## مَجْرَمَش

لحم بقر لبناني تترار مفروم

# فَتَّة

## حَمَص

حمص، لبن، خبز عربي مقرمش، حبوب سنوبر محمّصة

## بَاذَنْجَان

باذنجان متبل، لبن، خبز عربي مقرمش

## مَفْتُول

عجينة سميد متبلّة، لبن، خبز عربي مقرمش

# مازة باردة

## بامية بالزيت

بامية مطبوخة بالطماطم وزيت الزيتون

## لوبية متبلة

فاصوليا مسطحة مطبوخة بزيت الزيتون، معجون الثوم، حامض، جوز، فجل

## لوبية بالزيت والبندورة

فاصوليا مسطحة مطبوخة بالطماطم وزيت الزيتون

## مجدرة حمراء

عدس مطبوخ بالبصل المكرمل

## هندبة بالزيت

هندبة مطبوخة بزيت الزيتون البكر، بصل مقرمش

## ملوخية بالزيت

ملوخية مطبوخة في الزيت، صلصة طحينية

## ورق عنب

أوراق عنب محشوة بالخضار

## مسقعة

باذنجان، طماطم، بصل، حبق، زيت زيتون البكر

## صحن خضرة

طبق خضرة موسمية

## صحن كبييس

تشكيلة من الكبييس

# سلطات

## راهب

سلطة باذنجان مشوي، صلصة حامض وثوم

## عدس

عدس لبناني، كزبرة، دبس التّمان

## بندورة خيار وفيتا

طماطم، خيار، كوسا، زيتون، بصل، جبنة الفيتا، صلصة الخردل والخل

## شمندر

شمندر، بقلة، جوز مكرمل، طحينة بالكّمون، صلصة البرتقال

## أرضي شوكي

أرضي شوكي، ورقّيّات خضراء، صنوبر، زيتون مشوي، صلصة حامض وثوم

## فريكة كاييل

كاييل (كرنب) مفروم، فريكة، لوز، صلصة خل وعسل

## أوريانتل

ورقّيّات خضراء، بصل، سّماق، صلصة الخلّ

## حمّص

غميس حمّص، طحينة، حامض، زيت زيتون البكر

## حمّص صنوبر

غميس حمّص، طحينة، حامض، حبوب صنوبر محمّصة، زيت زيتون البكر

## متبل

باذنجان مشوي، صحنينة، حامض، رمان طازج، زيت زيتون البكر

# مازة باردة

# البيض والألبان

## بيض بقورما

بيض حسب الرغبة مع لحم خروف

## بيض شكشوكا

بيض حسب الرغبة مع طماطم وصلصة فلفل حلو

## لبنة ماعز

لبنة ماعز صنع منزلي، زيت الزيتون البكر

## لبنة بقر

لبنة بقر صنع منزلي، زيت الزيتون البكر

## لبنة بقلة

لبنة بقر صنع منزلي، زيت الزيتون البكر، بقلة

## حلوم

حلوم متبل، محمّر بالمقلدة، طماطم مقلّية، زعتر برّي، سمسم

## صحن جبنة مشكّل

تشكيلة من عدة أصناف للجبنة

# سلطات

## تبولة

يقدونس مفروم، طماطم، نعناع، بصل أخضر، حامض وزيت  
زيتون البكر

## فتوش دبس رمان

سلطة لبنانية مفرومة، دبس الرمان، خبز عربي مقرمش

## فتوش حامض وزيت

سلطة لبنانية مفرومة، سماق، صلصة حامض واخل، خبز عربي  
مقرمش

# من الفرن

## جبنة وخضرة

صلصة الطماطم، جبنة صنع منزلي، خضار موسميّة تقدّم على خبز مسطح

## جبنة وبندورة

صلصة الطماطم، جبنة صنع منزلي تقدّم على خبز مسطح

## مسخن

دجاج بالبصل والسّماق تقدّم على خبز مسطح

## مربى وزبدة

مجموعة من مربى الفاكهة الموسمية، زبدة مملحة وخبز بالزبدة

## قشطة وورد

قشطة مع عسل، مربى الورد، خبز بالزبدة

## بيض عيون

بيض مقلي على جانب واحد (عيون) (ساني سايد أب)

## أومليت

ثلاث بيضات كريمة من بيض الدجاج البلدي، ملح، فلفل. ثلاث بيضات كريمة من بيض الدجاج البلدي، ملح، فلفل.

## بيض بجبنة وخضرة

أومليت من ثلاث بيضات بلدي، مزيج جبن منزلي، خضراوات موسمية، ملح، فلفل

## بيض مخفوق

بيض مقلي مخفوق

## بيض سجق

بيض حسب الرغبة مع سجق حار لبناني

# البيض والألبان

# من الفرن

## منقوشة زعتر

مزيج الزعتر صنع منزلي تقدّم على خبز مسطح

## منقوشة جبنة

مزيج الجبنة صنع منزلي تقدّم على خبز مسطح

## منقوشة جبنة فرنسية

جبنة فرنسيّة مع بصل ونعناع

## منقوشة هندية بالجبنة

مزيج الهندية مع الجبنة صنع منزلي تقدّم على خبز مسطح

## منقوشة بقلة

مزيج البقلة تقدّم على خبز مسطح

## كشك

مزيج حار من اللبن المخمر والبرغل تقدّم على خبز مسطح

## لحم بعجين

فطيرة اللحم المفروم

## لحم بعجين بالجبنة

فطيرة اللحم المفروم مع طماطم، بصل، صنوبر وجبنة

## لحم بعجين دبس

فطيرة اللحم المفروم مع دبس الرمان

## بقجة جبنة

فطيرة جبنة صنع منزلي، زيتون، نعناع، ورق بقدونس أخضر

## كفتة

لحم مفروم مع بصل، بقدونس، طماطم تقدّم مع طحينة وسماق

## سجق

سجق حار لبناني، طماطم وجبنة تقدّم على خبز مسطح



Discover the warmth of Lebanese hospitality at Em Sherif Café, a quaint retreat nestled in the heart of the city. The café is an all day haven to indulge in creations inspired by family traditions and flavors while embracing a contemporary flair and spirit. In the cozy embrace of the café, indulge in moments of simplicity and gatherings while relishing delectable dishes that pay homage to the rich tapestry of Lebanese rituals, favorites and tastes.

أم شريف

EM SHERIF  
CAFÉ