

أم شریف
EM SHERIF
CAFÉ



*Discover the
warmth of Lebanese
hospitality at Em
Sherif Café, a cozy
retreat in the heart
of the city.*

*Enjoy dishes
inspired by family
traditions, blending
contemporary flair
with authentic flavors
and cherished rituals.*

FROM THE OVEN

3.50	MAN'OUSHEH ZAATAR	Homemade thyme mix on flatbread
4.00	MAN'OUSHEH JEBNEH	Homemade cheese mix on flatbread
5.10	BOKJAT JEBNEH	Homemade cheese pie, leafy greens
4.45	LAHMEH BI AJEEN	Spicy minced meat pie, pine nuts
4.55	LAHMEH BI AJEEN DEBS	Minced meat pie with pomegranate molasses
5.50	MUSAKHAN	Onion and sumac chicken on flatbread, pine nuts

EGGS & DAIRY

3.50	BEYD OUYOUN	Sunny side up eggs
3.50	MAKHFOUK	Scrambled eggs
4.75	BEYD SOUJOUK	Eggs any style with Lebanese spicy sausage
4.75	BEYD BI KAWARMA	Eggs any style with lamb confit
4.25	BEYD SHAKSHOUKA	Eggs any style with tomato and bell pepper sauce
4.75	LABNET MEHZEH	Homemade goat labneh mix, extra virgin olive oil, walnut
3.95	LABNET BAKAR	Homemade cow labneh mix, extra virgin olive oil
4.25	LABNET BAKAR W TOUM	Homemade cow labneh mix, garlic, extra virgin olive oil
6.65	HALLOUM	Pan fried marinated halloumi with honey, sautéed tomato, sesame, wild zaatar

SALADS

4.85 TABBOULEH	Chopped parsley, tomato, bulgur, lemon and extra virgin olive oil dressing
4.85 FATTOUSH DEBS REMMANE	Lebanese chopped salad, pomegranate molasses, crispy Arabic bread
4.85 FATTOUSH HAMOD W ZEIT	Lebanese chopped salad, sumac, lemon vinegar dressing, crispy Arabic bread
4.85 SALATA ARABIYEH	Leafy greens, onion, apple cider vinegar, sumac, fresh coriander
5.30 ADAS	Lebanese lentil, coriander, pomegranate molasses
4.95 SHMANDAR	Beetroot, purslane, caramelized walnut, cumin tahini, orange dressing
5.50 ARDISHAWKEH	Artichoke, leafy greens, pine nuts, lemon garlic dressing
5.85 KALE FREEKEH	Chopped kale, freekeh, almond, dates, date molasses, vinegar dressing, fresh avocado, fetta cheese
4.25 BATATA W MAKDOUS	Potato mash, pickled spicy eggplant
6.25 TAOUK	Lettuce, grilled chicken, crispy Arabic bread, grainy mustard dressing

FATTEH

5.25 HUMMUS	Chickpea, yoghurt, crispy Arabic bread, toasted pine nuts
5.95 BATENJEN	Marinated eggplant, yoghurt, crispy Arabic bread, toasted pine nuts
5.25 MAFTOUL	Spiced pearl semolina dough, yoghurt, crispy Arabic bread, toasted pine nuts
8.25 FATTET KRAYDIS	Marinated sautéed shrimp, yoghurt, kadaif, chilli oil

NAYY

9.25 KIBBEH NAYYEH	Creamy Lebanese beef tartar, bulgur, basil
8.75 HABRA NAYYEH	Creamy Lebanese beef tartar, pine nuts
8.75 FRAKEH JNOUBIYEH	Creamy Lebanese beef tartar, spiced bulgur mix

COLD MEZZE

4.30 HUMMUS	Chickpea dip, tahini, lemon, extra virgin olive oil
5.35 HUMMUS SNOUBAR	Chickpea dip, tahini, lemon, toasted pine nuts, extra virgin olive oil
4.30 MUTABBAL	Flame grilled eggplant, tahini, lemon, fresh pomegranate, extra virgin olive oil
4.65 MUHAMMARA	Roasted sweet pepper and walnut dip, shaved walnut
3.95 BEMIEH BIL ZEIT	Okra, coriander, tomato, extra virgin olive oil
3.75 BERGHOL BANADOURA	Bulgur cooked in tomato sauce, basil, extra virgin olive oil
4.85 MLOUKHIYEH BIL ZEIT	Mulukhiyah, tahini, lemon, extra virgin olive oil
5.25 SELEK MEHSHI	Vegetarian stuffed swiss chard
4.95 SAHEN KHODRA	Seasonal vegetables plate
3.95 SAHEN KABIS	Selection of pickles
5.50 SHANKLISH	Heirloom tomato, shanklish cheese, extra virgin olive oil
3.95 BANADOURA W TOUM	Heirloom tomato, garlic cream, sumac
4.95 MOUSAKKAA	Eggplant, tomato, onion, basil, extra virgin olive oil
4.45 WARAK ENAB	Vegetarian stuffed vine leaves
5.10 RAHEB	Flame grilled eggplant, pomegranate, chilli, mint, lemon garlic dressing
5.50 BANADOURA SHANKLISH	Thinly sliced heirloom tomato, basil oil, chives, shanklish cheese

HOT MEZZE

4.95 SHORBIT ADAS	Lentil soup
6.85 HUMMUS LAHMEH	Chickpea dip, tahini, lemon, minced beef, extra virgin olive oil
5.95 HUMMUS SOUJOUK	Chickpea dip, tahini, lemon, minced spicy sausage, extra virgin olive oil
8.25 HUMMUS RAS ASFOUR	Chickpea dip, sautéed beef, pine nuts, extra virgin olive oil
4.95 KIBBEH SUMMAKIYEH	Meat and bulgur pie filled with onion, walnut and sumac
4.25 SAMBOUSIK	Meat filled pastries
3.75 FATAYER BAKLEH	Purslane, walnut, onion, zaatar and sumac pastries
3.50 FALAFEL	Chickpea and herb fritters, tarator, pickles, herbs and crudites
3.95 FOUL	Fava beans in olive oil
3.95 BALILA	Chickpea in olive oil
7.50 ARAYES KEBAB	Kebab, cheese and pickled cucumber on grilled Arabic bread
5.95 ASBIT DJEJ	Sautéed chicken liver, coriander, garlic sauce or sumac
6.75 SOUJOUK	Grilled spicy Lebanese sausage, tomato and pepper sauce
6.75 MAKANEK DEBS REMMANE	Grilled Lebanese sausage, pomegranate molasses, pine nuts
8.95 RAS ASFOUR DEBS REMMANE	Sautéed beef cubes, pomegranate molasses, pine nuts
7.50 KRAYDIS HARR	Sautéed shrimp, chilli, garlic
8.95 HUMMUS RAS ASFOUR HARR	Chickpea dip, sautéed beef, green chilli, spring onion, pine nuts, chilli oil
7.50 KRAYDIS BIL KUZBARA	Sautéed shrimp, coriander, garlic, lemon sauce
4.95 BATATA HARRA	Spicy potatoes, garlic, coriander
3.60 BATATA MEKLIYEH	French fries

SANDWICHES

8.65 BURGER EM SHERIF	Beef patty, potato bun, cheddar, coleslaw, french fries
7.50 LAHMEH MECHWIYEH	Grilled beef tenderloin, hummus, pickled cucumber, parsley, onion
5.95 TAOUK	Grilled marinated chicken skewers, garlic cream, pickled cucumber, french fries
5.95 DJEJ MSAHAB	Grilled marinated baby chicken, garlic cream, pickled cucumber, french fries
5.50 KEBAB	Grilled kebab skewers, hummus, spicy tomato chutney, parsley, onion, pickled cucumber
7.75 SHAWARMA LAHMEH	Beef shawarma, parsley, onion, tomato, pickled cucumber tahini sauce
5.95 SHAWARMA DJEJ	Chicken shawarma, garlic cream, pickled cucumber, lettuce
5.50 ASBIT DJEJ	Sautéed chicken liver, garlic cream, coriander, pickled cucumber
3.50 FALAFEL	Chickpea and herb fritters, tomato, pickles, mint, radish, parsley, tahini sauce
3.95 BATATA MEKLIYEH	French fries and coleslaw

MASHEWEH

15.75 LAHMEH MECHWIYEH	Grilled beef skewers, tomato, chilli, onion
12.50 KEBAB	Grilled kebab skewers, spicy tomato chutney, parsley, onion, pickled cucumber
12.50 KEFTA	Minced beef skewers, parsley, tomato, chilli, onion
12.50 TAOUK	Grilled marinated chicken skewers, garlic cream
12.85 DJEJ MSAHAB	Grilled marinated baby chicken, spicy dip, garlic cream
15.95 RIYASH	Marinated lamb cutlet, tomato, chilli, onion
19.00 MIXED GRILL	Taouk, kebab and beef skewers, tomato, chilli onion

MAINS

14.95 HUMMUS SHAWARMA	Hummus, beef shawarma, parsley, onion, tomato, pickled cucumber
14.95 SHAWARMA LAHMEH	Beef shawarma, parsley, onion, tomato, pickled cucumber, tahini sauce
9.95 SHAWARMA DJEJ	Chicken shawarma, lettuce, pickled cucumber, garlic cream
16.95 SHAWARMA SAMAK	Marinated sea bass, onion, parsley, sumac, pickled cucumber, tahini sauce
14.95 BEEFSTEAK W BATATA	Pan-fried beef steak, creamy walnut sauce, french fries

مشاوي

لحمة مشوية، بندورة، فلفل وبصل	15.75
كباب، قرفة، بندورة، فلفل وبصل	12.50
كفتة، بقدونس، بندورة، فلفل وبصل	12.50
دجاج مشوي مع كريمة الثوم	12.50
دجاج مبهر ومشوي مع كريمة الثوم	12.85
قطع لحم غنم مبهر مع بندورة وفلفل وبصل	15.95
طاووق، كباب ولحمة مع بندورة وبصل	19.00

أطباق رئيسية

حمص، شاورما لحمة، بقدونس، بصل، بندورة ومخلل خيار	14.95
شاورما لحمة، بقدونس، بصل، بندورة وطحينة	14.95
شاورما دجاج، خس، مخلل خيار وثوم	9.95
سيباس متبل، بصل، بقدونس، سماق، كبيس خيار، طحينة	16.95
ستيك لحم مقلي، صلصة الجوز بالكريما تقدّم مع بطاطا مقلية	14.95

ساندويشات

شريحة لحم بقري مع خبز البطاطا وجبنة الشيدر تقدّم مع كولسلو وبطاطا ومقلية

8.65
بيرغر أم شريف

لحم تندرلويين مشوي مع حمص، مخلل، بقدونس وبصل

7.50
لحمة مشوية

قطع دجاج مشوية مع كريمة الثوم ومخلل خيار و بطاطا حرة

5.95
طاووق

دجاج مشوي مع كريمة الثوم ومخلل خيار تقدّم مع بطاطا مقلية

5.95
دجاج مسحب

كباب مشوي مع حمص، بندورة، صلصة، بقدونس، بصل ومخلل

5.50
كباب

شاورما لحمة مع بقدونس، بصل، بندورة، مخلل وطحينية

7.75
شاورما لحمة

شاورما دجاج، كريمة الثوم، مخلل وخس

5.95
شاورما دجاج

كبدة دجاج مشوية، كريمة الثوم، كزبرة ومخلل

5.50
كبدة دجاج

أقراص فلافل مع مخلل، نعنع، فجل، بقدونس وصلصة الطحينية

3.50
فلافل

أصابع بطاطا مقلية مع سلطة كولسلو

3.95
بطاطا مقلية

مازات ساخنة

	4.95 شوربة عدس
حمص بطحينية، حامض، لحمة مفرومة مع زيت الزيتون	6.85 حمص باللحمة
حمص بطحينية، حامض، سجق مفروم حار مع زيت الزيتون	5.95 حمص بالسجق
حمص بطحينية، حامض، مكعبات لحم مع زيت الزيتون	8.25 حمص راس عصفور
كبة محشية بالبصل والسماق والجوز، برغل، بصل وسماق	4.95 كبة سماقية
فطائر محشية باللحمة	4.25 سمبوسك
فطائر محشية بالبقلة والزعرير البري والجوز والسماق	3.75 فطائر بقلة
أقراص فلافل مع صلصة الطحينية	3.50 فلافل
صحن فول بزيت الزيتون	3.95 فول
حمص مسلوق مقدّم مع زيت الزيتون	3.95 بليلة
كباب، جينة، ومخلل خيار على خبز عربي	7.50 عرايس كباب
كبدة دجاج مشوية، كزبرة مع صلصة الثوم أو السماق	5.95 كبدة دجاج
سجق لبناني مشوي حار مع صلصة البندورة والفلفل	6.75 سجق
نقانق لبنانية مشوية مع دبس الرمان وصنوبر	6.75 مقانق بدبس الرمان
مكعبات لحم مطبوخ مع دبس الرمان وصنوبر	8.95 راس عصفور بدبس الرمان
قريدس سوتيه، حار، ثوم	7.50 قريدس حار
حمص بطحينية، حامض، مكعبات لحم، فلفل أخضر حار، بصل أخضر، صنوبر، زيت الفلفل الحار	8.95 حمص راس عصفور حار
قريدس مشوي، كزبرة، ثوم، حامض	7.50 قريدس بالكزبرة
قطع بطاطا حارة مع كزبرة و ثوم	4.95 بطاطا حارة
أصابع بطاطا مقلية	3.60 بطاطا مقلية

مازات باردة

4.30	حمص بطحينية، حامض مع زيت الزيتون	حمص
5.35	حمص بطحينية، حامض، صنوبر محمّص، مع زيت الزيتون	حمص بصنوبر
4.30	باذنجان مشوي، طحينية، حامض، رمان مع زيت الزيتون و جوز	متبل
4.65	فلفل حلو مشوي، طحينية، حامض، جوز، رمان مع زيت الزيتون	محقرة
3.95	بامية مطبوخة بالبندورة وزيت الزيتون	بامية بالزيت
3.75	برغل مطبوخ بصلصة البندورة، ريحان وزيت الزيتون	برغل بالبندورة
4.85	ملوخية مطبوخة بزيت الزيتون والطحينية	ملوخية بالزيت
5.25	محشي سلق نباتي بالزيت	سلق بالزيت
4.95	خضار موسمية مشكلة	صحن خضرة
3.95	تشكيلة من المخللات	صحن كبيس
3.95	بندورة مع كريمة الثوم والسماق	بندورة وثوم
5.50	بصل، بندورة، شنكليش مع زيت الزيتون	شنكليش
4.95	باذنجان، طماطم، بصل، جبّ، زيت الزيتون البكر	مسقّعة باذنجان
4.45	أوراق عنب محشوة بالخضار	ورق عنب
5.10	باذنجان مشوي، رمان، فلفل حار، نعناع مع صلصة الحامض والثوم	راهب

سلطات

4.85	تبولة	يقدونس وبندورة مفرومة مع برغل، حامض وزيت الزيتون.
4.85	فتوش بدبس الرمان	سلطة لبنانية مع دبس الرمان وقطع الخبز المحمص
4.85	فتوش حامض وزيت	سلطة لبنانية مع سماق، صلصة الحامض والخل مع قطع الخبز المحمص
4.85	سلطة عربية	ورقيات خضراء، بصل، خل التفاح وسماق
5.35	عدس	عدس مع كزبرة ودبس الرمان
4.95	شمندر	شمندر، بقلّة، جوز مكرومل مع صلصة البرتقال
5.50	أرضي شوكي	أرضي شوكي، ورقيات خضراء، صنوبر، مع صلصة الحامض والثوم
5.85	فريكة مع كرنب	كرنب مفروم، فريكة، لوز، تمر مع دبس تمر
4.25	بطاطا ومكدوس	بطاطا مهروسة، باذنجان مخلّل حار
6.25	طاووق	خس، دجاج مشوي، قطع خبز محمص مع صلصة الخردل

فتة

5.25	حمص	حمص، لبن، خبز عربي محمص مع صنوبر محمص
5.95	باذنجان	باذنجان مقلي ومتبل، لبن، خبز عربي محمص مع صنوبر محمص
5.25	مفتول	عجينة السميد المفتول، لبن، خبز عربي محمص مع صنوبر محمص
8.25	فتة قريديس	قريديس متبل، لبن، شعيرية، زيت الفلفل الحار

نّي

9.25	كبة نيّة	لحم بقري نيّ على الطريقة اللبنانية مع برغل وريحان
8.75	هبرة نيّة	لحم بقري نيّ على الطريقة اللبنانية
8.75	فراكة	لحم بقري نيّ على الطريقة اللبنانية مع برغل مبهر

من الفرن

3.50	منقوشة زعتر	خلطة زعتر على عجين
4.00	منقوشة جبنة	خلطة جبنة على عجين
5.10	بقجة جبنة	فطيرة محشية بخلطة أجبان وورقيات خضراء
4.45	لحم بعجين	فطاير لحمة مفرومة حارة، صنوبر
4.55	لحم بعجين دبس الرمان	فطاير لحمة مفرومة مع دبس رمان، صنوبر
4.45	مسخن	خلطة الدجاج مع البصل والسماق على عجين

بيض وأجبان

3.50	بيض عيون	بيض مقلي عيون
3.50	بيض مخفوق	بيض مقلي مخفوق
4.75	بيض بسجق	بيض مقلي مع سجق لبناني حار
4.75	بيض بالقاورما	بيض مقلي مع قاورما
4.25	بيض شكشوكة	بيض مقلي مع صوص البندورة والفلفل
4.75	لبنة حليب ماعز	لبنة ماعز مع زيت الزيتون وجوز
3.95	لبنة حليب البقر	لبنة بقر مع زيت الزيتون
4.25	لبنة حليب البقر بالثوم	لبنة بقر مع ثوم وزيت الزيتون
6.65	حلوم	جبنة حلوم مشوية مع عسل مع بندورة مشوية وزعتر بري

اكتشف دفء الضيافة اللبنانية
في إم شريف، ملاذًا دافئًا في
قلب المدينة.

استمتع بأطباق مستوحاة
من تقاليد عائلية، تمزج بين
لمسة عصرية ونكهات أصيلة.



أَم شَرِيف
EM SHERIF
CAFÉ