

أم شریف
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

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

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
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
6.50	HALLOUM	Pan fried marinated halloumi, sautéed tomato, sesame, wild zaatar

FATTEH

5.25

HUMMUS

Chickpea, yoghurt, crispy Arabic bread, toasted pine nuts

5.65

BATENJEN

Marinated eggplant, yoghurt, crispy Arabic bread, toasted pine nuts

5.25

MAFTOUL

Spiced pearl semolina dough, yoghurt, crispy Arabic bread, toasted pine nuts

7.95

FATTET KRAYDIS

Marinated sautéed shrimp, yoghurt, kadaif, chilli oil

SALADS

4.75

TABBOULEH

Chopped parsley, tomato, bulgur, lemon and extra virgin olive oil dressing - Choice of classic, basil or chilli tabbouleh

4.75

FATTOUSH DEBS REMMANE

Lebanese chopped salad, pomegranate molasses, crispy Arabic bread

4.75

FATTOUSH HAMOD W ZEIT

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

4.75

SALATA ARABIYEH

Leafy greens, onion, apple cider vinegar, sumac

5.25

ADAS

Lebanese lentil, coriander, pomegranate molasses

4.90

SHMANDAR

Beetroot, purslane, caramelized walnut, cumin tahini, orange dressing

5.50

ARDISHAWKEH

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

5.60

KALE FREEKEH

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

4.25

BATATA W MAKDOUS

Potato mash, pickled spicy eggplant

4.95

RAHEB

Flame grilled aubergine salad, lemon garlic dressing

5.75

TAOUK

Lettuce, grilled chicken, crispy Arabic bread, grainy mustard dressing

COLD MEZZE

4.25 HUMMUS	Chickpea dip, tahini, lemon, extra virgin olive oil
5.25 HUMMUS SNOUBAR	Chickpea dip, tahini, lemon, toasted pine nuts, extra virgin olive oil
4.25 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 cooked in tomato and olive oil
3.75 BERGHOL BANADOURA	Bulgur cooked in tomato sauce, basil, extra virgin olive oil
4.75 MLOUKHIYEH BIL ZEIT	Mouloukhiya cooked in olive oil, tahini sauce
5.25 SELEK BIL ZEIT	Vegetarian stuffed swiss chard
4.95 SAHEN KHODRA	Seasonal vegetables plate
3.95 SAHEN KABIS	Selection of pickles
5.50 BANADOURA SHANKLISH	Heirloom tomato, shanklish cheese, extra virgin olive oil
3.95 BANADOURA W TOUM	Heirloom tomato, garlic cream, sumac
6.50 ROSTO	Roast beef, pickled sauce, radish, pickled cucumber
4.95 MOUSAKKAA	Eggplant, tomato, onion, basil, extra virgin olive oil
4.25 WARAA ENAB	Vegetarian stuffed vine leaves

NAYY

8.95

KIBBEH NAYYEH

Creamy Lebanese beef tartar, bulgur, basil

8.50

HABRA NAYYEH

Creamy Lebanese beef tartar, pine nuts

8.50

FRAKEH JNOUBIYEH

Creamy Lebanese beef tartar, spiced bulgur mix

HOT MEZZE

4.95

LENTIL SOUP

6.75

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

7.95

HUMMUS RAS ASFOUR

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

4.95

KIBBEH SUMMAKIYEH

Meat and bulgur pie filled with onion and sumac

4.25

SAMBOUSIK

Meat filled pastries

3.75

FATAYER

Purslane and wild zaatar filled pastries

3.50

FALAFEL

Chickpea and herb fritters, tahini sauce

3.95

FOUL

Fava beans in olive oil

3.95

BALILA

Chickpea in olive oil

5.80

ASBIT DJEJ

Sauteed chicken liver, coriander, garlic sauce or sumac

6.65

SOUJOUK

Grilled spicy Lebanese sausage, tomato and pepper sauce

6.65

MAKANEK DEBS REMMANE

Grilled Lebanese sausage, pomegranate molasses

8.90

RAS ASFOUR DEBS REMMANE

Sauteed beef cubes, pomegranate molasses, pine nuts

7.30

KRAYDIS HARR

Sauteed shrimp, chilli, garlic

8.95

HUMMUS RAS ASFOUR HARR

Chickpea dip, sautéed beef, green chilli, spring onion, pine nuts, chilli oil

7.30

KRAYDIS BIL KUZBARA

Sauteed shrimp, coriander, garlic, lemon

4.95

BATATA HARRA

Spicy potatoes, coriander

3.50

BATATA MEKLIYEH

French fries

SANDWICHES

8.55 BURGER EM SHERIF	Beef patty, brioche 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
7.50 ARAYES	Kefta and cheese on grilled Arabic bread
6.50 HABRA NAYYEH	Creamy Lebanese tartar, garlic cream, green chilli, mint, spring onions, radish, extra virgin olive oil
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	Sauteed chicken liver, garlic cream, coriander, pickled cucumber
3.50 FALAFEL	Chickpea and herb fritters, tomato, pickles, mint, radish, parsley, tahini sauce
3.50 BATATA MEKLIYEH	French fries and coleslaw
3.50 LABNEH	Labneh, cucumber, tomato, olives, mint, zaatar, extra virgin olive oil

MASHEWEH

15.75	LAHMEH MECHWIYEH	Grilled beef skewers, tomato, chilli, onion
12.50	KEBAB	Minced beef skewers, cinnamon, tomato, chilli, onion
12.50	KEFTA	Minced beef skewers, parsley, tomato, chilli, onion
12.50	TAOUK	Grilled marinated chicken skewers, garlic cream
12.75	DJEJ MSAHAB	Grilled marinated baby chicken, spicy dip, garlic cream
15.95	RIYASH	Grilled marinated lamb chops, 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
9.95	SHAWARMA DJEJ	Chicken shawarma, lettuce, pickled cucumber
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

أسيخ لحمه مشوية، بندورة، فلفل وبصل	15.75
أسيخ كباب، قرفة، بندورة، فلفل وبصل	12.50
أسيخ كفتة، بقونس، بندورة، فلفل وبصل	12.50
أسيخ دجاج مشوي مع كريمة الثوم	12.50
دجاج مبهر ومشوي مع كريمة الثوم	12.75
قطع لحم عجل مبهر مع بندورة وفلفل وبصل	15.95
طاووق، كباب ولحمة مع بندورة وبصل	19.00

أطباق رئيسية

حمص، شاورما لحمه، بقونس، بصل، بندورة ومخلل خيار	14.95
شاورما لحمه، بقونس، بصل وبندورة	14.95
شاورما دجاج، خس ومخلل خيار	9.95
سبياس متبل، بصل، بقونس، سماق، كبيس خيار، غميس طحينة	16.95
ستيك لحم مقلي، صلصة الجوز بالكريما تقدّم مع بطاطا مقلية	14.95

ساندويشات

شريحة لحم بقري مع خبز البريوش وجبنة الشيدر تقدّم مع كولسلو وبطاطا ومقلية	8.55	بيرغر أم شريف
لحم تندرلوين مشوي مع حمص، مخلل، بقدونس وبصل	7.50	لحمة مشوية
قطع دجاج مشوية مع كريمة الثوم ومخلل خيار تقدّم مع بطاطا مقلية	5.95	طاووق
دجاج مشوي مع كريمة الثوم ومخلل خيار تقدّم مع بطاطا مقلية	5.95	دجاج مسح
كباب مشوي مع حمص، بندورة، صلصة، بقدونس، بصل ومخلل	5.50	كباب
كفتة مع جبنة على خبز عربي مشوي	7.50	عرايس
شرائح لحم رفيعة، صلصة الثوم، فلفل أخضر، نعنع، بصل، فجل وزيت الزيتون	6.50	هبرة تبة
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، بقدونس ومخلل	5.50	كبدة دجاج
أقراص فلافل مع مخلل، نعنع، فجل، بقدونس وصلصة الطحينية	3.50	فلافل
أصابع بطاطا مقلية مع سلطة كولسلو	3.50	بطاطا مقلية
لبنة، خيار، بندورة، زيتون، نعنع، زعتر وزيت الزيتون	3.50	لبنة

مازات ساخنة

	4.95	شورية عدس
حمص بطحينية، حامض، لحمة مفرومة مع زيت الزيتون	6.75	حمص باللحمة
حمص بطحينية، حامض، سلق مفروم حار مع زيت الزيتون	5.95	حمص بالسلق
حمص بطحينية، حامض، مكعبات لحم مع زيت الزيتون	7.95	حمص راس عصفور
فطيرة محشية بلحمة، برغل، بصل وسماق	4.95	كبة سماقية
فطاير محشية باللحمة	4.25	سمبوسك
فطاير محشية بالبقلة والزعرير البري	3.75	فطاير
أقراص فلافل مع صلصة الطحينية	3.50	فلافل
صحن فول بزيت الزيتون	3.95	فول
حمص مسلوق مقدّم مع زيت الزيتون	3.95	بليلة
كبة دجاج مشوية، بقدونس مع صلصة الثوم أو السماق	5.80	كبة دجاج
سلق لبناني مشوي حار مع صلصة البندورة والفلفل	6.65	سلق
نقانق لبنانية مشوية مع دبس الرمان	6.65	مقانيق بدبس الرمان
مكعبات لحم مطبوخ مع دبس الرمان وصنوبر	8.90	راس عصفور بدبس الرمان
قريدس مشوي، حار، ثوم	7.30	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	7.40	قريدس بالكزبرة
قطع بطاطا حارة مع بقدونس	4.95	بطاطا حارة
أصابع بطاطا مقلية	3.50	بطاطا مقلية

مازات باردة

4.25	حمص بطحينية، حامض مع زيت الزيتون	حمص
5.25	حمص بطحينية، حامض، صنوبر محمّص، مع زيت الزيتون	حمص بصنوبر
4.25	باذنجان مشوي، طحينية، حامض، رمان مع زيت الزيتون	متبل
4.65	فلفل حلو مشوي، طحينية، حامض، 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
4.75	ملوخية مطبوخة بزيت الزيتون والطحينية	ملوخية بالزيت
5.25	محشي سلق نباتي بالزيت	سلق بالزيت
4.95	خضار موسمية مشكّلة	صحن خضرة
3.95	تشكيلة من المخللات	صحن كيبس
3.95	بندورة مع كريمة الثوم والسماق	بندورة وثوم
6.50	شرائح لحم رفيعة، فجل مع مخلل خيار	روستو
5.50	شرحات بندورة، شنكليش مع زيت الزيتون	بندورة شنكليش
4.95	باذنجان، طماطم، بصل، حبق، زيت الزيتون البكر	مسقّعة باذنجان
4.25	أوراق عنب محشّوة بالخضار	ورق عنب

نّي

8.95	لحم بقري نيّ على الطريقة اللبنانية مع برغل وريحان	كبة نيّة
8.50	لحم بقري نيّ على الطريقة اللبنانية	هبرة نيّة
8.50	لحم بقري نيّ على الطريقة اللبنانية مع برغل مبهر	فراكة

سلطات

4.75

تبولة

يقدونس وبنندورة مفرومة مع برغل، حامض وزيت الزيتون.
بإمكانك اختيار التبولة التقليدية أو مع ريجان أو حارة

4.75

فتوش بدبس الرمان

سلطة لبنانية مع دبس الرمان وقطع الخبز المحمص

4.75

فتوش حامض وزيت

سلطة لبنانية مع سماق، صلصة الحامض والخل مع قطع الخبز المحمص

4.75

سلطة شرقية

ورقيات خضراء، بصل، خل التفاح وسماق

5.25

عدس

عدس مع كزبرة ودبس الرمان

4.90

شمندر

شمندر، بقلة، جوز مكرومل مع صلصة البرتقال

5.50

أرضي شوكي

أرضي شوكي، ورقيات خضراء، صنوبر، زيتون مشوي مع صلصة الحامض والثوم

5.60

فريكة مع كرنب

كرنب مفروم، فريكة، فستق، فواكة موسمية مع عسل وخل

4.25

بطاطا ومكدوس

بطاطا مهروسة، باذنجان مخّل حار

4.95

راهب

سلطة باذنجان مع صلصة الحامض والثوم

5.75

طاووق

خس، دجاج مشوي، قطع خبز محمص مع صلصة الخردل

فتة

5.25

حمص

حمص، لبن، خبز عربي محمص مع صنوبر محمص

5.65

باذنجان

باذنجان مشوي ومتبل، لبن، خبز عربي محمص مع صنوبر محمص

5.25

مفتول

عجينة السميد المفتول، لبن، خبز عربي محمص مع صنوبر محمص

7.95

فتة قريديس

قريديس متبل، لبن، شعيرية، زيت الفلفل الحار

بيض وأجبان

بيض مقلي عيون	3.50	بيض عيون
بيض مقلي مخفوق	3.50	بيض مخفوق
بيض مقلي مع سجق لبناني حار	4.75	بيض بسجق
بيض مقلي مع قاورما	4.75	بيض بالقاورما
بيض مقلي مع صوص البندورة والفلفل	4.25	بيض شكشوكة
لبنة ماعز مع زيت الزيتون	4.75	لبنة حليب ماعز
لبنة بقر مع زيت الزيتون	3.95	لبنة حليب البقر
لبنة بقر مع ثوم وزيت الزيتون	4.25	لبنة حليب البقر بالثوم
جبنة حلوم مشوية مع بندورة مشوية وزعتر بري	6.50	حلوم

من الفرن

خلطة زعتر على عجین	3.50	منقوشة زعتر
خلطة جبنة على عجین	4.00	منقوشة جبنة
فطيرة محشية بخلطة أجبان وورقيات خضراء	4.95	بقجة جبنة
فطاير لحمة مفرومة حارة	4.35	لحم بعجین
فطاير لحمة مفرومة مع دبس رمان	4.45	لحم بعجین مع دبس
خلطة الدجاج مع البصل والسماق على عجین	4.45	مسخن

اكتشف دفة الضيافة اللبنانية في إم شريف، ملاذاً دافئاً
في قلب المدينة.

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



أَم شَرِيف

EM SHERIF

CAFÉ