

# أم شريف

## EM SHERIF

### CLASSIC SET MENU

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>LAHME BI AJEEN</b>        | لحم مفروم متبل على خبز مسطح<br>Spicy minced meat pie, pine nuts   |
| <b>FETTE BATENJEN</b>        | فتة باذنجان مع خبز عربي مقرمش، لين، طحينة، سمن بلدي وصنوبر محمص<br>Chickpea, yoghurt, crispy Arabic bread, toasted pine nuts                                  |
| <b>FATTOUSH DEBS REMMANE</b> | سلطة فتوش مع دبس الرمان وخبز عربي مقرمش<br>Lebanese chopped salad, pomegranate molasses, crispy Arabic bread  |
| <b>ADAS</b>                  | عدس لبناني مع الكزبرة ودبس الرمان<br>Lebanese lentil, coriander, pomegranate molasses   |
| <b>HUMMUS</b>                | حمص بالطحينة مع حامض وزيت الزيتون<br>Chickpea dip with tahini, lemon, and extra virgin olive oil  |
| <b>MUHAMMARA</b>             | محمرة مزينة بالجوز المشور<br>Roasted sweet pepper and walnut dip, shaved walnut   |
| <b>WARAK ENAB</b>            | ورق عنب<br>Vegetarian stuffed vine leaves   |
| <b>KIBBEH NAYYEH</b>         | كبة نية لبنانية مع البرغل والريحان<br>Creamy Lebanese beef tartar, bulgur, basil  |
| <b>KIBBEH LAHMEH</b>         | كبة محشوة باللحم<br>Beef stuffed kibbeh   |
| <b>SAMBOUSIK</b>             | سمبوسك محشوة باللحم<br>Meat filled pastries   |
| <b>BATATA HARRA</b>          | بطاطا حارة مع الثوم والكزبرة<br>Spicy potatoes, garlic, coriander   |
| <b>ASBIT DJEJ</b>            | كبة دجاج سوتيه مع الكزبرة، تُقدّم مع صلصة الثوم أو السماق<br>Sautéed chicken liver, coriander, garlic sauce or sumac  |
| <b>MIXED GRILL</b>           | مشاوي مشكلة من الدجاج والكباب وأسياخ لحم العجل مع البندورة والفلفل الحار والبصل والثومية<br>Taouk, kebab and beef skewers, tomato, chilli onion, garlic cream |
| <b>SHAWARMA DJEJ</b>         | شاورما دجاج، خس، خيار كبيس<br>Chicken shawarma, lettuce, pickled cucumber   |
| <b>BAHAMAS</b>               | موز مع كريمة مخفوقة وشوكولاتة<br>Banana, whipped cream, chocolate   |
| <b>EM ALI</b>                | رقائق خبز محمص مع حليب بالفانيليا، زبيب و لوز مكرمل<br>Puffed pastry, vanilla infused milk, raisen, caramelized almond  |
| <b>SOFT SERVE MASTIKA</b>    | متلجات مستكة مع غزل البنات<br>Mastika ice cream, served with cotton candy   |

Per Person | 3.950 TL | للشخص الواحد

يتم تقديم حصة واحدة لكل 4 أشخاص. السعر يشمل المشروبات الساخنة والباردة وضريبة القيمة المضافة

Items are served as 1 portion for every 4 guests. Hot and cold beverages and VAT are included in the price.

# أم شريف

## EM SHERIF

### PREMIUM SET MENU

|                        |   |
|------------------------|---|
| LAHME BI AJEEN         | لحم مفروم متبل على خبز مسطح<br>Spicy minced meat pie, pine nuts   |
| FETTE BATENJEN         | فتة باذنجان مع خبز عربي مقرمش، لبن، طحينة، سمن بلدي و صنوبر محمص<br>Chickpea, yoghurt, crispy Arabic bread, toasted pine nuts                                       |
| FATTOUSH DEBS REMMANE  | سلطة فتوش مع دبس الرمان وخبز عربي مقرمش<br>Lebanese chopped salad, pomegranate molasses, crispy Arabic bread  |
| TABBOULEH              | بقونس مفروم وبنندورة مع الحامض وزيت الزيتون البكر الممتاز<br>Chopped parsley, tomato, lemon and extra virgin olive oil dressing                                     |
| HUMMUS SNOUBAR         | حمص بالطحينة مع حامض وزيت الزيتون و صنوبر محمص<br>Chickpea dip, tahini, lemon, toasted pine nuts, extra virgin olive oil  |
| MUHAMMARA              | محمرة مزينة بالجوز المبشور<br>Roasted sweet pepper and walnut dip, shaved walnut  |
| BEMIEH BIL ZEIT        | بامية بزيت الزيتون مع الكزبرة و البنندورة<br>Okra, coriander, tomato, extra virgin olive oil  |
| WARAK ENAB             | ورق عنب<br>Vegetarian stuffed vine leaves   |
| KIBBEH NAYYEH          | كبة نية لبنانية مع البرغل و الريحان<br>Creamy Lebanese beef tartar, bulgur, basil   |
| KIBBEH LAHMEH          | كبة محشوة باللحم<br>Creamy Lebanese beef tartar, bulgur, basil  |
| SAMBOUSIK              | سمبوسك محشوة باللحم<br>Meat filled pastries   |
| FATAYER                | فطائر محشوة بالبقلة و الزعتر البري<br>Purslane and wild zaatar filled pastries  |
| BATATA HARRA           | بطاطا حارة مع الثوم و الكزبرة<br>Spicy potatoes, garlic, coriander  |
| HUMMUS RAS ASFOUR HARR | حمص مع لحم بقري، فلفل أخضر، بصل أخضر، صنوبر وزيت حار<br>Chickpea dip, sautéed beef, green chilli, spring onion, pine nuts, chilli oil                               |
| MIXED GRILL            | مشاوي مشكلة من الدجاج و الكباب و أسياخ لحم العجل مع البنندورة و الفلفل الحار و البصل و الثومية<br>Taouk, kebab and beef skewers, tomato, chilli onion, garlic cream |
| SHAWARMA LAHMEH        | شاورما لحم بقري، بقونس، بصل، بندورة، كبيس<br>Beef shawarma, parsley, onion, tomato, pickled cucumber  |
| MAFROUKET FESTOK       | مفروكة بالفستق و القشطة<br>Pistachio, Ashta cream   |
| EM ALI                 | رقائق خبز محمص مع حليب بالفانيليا، زبيب و لوز مكرمل<br>Puffed pastry, vanilla infused milk, raisen, caramelized almond  |
| SOFT SERVE MASTIKA     | متلجات مستكة مع غزل البنات<br>Mastika ice cream, served with cotton cand  |

Per Person | 4.900 TL | للشخص الواحد

يتم تقديم حصة واحدة لكل 4 أشخاص. السعر يشمل المشروبات الساخنة و الباردة و ضريبة القيمة المضافة

Items are served as 1 portion for every 4 guests. Hot and cold beverages and VAT are included in the price.