



Breakfast Menu
قائمة الإفطار

Brunch Menu
قائمة البرنش

Lunch & Dinner Menu
قائمة الغداء والعشاء



صباحٌ في مكان ما
A MORNING SOMEWHERE

9 am – 12:30 pm
BREAKFAST

الأطباق الصباحية

٥6 ٥٤

الفطور اللبناني

ه أطباق غموس: مكدوس زيتون، خضروات مع جبن الفيتا،
مكدوس باللبن، حمص أبيض مطحون، فول لبناني، تقدم مع
خبز الفوكاسيا المخبوز في سموير

يكفي فردين

الألبان، المكسرات

٤9 ٤٨

فلافل

فلافل مع قرنبيط مختل و حمص مطحون، ممزوج مع زيتون
وجرجير

المكسرات، السمسم

٥3 ٥٢

طاسة حلوم

جينة حلوم مع صلصة طماطم الشكشوكة الخاصة بسموير
مزينة بالهريسة الحارة والثوم

الغلوتين، الألبان

٤3 ٤٢

فول سموير

فول وطماطم متبلة يقدم فوق طبقة من الحمص المطحون

الغلوتين، السمسم، المكسرات

٤7 ٤٦

فتة الفطور

مزيج من الحمص الحب والحمص المطحون مع الخبر العربي
المقرمش، مزين بفتة لبن سموير والمكسرات

الغلوتين، الألبان، المكسرات

٥9 ٥٨

جرانولا

جرانولا بقطع البندق تقدم مع زبادي يوناني ،توت ،موز مكمل

وعسل

الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

من الفرن

٤9 ٤٨

المخمّر

٤5 ٤٤

الرقيق

واجيوبعجين

لحم الواجيو المفروم مخبوز فوق طبقة من الخبر، مزين بدبس

الرمان الحامض

يقدم بالعجين المخمر أو الخبر الرقيق

الغلوتين، السمسم، الألبان

٥1 ٥٠

كالزوني سبانخ

خليط سبانخ وجينة ريكوتا داخل كالزوني مع سمسم وشطة

الغلوتين، السمسم، الألبان

٤7 ٤٦

جينة بالشطة

مناقيش مع مزيج الجبن مزينة بصوص الشطة والسمسم

وأوراق الزعتر الطازجة

الغلوتين، السمسم، الألبان

٥1 ٥٠

فوكاشيا أفوكادو

خليط لبنة وأفوكادو مع زعتر بري فوق خبز الفوكاشيا المخبوز

في سموير مزين بزرشك الرمان المجفف

الغلوتين، السمسم، الألبان، البيض

٤9 ٤٨

جينة تركي

شرائح الخبز المقفأة بمزيج الجبن، تركي مدخن، بيض مخبوز

في الفرن و صوص البشاميل

الغلوتين، السمسم، الألبان، البيض

٤7 ٤٦

نص نص

جينة وزعتر فوق شرائح الخبز

الغلوتين، السمسم، الألبان، البيض

٥9 ٥٨

قشطة وعسل

قشطة مخفوقة مزينة بقطع هوني كومب مقرمشة، تقدم

فوق شرائح الخبر

الغلوتين، السمسم، الألبان، المكسرات

اختيارات البيض

٤5 ٤٤

شكشوكة سموير

بيض مخبوز في الفرن مع صلصة الشكشوكة الخاصة

بسموير، يقدم مع صوص الطحينة ومزيج من أوراق

الخضروات المقطعة

الغلوتين، البيض، السمسم

٤9 ٤٨

بيض بالبطاطا الحارة

مكعبات بطاطا حارة ممزوجة مع بيض سكرامبلد

الغلوتين، البيض، الألبان

٥3 ٥٢

سكرامبلد السبانخ

أوراق السبانخ الطازجة ممزوجة مع بيض سكرامبلد وجينة

عكاوي، ومزينة بالخبز العربي المقرمش

الغلوتين، البيض، الألبان

٥3 ٥٢

بيض ترافل سمسم

خبز بالسمسم محشو ببيض سكرامبلد مع جينة ترافل ذائبة،

تقدم مع الجرجير

الغلوتين، البيض، الألبان، السمسم

٥3 ٥٢

أومليت عكاوي

أومليت فرنش رول محشو بجينة العكاوي مع رشة السماق

مقدم مع الأفوكادو والجرجير

البيض، الألبان، السمسم، المكسرات

٤5 ٤٤

كعك بينديكت

بيض مسلوق مع قطع الزيتون فوق كعكة عربية مزين بمزيج

من صوص الهولنديز والشطة

البيض، الألبان، الغلوتين، الخردل

٤9 ٤٨

بيض على طريقتك

ثلاث بيضات تسوية من اختيارك(بيض مقلي، مسلوق،

سكرامبلد) مع الأفوكادو والجرجير

البيض، الألبان

توست و بان كيك

٥7 ٥٦

فرنش توست بالفستق

سموير فرنش توست مع أيس كريم الفستق مزين بفستق

مجروش وعسل طبيعي

الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

٤9 ٤٨

فرنش توست بالعسل

فرنش توست مغطى بصوص العسل والزبدة، مزين بكريمة

القشطة الطازجة وقطع الهوني كومب المقرمشة

الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

٥3 ٥٢

أملو بان كيك

قطعتين من البانكيك مع أملو مزينة بصوص البرالين و اللوز

المحمص مع توت و موز مكمل

الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

٤9 ٤٨

بانكيك الطحينة

يقدم البان كيك هش مزين بالسمسم والرهش

الغلوتين، الألبان، السمسم، البيض

٥9 ٥٨

بسبوسة جوزهند

بسبوسة جوز هند الغنية مزينة بكريمة بارفيه جوز الهند ومربي

التوت الأحمر وتقدم مع مربي الأناناس

الغلوتين، الألبان، المكسرات

٥9 ٥٨

كنافة كرواسون

كرواسون محشو بالجبن والكنافة مغطى بشراب السكر

الغلوتين، الألبان، البيض

المشروبات الساخنة

٣3 ٣٢

كابتشينو سموير

٢7 ٢٦

كرك الزعفران

٣0 ٢٩

القهوة الفرنسية

٣0 ٢٩

القهوة التركية

٢7 ٢٦

القهوة البيضاء

٢2 ٢١

شاى أخضر

٢2 ٢١

شاى أحمر

٣0 ٢٩

شاى مغربي

ملحوظة هامة

نرجو من الضيوف الذين يعانون من حساسية التواصل مع المدير حيث أن بيئة

مطبخنا المفتوحة قد تؤدي إلى وجود آثار بسيطة من المواد المسببة للحساسية

SOBHIYE PLATTERS

The Full Lebanese	65 𐤁𐤍𐤃𐤓
Five dips of Olives Makdouss, Feta Vegetables, Labneh Makdouss, White Beans Hummus and Lebanese Foul served with Somewhere Focaccia	
Good for 2 people	
Dairy, Nuts	
Falafel Platter	49 𐤁𐤍𐤃𐤓
Falafel with pickled cauliflower, hummus, mixed with olives and rocca	
Peanuts, Sesame	
Halloumi Skillet	53 𐤁𐤍𐤃𐤓
Halloumi served with Somewhere tomato shakshouka sauce, topped with hot harissa and chives	
Gluten, Dairy	
Somewhere Foul	43 𐤁𐤍𐤃𐤓
Bed of hummus topped with foul and spiced tomatoes	
Gluten, Sesame, Nuts	
Breakfast Fattah	47 𐤁𐤍𐤃𐤓
Chickpeas, hummus and crispy Arabic bread, topped with Somewhere fattah yogurt and nuts	
Gluten, Dairy, Nuts, Peacanuts	
House Granola	59 𐤁𐤍𐤃𐤓
Hazelnut granola crisp served with greek yogurt, berries, caramelized banana and honey	
Gluten, Egg, Dairy, Nuts	

FROM THE OVEN

Wagyu Baajine	Thick 49 𐤁𐤍𐤃𐤓
Wagyu minced beef baked flatbread drizzled with zesty pomegranate molasses.	Thin 45 𐤁𐤍𐤃𐤓
Served in sourdough or thin crust	
Gluten, Sesame Seeds, Dairy	
Sabanekh Calzone	51 𐤁𐤍𐤃𐤓
Spinach ricotta mixed cheese calzone, sesame with Shatta	
Gluten, Sesame Seeds, Dairy	
Shatta Cheese	47 𐤁𐤍𐤃𐤓
Mixed cheese enclosed manakish topped with Shatta drizzle, sesame, and fresh Zaatar leaves	
Gluten, Sesame Seeds, Dairy	
Avocado Focaccia	51 𐤁𐤍𐤃𐤓
Homemade focaccia topped with Labneh, avo mix, wild Zaatar and dried pomegranate zershek	
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds	
Jebne Turkey	49 𐤁𐤍𐤃𐤓
Flatbread topped with mixed cheese, smoked turkey, baked eggs and bechamel sauce	
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds	
Noss Noss	47 𐤁𐤍𐤃𐤓
Flatbread topped with cheese and Zaatar	
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds	
Ashta w Aassal	59 𐤁𐤍𐤃𐤓
Whipped qishta drizzled with honeycomb crunch on a flatbread	
Gluten, Dairy, Sesame Seeds, Nuts	

EGGS

Somewhere Shakshuka	45 𐤁𐤍𐤃𐤓
Two baked eggs cooked with Somewhere Shakshuka sauce drizzled with tahini and chopped mixed greens	
Eggs, Dairy, Sesame Seeds	
Batata Harra Eggs	49 𐤁𐤍𐤃𐤓
Harra spiced potato cubes mixed with scrambled eggs	
Eggs, Gluten, Dairy	
Sabanekh Scrambled	53 𐤁𐤍𐤃𐤓
Zesty spinach mixed with scrambled eggs and Aakawi cheese topped with crispy pita bread	
Gluten, Eggs, Dairy	
Simsim Truffle Melt	53 𐤁𐤍𐤃𐤓
Sesame bread filled with scrambled truffle cheese melt served with rocca	
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds	
Aakawi Omelette	53 𐤁𐤍𐤃𐤓
Rolled French omelette filled with Aakawi cheese, topped with sumac, served with a side of avocado and rocca	
Eggs, Dairy, Sesame Seeds, Nuts	
Kaak Benedict	45 𐤁𐤍𐤃𐤓
Arabic Kaak muffin topped poached eggs with zesty olives Hollandaise and Shatta oil	
Gluten, Eggs, Dairy, Mustard	
Egg Your Way	49 𐤁𐤍𐤃𐤓
Three eggs made the style of your choice (Sunny side up, Poached, Scrambled) with a side of avocado and rocca	
Eggs, Dairy	

TOASTS & PANCAKES

Festok French Toast	57 𐤁𐤍𐤃𐤓
Somewhere French toast with a side of pistachio ice cream, topped with crushed pistachio and pure honey	
Gluten, Eggs, Dairy, Nuts	
Aassal French Toast	49 𐤁𐤍𐤃𐤓
French toast coated with a honey buttered sauce, topped with fresh Ashtah cream with honeycomb bits	
Gluten, Eggs, Dairy, Nuts	
Amlou Pancakes	53 𐤁𐤍𐤃𐤓
Two pancakes with Amlou sauce topped with our almond praline, roasted almonds, berries and caramelized banana	
Gluten, Eggs, Dairy, Nuts	
Sesame Tahini Pancake	49 𐤁𐤍𐤃𐤓
Fluffy pancake sprinkled with sesame and drizzled by Rehash	
Gluten, Dairy, Sesame, Egg	
Coconut Basbousa	59 𐤁𐤍𐤃𐤓
Fluffy coconut basbousa with a side of coconut parfait cream drizzled with our very own raspberry jam	
Served with pineapple jam on the side	
Gluten, Dairy, Nuts	
Kunafa Croissant	59 𐤁𐤍𐤃𐤓
Split croissant filled with cheese and kunafa, topped with sugar syrup	
Gluten, Dairy, Eggs	

HOT DRINKS

Somewhere Cappuccino	33 𐤁𐤍𐤃𐤓
Saffron Karak	27 𐤁𐤍𐤃𐤓
French Coffee	30 𐤁𐤍𐤃𐤓
Turkish Coffee	30 𐤁𐤍𐤃𐤓
White Coffee	27 𐤁𐤍𐤃𐤓
Green Tea	22 𐤁𐤍𐤃𐤓
Red Tea	22 𐤁𐤍𐤃𐤓
Morrocan Tea	30 𐤁𐤍𐤃𐤓

Disclaimer
We kindly advise guests with allergies to contact our manager, as the open nature of our kitchen may result in trace amounts of allergens being present.



صباحٌ في مكان ما
A MORNING SOMEWHERE

12:30 pm – 3pm
BRUNCH

الأطباق الصباحية

65

الفتور اللبناني

ه أطاق غموس: مكدوس زيتون، خسروات مع جبن الفيتا، مكدوس باللبن، حمص أبيض مطحون، فول لبناني، تقدم مع خبز الفوكاسيا المخبوز في سموير

يكفي فردين
الألبان، المكسرات

53

طاسة حلوم

جبنه حلوم مع صلصة طماطم الشكشوكه الخاصة بسموير مزينة بالهريسة الحارة والثوم

الألبان، الغلوتين

45

شكشوكة سموير

بيض مخبوز في الفرن مع صلصة الشكشوكه الخاصة بسموير، يقدم مع صوص الطحينة ومزيج من أوراق الخسروات المقطعة

البيض، الألبان، السمسم

43

فول سموير

فول وطماطم متبله يقدم فوق طبقة من الحمص المطحون

الغلوتين، السمسم، المكسرات

43

لبنه بالزعر

لبنه كريمية مع زيت الزيتون والزعر الفلسطيني

الألبان، السمسم

45

المكدوس باللبنه

لبنه مع قطع المكدوس وشرائح الزيتون الكلاماتا وزيت الشطة الحار

الغلوتين، الألبان، السمسم، المكسرات (الجوز)

47

فته الفتور

مزيج من الحمص الحب والحمص المطحون مع الخبز العربي المقرمش، مزين بفته لبن سموير والمكسرات

الغلوتين، الألبان، المكسرات

59

جرانولا

جرانولا بقطع البندق تقدم مع زبادي يوناني ،توت ،موز مكمل وعسل

الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

من الفرن

49

المخم

45

الرقيق

لحم الواجيو المفروم مخبوز فوق طبقة من الخبز، مزين بدبس

الرمان الحامض

يقدم بالعجين المخمر أو الخبز الرقيق

الغلوتين، السمسم، الألبان

47

جبنه بالشطة

مناقيش مع مزيج الجبن مزينة بصوص الشطة والسمسم وأوراق الزعر الطازجة

الغلوتين، السمسم، الألبان

51

فوكاشيا أفوكادو

خليط لبنه وأفوكادو مع زعر بري فوق خبز الفوكاشيا المخبوز في سموير مزين بزرشك الرمان المجفف

فوق شرائح الخبز

الغلوتين، البيض، السمسم، الألبان

اختيارات البيض

49

بيض بالبطاطا الحارة

مكعبات بطاطا حارة ممزوجة مع بيض سكرامبلد

الغلوتين، البيض، الألبان

53

سكرامبلد السبانخ

أوراق السبانخ الطازجة ممزوجة مع بيض سكرامبلد وجبنه عكاوي، ومزينة بالخبز العربي المقرمش

الغلوتين، البيض، الألبان

بسبوسة وكرواسون

59

بسبوسة جوز هند

بسبوسة جوز هند الغنية مزينة بكريمة بارفيه جوز الهند ومربي التوت الأحمر وتقدم مع مربي الأناناس

الغلوتين، الألبان، المكسرات

59

كنافة كرواسون

كرواسون محشو بالجبن والكنافة مغطى بشراب السكر

الغلوتين، الألبان، البيض

ملحوظة هامة

نرجو من الضيوف الذين يعانون من حساسية التواصل مع المدير، حيث أن بيئة مطبخنا المفتوحة قد تؤدي إلى وجود آثار بسيطة من المواد المسببة للحساسية

SOBHIYE PLATTERS

The Full Lebanese65 𐤇

Five dips of Olives Makdouss, Feta Vegetables, Labneh Makdouss, White Beans Hummus and Lebanese Foul served with Somewhere Focaccia

Good for 2 people

Dairy, Nuts

Halloumi Skillet53 𐤇

Halloumi served with Somewhere tomato shakshouka sauce, topped with hot harissa and chives

Gluten, Dairy

Somewhere Shakshuka45 𐤇

Two baked eggs cooked with Somewhere Shakshuka sauce drizzled with tahini and chopped mixed greens

Eggs, Dairy, Sesame Seeds

Somewhere Foul43 𐤇

Bed of hummus topped with foul and spiced tomatoes

Gluten, Sesame, Nuts

Labneh Zaatar43 𐤇

Creamy labneh topped with olive oil and Palestinian Zaatar

Dairy, Sesame

Three Layered Labneh Makdous45 𐤇

Classic labneh base with chopped makdous, sliced kalamata olives and shatta-chilli oil drizzle

Dairy, Nuts (Walnut), Gluten, Sesame

Breakfast Fatteh47 𐤇

Chickpeas, hummus and crispy Arabic bread, topped with Somewhere fatteh yogurt and nuts

Gluten, Dairy, Nuts, Peacanuts

House Granola59 𐤇

Hazelnut granola crisp served with greek yogurt, berries, caramelized banana and honey

Gluten, Egg, Dairy, Nuts

FROM THE OVEN

Wagyu BaajineThick 49 𐤇Thin 45 𐤇

Wagyu minced beef baked flatbread drizzled with zesty pomegranate molasses.

Served in sourdough or thin crust

Gluten, Sesame Seeds, Dairy

Shatta Cheese47 𐤇

Mixed cheese enclosed manakish topped with Shatta drizzle, sesame, and fresh Zaatar leaves

Dairy, Gluten, Sesame

Avocado Focaccia51 𐤇

Homemade focaccia topped with Labneh, avo mix, wild Zaatar and dried pomegranate zershik

Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds

EGGS

Batata Harra Eggs49 𐤇

Harra spiced potato cubes mixed with scrambled eggs

Eggs, Gluten, Dairy

Sabanekh Scrambled53 𐤇

Zesty spinach mixed with scrambled eggs and Aakawi cheese topped with crispy pita bread

Eggs, Gluten, Dairy

BASBOUSA & CROISSANT

Coconut Basbousa59 𐤇

Fluffy coconut basbousa with a side of coconut parfait cream drizzled with our very own raspberry jam

Served with pineapple jam on the side

Gluten, Dairy, Nuts

Kunafa Croissant59 𐤇

Split croissant filled with cheese and kunafa, topped with sugar syrup

Gluten, Dairy, Eggs

Disclaimer

We kindly advise guests with allergies to contact our manager, as the open nature of our kitchen may result in trace amounts of allergens being present.



LUNCH & DINNER

Stay a while

للمشاركة

45 **مسقعه الباذنجان** - 360 سعرة حرارية
الباذنجان المحشي بقطع من الباذنجان والخبز المقرمش
الغلوتين، الألبان، المكسرات، فول الصويا

49 **لفائف المسخن** - 518 سعرة حرارية
المسخن الشرقي ملفوف بخبز المرقوق المقرمش
الغلوتين، الألبان

62 **كبة بأضلع اللحم** - 490 سعرة حرارية
الكبة اللبنانية المقرمشة المحشية بلحمة الضلع
الغلوتين، الألبان، فول الصويا، المكسرات، السمسم، الخردل

60 **كنافة الروبيان** - 626.2 سعرة حرارية
الروبيان ملفوف بالكنافة المقرمشة
الألبان، الغلوتين، المأكولات البحرية، فول الصويا، السمسم، الخردل

• • • • •

	مفع جينة الفيتا ولمسة من الذرة الألبان، فول الصويا
82	تقوية بالكيل ممزيج من الكيل وخبز المرقوق الغلوتين، فول الصويا، السمسم، الألبان
67	سلطة الفلافل الخس المقرمش ممزوج مع كرات الفلافل الشرقية المقرمشة الألبان، والسمسم، فول الصويا، الخردل
50	سلطة العدس سلطة العدس مع الطماطم والبصل الأخضر والخبز المقرمش الغلوتين، فول الصويا، الخردل
65	فتوش ممزيج من الخس والطماطم والخبز العربي المقلي مع السماق والزعتر الغلوتين

الحمص

41	حمص بالزيتون	601 - سعرة حرارية
47	حمص بالافوكادو	694 - سعرة حرارية
58	حمص بالشمندر	602.3 - سعرة حرارية
65	حمص باللحم	1137 - سعرة حرارية

الفقه

٥٥ - ٨٤٤ سعرة حرارية
الفتة اللبنانية مقدمة مع الخبز المقرمش والبذنان والحمص
والبطاطا والمغطاة باللبن
الغلوتين، الألبان، فول الصويا، المكسرات، السمسم

٥٦ - ١٣٦٨ سعرة حرارية
فتة الدجاج بالهلابينو
الفتة اللبنانية مزروجة بالنكهة المكسيكية مع الهلابينو
الغلوتين، الألبان، فول الصويا، السمسم

٥٧ - ١٤٠٤ سعرة حرارية
فتة ورق العنب
الفتة اللبنانية مقدمة مع الخبز المقرمش وورق العنب
والبطاطا والمغطاة باللبن
الغلوتين، البيض، الألبان، فول الصويا، المكسرات، السمسم

٥٨ - ٨٠٠ سعرة حرارية
فتة المسخن
فتة باللبن مع البطاطا المقرمشة، مسخن دجاج، حمص،
دبس، وصنوبر محمص
الغلوتين، الألبان، المكسرات، السمسم

البريد الإلكتروني: info@alukah.net

بطاطا حارة
مقلية بتوابل البطاطا الحارة اللبنانية
فول الصويا

بطاطا حارة بالترفل والجبنة
مزيج من البطاطا الحارة المقرمشة مع الترفل وجبنة
البرميزان
البض، الألبان، فوا، الصويا

كباب الواغيو - 374 سعرة حرارية
كباب الواغيو البقري يقدم بخبزة الباو الغلوتين، الألبان، السمسم

شاورما الدجاج - 443.7 سعرة حرارية
شاورما دجاج حاره تقدم مع خبزة الباو الغلوتين، الألبان، السمسم، فول الصويا

شاورما اللحم - 371 سعرة حرارية
شاورما لحم تقدم مع خبزة الباو الغلوتين، الألبان، السمسم

العرايس - 374 سعرة حرارية
خبز بيتا مقرمش محشو بلحم تندر لوين متبل مع صلصة العرايس الغلوتين، الألبان، السمسم

دجاج شاورما 470 سعرة حرارية

شاورما دجاج مشوية مع صلصة تزايريكي، لبن ومخلل في خبز البيتا، تُقدم مع رشّة من الزعتر الأخضر. تحتوي الشاورما على 100 سعرة حرارية

١١٥ **صياذية السمك** - 1162 سعرة حرارية
الصياذية تقدم بالرز البني وسمك سي بريم
الألبان، مأكولات البحرية، فول الصويا، الغلوتين

١20 **صياذية الروبيان** - 803 سعرة حرارية
الصياذية تقدم بالرز البني والروبيان
الألبان، مأكولات البحرية، فول الصويا، الغلوتين، الفول السوداني

١47 **أرز الشمندر بالشاورما** - 924 سعرة حرارية
شاورما لحم مع رز الشمندر و طحينة
الألبان، السمسم، مأكولات البحرية، الغلوتين

٩5 **شيش برک** - 606.3 سعرة حرارية
الشيش البرک المحشي باللحم مع اللبن
الغلوتين، فول الصويا، المكسرات، منتجات الألبان

١02 **أرز مسخن بالدجاج** - 1516 سعرة حرارية
مسخن الدجاج الشرقي مع الرز والبصل المقمرش
الألبان، السمسم، المكسرات، فول الصويا، البيض، الغلوتين، الخردل

69 **كباب الواجيو** - 618 سعرة حرارية
كفتة لحم الواجيو المشوية تقدم مع الحمص، السماق،
وصلصة التشىميشوري
الغلوتين، السمسم

67 **شيش طاووق** - 637 سعرة حرارية
دجاج مشوي مع خبز المرقوق وبطاطا حارة مقرمشة، لبنة،
صوص الطحينة
الألبان، السمسم، الخردل

المشروعات

43	موکتیل سمویر
	باشن فروت / بطیخ / لیمون
30	عصیر طازج
	بطیخ / برتقال / لیموناضه
21	مشروبات غازیه
	بیبسی / بیبسی دایت / سیفن آب / میریندا
13	میاہ
	500 ml
24	میاہ
	1000 ml
18	میاہ فوارہ

ملحوظة هامة

نرجو من الضيوف الذين يعانون من حساسية التواصل مع المدير، حيث أن بيئة مطبخنا المفتوحة قد تؤدي إلى وجود آثار بسيطة من المواد المسببة للحساسية

TO SHARE

Eggplant Moussaka	- 369 kcal	45	⌘
Eggplant base topped with crispy bread, yogurt and pine nuts			
Gluten, Dairy, Nuts, Soyabean			
Chicken Musakhan Rolls	- 518 kcal	49	⌘
Shredded chicken with sumac in markook bread			
Dairy, Gluten			
Short Rib Kebba	- 490 kcal	62	⌘
Kebba balls stuffed with short ribs & yoghurt molasses			
Gluten, Dairy, Mustard, Soybean, Nuts, Sesame			
Shrimp Kunafa	- 626.2 kcal	60	⌘
Japanese style shrimp rolled in crunchy kunafa			
Dairy, Gluten, Seafood, Soybean, Sesame, Mustard			

SALAD

Lime Corn Salad	- 131.35 kcal	82	⌘
Lime hot charred corn, green olives, feta cheese on a bed of mixed green leaves			
Dairy, Soybean			
Tabouleh Kale Salad	- 359 kcal	82	⌘
Mix of kale, fresh local tomato, pomegrenate seeds and crispy markook with house dressing			
Gluten, Soybean, Sesame, Dairy			
Falafel Salad	- 527 kcal	67	⌘
Falafel balls tossed into green leaves and tahini			
Gluten,Dairy, Soybean, Mustard			
Lentil Salad	- 225 kcal	50	⌘
Soft green lentil salad with tomato, spring onions and crispy bread			
Gluten, Mustard, Soyabean			
Fattoush	- 212 kcal	63	⌘
A mix of lettuce, tomatoes, and crispy Arabic bread mixed with sumac, and za'atar			
Gluten			

HUMMUS BAR

Original Hummus	- 601 kcal	41	⌘
Sesame, Soybean, Gluten, Dairy			
Guacamole Hummus	- 694 kcal	47	⌘
Avocado chickpeas spread with avocado slices, fried chickpeas and chilli flakes			
Sesame, Soybean			
Beetroot Hummus	- 602.3 kcal	38	⌘
Chickpeas spread blended with beetroot			
Sesame, Soybean, Gluten, Dairy			
Black Angus Beef Hummus	- 1137 kcal	63	⌘
Hummus topped with beef tenderloin, pine nuts and olive oil drizzle			
Sesame, Soybean, Gluten, Dairy, Peanuts			

FATTEH BAR

Somewhere Fatteh	- 844 kcal	55	⌘
Layers of eggplant with crispy potato cubes, topped with pine nuts, yoghurt and shoestring fries			
Gluten, Dairy, Soybean, Nuts, Sesame			
Chicken Jalapeño Fatteh	- 1368 kcal	56	⌘
Layers of chicken with crispy potato cubes, topped with yogurt, jalapeño, salt and vinegar chips			
Gluten, Dairy, Sesame, Soybean			
Wara'a Enab Fatteh	- 1404 kcal	62	⌘
Wara'a enab rolls topped with potato cubes, seasoned yogurt and crispy bread			
Gluten, Egg, Dairy, Nuts, Soybean, Sesame			
Musakhan Fatteh	- 800 kcal	61	⌘
Layers of chickpeas, crispy potato, musakhan chicken, yogurt, molasses topped with pine nuts			
Gluten, Dairy, Nuts, Sesame			

POTATOES

Batata Harra Fries	- 607 kcal	43	⌘
Spiced crispy potatoes with red pepper, coriander, garlic and chilli			
Soybean			
Truffle & Cheese Batata Harra Fries	- 746 kcal	47	⌘
Spiced crispy potatoes with black truffles, parmesan cheese, coriander, garlic and chilli			
Egg, Dairy, Soybean			

POCKETS

Wagyu Kabab Bao	- 374 kcal	54	⌘
Grilled wagyu kabab skewers topped with cranberry sriracha sauce and crispy zesty onion shoestrings in two mini bao buns			
Gluten, Dairy, Sesame			
Chicken Shawarma Bao	- 443.7 kcal	52	⌘
A twist to the classic chicken shawarma served in two mini bao buns			
Gluten, Dairy, Sesame, Soybean			
Beef Shawarma Bao	- 371 kcal	54	⌘
Beef tenderloin shawarma with tahini sauce served in two mini bao buns			
Gluten, Dairy, Sesame			
Wagyu Arayes Pocket	- 374 kcal	55	⌘
Crispy pita bread filled with spiced beef tenderloin mixed with Somewhere Arayes sauce			
Gluten, Dairy, Sesame			
Chicken Shawarma	- 470 kcal	39	⌘
Gyro chicken pocket, grilled chicken shawarma, with taziki yogurt and pink sour pickles in pita bread, served with zaatar on top			
Gluten, Dairy, Sesame, Soybean			

POTS

Fish Sayadiyah	- 1162 kcal	115	⌘
Spiced sea bream with rice and caramelized onions			
Dairy, Fish, Soybean, Gluten			
Shrimp Sayadiyah	- 803 kcal	120	⌘
Spiced shrimps with brown rice and crispy caramelized onions			
Gluten, Seafood, Dairy, Peanuts, Soybean			
Beef Shawarma Beetroot Rice	- 924 kcal	147	⌘
Mix of beef tenderloin shawarma and beetroot rice topped with tahini sauce			
Gluten, Fish, Dairy, Sesame			
Shish Barak	- 606.5 kcal	95	⌘
Beef dumplings served in warm yogurt, gravy and pine nuts with a side of vermicelli rice			
Gluten, Soybean, Nuts, Dairy			
Chicken Musakhan Rice	- 1516 kcal	102	⌘
Shredded sumak chicken with rice topped with caramelized onions and zereshk dried pomegranate seeds			
Gluten, Egg, Dairy, Mustard, Sesame, Nuts, Soybean			
Wagyu Kabab	- 618 kcal	69	⌘
Grilled beef served with hummus, and taboula chimichurri sauce			
Gluten, Sesame			
Chicken Tawouk	- 657 kcal	67	⌘
Grilled spiced chicken breast cubes served with markook bread and crispy batata , labneh, and tahini			
Dairy, Mustard, Sesame			

DRINKS

Somewhere Mocktail		43	⌘
Passion Fruit / Watermelon / Lemon			
Fresh Juices		30	⌘
Watermelon/Orange/Lemonade			
Soft Drinks		21	⌘
Pepsi / Diet Pepsi / Seven Up / Mirinda			
Water			
500 ml		13	⌘
1000 ml		24	⌘
Sparkling Water		18	⌘

Disclaimer

We kindly advise guests with allergies to contact our manager, as the open nature of our kitchen may result in trace amounts of allergens being present.



DESSERTS

Last indulgences

الحلويات

67 𐤁𐤍

بقلاوة سموير - 1426 سعرة حرارية

تحضر بقلاوة سموير من عجينة الفيلو الطازجة مع الفستق والقطر
الغلوتين، الألبان، المكسرات، فول الصويا

75 𐤁𐤍

بقلاوة القهوة الفرنسية - 1707 سعرة حرارية

تقدم بسبوسة الشوكلاتة، مع آيس كريم القهوة الفرنسية
بالبندق والمزين بالشوكلا والبندق المحمص مع صوص
طحينة الفول السوداني
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض، السمس

62 𐤁𐤍

فرنش توست بالكرك - 1277 سعرة حرارية

يقدم فرنش توست الهيل والزعفران مع آيس كريم الكرك
والمزين ببيسكوت الدايجستف المطحون
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

67 𐤁𐤍

سيريلاك ام علي - 792 سعرة حرارية

يقدم مع بودنج الخبر المقمّس بحليب السيريلاك
الغلوتين، الألبان، المكسرات، فول الصويا

41 𐤁𐤍

روزساندوتش ايس كريم - 441 سعرة حرارية

الغلوتين، الألبان، المكسرات، فول الصويا

59 𐤁𐤍

كنافة كرواسون - 943 سعرة حرارية

كرواسون محشو بالجبن والكنافة مغطى بشراب السكر
الغلوتين، الألبان، البيض

71 𐤁𐤍

مهلبية بالتمر - 952 سعرة حرارية

ايس كريم المهلبية الناعم يقدم على كعكة التمر الدافئة
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض، فول الصويا

الشاي والقهوة

36 𐤁𐤍

قهوة تركية باردة

33 𐤁𐤍

كابتشينو سموير

27 𐤁𐤍

كرك الزعفران

30 𐤁𐤍

القهوة الفرنسية

30 𐤁𐤍

القهوة التركية

27 𐤁𐤍

القهوة البيضاء

22 𐤁𐤍

شاي أخضر

22 𐤁𐤍

شاي أحمر

30 𐤁𐤍

شاي مغربي

ملحوظة هامة

نرجو من الضيوف الذين يعانون من حساسية التواصل مع المدير، حيث أن بيئة مطبخنا المفتوحة قد تؤدي إلى وجود آثار بسيطة من المواد المسببة للحساسية

SWEETS

Somewhere Baklava	67	⌘
Homemade fresh filo, with pistachio and syrup		
Gluten, Dairy, Nuts, Soybean		
French Coffee Baklava	75	⌘
Choco basbousa with hazelly French coffee ice cream topped with choco filo sheets, roasted hazelly and tahini peanut butter sauce		
Gluten, Dairy, Treenuts, Peanuts, Eggs, Sesame		
Karak French Toast	62	⌘
Gers ogaily (saffron & cardamom) French toast with karak sprinkled with digestive crumbs		
Gluten, Dairy, Nuts, Eggs		
Cerelac Umm Ali	67	⌘
Oven-baked pudding soaked in cerelac milk		
Gluten, Dairy,Nuts, Soybean		
Rose Ice Cream Sandwich	41	⌘
Gluten, Dairy, Soybean, Nuts		
Kunafa Croissant	59	⌘
Split croissant filled with cheese and kunafa, topped with sugar syrup		
Gluten, Dairy, Eggs		
Mehlabiya Dates Pudding	71	⌘
Muhalabiya soft serve ice cream served on a warm dates cake		
Gluten, Dairy, Nuts, Soybean, Eggs		

TEA & COFFEE

Iced Turkish Coffee	36	⌘
Somewhere Cappuccino	33	⌘
Saffron Karak	27	⌘
French Coffee	30	⌘
Turkish Coffee	30	⌘
White Coffee	27	⌘
Green Tea	22	⌘
Red Tea	22	⌘
Morrocan Tea	30	⌘

Disclaimer

We kindly advise guests with allergies to contact our manager, as the open nature of our kitchen may result in trace amounts of allergens being present.