

Breakfast Menu
قائمة الإفطار

Brunch Menu
قائمة البرنش

Lunch & Dinner Menu
قائمة الغداء والعشاء



صباحٌ في مكـــــان ما

A MORNING SOMEWHERE

9 am – 12:30 pm

BREAKFAST

الأطباق الصباحية

الفطور اللبناني — 55 ⅃
٥ أطباق غموس: مكدوس زيتون، خضروات مع جبن الفيتا، مكدوس باللبنة، حمص أبيض مطحون، فول لبناني، تقدم مع خبز الفوكاسيا المخبوز في سموير
يكفي فردين
الألبان، المكسرات

فلافل — 39 ⅃
فلافل مع قرنبيط مختل و حمص مطحون، ممزوج مع زيتون وجرجير
المكسرات، السمسم

طاسة حلوم — 43 ⅃
جبنة حلوم مع صلصة طماطم الشكشوكة الخاصة بسموير مزينة بالهريسة الحارة والثوم
الفلوتين، الألبان

فول سموير — 35 ⅃
فول وطماطم متبلة يقدم فوق طبقة من الحمص المطحون
الفلوتين، السمسم، المكسرات

فتة الفطور — 37 ⅃
مزيج من الحمص الحب والحمص المطحون مع الخبر العربي المقرمش، مزين بفتة لبن سموير والمكسرات
الفلوتين، الألبان، المكسرات

جرانـــولا — 51 ⅃
جرانولا بقطع البندق تقدم مع زبادي يوناني ،توت ،موز مكرمل وعسل
الفلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

لبنة بالزعتر — 43 ⅃
لبنة كريمية مع زيت الزيتون والزعتر الفلسطيني
الألبان، السمسم

المكدوس باللبنة — 45 ⅃
لبنة مع قطع المكدوس وشرائح الزيتون الكلاماتا وزيت الشطة الحار
الفلوتين، الألبان، السمسم، المكسرات (الجوز)

من الفرن

واجيو بعجين — المخمر 30 ⅃ / الرقيق 35 ⅃
لحم الواجيو المفروم مخبوز فوق طبقة من الخبر، مزين بدبس الرمان الحامض
يقدم بالعجين المخمر أو الخبر الرقيق
الفلوتين، السمسم، الألبان

كالزوني سبانخ — 41 ⅃
خليط سبانخ وجبنة ريكوتا داخل كالزوني مع سمسم وشطة
الفلوتين، السمسم، الألبان

جبنة بالشطة — 37 ⅃
مناقيش مع مزيج الجبن مزينة بصوص الشطة والسمسم وأوراق الزعتر الطازجة
الفلوتين، السمسم، الألبان

فوكاشيا أفوكادو — 41 ⅃
خليط لبنة وأفوكادو مع زعتر بري فوق خبز الفوكاشيا المخبوز في سموير مزين بزرشك الرمان المجفف
الفلوتين، السمسم، الألبان، البيض

جبنة تركي — 41 ⅃
شرائح الخبز المغطاة بمزيج الجبن، تركي مدخن، بيض مخبوز في الفرن و صوص البشاميل
الفلوتين، السمسم، الألبان، البيض

نص نص — 37 ⅃
جبنة وزعتر فوق شرائح الخبز
الفلوتين، السمسم، الألبان، البيض

قشطة وعسل — 51 ⅃
قشطة مخفوقة مزينة بقطع هوني كومب مقرمشة، تقدم فوق شرائح الخبز
الفلوتين، السمسم، الألبان، المكسرات

اختيارات البيض

شكشوكة سموير — 35 ⅃
بيض مخبوز في الفرن مع صلصة الشكشوكة الخاصة بسموير، يقدم مع صوص الطحينة ومزيج من أوراق الخضروات المقطعة
الفلوتين، البيض، السمسم

بيض بالبطاطا الحارة — 45 ⅃
مكعبات بطاطا حارة ممزوجة مع بيض سكرامبلد
الفلوتين، البيض، الألبان

سكرامبلد السبانخ — 51 ⅃
أوراق السبانخ الطازجة ممزوجة مع بيض سكرامبلد وجبنة عكاوي، ومزينة بالخبز العربي المقرمش
الفلوتين، البيض، الألبان

بيض ترافل سمسم — 49 ⅃
خبز بالسمسم محشو ببيض سكرامبلد مع جبنة ترافل ذائبة، تقدم مع الجرجير
الفلوتين، البيض، الألبان، السمسم

أومليت عكاوي — 53 ⅃
أومليت فرنش رول محشو بجبنة العكاوي مع رشة السماق مقدم مع الأفوكادو والجرجير
البيض، الألبان، السمسم، المكسرات

كعك بينديكت — 35 ⅃
بيض مسلوق مع قطع الزيتون فوق كعكة عربية مزين بمريج من صوص الهولنديز والشطة
البيض، الألبان، الفلوتين، الخردل

بيض على طريقتك — 49 ⅃
ثلاث بيضات تسوية من اختيارك(بيض مقلي، مسلوق، سكرامبلد) مع الأفوكادو والجرجير
البيض، الألبان

توست و بان كيك

فرنش توست بالفستق — 51 ⅃
سموير فرنش توست مع أيس كريم الفستق مزين بفستق مجروش وعسل طبيعي
الفلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

فرنش توست بالعسل — 45 ⅃
فرنش توست مغطى بصوص العسل والزبدة، مزين بكريمة القشطة الطازجة وقطع الهوني كومب المقرمشة
الفلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

أملو بان كيك — 55 ⅃
قطعتين من البانكيك مع أملو مزينة بصوص البرالين و اللوز المحمص مع توت و موز مكرمل
الفلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

بانكيك الطحينة — 55 ⅃
يقدم البان كيك هش مزين بالسمسم والرهش
الفلوتين، الألبان، السمسم، البيض

بسبوسة جوز هند — 39 ⅃
بسبوسة جوز هند الغنية مزينة بكريمة بارفيه جوز الهند ومربى التوت الأحمر وتقدم مع مربي الأناناس
الفلوتين، الألبان، المكسرات

كنافة كرواسون — 57 ⅃
كرواسون محشو بالجبن والكنافة مغطى بشراب السكر
الفلوتين، الألبان، البيض

المشروبات الساخنة

كابتشينو سموير	30 ⅃
كرك الزعفران	27 ⅃
القهوة الفرنسية	30 ⅃
القهوة التركية	30 ⅃
القهوة البيضاء	25 ⅃
شاي أخضر	12 ⅃
شاي أحمر	12 ⅃
شاي مغربي	30 ⅃
شكولاته ساخنة	32 ⅃

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 — 55 ₰
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 — 39 ₰
Falafel with pickled cauliflower, hummus, mixed with olives and rocca
Peanuts, Sesame

Halloumi Skillet — 43 ₰
Halloumi served with Somewhere tomato shakshouka sauce, topped with hot harissa and chives
Gluten, Dairy

Somewhere Foul — 35 ₰
Bed of hummus topped with foul and spiced tomatoes
Gluten, Sesame, Nuts

Breakfast Fatteh — 37 ₰
Chickpeas, hummus and crispy Arabic bread, topped with Somewhere fatteh yogurt and nuts
Gluten, Dairy, Nuts, Peacanuts

House Granola — 51 ₰
Hazelnut granola crisp served with greek yogurt, berries, caramelized banana and honey
Gluten, Egg, Dairy, Nuts

Labneh Zaatar — 43 ₰
Creamy labneh topped with olive oil and Palestinian Zaatar
Dairy, Sesame

Three Layered Labneh Makdous — 45 ₰
Classic labneh base with chopped makdous, sliced kalamata olices and shatta-chilli oil drizzle
Dairy, Nuts (Walnut), Gluten, Sesame

FROM THE OVEN

Wagyu Baajine — *Thick* 39 ₰ / *Thin* 35 ₰
Wagyu minced beef baked flatbread drizzled with zesty pomegranate molasses.
Served in sourdough or thin crust
Gluten, Sesame Seeds, Dairy

Sabanekh Calzone — 41 ₰
Spinach ricotta mixed cheese calzone, sesame with Shatta
Gluten, Sesame Seeds, Dairy

Shatta Cheese — 37 ₰
Mixed cheese enclosed manakish topped with Shatta drizzle, sesame, and fresh Zaatar leaves
Gluten, Sesame Seeds, Dairy

Avocado Focaccia — 41 ₰
Homemade focaccia topped with Labneh, avo mix, wild Zaatar and dried pomegranate zershik
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds

Jebne Turkey — 41 ₰
Flatbread topped with mixed cheese, smoked turkey, baked eggs and bechamel sauce
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds

Noss Noss — 37 ₰
Flatbread topped with cheese and Zaatar
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds

Ashta w Aassal — 51 ₰
Whipped qishta drizzled with honeycomb crunch on a flatbread
Gluten, Dairy, Sesame Seeds, Nuts

EGGS

Somewhere Shakshuka — 35 ₰
Two baked eggs cooked with Somewhere Shakshuka sauce drizzled with tahini and chopped mixed greens
Eggs, Dairy, Sesame Seeds

Batata Harra Eggs — 45 ₰
Harra spiced potato cubes mixed with scrambled eggs
Eggs, Gluten, Dairy

Sabanekh Scrambled — 51 ₰
Zesty spinach mixed with scrambled eggs and Aakawi cheese topped with crispy pita bread
Gluten, Eggs, Dairy

Simsim Truffle Melt — 49 ₰
Sesame bread filled with scrambled truffle cheese melt served with rocca
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds

Aakawi Omelette — 53 ₰
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 — 35 ₰
Arabic Kaak muffin topped poached eggs with zesty olives Hollandaise and Shatta oil
Gluten, Eggs, Dairy, Mustard

Egg Your Way — 49 ₰
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 — 51 ₰
Somewhere French toast with a side of pistachio ice cream, topped with crushed pistachio and pure honey
Gluten, Eggs, Dairy, Nuts

Aassal French Toast — 45 ₰
French toast coated with a honey buttered sauce, topped with fresh Ashtah cream with honeycomb bits
Gluten, Eggs, Dairy, Nuts

Amlou Pancakes — 55 ₰
Two pancakes with Amlou sauce topped with our almond praline, roasted almonds, berries and caramelized banana
Gluten, Eggs, Dairy, Nuts

Sesame Tahini Pancake — 55 ₰
Fluffy pancake sprinkled with sesame and drizzled by Rehash
Gluten, Dairy, Sesame, Egg

Coconut Basbousa — 39 ₰
Fluffly 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 — 57 ₰
Split croissant filled with cheese and kunafa, topped with sugar syrup
Gluten, Dairy, Eggs

HOT DRINKS

Somewhere Cappuccino — 30 ₰

Saffron Karak — 27 ₰

French Coffee — 30 ₰

Turkish Coffee — 30 ₰

White Coffee — 25 ₰

Green Tea — 12 ₰

Red Tea — 12 ₰

Morrocan Tea — 30 ₰

Hot Chocolate — 32 ₰

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 مكـــــان ما

A MORNING SOMEWHERE

12:30 pm – 3pm

BRUNCH

الأطباق الصباحية

الفطور اللبناني — 55 ﷼
٥ أطباق غموس: مكدوس زيتون، خضروات مع جبن الفيتا، مكدوس باللبنة، حمص أبيض مطحون، فول لبناني، تقدم مع خبز الفوكاسيا المخبوز في سمومير
يكفي فردين
الألبان، المكسرات

طاسة حلوم — 43 ﷼
جبنة حلوم مع صلصة طماطم الشكشوكة الخاصة بسمومير مزينة بالهريسة الحارة والثوم
الألبان، الغلوتين

شكشوكة سمومير — 35 ﷼
بيض مخبوز في الفرن مع صلصة الشكشوكة الخاصة بسمومير، يقدم مع صوص الطحينة ومزيج من أوراق الخضروات المقطعة
البيض، الألبان، السمسم

فول سمومير — 35 ﷼
فول وطماطم متبلة يقدم فوق طبقة من الحمص المطحون
الغلوتين، السمسم، المكسرات

لبنة بالزعتر — 35 ﷼
لبنة كريمية مع زيت الزيتون والزعتر الفلسطيني
الألبان، السمسم

المكدوس باللبنة — 37 ﷼
لبنة مع قطع المكدوس وشرائح الزيتون الكلاماتا وزيت الشطة الحار
الغلوتين، الألبان، السمسم، المكسرات (الجوز)

فتة الفطور — 37 ﷼
مزيج من الحمص الحب والحمص المطحون مع الخبز العربي المقرمش، مزين بفتة لبن سمومير والمكسرات
الغلوتين، الألبان، المكسرات

جرانولا — 51 ﷼
جرانولا بقطع البندق تقدم مع زبادي يوناني ،توت ،موز مكرمل وعسل
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

من الفرن

واجيو بعجين — الرقيق 35 ﷼
لحم الواجيو المفروم مخبوز فوق طبقة من الخبز، مزين بدبس الرمان الحامض

الغلوتين، السمسم، الألبان

جبنة بالشطة — 37 ﷼
مناقيش مع مزيج الجبن مزينة بصوص الشطة والسمسم وأوراق الزعتر الطازجة
الغلوتين، السمسم، الألبان

فوكاشيا أفوكادو — 41 ﷼
خليط لبنة وأفوكادو مع زعتر بري فوق خبز الفوكاشيا المخبوز في سمومير مزين بزرشك الرمان المجفف فوق شرائح الخبر
الغلوتين، البيض، السمسم، الألبان

اختيارات البيض

بيض بالبطاطا الحارة — 45 ﷼
مكعبات بطاطا حارة ممزوجة مع بيض سكرامبلد
الغلوتين، البيض، الألبان

سكرامبلد السبانخ — 51 ﷼
أوراق السبانخ الطازجة ممزوجة مع بيض سكرامبلد وجبنة عكاوي، ومزينة بالخبز العربي المقرمش
الغلوتين، البيض، الألبان

بسبوسة وكرواسون

بسبوسة جوز هند — 39 ﷼
بسبوسة جوز هند الغنية مزينة بكريمة بارفيه جوز الهند ومربى التوت الأحمر وتقدم مع مربي الأناناس
الغلوتين، الألبان، المكسرات

كنافة كرواسون — 57 ﷼
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 Lebanese — 55 ₪
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 Skillet — 43 ₪
Halloumi served with Somewhere tomato shakshouka sauce, topped with hot harissa and chives
Gluten, Dairy

Somewhere Shakshuka — 35 ₪
Two baked eggs cooked with Somewhere Shakshuka sauce drizzled with tahini and chopped mixed greens
Eggs, Dairy, Sesame Seeds

Somewhere Foul — 35 ₪
Bed of hummus topped with foul and spiced tomatoes
Gluten, Sesame, Nuts

Labneh Zaatar — 35 ₪
Creamy labneh topped with olive oil and Palestinian Zaatar
Dairy, Sesame

Three Layered Labneh Makdous — 37 ₪
Classic labneh base with chopped makdous, sliced kalamata olices and shatta-chilli oil drizzle
Dairy, Nuts (Walnut), Gluten, Sesame

Breakfast Fatteh — 37 ₪
Chickpeas, hummus and crispy Arabic bread, topped with Somewhere fatteh yogurt and nuts
Gluten, Dairy, Nuts, Peacanuts

House Granola — 51 ₪
Hazelnut granola crisp served with greek yogurt, berries, caramelized banana and honey
Gluten, Egg, Dairy, Nuts

FROM THE OVEN

Wagyu Baajine — Thin 35 ₪
Wagyu minced beef baked flatbread drizzled with zesty pomegranate molasses.

Gluten, Sesame Seeds, Dairy

Shatta Cheese — 37 ₪
Mixed cheese enclosed manakish topped with Shatta drizzle, sesame, and fresh Zaatar leaves
Dairy, Gluten, Sesame

Avocado Focaccia — 41 ₪
Homemade focaccia topped with Labneh, avo mix, wild Zaatar and dried pomegranate zershik
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds

EGGS

Batata Harra Eggs — 45 ₪
Harra spiced potato cubes mixed with scrambled eggs
Eggs, Gluten, Dairy

Sabanekh Scrambled — 51 ₪
Zesty spinach mixed with scrambled eggs and Aakawi cheese topped with crispy pita bread
Eggs, Gluten, Dairy

BASBOUSA & CROISSANT

Coconut Basbousa — 39 ₪
Fluffly 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 — 57 ₪
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

مسقعه الباذنجان - 369 سعرة حرارية — 41 ₪
البذنجان المحشي بقطع من الباذنجان والخبز المقرمش
الفلوتين، الألبان، المكسرات، فول الصويا

لفائف المسخن - 518 سعرة حرارية — 37 ₪
المسخن الشرقي ملفوف بخبز المرقوق المقرمش
الفلوتين، الألبان

كبة بأضلع اللحم - 490 سعرة حرارية — 61 ₪
الكبة اللبنانية المقرمشة المحشية بلحمة الضلع
الفلوتين، الألبان، فول الصويا، المكسرات، السمسم، الخردل

كنافة الروبيان - 626.2 سعرة حرارية — 59 ₪
الروبيان ملفوف بالكنافة المقرمشة
الألبان، الفلوتين، المأكولات البحرية، فول الصويا، السمسم، الخردل

السلطة

سلطة الذرة بالليمون - 131.35 سعرة حرارية — 70 ₪
مع جبنة الفيتا ولمسة من الذرة
الألبان، فول الصويا

تبولة بالكيل - 339 سعرة حرارية — 65 ₪
مزيج من الكيل وخبز المرقوق
الفلوتين، فول الصويا، السمسم، الألبان

سلطة الفلافل - 527 سعرة حرارية — 59 ₪
الخس المقرمش ممزوج مع كرات الفلافل الشرقية المقرمشة
الألبان، والسمسم، فول الصويا، الخردل

سلطة العدس - 225 سعرة حرارية — 45 ₪
سلطة العدس مع الطماطم والبصل الأخضر والخبز المقرمش
الفلوتين، فول الصويا، الخردل

فتوش - 212 سعرة حرارية — 63 ₪
مزيج من الخس والطماطم والخبز العربي المقلي مع السماق والزعتر
الفلوتين

الحمص

اوريجنال حمص - 601 سعرة حرارية — 37 ₪
السمسم، فول الصويا، الفلوتين، الألبان

حمص بالافوكادو - 694 سعرة حرارية — 43 ₪
مزيج من القواكامولي الحارة مع الحمص ويقدم مع الناتشوز المقرمش
السمسم، فول الصويا

حمص بالشمندر - 602.3 سعرة حرارية — 35 ₪
حمص ممزوج مع الشمندر المقرمش
السمسم، فول الصويا، الفلوتين، الألبان

حمص باللحم - 1137 سعرة حرارية — 49 ₪
الحمص اللبناني مع لحمة بلاك انجوس
السمسم، فول الصويا، الفلوتين، الألبان، الفول السوداني

الفتة

فتة سموير - 844 سعرة حرارية — 45 ₪
الفتة اللبنانية مقدمة مع الخبز المقرمش والبذنجان والبطاطا والمغطاة باللبن
الفلوتين، الألبان، فول الصويا، المكسرات، السمسم

فتة الدجاج بالهلابينو - 1368 سعرة حرارية — 55 ₪
الفتة اللبنانية ممزوجة بالنكهة المكسيكية مع الهلابينو
الفلوتين، الألبان، فول الصويا، السمسم

فتة ورق العنب - 1404 سعرة حرارية — 57 ₪
الفتة اللبنانية مقدمة مع الخبز المقرمش وورق العنب والبطاطا والمغطاة باللبن
الفلوتين، البيض، الألبان، فول الصويا، المكسرات، السمسم

فتة المسخن - 800 سعرة حرارية — 61 ₪
فتة باللبن مع البطاطا المقرمشة، مسخن دجاج، دبس، وصنوبر محمص
الفلوتين، الألبان، المكسرات، السمسم

فتة الدجاج - 800 سعرة حرارية — 61 ₪
لفائف مسخن دجاج فوق الحمص واللبن، الباذنجان، دبس الرمان والسماق
الفلوتين، الألبان، المكسرات، السمسم

البطاطس

بطاطا حارة - 609 سعرة حرارية — 35 ₪
مقلية بتوابل البطاطا الحارة اللبنانية
فول الصويا

بطاطا حارة بالترفل والجبنة - 746 سعرة حرارية — 47 ₪
مزيج من البطاطا الحارة المقرمشة مع الترفل وجبنة البرميزان
البيض، الألبان، فول الصويا

بوكيتس

كباب الواغيو - 374 سعرة حرارية — 47 ₪
كباب الواغبو البقري يقدم بخبزة الباو
الفلوتين، الألبان، السمسم

شاورما الدجاج - 443.7 سعرة حرارية — 33 ₪
شاورما دجاج حاره تقدم مع خبزة الباو
الفلوتين، الألبان، السمسم، فول الصويا

شاورما اللحم - 371 سعرة حرارية — 41 ₪
شاورما لحم تقدم مع خبزة الباو
الفلوتين، الألبان، السمسم

العرايس - 374 سعرة حرارية — 55 ₪
خبز بيتا مقرمش محشو بلحم تندر لوين متبل مع صلصة العرايس
الفلوتين، الألبان، السمسم

الأطباق

صيادية السمك - 1162 سعرة حرارية — 99 ₪
الصيادية تقدم بالرز البني وسمك سي بريم
الألبان، مأكولات البحرية، فول الصويا، الفلوتين

صيادية الروبيان - 803 سعرة حرارية — 95 ₪
الصيادية تقدم بالرز البني والروبيان
الألبان، مأكولات البحرية، فول الصويا، الفلوتين، الفول السوداني

أرز الشمندر بالشاورما - 924 سعرة حرارية — 87 ₪
شاورما لحم مع رز الشمندر و طحينة
الألبان، السمسم، مأكولات البحرية، الفلوتين

شيش برك - 606.3 سعرة حرارية — 75 ₪
الشيش البرك المحشي باللحم مع اللبن
الفلوتين، فول الصويا، المكسرات، منتجات الألبان

أرز مسخن بالدجاج - 1516 سعرة حرارية — 85 ₪
مسخن الدجاج الشرقي مع الرز والبصل المقرمش
الألبان، السمسم، المكسرات، فول الصويا، البيض، الفلوتين، الخردل

كباب الواجيو - 618 سعرة حرارية — 69 ₪
كفتة لحم الواجيو المشوية تقدم مع الحمص، السماق، وصلصة التشيميشوري
الفلوتين، السمسم

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

المشروبات

موكتيل سموير — 37 ₪
باشن فروت / بطيخ / ليمون

عصير طازج — 27 ₪
بطيخ / برتقال / ليموناضة

مشروبات غازية — 17 ₪
بيبسي / بيبسي دايت / سيفن أب / ميريندا

مياه
500 ml — 15 ₪
1000 ml — 24 ₪

مياه فوارة — 18 ₪

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 569 kcal — 41 ₼
Eggplant base topped with crispy bread, yogurt and pine nuts
Gluten, Dairy, Nuts, Soyabean

Chicken Musakhan Rolls 518 kcal — 37 ₼
Shredded chicken with sumac in markook bread
Dairy, Gluten

Short Rib Kebba 690 kcal — 61 ₼
Kebba balls stuffed with short ribs & yoghurt molasses
Gluten, Dairy, Mustard, Soybean, Nuts, Sesame

Shrimp Kunafa 626.2 kcal — 59 ₼
Japanese style shrimp rolled in crunchy kunafa
Dairy, Gluten, Seafood, Soybean, Sesame, Mustard

SALAD

Lime Corn Salad 178.35 kcal — 70 ₼
Lime hot charred corn, green olives, feta cheese on a bed of mixed green leaves
Dairy, Soybean

Tabouleh Kale Salad 390 kcal — 65 ₼
Mix of kale, fresh local tomato, pomegrenate seeds and crispy markook with house dressing
Gluten, Soybean, Sesame, Dairy

Falafel Salad 527 kcal — 59 ₼
Falafel balls tossed into green leaves and tahini
Gluten,Dairy, Soybean, Mustard

Lentil Salad 225 kcal — 45 ₼
Soft green lentil salad with tomato, spring onions and crispy bread
Gluten, Mustard, Soyabean

Fattoush 212 kcal — 65 ₼
A mix of lettuce, tomatoes, and crispy Arabic bread mixed with sumac, and za atar
Gluten

HUMMUS BAR

Original Hummus 403 kcal — 37 ₼
Sesame, Soybean, Gluten, Dairy

Guacamole Hummus 496 kcal — 43 ₼
Avocado chickpeas spread with avocado slices, fried chickpeas and chilli flakes
Sesame, Soybean

Beetroot Hummus 602.5 kcal — 35 ₼
Chickpeas spread blended with beetroot
Sesame, Soybean, Gluten, Dairy

Black Angus Beef Hummus 837 kcal — 49 ₼
Hummus topped with beef tenderloin, pine nuts and olive oil drizzle
Sesame, Soybean, Gluten, Dairy, Peanuts

FATTEH BAR

Somewhere Fatteh 894 kcal — 45 ₼
Layers of eggplant with crispy potato cubes, topped with pine nuts, yoghurt and shoestring fries
Gluten, Dairy, Soybean, Nuts, Sesame

Chicken Jalapeño Fatteh 1068 kcal — 55 ₼
Layers of chicken with crispy potato cubes, topped with yogurt, jalapeño, salt and vinegar chips
Gluten, Dairy, Sesame, Soybean

Wara'a Enab Fatteh 1026 kcal — 57 ₼
Wara`a enab rolls topped with potato cubes, seasoned yogurt and crispy bread
Gluten, Egg, Dairy, Nuts, Soybean, Sesame

Musakhan Fatteh 870 kcal — 61 ₼
Layers of crispy potato, musakhan chicken, yogurt, molasses topped with pine nuts
Gluten, Dairy, Nuts, Sesame

Crispy Chicken Roll Fatteh 650 kcal — 61 ₼
Chicken roll over chickpeas and yoghurt, eggplant and finished with pomegranate molasses and sumac
Gluten, Dairy, Nuts, Sesame

POTATOES

Batata Harra Fries 407 kcal — 35 ₼
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 934 kcal — 47 ₼
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 663.3 kcal — 33 ₼
A twist to the classic chicken shawarma served in two mini bao buns
Gluten, Dairy, Sesame, Soybean

Beef Shawarma Bao 573 kcal — 41 ₼
Beef tenderloin shawarma with tahini sauce served in two mini bao buns
Gluten, Dairy, Sesame

Wagyu Arayes Pocket 574 kcal — 55 ₼
Crispy pita bread filled with spiced beef tenderloin mixed with Somewhere Arayes sauce
Gluten, Dairy, Sesame

POTS

Fish Sayadiyah 1182 kcal — 90 ₼
Spiced sea bream with rice and caramelized onions
Dairy, Fish, Soybean, Gluten

Shrimp Sayadiyah 1073 kcal — 95 ₼
Spiced shrimps with brown rice and crispy caramelized onions
Gluten, Seafood, Dairy, Peanuts, Soybean

Beef Shawarma Beetroot Rice 924 kcal — 87 ₼
Mix of beef tenderloin shawarma and beetroot rice topped with tahini sauce
Gluten, Fish, Dairy, Sesame

Shish Barak 626.3 kcal — 75 ₼
Beef dumplings served in warm yogurt, gravy and pine nuts with a side of vermicelli rice
Gluten, Soybean, Nuts, Dairy

Chicken Musakhan Rice 1316 kcal — 85 ₼
Shredded sumac chicken with rice topped with caramelized onions and zereshk dried pomegranate seeds
Gluten, Egg, Dairy, Mustard, Sesame, Nuts, Soybean

Wagyu Kabab 648 kcal — 69 ₼
Grilled beef served with hummus, and taboula chimichurri sauce
Gluten, Sesame

Chicken Tawouk 677 kcal — 67 ₼
Grilled spiced chicken breast cubes served with markook bread and crispy batata , labneh, and tahini
Dairy, Mustard, Sesame

DRINKS

Somewhere Mocktail — 37 ₼
Passion Fruit / Watermelon / Lemon

Fresh Juices — 27 ₼
Watermelon/Orange/Lemonade

Soft Drinks — 17 ₼
Pepsi / Diet Pepsi / Seven Up / Mirinda

Water
500 ml — 15 ₼
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

بقلاوة سموير - 1426 سعرة حرارية — 75 ﷼
تحضر بقلاوة سموير من عجينة الفيلو الطازجة مع الفستق والقطر
الغلوتين، الألبان، المكسرات، فول الصويا

بقلاوة القهوة الفرنسية - 1707 سعرة حرارية — 75 ﷼
تقدم بسبوسة الشوكلاتة، مع أيس كريم القهوة الفرنسية بالبندق والمزين بالشوكلا والبندق المحمص مع صوص طحينة الفول السوداني
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض، السمسم

فرنش توست بالكرك - 1277 سعرة حرارية — 65 ﷼
يقدم فرنش توست الهيل والزعفران مع آيس كريم الكرك والمزين بيسكوت الدايجستف المطحون
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

سيريلاك ام علي - 792 سعرة حرارية — 57 ﷼
يقدم مع بودنع الخبر المغمس بحليب السيريلاك
الغلوتين، الألبان، المكسرات، فول الصويا

روز ساندوتش ايس كريم - 441 سعرة حرارية — 41 ﷼
الغلوتين، الألبان، المكسرات، فول الصويا

كنافة كرواسون - 943 سعرة حرارية — 63 ﷼
كرواسون محشو بالجبن والكنافة مغطى بشراب السكر
الغلوتين، الألبان، البيض

مهلبية بالتمر - 952 سعرة حرارية — 57 ﷼
ايس كريم المهلبية الناعم يقدم على كعكة التمر الدافئة
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض، فول الصويا

الشاي والقهوة

قهوة تركية باردة	36 ﷼
كابتشينو سموير	30 ﷼
كرك الزعفران	27 ﷼
القهوة الفرنسية	30 ﷼
القهوة التركية	30 ﷼
القهوة البيضاء	25 ﷼
شاي أخضر	12 ﷼
شاي أحمر	12 ﷼
شاي مغربي	30 ﷼
شكولاته ساخنة	32 ﷼

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 - 1426 kcal — 75 ⃁
Homemade fresh filo, with pistachio and syrup
Gluten, Dairy, Nuts, Soybean

French Coffee Baklava - 1707 kcal — 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 - 1277 kcal — 65 ⃁
Gers ogaily (saffron & cardamom) French toast with karak sprinkled with digestive crumbs
Gluten, Dairy, Nuts, Eggs

Cerelac Umm Ali - 792 kcal — 57 ⃁
Oven-baked pudding soaked in cerelac milk
Gluten, Dairy,Nuts, Soybean

Rose Ice Cream Sandwich - 441 kcal — 41 ⃁
Gluten, Dairy, Soybean, Nuts

Kunafa Croissant - 943 kcal — 63 ⃁
Split croissant filled with cheese and kunafa, topped with sugar syrup
Gluten, Dairy, Eggs

Mehlabiya Dates Pudding - 952 kcal — 57 ⃁
Muhalabiya soft serve ice cream served on a warm dates cake
Gluten, Dairy, Nuts, Soybean, Eggs

TEA & COFFEE

Iced Turkish Coffee	36 ⃁
Somewhere Cappuccino	30 ⃁
Saffron Karak	27 ⃁
French Coffee	30 ⃁
Turkish Coffee	30 ⃁
White Coffee	25 ⃁
Green Tea	12 ⃁
Red Tea	12 ⃁
Morrocan Tea	30 ⃁
Hot Chocolate	32 ⃁

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.