



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

55 ٥٥ **القطور اللبناني**

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

يكفي فردين
الألبان، المكسرات

39 ٣٩ **فلافل**

فلافل مع قرنبيط مختل و حمص مطحون، ممزوج مع زيتون

وجرجير
المكسرات، السمسم

43 ٤٣ **طاسة حلوم**

جبنة حلوم مع صلصة طماطم الشكشوكة الخاصة بسموير

مزينة بالهريسة الحارة والثوم
الغلوتين، الألبان

35 ٣٥ **فول سموير**

فول وطماطم متبلة يقدم فوق طبقة من الحمص المطحون

الغلوتين، السمسم، المكسرات

37 ٣٧ **فتة الفطور**

مزيج من الحمص الحب والحمص المطحون مع الخبر العربي

المقرمش، مزين بفتة لبن سموير والمكسرات
الغلوتين، الألبان، المكسرات

49 ٤٩ **جرانولا**

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

وعسل
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

43 ٤٣ **لبنة بالزعتر**

لبنة كريمية مع زيت الزيتون والزعتر الفلسطيني

الألبان، السمسم

45 ٤٥ **المكدوس باللبنة**

لبنة مع قطع المكدوس وشرائح الزيتون الكلاماتا وزيت

الشطة الحار
الغلوتين، الألبان، السمسم، المكسرات (الجوز)

من الفرن

39 ٣٩ **واجيوبعجين**

لحم الواجيو المفروم مخبوز فوق طبقة من الخبر، مزين بدبس

الرمان الحامض

يقدم بالعجين المخمر أو الخبر الرقيق

الغلوتين، السمسم، الألبان

41 ٤١ **كالزوني سبانخ**

خليط سبانخ وجبنة ريكوتا داخل كالزوني مع سمسم وشطة

الغلوتين، السمسم، الألبان

37 ٣٧ **جبنة بالشطة**

مناقيش مع مزيج الجبن مزينة بصوص الشطة والسمسم

وأوراق الزعتر الطازجة
الغلوتين، السمسم، الألبان

41 ٤١ **فوكاشيا أفوكادو**

خليط لبنة وأفوكادو مع زعتر بري فوق خبز الفوكاشيا المخبوز

في سموير مزين بزريشك الرمان المجفف
الغلوتين، السمسم، الألبان، البيض

39 ٣٩ **جبنة تركي**

شرائح الخبز المغطاة بمزيج الجبن، تركي مدخن، بيض مخبوز

في الفرن و صوص البشاميل
الغلوتين، السمسم، الألبان، البيض

37 ٣٧ **نص نص**

جبنة وزعتر فوق شرائح الخبز

الغلوتين، السمسم، الألبان، البيض

49 ٤٩ **قشطة وعسل**

قشطة مخفوقة مزينة بقطع هوني كومب مقرمشة، تقدم

فوق شرائح الخبر
الغلوتين، السمسم، الألبان، المكسرات

اختيارات البيض

35 ٣٥ **شكشوكة سموير**

بيض مخبوز في الفرن مع صلصة الشكشوكة الخاصة

بسموير، يقدم مع صوص الطحينة ومزيج من أوراق

الخسروات المقطعة
الغلوتين، البيض، السمسم

39 ٣٩ **بيض بالبطاطا الحارة**

مكعبات بطاطا حارة ممزوجة مع بيض سكرامبلد

الغلوتين، البيض، الألبان

43 ٤٣ **سكرامبلد السبانخ**

أوراق السبانخ الطازجة ممزوجة مع بيض سكرامبلد وجبنة

عكاوي، ومزينة بالخبز العربي المقرمش

الغلوتين، البيض، الألبان

43 ٤٣ **بيض ترافل سمسم**

خبز بالسمسم محشو ببيض سكرامبلد مع جبنة ترافل ذاتية،

تقدم مع الجرجير
الغلوتين، البيض، الألبان، السمسم

43 ٤٣ **أومليت عكاوي**

أومليت فرنش رول محشو بجبنة العكاوي مع رشة السماق

مقدم مع الأفوكادو والجرجير
البيض، الألبان، السمسم، المكسرات

35 ٣٥ **كعك بينديكت**

بيض مسلوq مع قطع الزيتون فوق كعكة عربية مزين بمريح

من صوص الهولنديز والشطة
البيض، الألبان، الغلوتين، الخردل

39 ٣٩ **بيض على طريقتك**

ثلاث بيضات تسوية من اختيارك(بيض مقلي، مسلوq،

سكرامبلد) مع الأفوكادو والجرجير
البيض، الألبان

توست وبان كيك

47 ٤٧ **فرنش توست بالفستق**

سموير فرنش توست مع أيس كريم الفستق مزين بفستق

مجروش وعسل طبيعي
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

39 ٣٩ **فرنش توست بالعسل**

فرنش توست مغطى بصوص العسل والزبدة، مزين بكريمة

القشطة الطازجة وقطع الهوني كومب المقرمشة

الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

43 ٤٣ **أملو بان كيك**

قطعتين من البانكيك مع أملو مزينة بصوص البرالين و اللوز

المحمص مع توت و موز مكربل
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

39 ٣٩ **بانكيك الطحينة**

يقدم البان كيك هش مزين بالسمسم والرهبش

الغلوتين، الألبان، السمسم، البيض

39 ٣٩ **بسبوسة جوزهند**

بسبوسة جوز هند الغنية مزينة بكريمة بارفيه جوز الهند ومربي

التوت الأحمر وتقدم مع مربي الأناناس
الغلوتين، الألبان، المكسرات

57 ٥٧ **كنافة كرواسون**

كرواسون محشو بالجبن والكنافة مغطى بشراب السكر

الغلوتين، الألبان، البيض

المشروبات الساخنة

30 ٣٠ **كابتشينو سموير**

27 ٢٧ **كرك الزعفران**

30 ٣٠ **القهوة الفرنسية**

30 ٣٠ **القهوة التركية**

25 ٢٥ **القهوة البيضاء**

12 ١٢ **شاي أخضر**

12 ١٢ **شاي أحمر**

30 ٣٠ **شاي مغربي**

32 ٣٢ **شكولاته ساخنة**

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 卅
Five dips of Olives Makdous, Feta Vegetables, Labneh Makdous, White Beans Hummus and Lebanese Foul served with Somewhere Focaccia	
<i>Good for 2 people</i>	
Dairy, Nuts	
Falafel Platter	39 卅
Falafel with pickled cauliflower, hummus, mixed with olives and rocca	
Peanuts, Sesame	
Halloumi Skillet	43 卅
Halloumi served with Somewhere tomato shakshouka sauce, topped with hot harissa and chives	
Gluten, Dairy	
Somewhere Foul	35 卅
Bed of hummus topped with foul and spiced tomatoes	
Gluten, Sesame, Nuts	
Breakfast Fatteh	37 卅
Chickpeas, hummus and crispy Arabic bread, topped with Somewhere fatteh yogurt and nuts	
Gluten, Dairy, Nuts, Peacanuts	
House Granola	49 卅
Hazelnut granola crisp served with greek yogurt, berries, caramelized banana and honey	
Gluten, Egg, Dairy, Nuts	
Labneh Zaatar	43 卅
Creamy labneh topped with olive oil and Palestinian Zaatar	
Dairy, Sesame	
Three Layered Labneh Makdous	45 卅
Classic labneh base with chopped makdous, sliced kalamata olives and shatta-chilli oil drizzle	
Dairy, Nuts (Walnut), Gluten, Sesame	

FROM THE OVEN

Wagyu Baajine	<i>Thick</i> 39 卅
Wagyu minced beef baked flatbread drizzled with zesty pomegranate molasses.	
<i>Served in sourdough or thin crust</i>	
Gluten, Sesame Seeds, Dairy	
Sabanekh Calzone	41 卅
Spinach ricotta mixed cheese calzone, sesame with Shatta	
Gluten, Sesame Seeds, Dairy	
Shatta Cheese	37 卅
Mixed cheese enclosed manakish topped with Shatta drizzle, sesame, and fresh Zaatar leaves	
Gluten, Sesame Seeds, Dairy	
Avocado Focaccia	41 卅
Homemade focaccia topped with Labneh, avo mix, wild Zaatar and dried pomegranate zershek	
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds	
Jebne Turkey	39 卅
Flatbread topped with mixed cheese, smoked turkey, baked eggs and bechamel sauce	
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds	
Noss Noss	37 卅
Flatbread topped with cheese and Zaatar	
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds	
Ashta w Aassal	49 卅
Whipped qishta drizzled with honeycomb crunch on a flatbread	
Gluten, Dairy, Sesame Seeds, Nuts	

EGGS

Somewhere Shakshuka	35 卅
Two baked eggs cooked with Somewhere Shakshuka sauce drizzled with tahini and chopped mixed greens	
Eggs, Dairy, Sesame Seeds	
Batata Harra Eggs	39 卅
Harra spiced potato cubes mixed with scrambled eggs	
Eggs, Gluten, Dairy	
Sabanekh Scrambled	43 卅
Zesty spinach mixed with scrambled eggs and Aakawi cheese topped with crispy pita bread	
Gluten, Eggs, Dairy	
Simsim Truffle Melt	43 卅
Sesame bread filled with scrambled truffle cheese melt served with rocca	
Gluten, Eggs, Dairy, Sesame Seeds	
Aakawi Omelette	43 卅
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 卅
Arabic Kaak muffin topped poached eggs with zesty olives Hollandaise and Shatta oil	
Gluten, Eggs, Dairy, Mustard	
Egg Your Way	39 卅
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	47 卅
Somewhere French toast with a side of pistachio ice cream, topped with crushed pistachio and pure honey	
Gluten, Eggs, Dairy, Nuts	
Aassal French Toast	39 卅
French toast coated with a honey buttered sauce, topped with fresh Ashtah cream with honeycomb bits	
Gluten, Eggs, Dairy, Nuts	
Amlou Pancakes	43 卅
Two pancakes with Amlou sauce topped with our almond praline, roasted almonds, berries and caramelized banana	
Gluten, Eggs, Dairy, Nuts	
Sesame Tahini Pancake	39 卅
Fluffy pancake sprinkled with sesame and drizzled by Rehash	
Gluten, Dairy, Sesame, Egg	
Coconut Basbousa	39 卅
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	57 卅
Split croissant filled with cheese and kunafa, topped with sugar syrup	
Gluten, Dairy, Eggs	

HOT DRINKS

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

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

55

الفطور اللبناني

ه أطباق 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

43

طاسة حلوم

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

الألبان، الغلوتين

35

شكشوكة سموير

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

البيض، الألبان، السمسم

35

فول سموير

فول وطماطم متبلة يقدم فوق طبقة من الحمص المطحون

الغلوتين، السمسم، المكسرات

35

لبنة بالزعر

لبنة كريمية مع زيت الزيتون والزعر الفلسطيني

الألبان، السمسم

37

المكدوس باللبن

لبنة مع قطع المكدوس وشرائح الزيتون الكلاماتا وزيت الشطة الحار

الغلوتين، الألبان، السمسم، المكسرات (الجوز)

37

فتة الفطور

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

الغلوتين، الألبان، المكسرات

49

جرانولا

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

وعسل

الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

من الفرن

الرقيق 35

واجيوبعجين

لحم الواجيو المفروم مخبوز فوق طبقة من الخبر، مزين بدبس الرمان الحامض

الغلوتين، السمسم، الألبان

37

جبنة بالشطة

مناقيش مع مزيج الجبن مزينة بصوص الشطة والسمسم وأوراق الزعر الطازجة

الغلوتين، السمسم، الألبان

41

فوكاشيا أفوكادو

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

فوق شرائح الخبر

الغلوتين، البيض، السمسم، الألبان

اختيارات البيض

39

بيض بالبطاطا الحارة

مكعبات بطاطا حارة ممزوجة مع بيض سكرامبلد

الغلوتين، البيض، الألبان

43

سكرامبلد السبانخ

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 ومربي 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 卅
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 卅
Halloumi served with Somewhere tomato shakshouka sauce, topped with hot harissa and chives
Gluten, Dairy

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

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

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

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

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

House Granola 49 卅
Hazelnut granola crisp served with greek yogurt, berries, caramelized banana and honey
Gluten, Egg, Dairy, Nuts

FROM THE OVEN

Wagyu Baajine *Thin* 35 卅
Wagyu minced beef baked flatbread drizzled with zesty pomegranate molasses.
Gluten, Sesame Seeds, Dairy

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

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

EGGS

Batata Harra Eggs 39 卅
Harra spiced potato cubes mixed with scrambled eggs
Eggs, Gluten, Dairy

Sabanekh Scrambled 43 卅
Zesty spinach mixed with scrambled eggs and Aakawi cheese topped with crispy pita bread
Eggs, Gluten, Dairy

BASBOUSA & CROISSANT

Coconut Basbousa 39 卅
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 57 卅
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

41	مسقعه الباذنجان - 3٥9 سعرة حرارية <p>الباذنجان المحشي يقطع من الباذنجان والخبز المقرمش الغلوتين، الألبان، المكسرات، فول الصويا</p>
37	لفائف المسخن - 518 سعرة حرارية <p>المسخن الشرقي ملفوف بخبز المرقوق المقرمش الغلوتين، الألبان</p>
57	كبة بأضلع اللحم - 4٩0 سعرة حرارية <p>الكبة اللبنانية المقرمشة المحشية بلحمة الضلع الغلوتين، الألبان، فول الصويا، المكسرات، السمسم، الخردل</p>
59	كنافة الروبيان - ٥26.2 سعرة حرارية <p>الروبيان ملفوف بالكنافة المقرمشة الألبان، الغلوتين، المأكولات البحرية، فول الصويا، السمسم، الخردل</p>

السلطة

70	سلطة الذرة بالليمون - 151.35 سعرة حرارية <p>مع جبنة الفيتا ولمسة من الذرة الألبان، فول الصويا</p>
65	تبولة بالكيل - 339 سعرة حرارية <p>مزيج من الكيل وخبز المرقوق الغلوتين، فول الصويا، السمسم، الألبان</p>
51	سلطة الفلافل - 527 سعرة حرارية <p>الخس المقرمش ممزوج مع كرات الفلافل الشرقية المقرمشة الألبان، والسمسم، فول الصويا، الخردل</p>
45	سلطة العدس - 225 سعرة حرارية <p>سلطة العدس مع الطماطم والبصل الأخضر والخبز المقرمش الغلوتين، فول الصويا، الخردل</p>
63	فتوش - 212 سعرة حرارية <p>مزيج من الخس والطماطم والخبز العربي المقلي مع السماق والزعتر الغلوتين</p>

الحمص

37	أوريجنال حمص - 601 سعرة حرارية <p>السمسم، فول الصويا، الغلوتين، الألبان</p>
40	حمص بالافوكادو - ٥٩4 سعرة حرارية <p>مزيج من القواكامولي الحارة مع الحمص ويقدم مع الناتشوز المقرمش السمسم، فول الصويا</p>
35	حمص بالشمندر - ٥02.3 سعرة حرارية <p>حمص ممزوج مع الشمندر المقرمش السمسم، فول الصويا، الغلوتين، الألبان</p>
46	حمص باللحم - 1157 سعرة حرارية <p>الحمص اللباني مع لحمة بلاك انجوس السمسم، فول الصويا، الغلوتين، الألبان، الفول السوداني</p>

الفتة

45	فتة سموير - 844 سعرة حرارية <p>الفتة اللبنانية مقدمة مع الخبز المقرمش والبذنجان والحمص والبطاطا والمغطاة باللبن الغلوتين، الألبان، فول الصويا، المكسرات، السمسم</p>
47	فتة الدجاج بالهلابينو - 13٥8 سعرة حرارية <p>الفتة اللبنانية ممزوجة بالنكهة المكسيكية مع الهلابينو الغلوتين، الألبان، فول الصويا، السمسم</p>
57	فتة ورق العنب - 1404 سعرة حرارية <p>الفتة اللبنانية مقدمة مع الخبز المقرمش وورق العنب والبطاطا والمغطاة باللبن الغلوتين، البيض، الألبان، فول الصويا، المكسرات، السمسم</p>
61	فتة المسخن - 800 سعرة حرارية <p>فتة باللبن مع البطاطا المقرمشة، مسخن دجاج، حمص، دبس، وصنوبر محمص الغلوتين، الألبان، المكسرات، السمسم</p>

البطاطس

35	بطاطا حارة - 607 سعرة حرارية <p>مقلية بتوابل البطاطا الحارة اللبنانية فول الصويا</p>
45	بطاطا حارة بالترفل والجبنة - 746 سعرة حرارية <p>مزيج من البطاطا الحارة المقرمشة مع الترفل وجبنة البرميزان البيض، الألبان، فول الصويا</p>

بوكيتس

47	كباب الواغيو - 374 سعرة حرارية <p>كباب الواغيو البقري يقدم بخبزة الباو الغلوتين، الألبان، السمسم</p>
33	شاورما الدجاج - 443.7 سعرة حرارية <p>شاورما دجاج حاره تقدم مع خبزة الباو الغلوتين، الألبان، السمسم، فول الصويا</p>
33	شاورما اللحم - 371 سعرة حرارية <p>شاورما لحم تقدم مع خبزة الباو الغلوتين، الألبان، السمسم</p>
55	العرايس - 374 سعرة حرارية <p>خبز بيتا مقرمش محشو بلحم تندر لوين متبل مع صلصة العرايس الغلوتين، الألبان، السمسم</p>

الأطباق

85	صيادية السمك - 1١٥2 سعرة حرارية <p>الصيادية تقدم بالرز البني وسمك سي بريم الألبان، مأكولات البحرية، فول الصويا، الغلوتين</p>
95	صيادية الروبيان - 805 سعرة حرارية <p>الصيادية تقدم بالرز البني والروبيان الألبان، مأكولات البحرية، فول الصويا، الغلوتين، الفول السوداني</p>
87	أرز الشمندر بالشاورما - ٥24 سعرة حرارية <p>شاورما لحم مع رز الشمندر و طحينة الألبان، السمسم، مأكولات البحرية، الغلوتين</p>
75	شيش برك - 606.3 سعرة حرارية <p>الشيش البرك المحشي باللحم مع اللبن الغلوتين، فول الصويا، المكسرات، منتجات الألبان</p>
85	أرز مسخن بالدجاج - 1516 سعرة حرارية <p>مسخن الدجاج الشرقي مع الرز والبصل المقرمش الألبان، السمسم، المكسرات، فول الصويا، البيض، الغلوتين، الخردل</p>
69	كباب الواجيو - 618 سعرة حرارية <p>كفتة لحم الواجيو المشوية تقدم مع الحمص، السماق، وصلصة التشميشوري الغلوتين، السمسم</p>
67	شيش طاووق - ٥37 سعرة حرارية <p>دجاج مشوي مع خبز المرقوق وبطاطا حارة مقرمشة، لبنة، وصوص الطحينة الألبان، السمسم، الخردل</p>

المشروبات

37	موكتيل سموير <p>باشن فروت / بطيخ / ليمون</p>
27	عصير طازج <p>بطيخ / برتقال / ليموناضة</p>
17	مشروبات غازية <p>بيبيسي / بيبيسي دايت / سيفن أب / ميريندا</p>
13	مياه <p>500 ml</p>
24	<p>1000 ml</p>

مياه فوارة

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 坵
Eggplant base topped with crispy bread, yogurt and pine nuts
Gluten, Dairy, Nuts, Soyabean
- Chicken Musakhan Rolls** - 518 kcal 37 坵
Shredded chicken with sumac in markook bread
Dairy, Gluten
- Short Rib Kebba** - 490 kcal 57 坵
Kebba balls stuffed with short ribs & yoghurt molasses
Gluten, Dairy, Mustard, Soybean, Nuts, Sesame
- Shrimp Kunafa** - 626.2 kcal 59 坵
Japanese style shrimp rolled in crunchy kunafa
Dairy, Gluten, Seafood, Soybean, Sesame, Mustard

SALAD

- Lime Corn Salad** - 151.35 kcal 70 坵
Lime hot charred corn, green olives, feta cheese on a bed of mixed green leaves
Dairy, Soybean
- Tabouleh Kale Salad** - 359 kcal 65 坵
Mix of kale, fresh local tomato, pomegranate seeds and crispy markook with house dressing
Gluten, Soybean, Sesame, Dairy
- Falafel Salad** - 527 kcal 51 坵
Falafel balls tossed into green leaves and tahini
Gluten, Dairy, Soybean, Mustard
- Lentil Salad** - 225 kcal 45 坵
Soft green lentil salad with tomato, spring onions and crispy bread
Gluten, Mustard, Soyabean
- Fattoush** - 212 kcal 63 坵
A mix of lettuce, tomatoes, and crispy Arabic bread mixed with sumac, and za'atar
Gluten

HUMMUS BAR

- Original Hummus** - 601 kcal 37 坵
Sesame, Soybean, Gluten, Dairy
- Guacamole Hummus** - 694 kcal 40 坵
Avocado chickpeas spread with avocado slices, fried chickpeas and chilli flakes
Sesame, Soybean
- Beetroot Hummus** - 602.5 kcal 35 坵
Chickpeas spread blended with beetroot
Sesame, Soybean, Gluten, Dairy
- Black Angus Beef Hummus** - 1157 kcal 46 坵
Hummus topped with beef tenderloin, pine nuts and olive oil drizzle
Sesame, Soybean, Gluten, Dairy, Peanuts

FATTEH BAR

- Somewhere Fattah** - 844 kcal 45 坵
Layers of eggplant with crispy potato cubes, topped with pine nuts, yoghurt and shoestring fries
Gluten, Dairy, Soybean, Nuts, Sesame
- Chicken Jalapeño Fattah** - 1568 kcal 47 坵
Layers of chicken with crispy potato cubes, topped with yogurt, jalapeño, salt and vinegar chips
Gluten, Dairy, Sesame, Soybean
- Wara'a Enab Fattah** - 1404 kcal 57 坵
Wara'a enab rolls topped with potato cubes, seasoned yogurt and crispy bread
Gluten, Egg, Dairy, Nuts, Soybean, Sesame
- Musakhan Fattah** - 800 kcal 61 坵
Layers of chickpeas, crispy potato, musakhan chicken, yogurt, molasses topped with pine nuts
Gluten, Dairy, Nuts, Sesame

POTATOES

- Batata Harra Fries** - 607 kcal 35 坵
Spiced crispy potatoes with red pepper, coriander, garlic and
- Truffle & Cheese Batata Harra Fries** - 746 kcal 45 坵
Spiced crispy potatoes with black truffles, parmesan cheese, coriander, garlic and chilli
Egg, Dairy, Soybean

POCKETS

- Wagyu Kabab Bao** - 374 kcal 47 坵
Grilled wagyu kabab skewers topped with cranberry sriracha sauce and crispy onion shoestrings in two mini bao buns
Gluten, Dairy, Sesame
- Chicken Shawarma Bao** - 443.7 kcal 33 坵
A twist to the classic chicken shawarma served in two mini bao buns
Gluten, Dairy, Sesame, Soybean
- Beef Shawarma Bao** - 571 kcal 33 坵
Beef tenderloin shawarma with tahini sauce served in two mini bao buns
Gluten, Dairy, Sesame
- Wagyu Arayes Pocket** - 374 kcal 55 坵
Crispy pita bread filled with spiced beef tenderloin mixed with Somewhere Arayes sauce
Gluten, Dairy, Sesame

POTS

- Fish Sayadiyah** - 1162 kcal 85 坵
Spiced sea bream with rice and caramelized onions
Dairy, Fish, Soybean, Gluten
- Shrimp Sayadiyah** - 803 kcal 95 坵
Spiced shrimps with brown rice and crispy caramelized onions
Gluten, Seafood, Dairy, Peanuts, Soybean
- Beef Shawarma Beetroot Rice** - 924 kcal 87 坵
Mix of beef tenderloin shawarma and beetroot rice topped with tahini sauce
Gluten, Fish, Dairy, Sesame
- Shish Barak** - 606.5 kcal 75 坵
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 85 坵
Shredded sumac chicken with rice topped with caramelized onions and zereshk dried pomegranate seeds
Gluten, Egg, Dairy, Mustard, Sesame, Nuts, Soybean
- Wagyu Kabab** - 618 kcal 69 坵
Grilled beef served with hummus, and taboula chimichurri sauce
Gluten, Sesame
- Chicken Tawouk** - 657 kcal 67 坵
Grilled spiced chicken breast cubes served with markook bread and crispy batata, labneh, and tahini
Dairy, Mustard, Sesame

DRINKS

- Somewhere Mocktail** 37 坵
Passion Fruit / Watermelon / Lemon
- Fresh Juices** 27 坵
Watermelon/Orange/Lemonade
- Soft Drinks** 17 坵
Pepsi / Diet Pepsi / Seven Up / Mirinda
- 1000 ml 13 坵
24 坵
- Sparkling Water** 18 坵

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

65

بقلاوة سموير - 1426 سعرة حرارية

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

75

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، السمسم

59

فرنش توست بالكرك - 1277 سعرة حرارية

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

57

سيريلاك ام علي - 792 سعرة حرارية

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

41

روزساندوتش آيس كريم - 441 سعرة حرارية

الغلوتين، الألبان، المكسرات، فول الصويا

59

كنافة كرواسون - 943 سعرة حرارية

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

57

مهلبية بالتمر - 952 سعرة حرارية

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

الشاي والقهوة

36

قهوة تركية باردة

30

كابتشينو سموير

27

كرك الزعفران

30

القهوة الفرنسية

30

القهوة التركية

25

القهوة البيضاء

12

شاي أخضر

12

شاي أحمر

30

شاي مغربي

32

شكولاته ساخنة

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 <small>- 1426 kcal</small>	65 ₺
Homemade fresh filo, with pistachio and syrup Gluten, Dairy, Nuts, Soybean	
French Coffee Baklava <small>- 1707 kcal</small>	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 <small>- 1277 kcal</small>	59 ₺
Gers ogaily (saffron & cardamom) French toast with karak sprinkled with digestive crumbs Gluten, Dairy, Nuts, Eggs	
Cerelac Umm Ali <small>- 792 kcal</small>	57 ₺
Oven-baked pudding soaked in cerelac milk Gluten, Dairy, Nuts, Soybean	
Rose Ice Cream Sandwich <small>- 441 kcal</small>	41 ₺
Gluten, Dairy, Soybean, Nuts	
Kunafa Croissant <small>- 943 kcal</small>	59 ₺
Split croissant filled with cheese and kunafa, topped with sugar syrup Gluten, Dairy, Eggs	
Mehlabiya Dates Pudding <small>- 952 kcal</small>	57 ₺
Muhlabiya 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.