



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 **الفطور 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 **فلافل**
فلافل مع قرنبيط مختل و حمص مطحون، ممزوج مع زيتون وجرجير
المكسرات، السمسم
- 43 **طاسة حلوم**
جبنة حلوم مع صلصة طماطم الشكشوكة الخاصة بسموير مزينة بالهريسة الحارة والثوم
الغلوتين، الألبان
- 35 **فول سموير**
فول وطماطم متبلة يقدم فوق طبقة من الحمص المطحون
الغلوتين، السمسم، المكسرات
- 37 **فتة الفطور**
مزيج من الحمص الحب والحمص المطحون مع الخبز العربي المقرمش، مزين بفتة لبن سموير والمكسرات
الغلوتين، الألبان، المكسرات
- 49 **جرانولا**
جرانولا بقطع البندق تقدم مع زيادي يوناني، توت، موز مكرومل وعسل
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض
- 33 **لبنة بالزعتر**
لبنة كريمية مع زيت الزيتون والزعتر الفلسطيني
الألبان، السمسم
- 35 **المكدوس باللينة**
لبنة مع قطع المكدوس وشرائح الزيتون الكلاماتا وزيت الشطة الحار
الغلوتين، الألبان، السمسم، المكسرات (الجوز)

من الفرن

- 39 **واجيوبعجين**
لحم الواجيو المفروم مخبوز فوق طبقة من الخبز، مزين بدبس الرمان الحامض
- 35 **المخمر الرقيق**
يقدم بالعجين المخمر أو الخبز الرقيق
الغلوتين، السمسم، الألبان
- 41 **كالزوني سبانخ**
خليط سبانخ وجبنة ريكوتا داخل كالزوني مع سمسم وشطة
الغلوتين، السمسم، الألبان
- 37 **جبنة بالشطة**
مناقيش مع مزيج الجبن مزينة بصوص الشطة والسمسم وأوراق الزعتر الطازجة
الغلوتين، السمسم، الألبان
- 41 **فوكاشيا أفوكادو**
خليط لبنة وأفوكادو مع زعتر بري فوق خبز الفوكاشيا المخبوز في سموير مزين بزريشك الرمان المجفف
الغلوتين، السمسم، الألبان، البيض
- 39 **جبنة تركي**
شرائح الخبز المغطاة بمزيج الجبن، تركي مدخن، بيض مخبوز في الفرن و صوص البشاميل
الغلوتين، السمسم، الألبان، البيض
- 37 **نص نص**
جبنة وزعتر فوق شرائح الخبز
الغلوتين، السمسم، الألبان، البيض
- 49 **قشطة وعسل**
قشطة مخفوقة مزينة بقطع هوني كومب مقرمشة، تقدم فوق شرائح الخبز
الغلوتين، السمسم، الألبان، المكسرات

اختيارات البيض

- 39 **شكشوكة سموير**
بيض مخبوز في الفرن مع صلصة الشكشوكة الخاصة بسموير، يقدم مع صوص الطحينة ومزيج من أوراق خسروات المقطعة
الغلوتين، البيض، السمسم
- 35 **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
- 43 **بيض ترافل سمسم**
خبز بالسمسم محشو ببيض سكرامبلد مع جبنة ترافل ذاتبة، تقدم مع الجرجير
الغلوتين، البيض، الألبان، السمسم
- 43 **أومليت عكاوي**
أومليت فرنش رول محشو بجبنة العكاوي مع رشة السماق مقدم مع الأفوكادو والجرجير
البيض، الألبان، السمسم، المكسرات
- 35 **كعك بينديكت**
بيض مسلوقة مع قطع الزيتون فوق كعكة عربية مزين بمزيج من صوص الهولنديز والشطة
البيض، الألبان، الغلوتين، الخردل
- 39 **بيض على طريقتك**
ثلاث بيضات تسوية من اختيارك(بيض مقلي، مسلوقة، سكرامبلد) مع الأفوكادو والجرجير
البيض، الألبان

توست و بان كيك

- 47 **فرنش توست بالفستق**
سموير فرنش توست مع أيس كريم الفستق مزين بفستق مجروش وعسل طبيعي
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض
- 39 **فرنش توست بالعسل**
فرنش توست مغطى بصوص العسل والزبدة، مزين بكريمة القشطة الطازجة وقطع الهوني كومب المقرمشة
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض
- 43 **أملو بان كيك**
قطعيتين من البانكيك مع أملو مزينة بصوص البرالين و اللوز المحمص مع توت و موز مكرومل
الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض
- 39 **بانكيك الطحينة**
يقدم البان كيك هش مزين بالسمسم والرهمش
الغلوتين، الألبان، السمسم، البيض
- 39 **بسبوسة جوزهند**
بسبوسة جوز هند الغنية مزينة بكريمة بارفيه جوز الهند ومرابي التوت الأحمر وتقدم مع مربى الأناناس
الغلوتين، الألبان، المكسرات
- 57 **كنافة كرواسون**
كرواسون محشو بالجبن والكنافة مغطى بشراب السكر
الغلوتين، الألبان، البيض

المشروبات الساخنة

- 29 **كابتشينو سموير**
- 25 **كرك الزعفران**
- 25 **القهوة الفرنسية**
- 23 **القهوة التركية**
- 25 **القهوة البيضاء**
- 15 **شاي أخضر**
- 15 **شاي أحمر**
- 25 **شاي مغربي**
- 33 **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, Peanuts | |
| House Granola | 49 卅 |
| Hazelnut granola crisp served with greek yogurt, berries, caramelized banana and honey Gluten, Egg, Dairy, Nuts | |
| Labneh Zaatar | 33 卅 |
| Creamy labneh topped with olive oil and Palestinian Zaatar Dairy, Sesame | |
| Three Layered Labneh Makdous | 35 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 | <i>Thin</i> 35 卅 |
| 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 | 39 卅 |
| Two baked eggs cooked with Somewhere Shakshuka sauce drizzled with tahini and chopped mixed greens Eggs, Dairy, Sesame Seeds | |
| Batata Harra Eggs | 35 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 | 29 卅 |
| Saffron Karak | 25 卅 |
| French Coffee | 25 卅 |
| Turkish Coffee | 23 卅 |
| White Coffee | 25 卅 |
| Green Tea | 15 卅 |
| Red Tea | 15 卅 |
| Morrococan Tea | 25 卅 |
| Hot Chocolate | 33 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

39

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

33

لبنة بالزعر

لبنة كريمية مع زيت الزيتون والزعر الفلسطيني الألبان، السمسم

35

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 مكرمل وعسل الغلوتين، الألبان، المكسرات، البيض

من الفرن

35

الرقيق

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 لبنة وأفوكادو مع زعر بري فوق خبز الفوكاشيا المخبوز في سموير مزين بزرشك الرمان المجفف فوق شرائح الخبر الغلوتين، البيض، السمسم، الألبان

اختيارات البيض

35

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 ومرابي التوت الأحمر وتقدم مع مربى 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** 39 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** 33 卅
Creamy labneh topped with olive oil and Palestinian Zaatar
Dairy, Sesame
- Three Layered Labneh Makdous** 35 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** 35 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> |
| 51 | كبة بأضلع اللحم - 4٩0 سعرة حرارية <p>الكبة اللبنانية المقرمشة المحشية بلحمة الضلع الغلوتين، الألبان، فول الصويا، المكسرات، السمسم، الخردل</p> |
| 49 | كنافة الروبيان - ٥26.2 سعرة حرارية <p>الروبيان ملفوف بالكنافة المقرمشة الألبان، الغلوتين، المأكولات البحرية، فول الصويا، السمسم، الخردل</p> |

السلطة

| | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 63 | سلطة الذرة بالليمون - 131.35 سعرة حرارية <p>مع جبنة الفيتا ولمسة من الذرة الألبان، فول الصويا</p> |
| 59 | تبولة بالكيل - 339 سعرة حرارية <p>مزيج من الكيل وخبز المرقوق الغلوتين، فول الصويا، السمسم، الألبان</p> |
| 57 | 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> |
| 49 | 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> |
| 39 | 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> |
| 45 | 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 والباذنجان 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> |
| 55 | 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> |
| 57 | فتة المسخن - 800 سعرة حرارية <p>فتة باللبن مع البطاطا المقرمشة، مسخن دجاج، دبس، وصنوبر محمص الغلوتين، الألبان، المكسرات، السمسم</p> |

البطاطس

| | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 | بطاطا مقلية -300سعرة حرارية <p>بطاطا مقلية سادة فول الصويا</p> |
| 35 | بطاطا حارة - ٥07 سعرة حرارية <p>مقلية بتوابل البطاطا الحارة اللبنانية فول الصويا</p> |
| 41 | بطاطا حارة بالترافل والجبنة - 74٥ سعرة حرارية <p>مزيج من البطاطا الحارة المقرمشة مع الترفل وجبنة البرميزان 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> |
| 49 | العرايس - 374 سعرة حرارية <p>خبز بيتا مقرمش محشو بلحم تندر لوين متبل مع صلصة العرايس الغلوتين، الألبان، السمسم</p> |

الأسماك

| | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 105 | صيادية السمك - 1١٥2 سعرة حرارية <p>الصيادية تقدم بالرز البني وسمك سي بريم الألبان، مأكولات البحرية، فول الصويا، الغلوتين</p> |
| 105 | صيادية الروبيان - 805 سعرة حرارية <p>الصيادية تقدم بالرز البني والروبيان الألبان، مأكولات البحرية، فول الصويا، الغلوتين، الفول السوداني</p> |
| 115 | أرز الشمندر بالشاورما - ٥24 سعرة حرارية <p>شاورما لحم مع رز الشمندر و طحينة الألبان، السمسم، مأكولات البحرية، الغلوتين</p> |
| 95 | شيش برك - 606.3 سعرة حرارية <p>الشيش البرك المحشي باللحم مع اللبن الغلوتين، فول الصويا، المكسرات، منتجات الألبان</p> |
| 95 | أرز مسخن بالدجاج - 1516 سعرة حرارية <p>مسخن الدجاج الشرقي مع الرز والبصل المقرمش الألبان، السمسم، المكسرات، فول الصويا، البيض، الغلوتين، الخردل</p> |
| 75 | كباب الواجيو - 618 سعرة حرارية <p>كفتة لحم الواجيو المشوية تقدم مع الحمص، السماق، وصلصة التشميشوري الغلوتين، السمسم</p> |
| 75 | 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>بيبسي / بيبسي دايت / سيفن أب / ميريندا</p> |
| 13 | مياه <p>500 ml</p> |
| 24 | <p>1000 ml</p> |
| 18 | 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 51 坵
Kebba balls stuffed with short ribs & yoghurt molasses
Gluten, Dairy, Mustard, Soybean, Nuts, Sesame
- Shrimp Kunafa** - 626.2 kcal 49 坵
Japanese style shrimp rolled in crunchy kunafa
Dairy, Gluten, Seafood, Soybean, Sesame, Mustard

SALAD

- Lime Corn Salad** - 151.35 kcal 63 坵
Lime hot charred corn, green olives, feta cheese on a bed of mixed green leaves
Dairy, Soybean
- Tabouleh Kale Salad** - 359 kcal 59 坵
Mix of kale, fresh local tomato, pomegranate seeds and crispy markook with house dressing
Gluten, Soybean, Sesame, Dairy
- Falafel Salad** - 527 kcal 57 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 49 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 39 坵
Avocado chickpeas spread with avocado slices, fried chickpeas and chilli flakes
Sesame, Soybean
- Beetroot Hummus** - 602.3 kcal 35 坵
Chickpeas spread blended with beetroot
Sesame, Soybean, Gluten, Dairy
- Black Angus Beef Hummus** - 1157 kcal 45 坵
Hummus topped with beef tenderloin, pine nuts and olive oil drizzle
Sesame, Soybean, Gluten, Dairy, Peanuts

FATTEH BAR

- Somewhere Fatteh** - 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 Fatteh** - 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 Fatteh** - 1404 kcal 55 坵
Wara'a enab rolls topped with potato cubes, seasoned yogurt and crispy bread
Gluten, Egg, Dairy, Nuts, Soybean, Sesame
- Musakhan Fatteh** - 800 kcal 57 坵
Layers of crispy potato, musakhan chicken, yogurt, molasses topped with pine nuts
Gluten, Dairy, Nuts, Sesame

POTATOES

- French Fries** - 300 kcal 30 坵
Plain crispy potatoes
Soybean
- Batata Harra Fries** - 607 kcal 35 坵
Spiced crispy potatoes with Lebanese spices, coriander and garlic
Soybean
- Truffle & Cheese Batata Harra Fries** - 746 kcal 41 坵
Spiced crispy potatoes with black truffles, parmesan cheese, coriander, garlic and chilli
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 49 坵
Crispy pita bread filled with spiced beef tenderloin mixed with Somewhere Arayes sauce
Gluten, Dairy, Sesame

POTS

- Fish Sayadiyah** - 1162 kcal 105 坵
Spiced sea bream with rice and caramelized onions
Dairy, Fish, Soybean, Gluten
- Shrimp Sayadiyah** - 803 kcal 105 坵
Spiced shrimps with brown rice and crispy caramelized onions
Gluten, Seafood, Dairy, Peanuts, Soybean
- Beef Shawarma Beetroot Rice** - 924 kcal 115 坵
Mix of beef tenderloin shawarma and beetroot rice topped with tahini sauce
Gluten, Fish, Dairy, Sesame
- Shish Barak** - 606.3 kcal 95 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 95 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 75 坵
Grilled beef served with hummus, and taboula chimichurri sauce
Gluten, Sesame
- Chicken Tawouk** - 657 kcal 75 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
- Water**
500 ml 13 坵
1000 ml 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

65

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

61

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

57

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

29

قهوة تركية باردة

29

كابتشينو سموير

25

كرك الزعفران

25

القهوة الفرنسية

23

القهوة التركية

25

القهوة البيضاء

15

شاي أخضر

15

شاي أحمر

25

شاي مغربي

33

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 - 1426 kcal 65 ₺
Homemade fresh filo, with pistachio and syrup
Gluten, Dairy, Nuts, Soybean

French Coffee Baklava - 1707 kcal 65 ₺
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 59 ₺
Gers ogaily (saffron & cardamom) French toast with karak
sprinkled with digestive crumbs
Gluten, Dairy, Nuts, Eggs

Cerelac Umm Ali - 792 kcal 61 ₺
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 57 ₺
Split croissant filled with cheese and kunafa, topped with
sugar syrup
Gluten, Dairy, Eggs

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

TEA & COFFEE

Iced Turkish Coffee 29 ₺

Somewhere Cappuccino 29 ₺

Saffron Karak 25 ₺

French Coffee 25 ₺

Turkish Coffee 23 ₺

White Coffee 25 ₺

Green Tea 15 ₺

Red Tea 15 ₺

Morrocan Tea 25 ₺

Hot Chocolate 33 ₺

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.