

Somewhere

BUJAIRI



LET US TAKE YOU SOMEWHERE

DUBAI | BUJAIRI | RIYADH | AL ULA

MENU

TO SHARE

SHORT RIB KEBBA 57 SAR
Kebba balls stuffed with short ribs & yogurt molasses

EGGPLANT MOUSSAKA 41 SAR
Eggplant base topped with crispy bread, yogurt & pine nuts

CHICKEN MUSAKHAN ROLLS 47 SAR
Shredded chicken with sumac rolled in markook bread

SHRIMP KUNAFI 59 SAR
Fried shrimp wrapped with crispy kunafa

SALAD

LIME CORN SALAD 75 SAR
Lime hot charred corn, green olives, feta cheese on a bed of mixed green leaves

chef's favorite
TABOULEH KALE SALAD 77 SAR
A mix of kale, fresh local tomato cubes, pomegranate seeds & crispy markook with Smwr house dressing

FALAFEL SALAD 61 SAR
Falafel balls tossed into green leaves & tahini sauce

HUMMUS BAR

ORIGINAL (PLAIN) HUMMUS 37 SAR

GUACAMOLE HUMMUS 45 SAR
Avocado chickpeas spread with avocado slices & fried chickpeas

BEETROOT HUMMUS 35 SAR
Chickpeas spread blended with beetroot and a hint of cumin

BLACK ANGUS BEEF HUMMUS 51 SAR
Hummus topped with beef tenderloin, pine nuts & olive oil drizzle

FATTEH BAR

 **SOMEWHERE FATTEH** 55 SAR
Layers of eggplant & crispy potato cubes, chickpeas topped with pine nuts, yogurt & shoestring fries

CHICKEN JALAPENO FATTEH 51 SAR
Layers of chicken & crispy potato cubes, topped with yogurt, jalapeño & salt & vinegar chips

chef's favorite
WARA'A ENAB FATTEH 57 SAR
Wara'a enab rolls topped with potato cubes, seasoned yogurt & crispy bread

POTATOES

BATATA HARRA FRIES 43 SAR
Spiced crispy potatoes with red pepper, coriander, garlic & chilli

TRUFFLE & CHEESE BATATA HARRA FRIES 47 SAR
Spiced crispy potatoes with black truffles, parmesan cheese, coriander, garlic & chilli

POCKETS

WAGYU KABAB BAO 47 SAR
Grilled wagyu kabab skewers topped with cranberry sriracha sauce & crispy zesty onion shoestrings in two mini bao buns

CHICKEN SHAWARMA BAO 43 SAR
A twist to the classic chicken shawarma served in two mini bao buns


BEEF SHAWARMA BAO 41 SAR
Beef tenderloin shawarma with tahini sauce served in two mini bao buns

POTS

FISH SAYADIYAH 115 SAR
Spiced sea bream with rice & caramelized onions

chef's favorite
SHRIMP SAYADIYAH 120 SAR
Spiced shrimps with brown rice & crispy caramelized onions

BEEF SHAWARMA BEETROOT RICE 97 SAR
Mix of beef tenderloin shawarma & beetroot rice topped with tahini sauce

 **SHISH BARAK** 95 SAR
Beef dumplings served in warm yogurt, gravy & pine nuts with a side of vermicelli rice

CHICKEN MUSAKHAN RICE 93 SAR
Shredded sumac chicken with rice topped with caramelized onions & zerehsk dried pomegranate seeds

DRINKS

SOMEWHERE MOCKTAIL 43 SAR
Passion Fruit, Watermelon, Lemon

FRESH JUICES 27 SAR
Watermelon, Apple, Orange, Lemonade

SOFT DRINKS 21 SAR
Pepsi, Diet Pepsi, 7up, Mirinda

WATER 13/24 SAR
Fiji Water

 SIGNATURE

* kindly inform your waiter if you have any allergies
all prices are inclusive of VAT

القائمة

للمشاركة

كبة بأضلع اللحم ٥٧ ريال
الكبة اللبنانية المقرمشة المحشية بلحمه الضلع

مسقعة الباذنجان ٤١ ريال
الباذنجان المحشي بقطع من الباذنجان والخبز المقرمش

لفائف المسخن ٤٧ ريال
المسخن الشرقي ملفوف بخبز المرقوق المقرمش

كنافة الروبيان ٥٩ ريال
الروبيان المقلي ملفوف بالكنافة المقرمشة

السلطة

سلطة الذرة بالليمون ٧٥ ريال
مستوحى من جنبه الفيتا مع لسة من الذرة

تبولة بالكيل ٧٧ ريال
مزيج من الكيل مع خبز المرقوق

سلطة الفلافل ٦١ ريال
الحس المقرمش ممزوج مع كرات الفلافل الشرقية المقرمشة

الحمص

اوريجنال حمص ٣٧ ريال

حمص بالافوكادو ٤٥ ريال
مزيج من الفواكامولي الحارة مع الحمص ويقدم مع
الناشوز المقرمش

حمص بالشمندر ٣٥ ريال
حمص ممزوج مع الشمندر المقرمش بالوجه

حمص باللحم ٥١ ريال
الحمص اللبناني مع لحمه بلاك انجوس

الفتة

فتة سموير ٥٥ ريال
الفتة اللبنانية مقدمه مع الخبز المقرمش والباذنجان والحمص
والبطاطا والمغطاه باللبن

فتة الدجاج بالهلاينو ٥١ ريال
الفتة اللبنانية ممزوجة بالنكهة الكسيكية مع الهلاينو

فتة ورق العنب ٥٧ ريال
الفتة اللبنانية مقدمه مع الخبز المقرمش وورق العنب والبطاطا
والمغطاه باللبن

البطاطس

بطاطا حارة ٤٣ ريال
بطاطا مقليه منكهه بتوابل البطاطا الحاره اللبنانية

بطاطا حارة بالترفل والجينة ٤٧ ريال
مزيج من البطاطا الحارة المقرمشة مع الترفل وجينة الريميزان

الباو

كباب الواغيو ٤٧ ريال
كباب الواغيو البقري يقدم مع خبزة الباو

شاورما الدجاج ٤٣ ريال
شاورما دجاج حاره تقدم مع خبزة الباو

شاورما اللحم ٤١ ريال
شاورما لحم تقدم مع خبزة الباو

الأطباق

صيادية السمك ١١٥ ريال
الصيادية تقدم بالرز البني وسمك الدينيس

صيادية الروبيان ١٢٠ ريال
الصيادية تقدم بالرز البني والروبيان

أرز الشمندر بالشاورما ٩٧ ريال
أرز بالشاورما مغطاه بلحمة الشاورما مع صوص الطحينه

شيش برك ٩٥ ريال
الشيش البرك المحشي باللحم مع اللبن الحامض

أرز مسخن بالدجاج ٩٣ ريال
مسخن الدجاج الشرقي مع الرز والبصل المقرمش

المشروبات

موكتيل سموير ٤٣ ريال
باشن فروت بطيخ ، ليمون

عصير طازج ٢٧ ريال
بطيخ، تفاح ، برتقال، ليموناضة

مشروبات غازية ٢١ ريال
بيبيسي ، بيبيسي دايت ، سفن اب ، ميرندا

مياه ١٣ / ٢٤ ريال
Fiji Water



* يرجى إبلاغ النادل الخاص بك إذا كان لديك أي حساسية
جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة

DRINKS & DESSERTS

DESSERT

SOMEWHERE PISTACHIO BAKLAVA..... 65 SAR
Homemade fresh filo, with pistachio and syrup

FRENCH COFFEE BAKLAVA CAKE..... 75 SAR
Choco basbousa with hazelly French coffee ice cream topped with choco filo sheets, roasted hazelnuts & tahini peanut butter sauce

MEHLABIYA DATES PUDDING..... 65 SAR
Dates pudding in toffee mehlabiya sauce, wrapped in baklava fingers topped with mehlabiya ice cream & roasted pecans

KARAK FRENCH TOAST..... 57 SAR
Gers ogaily (saffron & cardamom) French toast with karak soft serve sprinkled with digestive crumbs

CERELAC UMM ALI..... 65 SAR
Oven-baked bread pudding soaked in cerelac milk

ROSE ICE CREAM SANDWICH..... 37 SAR

COFFEE & TEA

SOMEWHERE CAPPUCINO 29 SAR

CAFÉ LATTE 29 SAR

SAFFRON KARAK..... 27 SAR

FRENCH COFFEE..... 35 SAR

TURKISH COFFEE..... 35 SAR

ICED TURKISH COFFEE..... 35 SAR

WHITE COFFEE..... 27 SAR

TEA 22 SAR

المشروبات والحلويات

الحلويات

- كيك بقلادة سموير بالفسق ٦٥ ريال
تحضر بقلادة سموير من عجينة الفيلو الطازجة مع الفستق والقطر
- كيك بقلادة القهوة الفرنسية ٧٥ ريال
تقدم بسبوسة الشوكلاتة، مع أيس كريم القهوة الفرنسية بالبندق والمزین بقرائق الشوكلاتة والبندق المحمص مع صوص طحينة الفول السوداني
- مهلبية بودنج التمر ٦٥ ريال
يقدم بودنج التمر مع صوص المهلبية بالتوفي والمغلف بأصابع البقلادة مع أيس كريم المهلبية والبيكان المحمص
- فرنش توست بالكرك ٥٧ ريال
يقدم فرنش توست الهيل والزعفران مع أيس كريم الكرك والمزین ببسكوت الدايجستف المطحون
- سيرلاك أم علي ٦٥ ريال
يقدم مع بودنج الخبز المغمس بحليب السيرلاك
- روز ساندوتش أيس كريم ٣٧ ريال

القهوة / الشاي

- كابتشينو سموير ٢٩ ريال
- كافيه لاته ٢٩ ريال
- كرك بالزعفران ٢٧ ريال
- قهوة فرنسية ٣٥ ريال
- قهوة تركية ٣٥ ريال
- قهوة تركية باردة ٣٥ ريال
- القهوة البيضاء ٢٧ ريال
- شاي ٢٢ ريال