

SAViV

ЗАВТРАКИ

БУДНИ С 9:00 ДО 16:00, ВЫХОДНЫЕ С 10:00 ДО 16:00

- Хала с глазуньей, авокадо и молодым сыром · 710
Шакшука классическая / с осьминогом · 710/2250
Круассан с лососем, скрэмблом и маринованным цукини · 750
Яйца Бенедикт с красной икрой · 980
Яйца Бенедикт с беконом из мраморной говядины · 890

- Оладьи из цукини с лососем · 930
Пита Крок-Мадам · 680
Соленые сырники с копченым лабане · 940
Запеканка из рикотты с фруктами и заварным кремом · 540
Свежеиспеченный круассан с рикоттой и ягодами / шоколадом и фундуком · 490

МЕНЮ

БУДНИ С 12:00, ВЫХОДНЫЕ С 13:00

ХУМУС

Мы любим хумус и знаем, как его готовить

- Классический · 480 С авокадо · 710
С чоризо · 690 С черной икрой · 2300
С хрустящей курицей · 640

АПЕРИТИВЫ

- Оливки Ночеллара в фирменном маринаде · 510
Кантабрийские анчоусы с перечным маслом · 1100
Халуми – жареный сыр с айоли из шафрана · 530
Рубленый паштет из печени индейки с бейглом · 550

ЗАКУСКИ

- Бабагануш · 710
Печенные перцы с козьим сыром · 730
Крудо из тунца с маринованным кумкватом и фенхелем · 890
Тар-тар из говядины с трюфельным айоли и эспумой тулем · 910
Карпаччо из говядины с тертым пармезаном · 970

САЛАТЫ

- Соленые лимоны с сезонными фруктами и молодым сыром · 640
Израильский салат · 560

- Помидоры с маринованным красным луком, тыквенными семечками и ароматным маслом · 680
Зеленый салат с дзадзыки и авокадо · 810

- Свежий сибас с булгуром, щавелем и листьями мяты · 920

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что сервисный сбор, равный 15%, автоматически включен в счет при обслуживании компании от 6 человек

Пожалуйста, предупредите нас заранее о непереносимости определенных продуктов питания или аллергии

БРЕНД-ШЕФ: Тимофей Милюков
ШЕФ-ПОВАР: Эдуард Осадчий

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Хрустящий баклажан со стручковой фасолью и сухогом · 740
Фалафель Saviv с томатным тартаром и тахини · 560
Фритто мисто с лабане и солеными лимонами · 990
Запеченная цветная капуста с тахини и свежими томатами (100 г) · 300
Телячьи мозги с рас-эль-ханут · 780
Долма с бараниной и черносливом в свекольных листьях · 790

НАША ФИРМЕННАЯ ШАВЕРМА · 820

Мы готовим настоящую восточную шаверму с курицей, обжаренной в иерусалимском миксе специй, томатами, маринованной капустой, хумусом, соусами харисса и тахини

В ПИТЕ

- Яйцо и авокадо · 620
Сабих – жареный баклажан с маринованными овощами и яйцом · 590
Тальята-стейк, жареный лук и айоли · 870
Кебаб, тахини и красный лук · 820
Томленая баранина · 840

ДЕСЕРТЫ

- Бабкамису · 540
Френч-тост с мороженым из халвы · 780
Крем-брюле с бобами тонка · 440
Пахлава с фисташковым мороженым / пахлава маленькая · 590/240
Любимый десерт Сары — брауни с кремом из тахини · 440
Пахлава чизкейк · 650
Традиционный восточный десерт из теста катаифи с молодым сыром, шафрановым сиропом и шариком фисташкового мороженого · 560
Мороженое · 240
Шоколадный трюфель с заатаром · 240

ПЕКАРНЯ FRESA'S

- Бабка с шоколадом, израильский кекс · 580
Краффин с шоколадным кремом · 380
Панесуис - бантин со сливочным кремом и темным шоколадом · 380
Улитка с фисташкой · 310

ПАНЕТТОНЕ · 3200

Классический итальянский воздушный кекс с добавлением высушенного на южном солнце винограда, абрикоса, клюквы и орехов



Остро



Vegan



Много лука



Есть чили

НА КОМПАНИЮ

- Запеченная камбала с солеными лимонами (100 г) · 900
Бок ягненка · 5900

ИЗ ПЕЧИ

Каждую ночь мы печем израильский хлеб. Нам важно, чтобы к утру у вас на столе была вкусная свежая выпечка

- Пита · 190
Пита с заатаром · 280
Пита с трюфелем и молодым сыром · 960
Иерусалимский бейгл · 240
Хала · 240