



# BREAKFAST SAVIV

КАЖДЫЙ ДЕНЬ С 10:00 ДО 16:00  
EVERY DAY FROM 10:00 TILL 16:00

Бейгл с красной икрой Israeli bagel with red caviar	990	Скрэмбл с мятым авокадо, рикоттой и зерновым хлебом Scrambled eggs with mashed avocado, ricotta and grain bread	890
Пшенная каша с тыквой и льном на кокосовом молоке Millet porridge with pumpkin and flax with coconut milk	450	Скрэмбл с креветками, томатным муссом и шпинатом Scramble with shrimps, tomato mousse and spinach	690
Хашбраун со скрэмблом и пастроми Hashbrown with pastrami and scramble	850	Кюкю с травами, лабана и заатаром <b>new!</b> Kuku with herbs, labneh and za'atar	850
Оладьи из цукини с неркой и дзадзики Zucchini fritters with sockeye salmon and tzatziki	750	Белковый омлет с томатами и муссом из сыра Тулум Protein omelet with tomatoes and Tulum cheese mousse	590
Сэндвич Маца Matzo Sandwich	890		

## ЗАВТРАК SAVIV

Яичница, пастроми, салат, хумус, бабагануш, фета, мусс из рикотты (подается с питой и кофе) Scrambled eggs, pastrami, salad, hummus, baba ganoush, feta, ricotta mousse (served with pita and coffee)	1390
--	------

## SPECIAL

Соленые сырники с копченым лабана Salty cheesecakes with smoked labane	750	Традиционная Traditional	750
Сырники с сезонными фруктами и заварным кремом Cheesecakes with seasonal fruits and custard	650	С креветками With shrimps	990
Дубайские сырники <b>new!</b> с шоколадным лабана и фисташками Dubai Cheesecakes with Chocolate Labneh and Pistachios	950	С бараниной With lamb	990
		С бураттой With buratta	1100
		С пастроми With pastrami	990

## SWEET



Оладушки от бабушки со сгущенкой и вареньем Grandma's pancakes with condensed milk and jam	490
Круассан с рикоттой и вишней Croissant with ricotta and cherries	790
Шоколадная бабка с ванильным мороженым Chocolate babka with vanilla ice cream	840

# APPETIZERS

КАЖДЫЙ ДЕНЬ С 12:00  
EVERY DAY FROM 12:00

Креветки карабинерос с шафраном Red sicilian prawns	1350	Тартар из говядины с трюфельным айоли и эспумой из сыра Тулум Beef tartare with truffle aioli and Tulum cheese espuma	990
Тунец с лабана, зеленым чили и заатаром Tuna with labane, green chili and za'atar	1350	Вителло тоннато <b>new!</b> Vitello tonnato	990
Севиче из лосося с пряной сальсой Salmon ceviche with spicy salsa	1350	Пастроми из мраморной говядины Marbled beef pastrami	690
Дальневосточный гребешок с фенхелем Far Eastern scallop with fennel	1100	Печеные перцы с рикоттой и кедровыми орехами Baked peppers with ricotta and pine nuts	690
Кантабрийские анчоусы с маслом из вяленых перцев Cantabrian anchovies with sun-dried pepper oil	1100	Карпаччо из свеклы <b>new!</b> Beetroot Carpaccio	790

## HOT APPETIZERS

Фалафель Saviv с тахини, амбой, схугом и томатным муссом Falafel Saviv with tomato tartare and tahini	570
Лук порей из печи с лабана и дуккой  Oven leeks with labaneh and dukkah	790
Запеченная цветная капуста с тахини и томатами Oven roasted cauliflower with tahini and fresh chopped tomato sauce	650
Хрустящий баклажан с кремом из томатов и бурратой Crispy eggplant with tomato cream and buratta	890
Телячьи мозги с рас-эль-ханут и тахини  Calf's brains with ras-el-hanout and tahini	890
Долма с бараниной и черносливом в свекольных листьях <b>oven-baked!</b> Dolma with lamb and prunes in beet leaves	790
Голубцы из телятины с муссом из фенхеля <b>oven-baked!</b> Stuffed cabbage rolls with fennel mousse	890

## MANAKISH

### MIDDLE EASTERN PIZZA

С пастроми и черным трюфелем With pastrami and black truffle	1490	С сыром и заатаром With cheese and za'atar	850
С томатами и бурратой with tomatoes and buratta	1100	С ягненком и лабана With lamb and labaneh	930

# MEZE

Бабагануш с лабана и кедровыми орехами Baba ghanoush	710
Оливки в фирменном маринаде <b>vegan!</b> Olives specially marinated	530
Соленья от Шефа <b>vegan!</b> Pickles by Chef	490
Зеленая мухамара <b>vegan!</b> Green mujamara	650
Тарамасалата с красной икрой Taramasalata with red caviar	710

# SALADS

Сезонные фрукты с солеными лимонами и сыром страккино Salted lemons with seasonal fruit and fresh cheese	840
Зеленый салат с дзадзики и орехами Green salad with tzatziki and nuts	890
Израильский салат с соусом тахини Vegetables & tahini sauce	720

# OVEN-BAKED

Пита Pita	190
Пита с заатаром и пармезаном Pita with zaatar	340
Иерусалимский бейгл Jerusalem bagel	240
Хала Challah	240

# HUMMUS

Мы любим хумус и знаем как его готовить!  
We love hummus and we know how to cook it!






Классический <b>vegan!</b> Classic	520
С хрустящей курицей With crispy chicken	630
С авокадо <b>vegan!</b> With avocado	710
С креветками With shrimps	780

Помидоры с маринованным красным луком и ароматным маслом/буррата Tomatoes with aromatic oils, pickled Yalta onions and chopped green onions with pumpkin seeds/buratta	750/1250
Салат с овечьим сыром Тулум и сухофруктами Salad with Tulum sheep cheese and dried fruits	890

# SOUPS

Куриный суп с заатаром Chicken soup with za'atar	550
Горячий айран с сушеной мятой и пельменями Hot ayran with dried mint and dumplings	650
Фальшивая шакшука с настоем из семян тыквы и зеленого лука Fake shakshuka with infusion of pumpkin seeds and green onions	690
Харира с телячьими щечками Harira with veal cheeks	720

# MAIN COURSE

Тыква с черным трюфелем, грибами и медово-горчичным соусом Roasted pumpkin with black truffle, mushrooms, cream cheese and honey-mustard sauce	950
Запеченая камбала с солеными лимонами (за 100 г) Baked Flounder with salted lemons (per 100g)	1100
Орзо с морепродуктами в соусе Храйме Orzo with seafood in Chraime sauce	1300
Морской кебаб <b>new!</b> Seafood kebab	1530
Мурманская треска с зеленым кремом  Murmansk cod with green cream	1190
Фритто мисто с лабана и солеными лимонами Fritto misto with labane and salted lemons	990
Храйме с треской  Khraime with cod	1200
Фермерское бедро цыпленка с икрой из печеных овощей  Farm chicken thigh with baked vegetable caviar	890
Утка конфи с пореем из печи и гранатовым демиглясом  Duck confit with leek from the oven and pomegranate demi-glace	1450
Шницель «Тель-Авив» со свежими овощами и соусом тахини Tel Aviv schnitzel with fresh vegetables and tahini sauce	990
Лазанья из мацы с говядиной и свежими томатами  Matzah lasagna with beef and fresh tomatoes	1100
Картофельные ньокки из сыра халуми с кремом из базилика Potato gnocchi with halloumi cheese and basil cream	790
НеРавиоли с телятиной Non-Ravioli with veal	820
Пичи с телячьими щечками и вялеными перцами Рамиро Pichi with veal cheeks and sun-dried Ramiro peppers	1190
Томленые телячьи щеки с картофельным пюре Stewed veal cheeks with mashed potatoes	1190
Smash бургер из телятины на картофельной бриоше Smash burger on potato brioche	890
Картофель фри с пармезаном и трюфелем Parmesan Truffle Fries	560
Картофельное пюре с пармезаном Mashed Potatoes with Parmesan	450
Икра из печеных овощей Baked Vegetable Caviar	470
Шпинат <b>new!</b> Spinach	470
Овощи на гриле <b>new!</b> Grilled vegetables	890

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

Please warn us about certain food intolerances or allergies



OPEN FIRE



SPICY

# GRILL

Мозговая кость из печи с розмарином 1590  
Grilled marrow bone with rosemary and challah

Запеченный домашний цыпленок с соусом демиглас и каперсами 2450  
Baked homemade chicken with jus sauce and capers

Целый осьминог на гриле с иерусалимскими специями и соусом из печеных овощей (за 100 г) 1740

Whole grilled octopus with Jerusalem spices and roasted vegetable sauce (per 100 g)

Запеченная лопатка ягненка со специями бахарат и солеными лимонами 6500  
Baked lamb shoulder with baharat spices and salted lemons

# STEAK | DRY AGED

Стейк Бавет / с лангустинами 1350/1850  
Bavette steak / with langoustines

Стейк Стриплойн (за 100 г) 1300  
Striploin steak on charcoal (per 100 g)

Стейк Рибай (за 100 г) 1650  
Ribeye steak on charcoal (per 100 g)

Стейк Тибон (за 100 г) 1900  
T-bone steak (per 100 g)

Стейк Рибай на кости (за 100 г) 1900  
Ribeye steak on the bone (per 100 g)

# DESSERTS

Бабкамису 620  
Babkamisu

Крем-брюле с бобами тонка 560  
Tonka bean crème brûlée

Пахлава чизкейк 650  
Paklava cheesecake

Френч - тост с мороженым из халвы 650  
French - toast with halva ice cream

Наполеон из мацы с садовой вишней 650  
Matzo Napoleon with garden cherries

Взбитая рикотта с сезонными ягодами 690  
Whipped ricotta with seasonal berries

Шоколадный трюфель с заатаром / набор 9шт 210/1890  
Chocolate truffle with zaatar / set 9pcs

Любимый десерт Сары - брауни с кремом из тахини 520  
Sara's favorite dessert flourless brownie with tahini cream

Ромовая баба с ванильным мороженым - Angostura Aged 5 Years 650  
Rum Baba with vanilla ice-cream - Angostura Aged 5 years

Традиционный восточный десерт из теста катаифи с молодым сыром, шафрановым сиропом и фисташковым мороженым 750  
Traditional oriental dessert made from kataifi dough with young cheese, saffron syrup and pistachio ice cream

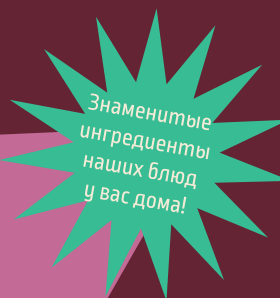
Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что сервисный сбор, равный 15%, автоматически включен в счет при обслуживании компании от 6 человек

Dear guests, please note that a 15% service fee is automatically included in the bill when serving a company of 6 people and more

• **СHEF:**  
• **Илья Черкашин**  
•  
• **MANAGER:**  
• **Яна Кулакова**  
•

**FOLLOW US:**  
  
• [@saviv.moscow](https://www.instagram.com/saviv.moscow)  
• [savivmoscow.ru](https://www.facebook.com/savivmoscow.ru)

# ЛАВКА TO GO



## ДЕЛАЕМ САМИ

Соленые лимоны 600  
Pickled lemons

Маринованный чили  640  
Pickled chili

Соус тхина 640  
Tahini sauce

Соус для шакшуки 780  
Tomato Shakshuka sauce

Специи для шакшуки 480  
Shakshouka spices

Израильские специи заатар 480  
Israeli zaatar spice

Панеттоне 3200  
Panettone

Бабка с шоколадом, израильский кекс 590  
Babka with chocolate, Israeli cake

Оливковое масло Fresa's 250 ml 1500  
Olive oil Fresa's

Кантабрийские анчоусы 890  
Cantabrian anchovies

## МЕРЧ

Шопер Saviv 2990  
Shopping bag Saviv

Набор тарелок ручной работы (2 шт) 8000  
Signature plates (2 pc)

JOIN US:

[saviv.moscow](http://saviv.moscow)  
[moscow.saviv.ru](http://moscow.saviv.ru)

