



APPETIZERS

Оливки Ночеллара в фирменном маринаде vegan! Nocellara olives specially marinated	510
Кантабрийские анчоусы с перечным маслом  Cantabrian anchovies with pepper oil	1100
Халуми – жареный сыр с айоли из шафрана Halloumi, fried cheese with saffron aioli	530
Рубленый паштет из печени индейки с бейглом Turkey liver pâté with freshly baked bagel, pickled cauliflower and mustard sauce	650
Пита с трюфелем и молодым сыром Pita with Mozzarella and truffle	960
Салами Милано/С черным трюфелем (100 гр) Salami Milano / With black truffle (100 g)	700

STARTERS

Бабагануш Baba ghanoush	710
Лабане с оливками и заатаром Labneh with olives and za'atar	690
Печеные перцы с козьим сыром Roasted peppers with goat cheese	730
Тар-тар из говядины с трюфельным айоли и эспумой тулум  Beef tartare with truffle aioli and Tulum espuma	910
Карпаччо из говядины с тертым пармезаном Beef carpaccio with grated parmesan	970

Бренд-шеф: Тимофей Милюков
Brand chef: Timofey Milukov

FOLLOW US:
[@saviv.bistro](#)
[@fresasgroup](#)

HOT STARTERS


Хрустящий баклажан со страчателлой и схугом Crispy eggplant with tomato cream and stracciatella	740
Фалафель Saviv с томатным тартаром и тахини vegan! Falafel Saviv with tomato tartare and tahini	560
Фритто мисто с лабана и солеными лимонами new! Fritto misto with labaneh and salted lemons	990
Запеченная цветная капуста с тахини и свежими томатами (100 гр.) Oven roasted cauliflower with tahini and fresh chopped tomato (100 g)	300
Телячьи мозги с рас-эль-ханут  Calf brains with Ras el Hanout	780

OVEN-BAKED

Пита Pita	190
Пита с заатаром Pita with zaatar	280
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 vegan! Classic	480
С хрустящей курицей With crispy chicken	640
С авокадо vegan! With avocado	710
С чоризо  With chorizo	690
С креветками With shrimps	780

Каждую ночь мы печем израильский хлеб. Нам важно, чтобы к утру у вас на столе была вкусная свежая выпечка
Every night we bake Israeli bread. It is important for us to bring every morning for you delicious fresh pastries for your table

SALADS

Соленые лимоны с сезонными фруктами и молодым сыром 640
Salted lemons with seasonal fruit and soft cheese

Зеленый салат с дзадзыхи и авокадо  810
Green salad with zaziki and avocado

Израильский салат **vegan!** 560
Israeli salad with tahini sauce

Помидоры с маринованным красным луком, тыквенными семечками **vegan!** 680
и ароматным маслом
Tomatoes with aromatic oil, pickled Yalta onions and chopped green onions with pumpkin seeds

Свежий сибас с булгуром, щавелем и листьями мяты 920
Fresh seabass with bulgur, sorrel

IN PITA BREAD

Яйцо и авокадо  620
Egg and avocado

Сабих – жареный баклажан с маринованными овощами  590
и яйцом
Sabikh – fried eggplant with pickled vegetables and egg

Тальятта-стейк, жареный лук и айоли 870
Steak Tagliata, fried onions and Aioli

Томленая баранина  840
Stewed lamb



НАША ФИРМЕННАЯ ШАВЕРМА  820
OUR SIGNATURE SHAWARMA

Мы готовим настоящую восточную шаверму с курицей, обжаренной в иерусалимском миксе специй, томатами, маринованной капустой, хумусом, соусами харисса и тахини
We cook an authentic oriental Shawarma with chicken, fried in a Jerusalem spice mix, tomatoes, pickled cabbage, hummus, harissa & tahini sauces

HOT DISHES

Суп из чечевицы с бараниной (можем приготовить без мяса) 	540
Лentil soup with lamb (optionally without meat)	
Шакшука классическая / с осьминогом 	710/2250
Shakshouka / with octopus	
Кебаб с томатами и свежим салатом 	920
Kebab with israeli salad	
<hr/>	
Шницель «Тель-Авив» со свежими овощами и соусом тахини	810
Tel Aviv schnitzel with fresh vegetables and tahini sauce	
НеРавиоли с телятиной 	820
Not Ravioli with veal	
Томленая баранина с молодым картофелем 	1280
Stewed lamb with potatoes	
Филе-миньон с финиковым соусом, специями рас-эль-ханут и дуккой	2100
Filet mignon with date sauce, ras-el-hanout spices and dukkah	
Бок ягненка НА КОМПАНИЮ!	5900
Side of lamb	
<hr/>	
Орзо с морепродуктами в соусе храйме 	1360
Seafood orzo in hraime sauce	
Запеченная тыква с черным трюфелем, грибами и медово-горчичным соусом	930
Roasted pumpkin with black truffle, mushrooms and honey-mustard sauce	
Лазанья из мацы с говядиной и свежими томатами 	990
Matzo lasagna with beef and fresh tomatoes	
Камбала с перечной пастой и сальсой 	1490
Flounder with green pepper salsa	
Осьминог на углях с хумусом	2480
Grilled octopus with hummus	
Запеченная камбала с солеными лимонами (100 гр.) 	590
Baked flounder with salted lemons (100 g)	
НА КОМПАНИЮ!	

DESSERTS

Бабка с шоколадом, израильский кекс Babka with chocolate, Israeli sweet bread	580	Пахлава чизкейк Baklava cheesecake	650
Френч-тост с мороженым из халвы French toast with halva ice cream	780	Мороженое Ice cream	240
Крем-брюле с бобами тонка Tonka bean crème brûlée	560	Пахлава маленькая Baklava mini	240
Шоколадный трюфель с заатаром Chocolate truffle with zaatar	240		

Любимый десерт Сары — брауни с кремом из тахини
Sara's favorite dessert — brownie with tahini cream 490

Традиционный восточный десерт из теста катаифи с молодым сыром,
шафрановым сиропом и шариком фисташкового мороженого
A traditional oriental dessert made with kataifi pastry, fresh cheese, saffron-infused syrup,
and a spoonful of pistachio ice cream 590

Пожалуйста, предупредите нас заранее о непереносимости определенных продуктов питания или аллергии
Please inform us in advance of any food intolerances or allergies

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

ЛАВКА TO GO

Знаменитые
ингредиенты
наших блюд
у вас дома!

ДЕЛАЕМ САМИ

Соленые лимоны (250 г) Salted lemons (250 g)	480
Маринованный чили (250 г) Pickled chili (250 g)	590
Соус тхина (250 мл) Tahini sauce (250 ml)	640
Соус для шакшуки (300 г) Shakshuka sauce (300 g)	530
Специи для шакшуки (25 г) Shakshouka spices (25 g)	410
Израильские специи заатар (25 г) Israeli zaatar spice (25 g)	480
Наш фирменный фалафель (350 г) Our signature falafel (350 g)	700

ДЕЛИКАТЕСЫ

Салями Милано (100 г) Salami Milano (100 g)	700
Салями с черным трюфелем (100 г) Salami with black truffle (100 g)	750

PANETTONE

Классический итальянский воздушный кекс с добавлением высушенного на южном солнце винограда, абрикоса и орехов Classic Italian fluffy cake with the addition of grapes, apricots, cranberries and nuts dried in the southern sun	3200
--	------