

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 |
| Рубленный 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](https://www.instagram.com/saviv.bistro)
[@fresasgroup](https://www.instagram.com/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

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

IN PITA
BREAD



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) 480
Salted lemons (250 g)

Маринованный чили (250 г) 590
Pickled chili (250 g)

Соус тхина (250 мл) 640
Tahini sauce (250 ml)

Соус для шакшуки (300 г) 530
Shakshuka sauce (300 g)

Специи для шакшуки (25 г) 410
Shakshouka spices (25 g)

Израильские специи заатар (25 г) 480
Israeli zaatar spice (25 g)

Наш фирменный фалафель (350 г) 700
Our signature falafel (350 g)

ДЕЛИКАТЕСЫ

Салями Милано (100 г) 700
Salami Milano (100 g)

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

PANETTONE

Классический итальянский 3200
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