

ДЕСЕРТЫ

Бабкамису · 520

Крем-брюле с бобами тонка · 530

Пахлава чизкейк · 620

Любимый десерт Сары - брауни с кремом из тахини · 470

Ромовая баба с ванильным мороженым - Angostura Aged 5 Years · 620

ДИЖЕСТИВЫ

Lustau Jerez Semy-Dry Amontillado "Los Acros" · 490

Amaro Montenegro · 590

Fernet Branca · 700

Amaro Nonino Quintessentia · 1090

Традиционный восточный десерт из теста катаифи с молодым сыром, шафрановым сиропом и фисташковым мороженым · 770

Наполеон из мацы с садовой вишней · 510

Меренговый рулет с малиной · 670

Шоколадный трюфель с заатаром / набор 9 шт · 190/1700

Prunella Mandorlata · 950

Grand Marnier Louis Alexander VSOP · 1180

Portobello Road Sloeberry Blackcurrant · 1010

Lo Chardonnay Di Nonino in barriques Monovitigno · 1320

ЛАВКА

ЗНАМЕНИТЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НАШИХ БЛЮД У ВАС ДОМА!

ДЕЛАЕМ САМИ

Соленые лимоны (250 гр.) · 480

Месяц солим в дубовых бочках перед тем, как добавить их в салат с молодым сыром. Найдите свой идеальный рецепт, добавьте лимоны в салаты, в соте из морепродуктов, подавайте к мясу или тушеным овощам.

Маринованный чили (250 гр.) · 590

Маринуем в винном уксусе с лавровыми листьями. Подавайте как самостоятельную закуску или добавляйте в любимые блюда для придания приятной пикантности.

Соус тхина (250 мл) · 640

Подавайте к мясу, рыбе, фалафелю, салату из свежих овощей с питой или хлебом и даже при приготовлении сладостей – например, халвы, халвичного мороженого и печенья из тахини.

Соус для шакшуки (300 гр.) · 530

Специи для шакшуки (25 гр.) · 410

Приготовьте дома идеальную шакшуку, о которой говорят гости двух столиц, используйте для этого наш фирменный соус и специи

Израильские специи заатар (25 гр.) · 480

Добавляйте в йогурт или яичницу. Маринуйте с заатаром курицу, говядину или морепродукты перед приготовлением. Приправьте запеченные, приготовленные на гриле или в духовке овощи (картофель, морковь, кукуруза, тыква, баклажан).

Шоппер Saviv · 2990

ЗАВТРАКИ

КАЖДЫЙ ДЕНЬ С 10:00 ДО 16:00

Бейгл с красной икрой · 990

Хала с неркой и яичным салатом · 700

Драник с пастроми и яйцом пашот · 850

Оладьи из цукини с неркой и дзадзики · 700

Сэндвич Маца · 730

Тост из халы с мини-креветками и авокадо · 920

Соленые сырники с копченым лабана · 750

Яйцо пашот с авокадо и спаржей на зерновом хлебе · 890

Скрэмбл с креветками, сладкие томаты, шпинат · 600

Белковый омлет с томатами и муссом из сыра Тулум · 590

ШАКШУКА-БАР

Традиционная · 650 С бурратой · 1100

С креветками · 890 С пастроми · 990

С бараниной · 950

НАПИТКИ

Свежевыжатые соки | 200мл

Апельсин · 430

Грейпфрут · 430

Гранат · 700

Домашние лимонады | 250/1000мл

Яблоко-Сельдерей/
Ананас - Каламанси/

Клубника-Щавель · 380/1280

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Мы можем приготовить для вас кофе без кофеина

Эспрессо-тоник · 490

Эспрессо-тоник солеными лимонами/ с гранатовым кордиалом · 490

Каретто · 460

Эспрессо · 290

Американо · 290

Двойной эспрессо · 390

СЛАДКОЕ

Оладушки от бабушки со сгущенкой и вареньем · 450

Сырники с сезонными фруктами и заварным кремом · 590

Пшеничная каша с тыквой и льном на кокосовом молоке · 450

Круассан с рикоттой и вишней/ с шоколадом · 650

Шоколадная бабка с ванильным мороженым · 840

ЗАВТРАК SAVIV · 1290

Яичница, пастроми, салат, хумус, тарамасалата, фета, мусс из рикотты (Подается с питой и кофе)

Мы можем приготовить для вас кофе на альтернативном молоке

Кокос, миндаль, банан · 110

Капучино · 350

Латте · 390

Флэт Уайт · 420

Матча латте · 420

Горячий шоколад · 460

МЕНЮ

БУДНИ С 12:00



ENGLISH MENU

RAW

Креветки карабинерос с шафраном · 1350

Туец с лабана, зеленым чили и заатаром · 1250

Лосось с соусом Амба, свежими огурцами и миндалем · 980

Дальневосточный гребешок с фенхелем · 920

Тартар из говядины с трюфельным айоли и эспумой из сыра Тулум · 890

Карпаччо из говядины с острыми баклажанами и рукколой · 890

ЗАКУСКИ

Кантабрийские анчоусы с маслом из вяленых перцев · 1100

Печеные перцы с рикоттой и кедровыми орехами · 690

Пастроми из мраморной говядины · 560

Хрустящий баклажан с кремом из томатов и бурратой · 730

Телячьи мозги с рас-эль-ханут и тахини · 890

Фритто мисто с лабана и солеными лимонами · 990

Фалафель Saviv с тахини, амбой, схугом и томатами · 570



Остро



Блюдо на открытом огне



Vegan

ХУМУС

Мы любим хумус и знаем, как его готовить

Классический · 470

С хрустящей курицей · 570

С авокадо · 570

С креветками · 620

МЕЗЕ

Бабагануш с лабана и кедровыми орехами · 510

Оливки в фирменном маринаде · 370

Соленья от шефа Ильи · 410

Лук-порей из печи с лабана и дуккой · 620

Тарамасалата с красной икрой · 670

Лабана с оливками и заатаром · 470

МАНАКИШ

БЛИЖНЕВОСТОЧНАЯ ПИЦЦА

С пастроми из мраморной говядины и черным трюфелем · 1490

С сыром и заатаром · 750

С ягненком и лабана · 890

С томатами и бурратой · 990

Иерусалимский бейгл · 190

Пита · 150

Пита с заатаром и пармезаном · 230

САЛАТЫ

Сезонные фрукты с солеными лимонами и сыром страккино · 780

Зеленый салат с дзадзики и орехами · 810

Израильский салат с соусом тахини · 690

Помидоры с маринованным красным луком и ароматным маслом/ Буррата · 690/1190

Салат с овечьим сыром Тулум и сухофруктами · 890

ГОРЯЧЕЕ

Smash бургер из телятины на картофельной бриоши · 820

Картофельные ньокки из сыра халуми с кремом из базилика · 690

Морской язык (100 гр.) · 1100

Орзо с морепродуктами в соусе Храйме · 1300

Фермерское бедро цыпленка с икрой из печеных овощей · 780

Мурманская треска с кремом из баклажанов · 1100

Томленые телячьи щеки с картофельным пюре · 990

Шницель «Тель-Авив» со свежими овощами и соусом тахини · 990

Пичи с телячьими щечками и вялеными перцами Рамиро · 1100

НеРавиоли с телятиной · 990

СУПЫ

Куриный суп с заатаром · 550

Горячий айран с сушеной мятой и пельменями · 650

Фальшивая шакшука с настоем из семян тыквы и зеленого лука · 690

МАНГАЛ

Запеченная лопатка ягненка со специями бахарат и солеными лимонами · 6100

Целый осьминог на гриле с иерусалимскими специями и соусом из печеных овощей (100 гр.) · 1390

Запеченный домашний цыпленок с соусом демигляс и каперсами · 2150

Стейк Стриплойн на углях (за 100 гр.) · 900

Стейк Рибай на углях (за 100 гр.) · 1500

Стейк Бавет на углях · 1350

ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ

Долма с бараниной и черносливом в свекольных листьях · 690

Мозговая кость из печи с розмарином · 680

Запеченная цветная капуста с тахини и томатами · 650

Лазанья из мацы с говядиной и свежими томатами · 990

Тыква с черным трюфелем, грибами и медово-горчичным соусом · 950

Утка конфи с пореем из печи и гранатовым демиглясом · 1350

Голубцы из телятины с муссом из фенхеля · 890

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.

УПРАВЛЯЮЩИЙ: Вячеслав Бережной
ШЕФ-ПОВАР: Илья Черкашин

SAVIV.RU

