


ЛАВКА

Знаменитые ингредиенты наших блюд у вас дома!

ДЕЛАЕМ САМИ

Соленые лимоны	560
Маринованный чили 	690
Соус тхина	690
Соус для шакшуки	590
Израильские специи заатар	560
Специи для шакшуки	350

**ИДЕАЛЬНАЯ
ШАКШУКА**



**ПРИГОТОВЬТЕ
САМИ**

Возьмите из лавки Saviv специи и готовый томатный соус для шакшуки

НАШ ФИРМЕННЫЙ ФАЛАФЕЛЬ

Фалафель Saviv / набор на 4 персоны 890

**ПРИГОТОВЬТЕ
САМИ**



Идеальная быстрая закуска
vegan friendly
и gluten free!

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Хала

Бабка

Пита

300

550

200

КОФЕ

Кофейные зерна из Италии
для приготовления эспрессо

1500

Энциклопедия Saviv

СПЕЦИИ ЗААТАР

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).

СОЛЕННЫЕ ЛИМОНЫ

Мы солим лимоны в дубовых бочках в течение месяца перед тем, как добавить их в салат с молодым сыром. Вы тоже можете найти свой идеальный рецепт! Добавляете лимоны в салаты, в соте из морепродуктов, подавайте к мясу, тушеным овощам или как самостоятельную закуску.

СОУС ТАХИНИ

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.

МАРИНОВАННЫЕ ПЕРЦЫ ЧИЛИ

Зеленые перцы чили маринуются в винном уксусе с лавровыми листьями. Подавайте как самостоятельную закуску или добавляйте в любимые блюда для придания приятной пикантности.