




Каждый день с 12:00

# МЕНЮ

## ХУМУС

Мы любим хумус и знаем, как его готовить

Классический 	490
С хрустящей курицей	660
С креветками	790
С чоризо 	690
С авокадо 	690
С черной икрой	2390

## ИЗ ПЕЧИ

### Манакиш

С вонголе		890
С осьминогом		1290
С трюфелем		1190

Каждое утро мы печем израильский хлеб. Нам важно, чтобы у вас на столе была вкусная свежая выпечка.

Иерусалимский бейгл	200
Пита	200
Пита с заатаром	250
Хала	300



Остро



Очень остро



Dry aged



Vegan

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Бабагануш	690
Оливки в фирменном маринаде	390
Рубленый паштет из печени индейки с бейглом	690
Печеные перцы с молодым сыром	650
Брезаола из тунца 🍷	690

## КРУДО

Красные сицилийские креветки с шафраном	990
Сашими из тунца с лабана, свежими овощами, чили и заатаром	1190
Карпаччо из говядины с тертым пармезаном	890
Дальневосточный гребешок с финиками и лаймом	1190
Дикий сибас с копченой грушей 🍷	1490

## САЛАТЫ

Соленые лимоны с сезонными фруктами и молодым сыром	660
Израильский салат 🍷	590
Свежий сибас с булгуром, щавелем и листьями мяты	890
Помидоры с маринованным красным луком, тыквенными семечками и ароматным маслом	690
Свежие листья салата с нутом и гранатовым соусом	690

ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ НАС ЗАРАНЕЕ О НЕПЕРЕНОСИМОСТИ  
ОПРЕДЕЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЛИ АЛЛЕРГИИ.



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Израильская шакшука


Традиционная

С осьминогом




690

1990

Баклажан на углях с тахини, свежими томатами и схугом 


850

Телячьи мозги с рас-эль-ханут и тахини 

890

Фритто мисто с лабана и солеными лимонами

1190

Фалафель Saviv с томатным тартаром и тахини 

590

Запеченная цветная капуста с тахини и свежими томатами (100 гр)

230

## ШИПУДИМ АЛЬ А-ЭШ

### Шашлычки, приготовленные на открытом огне

Из говядины

1200

Из седла ягненка

1300

Из кальмара

1100

Из куриного бедра

750

Из аргентинской креветки

990


Микс шашлыков на 2-3 человека

4900

Из фуа-гра

1890

## ГОРЯЧЕЕ


Суп из чечевицы с бараниной (можем приготовить без мяса)	490/690
Суп с морепродуктами	990
Храйме с дорадо 	1190
Шницель «Тель-Авив» со свежими овощами и соусом тахини	1100
Соте из мидий в стиле Яффа	1190
Запеченная тыква с черным трюфелем, грибами и медово-горчичным соусом	890
Шаверма с курицей, обжаренной в иерусалимском миксе специй, томатами, маринованной капустой, хумусом, соусами харисса и тахини	890
Ребра ягненка с молодым картофелем и лабане	1990
Тальятта-стейк в пите, с жареным луком и айоли	890
Осьминог на углях с хумусом	2600
Тальятта из говядины с соусом из фиников	2190



## НА ГРИЛЕ

на компанию


Каждый день мы готовим блюдо из ягненка по старинному рецепту. Подаем с молодым картофелем с чесноком, луком и тимьяном.

Целый бок ягненка с заатаром на гриле,  dry aged	4900
Запеченная шея ягненка со специями бахарат, с солеными лимонами, на лепешке манакиш, с лабане и узбекскими томатами	4900
Целый осьминог на гриле с иерусалимскими специями и соусом из печеных овощей (100 гр)	1190

# 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	300
Пита	550
	200

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.

# ЗАВТРАКИ

00:01 с  
Будни с 9:00, выходные



## ЯЙЦА

Глазунья с авокадо и молодым сыром на хале	590
Шакшука классическая 	690
Шакшука с осьминогом 	1990
Глазунья с черным трюфелем	890
Яйца Бенедикт с беконом из мраморной говядины	890
Яйца Бенедикт с красной икрой	990
Пита крок-мадам	790
Круассан с лососем, скрэмблом и маринованным цукини	750
Бурекас со шпинатом	790
Пита с яйцом и авокадо 	590

## ХУМУС

Хумус с авокадо

690



## ПЕКАРНЯ

Каждое утро мы печем израильский хлеб. Нам важно, чтобы у вас на столе была вкусная свежая выпечка.

Иерусалимский бейгл	200
Пита / с заатаром	200/250
Хала	300

## СЛАДКОЕ

Взбитая рикотта с сезонными ягодами	550
Манго смузи-боул с гранолой	670
Запеканка из рикотты с фруктами и заварным кремом	650
Свежеиспеченный круассан с рикоттой и вишней / шоколадом	390
Френч-тост с мороженым из халвы	650
Бабка с шоколадом, израильский кекс	550

## ДОБАВЬТЕ В БЛЮДА

Черная икра 25 гр	2200
Красная икра 50 гр	590
Лосось 50 гр	390
Авокадо 100 гр	290
Помидоры 100 гр	290
Бекон из мраморной говядины 50 гр	390
Черный трюфель 1 гр	440
Свежие ягоды 75 гр	590
Орехи 50 гр	300
Фермерская сметана 50 гр	160
Мед 30 гр	100
Домашнее варенье 40 гр	290

### AFTERPARTY SET

Домашний круассан с рикоттой  
и ягодами / шоколадом

Апельсиновый / Грейпфрутовый  
фреш

Кофе на выбор

**990**

### CHAMPIONS BREAKFAST SET

Яйца Бенедикт с красной икрой /  
говяжьим беконом

Бокал игристого  
Prosecco Villa Degli Olmi

**1390**

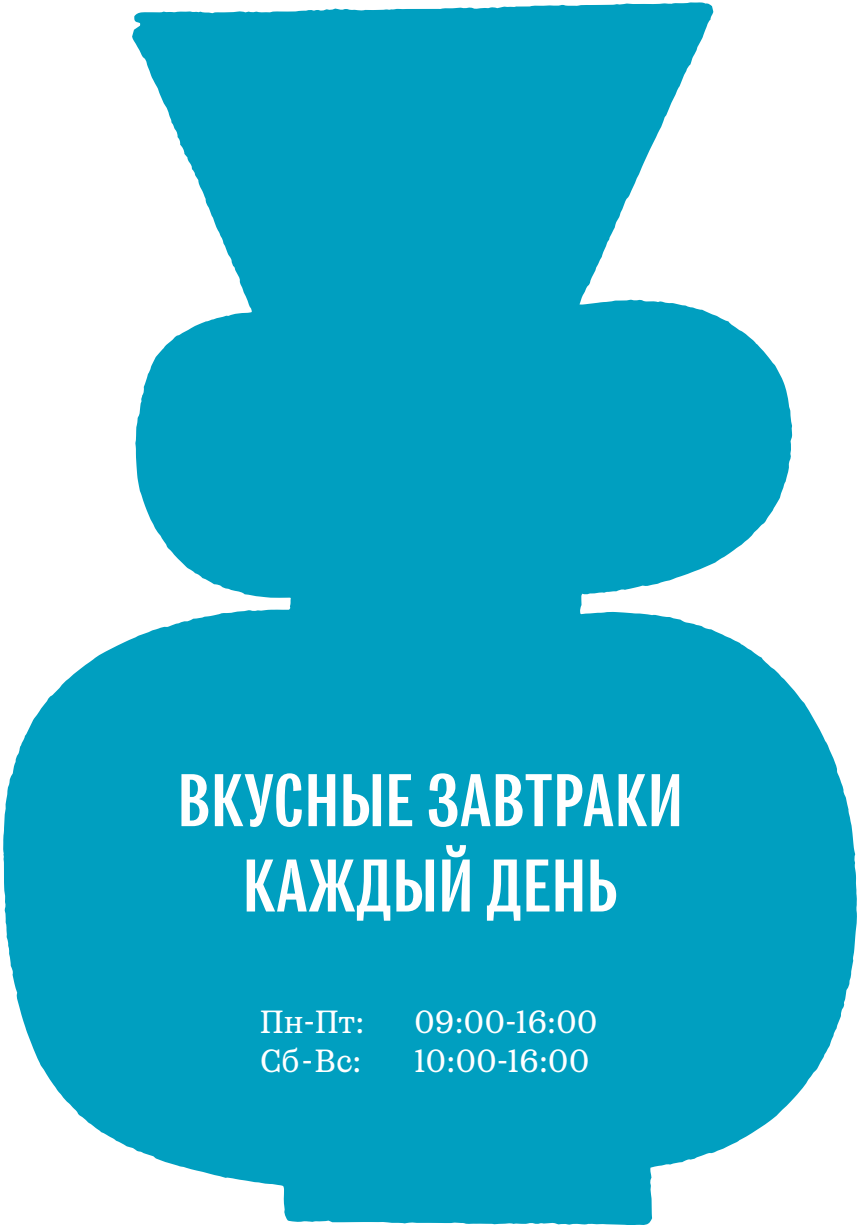


# FOLLOW US

saviv.ru

@saviv.moscow

@saviv.bistro



## ВКУСНЫЕ ЗАВТРАКИ КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Пн-Пт: 09:00-16:00

Сб-Вс: 10:00-16:00

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что сервисный сбор, равный 15%, автоматически включен в счёт при обслуживании компании от 8 чел.

Бренд-шеф:  
Антонио Фреза

Шеф-повар:  
Алексей Поляков

Управляющая:  
Анастасия Самсонова