

BY SAViV
TeL AViV

ЗАВТРАКИ

КАЖДЫЙ ДЕНЬ С 10:00 - 14:00

Хала с глазуньей, авокадо и молодым сыром · 560

Шакшука традиционная · 710


Шакшука зеленая со страчателлой · 820

Яйца Бенедикт с беконом из говядины / красной икрой · 890

МЕНЮ

КАЖДЫЙ ДЕНЬ С 12:00

АПЕРИТИВЫ


Оливки Ночеллара в фирменном маринаде · 490 


Карпаччо из копченой утки с черным трюфелем · 1050

Пита с черным трюфелем, говяжьим беконом и молодым сыром · 990

ЗАКУСКИ

Бабагануш - намазка из баклажанов с тахини, кедровым орехом и зернами граната · 680

Мухаммара - намазка из печенного перца в сочетании с грецким орехом · 560 

Фалафель с тахини и соусом амба · 680 

Брокколи с арахисовым соусом · 540 

Цукини во фритюре с дзадзики · 570

Карпаччо из свеклы · 470

Крудо из тунца с маринованным кумкватом и фенхелем · 890

ХУМУС

Мы любим хумус и знаем, как его готовить


Классический · 490  С авокадо · 680 

С хрустящей курицей · 610

САЛАТЫ

Соленые лимоны с сезонными фруктами и молодым сыром · 630

Израильский салат · 560 

Помидоры с маринованным красным луком, тыквенными семечками и ароматным маслом · 620 

Салат с ромейном, финиками и авокадо · 650

МАНАКИШ

Ливанская лепешка с начинкой

С уткой и черным трюфелем · 1200

Четыре сыра · 950

С баклажаном и заатаром · 850

ИЗ ПЕЧИ

Каждую ночь мы печем израильский хлеб. Нам важно, чтобы к утру у вас на столе была вкусная свежая выпечка

Пита · 180 Иерусалимский бейгл · 180

Пита с заатаром · 270 Хала · 260

Хумус с авокадо · 680 

Круассан с лососем, скрэмблом и маринованным цукини · 740

Запеканка из рикотты с фруктами и заварным кремом · 720

Фалафель боул с соусом дзадзики · 690

ГОРЯЧЕЕ

Марокканский суп (можем приготовить с мясом) · 590/730

Шакшука традиционная · 710

Шакшука зеленая со страчателлой · 820

Запеченная тыква с черным трюфелем, грибами и медово-горчичным соусом · 930

Фаршированный бараниной лук с лабана и дуккой · 610

Цыпленок с сальсой из овощей · 650 

Кебаб с томатами и свежим салатом · 750 

Тажин с курицей · 990

Томленые телячьи щечки с пюре · 1350 

Храйме с треской · 1100 

Лосось с соусом из баклажанов · 1100

Шницель из трески с черным трюфелем · 1390

Смэш Бургер · 790

Фирменная Шаверма SAVIV · 780 

Томленая баранина в пите · 680  

ДЕСЕРТЫ

Бабкамису - твист на классический тирамису · 610

Кнафе - традиционный восточный десерт из теста катаифи с молодым сыром, шафрановым сиропом и шариком мороженого · 560

Крем-брюле с бобами тонка · 540

Пахлава чизкейк · 670

Любимый десерт Сары - брауни с кремом из тахини · 550

Пахлава с фисташковым мороженым/ Пахлава маленькая · 510/180

Мороженое/сорбет (уточняйте вкусы у официанта) · 330

Шоколадный трюфель с заатаром · 210

CHAMPIONS BREAKFAST SET · 1100

Яйца Бенедикт с красной икрой / беконом из говядины

Бокал игристого PROSECCO Malizioso

ЗАВТРАК TEL AVIV / БОЛЬШОЙ ЗАВТРАК · 1100

Глазунья из двух яиц с копченой уткой, свежим салатом в сочетании с культовыми намазками SAVIV


Кофе на выбор


ЛАВКА

ЗНАМЕНИТЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НАШИХ БЛЮД У ВАС ДОМА!

ДЕЛАЕМ САМИ

Соленые лимоны (250 г) · 480

Маринованный чили (250 г) · 590 

Соус тхина (250 мл) · 640 

Соус для шакшуки (300 г) · 530

Специи для шакшуки (25 г) · 410

Израильские специи заатар (25 г) · 480

ПАНЕТТОНЕ · 2800

Классический итальянский воздушный кекс с добавлением высушенного на южном солнце винограда, абрикоса и орехов

БАБКА С ШОКОЛАДОМ - ИЗРАИЛЬСКИЙ КЕКС · 450

Неизменный десерт к вашему столу! Пышное сдобное тесто, пропитанное шоколадной пастой. А главная уникальность - неожиданное сочетание со специями заатар!

ПЕКАРНЯ TEL AVIV

Пекарня нашего бистро постоянно находится в поиске новых рецептов со всего мира. Мы непрерывно обновляем ассортимент нашей витрины с выпечкой и десертами.

Вы можете сами ознакомиться на нашей витрине с разнообразием выпечки пекарни Tel Aviv. Мы с удовольствием проведем экскурсию и подберем выпечку для любого случая. Подробнее можно уточнить у любого сотрудника нашего бистро.



Остро



Vegan



Много лука

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.

БРЕНД-ШЕФ: Тимофей Милоков
УПРАВЛЯЮЩИЙ: Полина Абдулова

TELAVIV.SAVIVREST.COM



ENGLISH MENU