

A stylized illustration of a pink plant with five leaves growing out of a pink, rounded vase. The entire graphic is set against a solid dark pink background.

SAViV MENU

BREAKFAST

Каждый день с 09:00 до 16:00
Every day from 09:00 until 16:00

Шакшука классическая / с осьминогом 	750/2250	Пита Крок Мадам 	680
Shakshouka / with octopus		Croque Madame Pita	
Яйцо и авокадо в пите 	620	Круассан с лососем, скрэмблом и маринованным цукини	780
Egg and avocado in pita bread		Croissant with salmon, scrambled egg and pickled zucchini	
Хала с глазуньей, авокадо и молодым сыром	690		
Challah with fried eggs, avocado and soft cheese			
Яйца Бенедикт с красной икрой	980	Запеканка из рикотты с фруктами и заварным кремом	680
Eggs Benedict with red caviar		Baked ricotta pudding with fruit and custard	
Яйца Бенедикт с беконом из мраморной говядины	890	Взбитая рикотта с домашним вареньем	690
Eggs Benedict with beef bacon		Whipped ricotta with homemade jam	
Оладьи из цукини с лососем	930		
Zucchini fritters with salmon			

FRESH JUICE

			200 ml
Свежевыжатый сок (апельсин / грейпфрут)			600
Fresh juice (grapefruit / orange)			
Свежевыжатый сок (гранат)			990
Fresh juice (pomegranate)			

COFFEE & TEA

Эспрессо / Американо	330	Флэт Уайт	410
Espresso / Americano		Flat White	
Капучино	390	Какао с маршмеллоу	410
Cappuccino		Cocoa with marshmallows	
Латте	390	Alternative milk (кокос / фундук / миндаль)	130
Latte		Alternative milk (coconut / hazelnuts / almonds)	
			600 ml
Чайник ароматного чая (черный / зеленый / травяной / фруктовый)	520	Гречишный чай	620
Tea pot (black / green / herbal / fruity)		Buckwheat tea pot	

APPETIZERS

Оливки Ночеллара в фирменном маринаде vegan! Nocellara olives specially marinated	530
Халуми – жареный сыр с айоли из шафрана Halloumi - fried cheese with saffron aioli	690
Рубленый паштет из печени индейки с бейглом Chopped turkey liver pâté with freshly baked bagel, pickled cauliflower and dijon mustard	650

HUMMUS

Классический vegan! Classic	590	С хрустящей курицей With crispy chicken	710
С авокадо vegan! With avocado	710	С креветками With shrimps	910

STARTERS

Баба гануш Baba ghanoush	710	Тартар из говядины с трюфельным айоли и эспумой тулум	990
Лабане с оливками и заатаром Labneh with olives and za'atar	690	Beef tartare with truffle aioli and Tulum espuma	
Печеные перцы с козьим сыром Roasted bell peppers with goat cheese	730	Карпаччо из говядины с тертым пармезаном	1100
		Beef carpaccio with grated Parmesan	

OVEN

Пита Pita bread	190	Иерусалимский бейгл Jerusalem bagel	240
Пита с заатаром Pita bread with za'atar	280	Хала Challah	240

Пожалуйста, предупредите нас заранее о непереносимости определенных продуктов питания или аллергии
Please inform us in advance of any food intolerances or allergies

HOT STARTERS

Хрустящий баклажан со страчателлой и схугом Crispy eggplant with raw tomato sauce, stracciatella and zhug	740
Фалафель Saviv с томатным тартаром и тахини vegan! Falafel Saviv with tomato tartare and tahini	580
Запеченная цветная капуста с тахини и свежими томатами (100 гр.) Baked cauliflower with tahini and tomato tartare (100 g)	330
Телячьи мозги с рас-эль-ханут  Calf's brain with Ras el Hanout	810

SALADS

Соленые лимоны с сезонными фруктами и молодым сыром Pickled lemons with seasonal fruit and soft cheese	750
Зеленый салат с дзадзики и авокадо Green salad with tzaziki and avocado	980
Израильский салат vegan! Israeli salad with tahini sauce	680
Помидоры с маринованным красным луком, тыквенными семечками и ароматным маслом vegan! Tomatoes with aromatic oil, pickled Yalta onions and chopped green onions with pumpkin seeds	710

IN PITA BREAD

Много лука!
A lot of onion!

Сабих – жареный баклажан с маринованными овощами и яйцом  Sabikh – fried eggplant with pickled vegetables and egg	620
Тальята-стейк, жареный лук и айоли Steak Tagliata, fried onions and Aioli	890
Томленая баранина  Stewed lamb	890

MAIN COURSE

Суп из чечевицы с бараниной (можем приготовить без мяса)  610/750
Lentil soup with lamb (optionally without meat)

Шакшука классическая / с осьминогом  750/2250
Shakshouka / with octopus

Кебаб с томатами и свежим салатом  920
Kebab with israeli salad

Шницель «Тель-Авив» со свежими овощами и соусом тахини 890
Tel Aviv schnitzel with fresh vegetables and tahini sauce



НАША ФИРМЕННАЯ ШАВЕРМА 
OUR SIGNATURE SHAWARMA

850

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

Запеченная камбала с солеными лимонами (100 гр.) НА КОМПАНИЮ! 690
Whole baked flounder with pickled lemons (100 g)

Бок ягненка (100 гр.) НА КОМПАНИЮ! 700
Rack of lamb (100 g)

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 1100
Matzo lasagna with beef and fresh tomatoes

Филе камбалы с перечной пастой, печеными овощами и дзадзики  1100
Flounder fillet with pepper paste, roasted vegetables and tzatziki sauce

Осьминог на углях с хумусом 2480
Char-grilled octopus with hummus

Томленая баранина с молодым картофелем  1790
Stewed lamb with potatoes

DESSERTS

Бабка с шоколадом, израильский кекс Babka with chocolate (Israeli sweet braided bread)	580	Пахлава чизкейк Baklava cheesecake	780
Крем-брюле с бобами тонка Tonka bean crème brûlée	560	Мороженое Ice cream	240
Шоколадный трюфель с заатаром Chocolate truffle with za'atar	250	Пахлава маленькая Baklava mini	250
Любимый десерт Сары — брауни с кремом из тахини Sara's favorite dessert — brownie with tahini cream			540
Кнафе - традиционный восточный десерт из теста катаифи с молодым сыром, шафрановым сиропом и шариком фисташкового мороженого Kanafeh - traditional oriental dessert made with kataifi pastry, fresh cheese, saffron-infused syrup, and a spoonful of pistachio ice cream			670

Бренд-шеф: Тимофей Милюков
Brand chef: Timofey Milukov

Управляющая: Полина Абдулова
Manager: Polina Abdulova

FOLLOW US:
[@saviv.bistro](#) [@fresasgroup](#)

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 гр.) Pickled lemons (250 g)	530
Маринованный чили (250 гр.) Pickled chili (250 g)	590
Соус тхина (250 мл) Tahini sauce (250 ml)	680
Соус для шакшуки (300 гр.) Shakshuka sauce (300 g)	530
Специи для шакшуки (25 гр.) Shakshouka spices (25 g)	410
Израильские специи заатар (25 гр.) Israeli zaatar spice (25 g)	480
Наш фирменный фалафель (350 гр.) Our signature falafel (350 g)	700

ДЕЛИКАТЕСЫ

Салями Милано (100 гр.) Salami Milano (100 g)	750
Салями с черным трюфелем (100 гр.) Salami with black truffle (100 g)	750
Кантабрийские анчоусы Cantabrian anchovies	1100

PANETTONE

Классический итальянский воздушный кекс с добавлением высушенного на южном солнце винограда, абрикоса и орехов	3500
Classic Italian fluffy cake with the addition of grapes, apricots, cranberries and nuts dried in the southern sun	

JOIN US:
saviv.bistro
saviv.ru

