



BREAKFAST

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

Шахшука классическая / с осьминогом Shakshouka / with octopus	750/2250	Пита Крок Мадам Croque Madame Pita	680
Яйцо и авокадо в пите Egg and avocado in pita bread	620	Круассан с лососем, скрэмблом и маринованным цукини Croissant with salmon, scrambled egg and pickled zucchini	780
Хала с глазуньей, авокадо и молодым сыром Challah with fried eggs, avocado and soft cheese	690		
Яйца Бенедикт с красной икрой Eggs Benedict with red caviar	980	Запеканка из рикотты с фруктами и заварным кремом Baked ricotta pudding with fruit and custard	680
Яйца Бенедикт с беконом из мраморной говядины Eggs Benedict with beef bacon	890	Взбитая рикотта с домашним вареньем Whipped ricotta with homemade jam	690
Оладьи из цукини с лососем Zucchini fritters with salmon	930	Белковый омлет с зеленым салатом и креветками Egg white omelet with shrimp and fresh salad	1100

FRESH JUICE

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

COFFEE & TEA

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

APPETIZERS

Оливки Ночеллара в фирменном маринаде Nocellara olives specially marinated	vegan!	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 Classic	vegan!	590	С хрустящей курицей With crispy chicken	710
С авокадо With avocado	vegan!	710	С креветками With shrimps	910
Сабах Sabikh		790		

STARTERS

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

OVEN

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

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

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

MAIN COURSE

Шашлык из каре ягненка с хумусом  Lamb rack shashlik with hot hummus	1750
Суп из чечевицы с бараниной (можем приготовить без мяса)  Lentil soup with lamb (optionally without meat)	610/750
Шакшука классическая / с осьминогом  Shakshouka / with octopus	750/2250
Кебаб с томатами и свежим салатом  Kebab with israeli salad	920
Шницель «Тель-Авив» со свежими овощами и соусом тахини Tel Aviv schnitzel with fresh vegetables and tahini sauce	890

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! Whole baked flounder with pickled lemons (100 g)	690
Бок ягненка (100 гр.) НА КОМПАНИЮ! Rack of lamb (100 g)	700

Запеченная тыква с черным трюфелем, грибами и медово-горчичным соусом Roasted pumpkin with black truffle, mushrooms and honey-mustard sauce	930
Лазанья из мацы с говядиной и свежими томатами Matzo lasagna with beef and fresh tomatoes	1100
Филе камбалы с перечной пастой, печеными овощами и дзадзики Flounder fillet with pepper paste, roasted vegetables and tzatziki sauce	1100
Осьминог на углях с хумусом Char-grilled octopus with hummus	2480
Томленая баранина с молодым картофелем  Stewed lamb with potatoes	1790

DESSERTS

Халлуми-пахлава Halloumi-bakhlava	690	Пахлава чизкейк Baklava cheesecake	780
Бабка с шоколадом, израильский кекс Babka with chocolate (Israeli sweet braided bread)	580	Мороженое Ice cream	240
Крем-брюле с бобами тонка Tonka bean crème brûlée	560	Пахлава маленькая Bakhlava mini	250
Шоколадный трюфель с заатаром Chocolate truffle with za'atar	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 Милуков

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 Classic Italian fluffy cake with the addition of grapes, apricots, cranberries and nuts dried in the southern sun	3500
---	------

JOIN US:
saviv.bistro
saviv.ru

