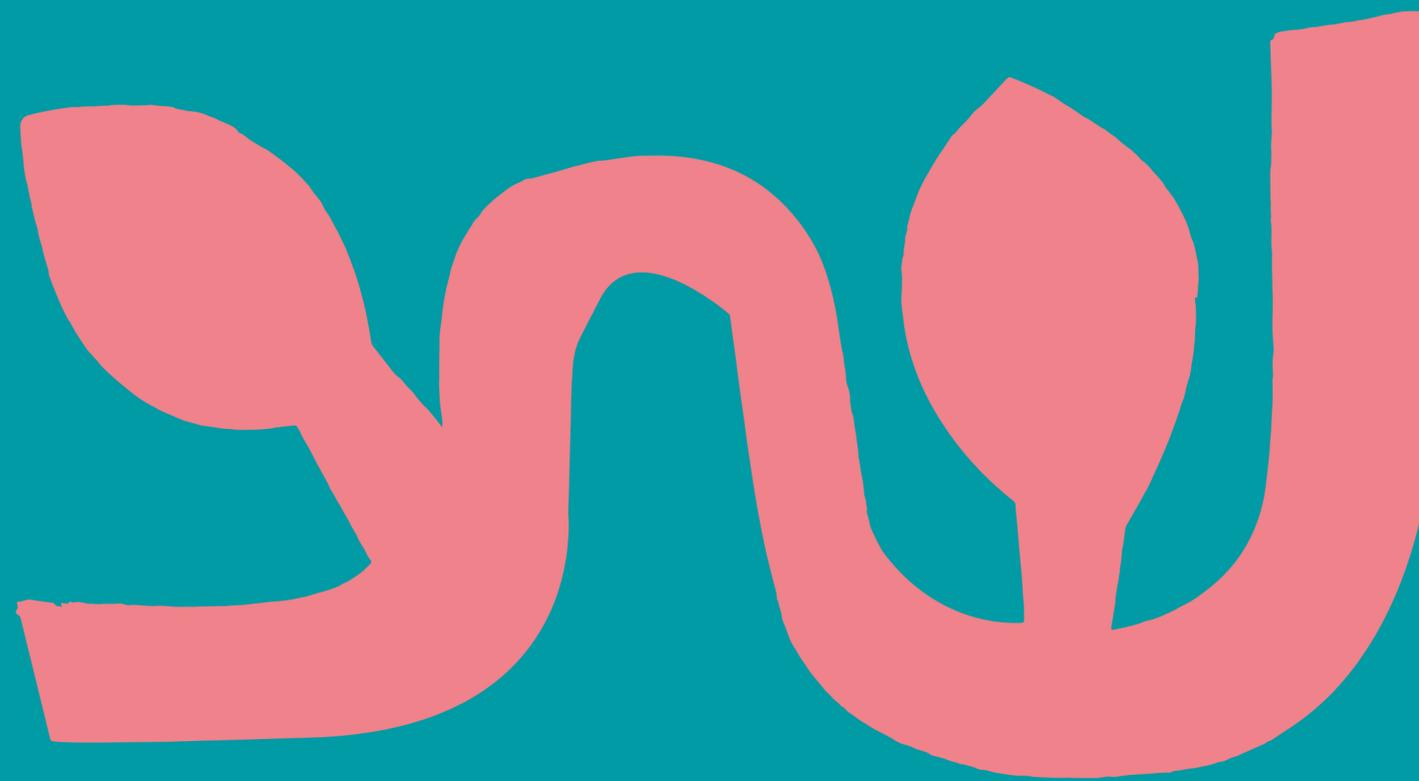


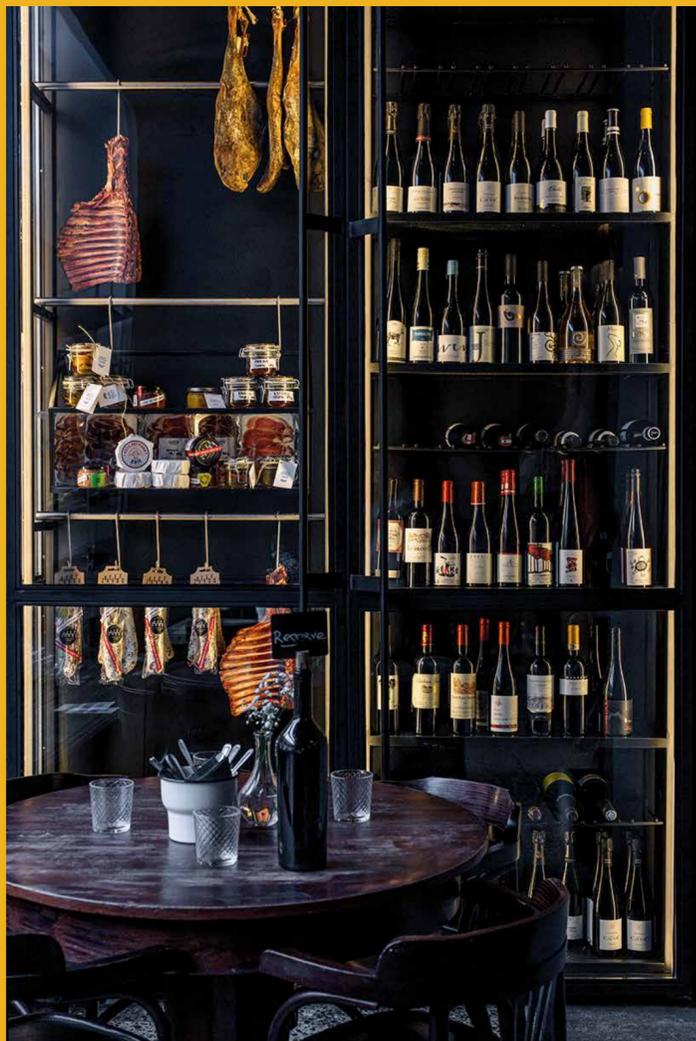
SAViV

Большая
Конюшенная ул., 9

saviv.ru



РЕСТОРАН



Израильское бистро SAVIV, концепцией которого является качество продуктов, простота исполнения, свобода от стереотипов, страсть к своему делу и атмосфера.

Меню вдохновлено лучшими ресторанами Тель-Авива, исполнено лучшим поваром Санкт-Петербурга Антонио Фреза.

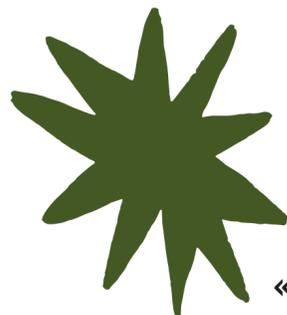
ШЕФ



Лучший шеф-повар Петербурга Антонио Фреза виртуозно сочетает традиции итальянской и израильской кухни, свой личный неординарный подход к кулинарии, где главное – качество ингредиентов, и радужное итальянское гостеприимство.

Успешно реализованные им проекты, такие как авторское нео-бистро Jerome*, израильское бистро Saviv, яркий сервис доставки еды NEO, рыбный ресторан и лавка Sea, Signora, траттория MARSO POLO стали невероятно популярны у гостей и жителей города.

* Бренд-шеф до 1.12.2021



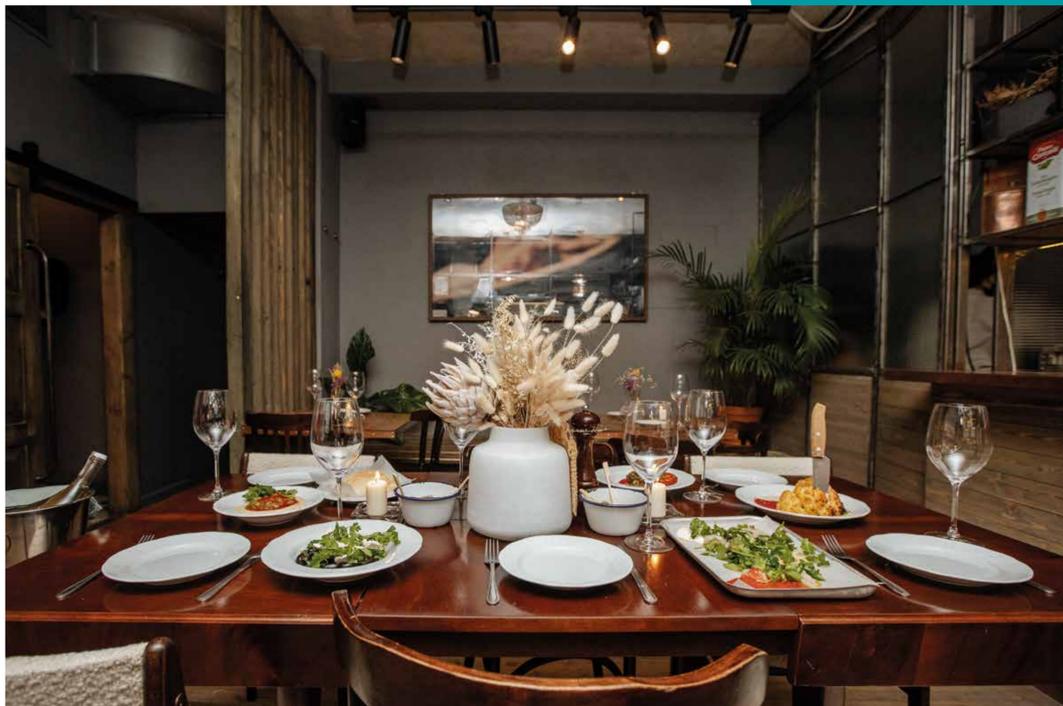
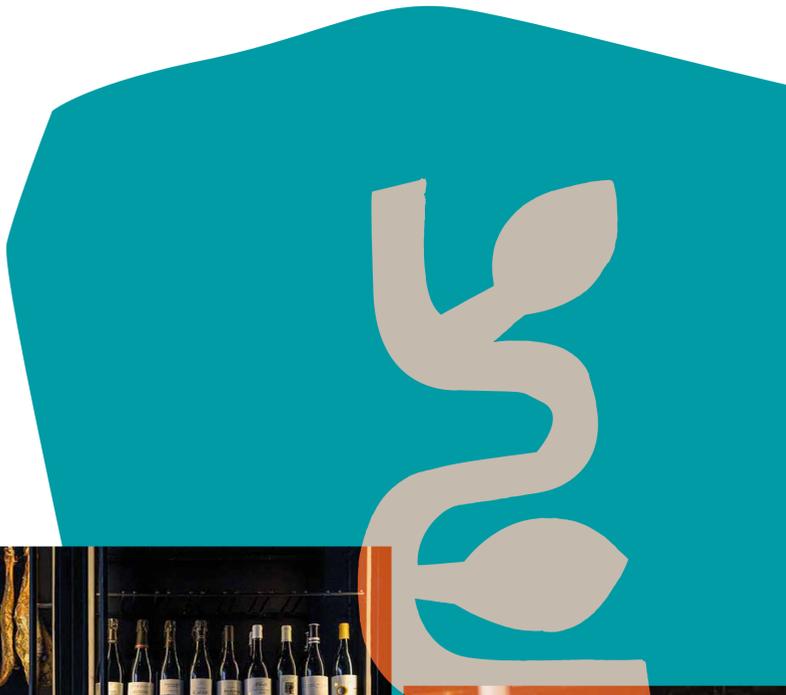
«Я никогда не переставал готовить итальянские блюда, но четыре года назад я первый раз побывал с семьей в Израиле. Главным открытием стал местный главный рынок, там я попробовал еду в нескольких лавках и просто влюбился в левантийскую кухню.

Для меня, как шефа, это невероятная почва для творчества из-за микса двух разных культур и кухонь: восточной и средиземноморской.

Сходство с Италией в том, что основа – качество продуктов, начиная от овощей и заканчивая морепродуктами.

Поэтому, по возвращению в Петербург родилась идея SAVIV и мой собственный взгляд на левантийскую кухню с итальянским акцентом» – рассказывает Антонио.





**В ИЗРАИЛЬСКОМ БИСТРО SAVIV
МОЖНО ПРОВЕСТИ ОСОБОЕ
СОБЫТИЕ В ФОРМАТАХ:**

**ПРАЗДНИК С РАССАДКОЙ
ДО 12 ГОСТЕЙ**

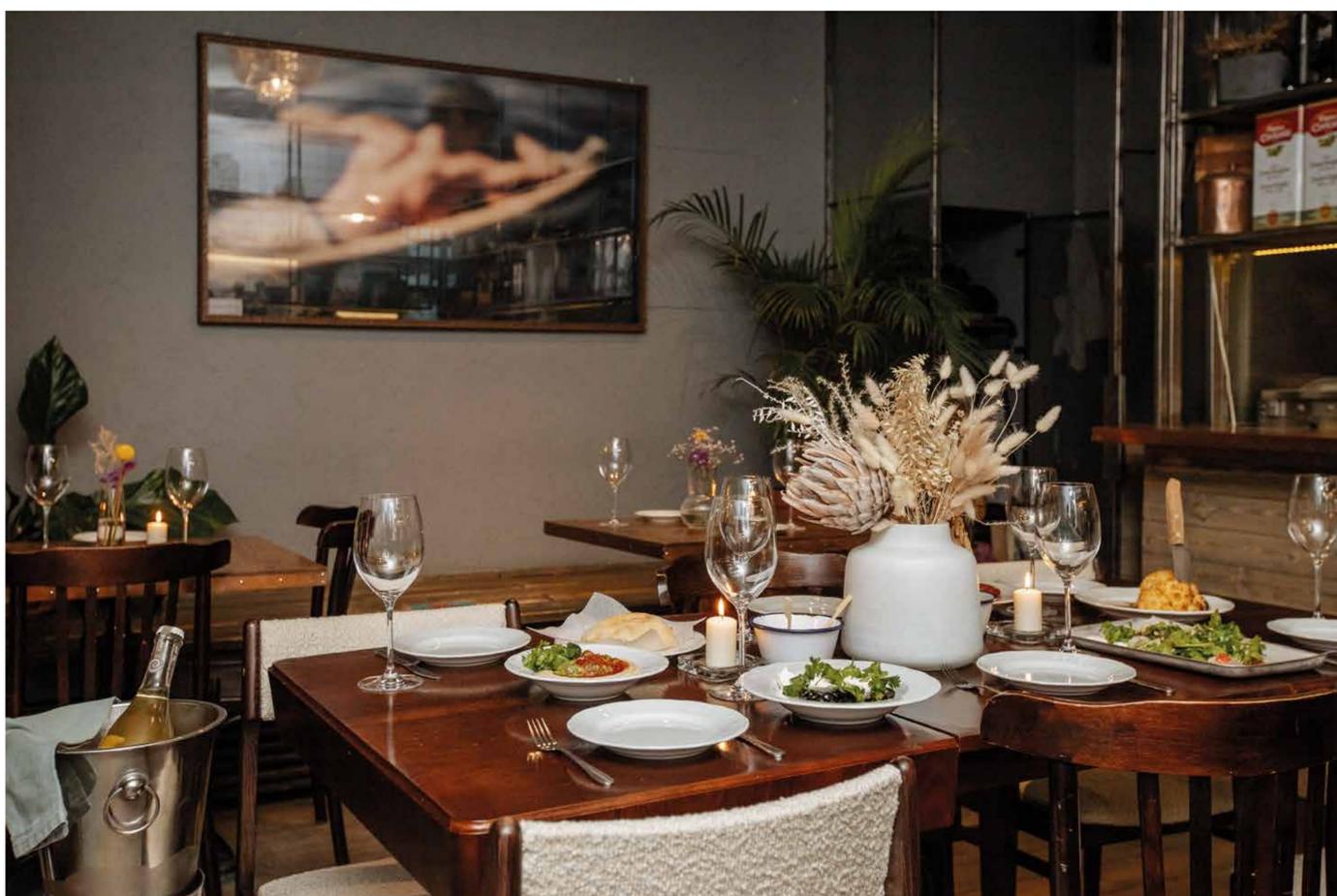
**ФУРШЕТ
ДО 15 ГОСТЕЙ**

**ПОЛНОЕ ЗАКРЫТИЕ
РЕСТОРАНА
НА 60 ГОСТЕЙ**



ЗАЛ НА ВТОРОМ ЭТАЖЕ

Второй зал – камерный зал для мероприятий вместимостью до 15 человек. Команда ресторана с радостью возьмёт на себе организацию события, позаботившись обо всём от меню до декора.



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ на выбор

Помидоры с маринованным красным луком,
тыквенными семечками
и ароматным маслом

Хумус с Авокадо

Крудо из креветок с шафрановой карамелью

Лабане с печеной свеклой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ на выбор

Фалафель SAVIV с томатным тартаром и тахини

Запеченая Цветная капуста
с тахини и свежими томатами

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА на выбор

Ребра Ягненка с молодым картофелем и лабане

Храйме с дорадо

ДЕСЕРТ на выбор

Любимый десерт Сары—Брауни с кремом из тахини

Крем-Брюле с бобами тонка

Пахлава с фисташковым мороженым



Food, wine and fun!

НАШЕ МЕНЮ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО ОБЕДА ОТ 6000Р



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Сезонные фрукты с солеными лимонами и молодым сыром
Хумус с чоризо
Круто из тунца с маринованным кумкватом и фенхелем
Карпаччо из говядины с тертым сыром

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

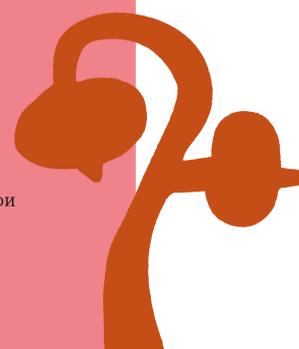
Телячьи мозги с рас-эль-ханут и тахини
Баклажан на углях с тахини, свежими томатами и схугом

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Бок ягненка
Осьминог на углях

ДЕСЕРТ

Френч тост с мороженым из халвы
Традиционный восточный десерт из теста катаифи с молодым сыром, шафрановым сиропом и шариком фисташкового мороженого
Теплый банановый тарт



ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

Игристое

Albert Bichot Cremant de Bourgogne Brut ————— 5100
Els Vinyerons Vins Naturals Cava Pregadeu Extra Brut ————— 5500
M. Hostomme Cuvée Tradition Brut Champagne ————— 8900

Белое

Kuhling-Gillot Qvinterra Grauer Burgunder ————— 5100
Claude Riffault Sancerre Les Boucauds ————— 9000

Красное

Toscana Rosso Troncone ————— 4900
Domaine Mongeard-Mugneret La Superbe ————— 5940
Bernhard Huber Malterdinger Spätburgunder ————— 9900



НАШ СОМЕЛЬЕ СОФЬЯ ПОДБЕРЕТ ИДЕАЛЬНЫЕ ВИНА
ДЛЯ ВАШЕГО СОБЫТИЯ.

МЫ МОЖЕМ ОТКРЫТЬ И СЕРВИРОВАТЬ ВАШЕ ЛЮБИМОЕ ВИНО,
В ЭТОМ СЛУЧАЕ В СЧЕТ БУДЕТ ВКЛЮЧЕН ПРОБКОВЫЙ СБОР
В РАЗМЕРЕ 1500 РУБ. (ЗА КАЖДУЮ БУТЫЛКУ 0,75).

