

МЕНЮ

Будни с 12:00, выходные с 13:00

АПЕРИТИВЫ

Оливки из Абруццо в фирменном маринаде	350
Халуми — жареный сыр с айоли из шафрана	390
Рубленый паштет из печени индейки с бейглом	450

ЗАКУСКИ

Бабагануш	590
Лабане с печеной свеклой	450
Крудо из тунца с маринованным кумкватом и фенхелем	750
Крудо из креветок с шафрановой карамелью	720
Карпаччо из говядины с тертым пармезаном	750

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажан на углях с тахини, свежими томатами и сухом	590
Телячьи мозги с рас-эль-ханут и тахини	690
Фалафель Saviv с томатным тартаром и тахини	450
Запеченная цветная капуста с тахини и свежими томатами, 100 гр	170

СОУСЫ

Свежие рубленые томаты	150
Зеленый перец чили	
Тахини, соус из кунжута	
Хариса	
Чимичурри	

Хумус с чёрной икрой 1900

Холодный израильский суп 450

Хумус с лисичками 690

ХУМУС

Мы любим хумус и знаем, как его готовить.

Классический	390
С хрустящей курицей	490
С чоризо	550
С авокадо	590

ИЗ ПЕЧИ

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

Иерусалимский бейгл	150
Пита	150
Пита с заатаром	200
Хала	200
Бабка с шоколадом, израильский кекс	390

САЛАТЫ

Соленые лимоны с сезонными фруктами и молодым сыром	490
Израильский салат	450
Помидоры с маринованным красным луком, тыквенными семечками и ароматным маслом	550
Салат со свежими листьями, нутом и гранатовым соусом	550
Свежий сибас с булгуром, щавелем и листьями мяты	750
Печеные перцы с козьим сыром	590

Пожалуйста, предупредите нас заранее о непереносимости определенных продуктов питания или аллергии.

ГОРЯЧЕЕ

Суп из чечевицы с бараниной (можем приготовить без мяса)	450		Мясной рулет с рас-эль-ханут	750
Шакшука классическая / с осьминогом	590 / 1900		Запеченная тыква с черным трюфелем, грибами и медово-горчичным соусом	750
Храйме с дорадо	950		Ребра ягненка с молодым картофелем и лабана	1650
Голень цыпленка и табуле	690		Палтус с фрикке, солеными лимонами и соусом чермула	850
Кебаб с печеной свеклой	750		Осьминог на углях с хумусом	2100
Шницель «Тель-Авив» со свежими овощами и соусом тахини	850		Филе-миньон с финиковым соусом, специями рас-эль-ханут и дуккой	1600
Соте из мидий в стиле Яффа	890		Бок ягненка	4500
Томленая баранина с молодым картофелем	990			

В ПИТЕ

Яйцо и авокадо	490		
Сабих — жареный баклажан с маринованными овощами и яйцом	490		
Тальятта-стейк, жареный лук и айоли	690		
Кебаб, тахини и красный лук	490		
Томленая баранина	590		

НАША ФИРМЕННАЯ ШАВЕРМА

Мы готовим настоящую восточную шаверму с курицей, обжаренной в иерусалимском миксе специй, томатами, маринованной капустой, хумусом, соусами харисса и тахини.

690

ДЕСЕРТЫ

Бабкамису	420		Теплый банановый тарт	450
Френч-тост с мороженым из халвы	650		Любимый десерт Сары — брауни с кремом из тахини	350
Крем-брюле с бобами тонка	350		Традиционный восточный десерт из теста катаифи с молодым сыром, шафрановым сиропом и шариком фисташкового мороженого	450
Пахлава с фисташковым мороженым / Пахлава маленькая	450 / 120		Мороженое	200
Взбитая рикотта с домашним вареньем	450		Шоколадный трюфель с заатаром / набор 9шт	120/1290
Бабка с шоколадом, израильский кекс	390			



Остро



Очень остро



Много лука

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что сервисный сбор, равный 10%, автоматически включен в счёт при обслуживании компании от 6 чел.

Бренд-шеф: Антонио Фреза
Шеф-повар: Андрей Коваленко

FOLLOW US  savivbistro
 antoniofresarest_live
SAVIV.RU



ENGLISH MENU