

ДЕЛАЕМ САМИ

Соленые лимоны / баночка	450
Маринованный чили / баночка	550
Соус тахини / 0,25 л	590
Соус для шакшуки	490
Израильские специи заатар	450
Специи для шакшуки / 25 г	290

ИДЕАЛЬНАЯ ШАКШУКА

ПРИГОТОВЬТЕ САМИ

Возьмите
из лавки Saviv
специи и готовый
томатный соус
для шакшуки

НАШ ФИРМЕННЫЙ ФАЛАФЕЛЬ

Фалафель Saviv /
набор на 4 персоны 350 г

650



ПРИГОТОВЬТЕ САМИ

Идеальная
быстрая закуска
vegan friendly
и gluten free!

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Хала	200
Бабка	390
Пита	150

ДЕЛИКАТЕСЫ

100 г

Салями с пармезаном	650
Салями с черным трюфелем	650
Бри	750

КОФЕ

250 г

Кофейные зерна из Италии для приготовления эспрессо	1500
--	------

Энциклопедия Saviv

СПЕЦИИ ЗААТАР

Добавляйте в йогурт
или яичницу.
Маринуйте с заатаром
курицу, говядину
или морепродукты
перед приготовлением.
Приправьте запеченные,
приготовленные
на гриле или в духовке
овощи (картофель,
морковь, кукуруза,
тыква, баклажан).

СОУС ТАХИНИ

Подавайте к мясу,
рыбе, фалафелю,
салату из свежих
овощей с питой
или хлебом и даже
при приготовлении
сладостей — например,
халвы, халвичного
мороженого и печени
из тахини.

СОЛЕННЫЕ ЛИМОНЫ

Мы солим лимоны
в дубовых бочках
в течение месяца
перед тем как добавить
их в салат с молодым
сыром. Вы тоже можете
найти свой идеальный
рецепт! Добавляйте
лимоны в салаты, в соте
из морепродуктов,
подавайте к мясу,
тушеным овощам или
как самостоятельную
закуску.

МАРИНОВАННЫЕ ПЕРЦЫ ЧИЛИ

Зеленые перцы чили
маринуются в винном
уксусе с лавровыми
листьями. Подавайте
как самостоятельную
закуску или добавляйте
в любимые блюда
для придания приятной
пикантности.