

ДЕЛАЕМ САМИ

Соленые лимоны / баночка	480
Маринованный чили / баночка	590
Соус тахини / 0,25 л	640
Соус для шакшуки	530
Израильские специи заатар	480
Специи для шакшуки / 25 г	410

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 700



ПРИГОТОВЬТЕ САМИ

Идеальная быстрая закуска
vegan friendly
и gluten free!

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Хала	230
Бабка	450
Пита	180
Иерусалимский бейгл	180

ДЕЛИКАТЕСЫ

Салями Милано	100 г	700
Салями с черным трюфелем	750	
Пармезан	710	
Пекорино Тоскана	850	
Пекорино с Трюфелем	1100	

КОФЕ

Кофейные зерна для приготовления эспрессо	250 г	1650
---	-------	------

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 печенья 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.

Энциклопедия Saviv