

ЛАВКА

ТЕПЕРЬ ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ЗНАМЕНИТЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НАШИХ БЛЮД!

ДЕЛАЕМ САМИ

НOMEMADE

СОЛЕННЫЕ

ЛИМОНЫ • 450 1 баночка

SALTED LEMONS

МАРИНОВАННЫЙ

ЧИЛИ • 450 1 баночка

PICKLED CHILI

СОУС ТХИНА • 590 0,5 л

TAHINI SAUCE

СОУС ДЛЯ ШАКШУКИ • 490

TOMATO SHAKSHUKA SAUCE

ИЗРАИЛЬСКИЕ СПЕЦИИ

ЗААТАР • 290

ISRAELI ZA'ATAR SPICE

СПЕЦИИ

ДЛЯ ШАКШУКИ • 290 25 гр

SHAKSHOUKA SPICES

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

FRESH BAKERY

ХАЛА CHALLAH • 200

БАБКА BABKA BUN • 390

ПИТА PITA • 150

ПРИГОТОВЬТЕ САМИ

COOK IT YOURSELF

ФАЛАФЕЛЬ SAVIV • 650 350 гр

FALAFEL

ДЕЛИКАТЕСЫ

GOURMET FOOD

САЛЯМИ

С ПАРМЕЗАНОМ • 350 100 гр

SALAMI WITH PARMESAN

САЛЯМИ С ЧЕРНЫМ

ТРЮФЕЛЕМ • 350 100 гр

SALAMI WITH BLACK TRUFFLE

БРИ • 350 100 гр

BRIE CHEESE

КОФЕ

**КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА БРАЗИЛИЯ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

ЭСПРЕССО • 750 250 гр

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.

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!

Добавляете 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.

СМОТРИТЕ РЕЦЕПТЫ И ГОТОВЬТЕ ДОМА С SAVIV

НАШ ФИРМЕННЫЙ ФАЛАФЕЛЬ



(набор на 4 персоны)
Идеальная быстрая закуска vegan friendly и gluten-free!

ИДЕАЛЬНАЯ ШАКШУКА



Возьмите из лавки Saviv специи для шакшуки (кумин, кориандр, куркума, паприка) и готовый томатный соус.

☆☆☆ ПРАЗДНИК В SAVIV ☆☆☆

Мы с радостью возьмем на себя организацию важного события в нашем втором зале: пригласим декораторов и диджея, бренд-шеф Антонио Фреза составит специальное меню, а сомелье подберет безупречный wine-pairing. Для организации ужина или фуршета обратитесь к официанту или позвоните по тел. **+7(911)920-86-11** в удобное время.