

## SPECIALS

пн-пт с 12:00 **МЕНЮ** сб-вс с 13:00

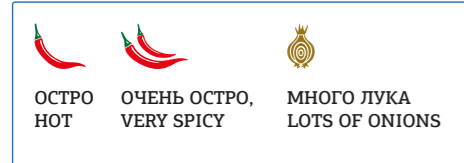
### АПЕРИТИВЫ

APPETIZERS

**ОЛИВКИ ИЗ АБРУЦЦО В ФИРМЕННОМ МАРИНАДЕ • 290**  
ABRUZZO OLIVES SPECIALLY MARINATED

**ХАЛУМИ — ЖАРЕННЫЙ СЫР С АЙОЛИ ИЗ ШАФРАНА • 390**  
HALLOUMI, FRIED CHEESE WITH SAFFRON AIOLI

**РУБЛЕННЫЙ ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ С БЕЙГЛОМ • 450**  
TURKEY LIVER PÂTÉ WITH FRESHLY BAKED BAGEL, PICKLED CAULIFLOWER AND MUSTARD SAUCE



### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

**БАКЛАЖАН НА УГЛЯХ С ТАХИНИ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И СХУГОМ • 490**  
GRILLED EGGPLANT WITH TAHINI AND FRESH CHOPPED TOMATO SAUCE

**ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ С РАС-ЭЛЬ-ХАНУТ И ТАХИНИ • 690**  
CALF'S BRAINS WITH RAS-EL-HANOUT AND TAHINI

**ФАЛАФЕЛЬ SAVIV • 390**  
FALAFEL SAVIV

**ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТАХИНИ И СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ, 100 ГР • 170**  
OVEN ROASTED CAULIFLOWER WITH TAHINI AND FRESH CHOPPED TOMATO SAUCE, 100 G

**СОТЕ ИЗ МИДИЙ, КАК В МОРСКОМ ПОРТУ ЯФФА • 750**  
MUSSEL SAUTE, AS IN THE ISRAELI SEAPORT OF JAFFA

### ЗАКУСКИ

STARTERS

**БАБАГАНУШ • 490**  
BABA GHANOUSH

**ЛАБАНЕ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ / ЗААТАРОМ • 450**  
LABANE, HOMEMADE YOGURT WITH ROASTED BEETS/ZA'ATAR

**КРУДО ИЗ ТУНЦА С МАРИНОВАННЫМ КУМКВАТОМ И ФЕНХЕЛЕМ • 650**  
TUNA CRUDO WITH PICKLED KUMQUAT AND FENNEL

**КРУДО ИЗ КРЕВЕТОК С ШАФРАНОВОЙ КАРАМЕЛЬЮ • 650**  
SHRIMP CRUDO WITH SAFFRON CARAMEL

**КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТЕРТЫМ ПАРМЕЗАНОМ • 590**  
BEEF CARPACCIO WITH GRATED PARMESAN

### САЛАТЫ

SALADS

**СОЛЕННЫЕ ЛИМОНЫ С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ И МОЛОДЫМ СЫРОМ • 450**  
SALTED LEMONS WITH SEASONAL FRUIT AND FRESH CHEESE

**ИЗРАИЛЬСКИЙ САЛАТ • 450**  
VEGETABLES & TAHINI SAUCE

**ПОМИДОРЫ С МАРИНОВАННЫМ КРАСНЫМ ЛУКОМ, ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ И АРОМАТНЫМ МАСЛОМ • 450**  
TOMATOES WITH AROMATIC OILS, PICKLED YALTA ONIONS AND CHOPPED GREEN ONIONS WITH PUMPKIN SEEDS

**СВЕЖИЙ СИБАС С БУЛГУРОМ, ШАВЕЛЕМ И ЛИСТЬЯМИ МЯТЫ • 650**  
FRESH SEA BASS WITH BULGUR, SORREL AND MINT LEAVES

**ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ • 450**  
ROASTED PEPPERS WITH GOAT CHEESE

### ХУМУС

HUMMUS

Мы любим хумус и знаем, как его готовить.

**КЛАССИЧЕСКИЙ CLASSIC • 390 •**

**С ХРУСТЯЩЕЙ КУРИЦЕЙ WITH CRISPY CHICKEN • 450 •**

**С ЧОРИЗО WITH CHORIZO • 490 •**

**С АВОКАДО WITH AVOCADO • 510 •**

### ИЗ ПЕЧИ

OVEN-BAKED

Every night we bake Israeli bread. Каждую ночь мы печем израильский хлеб. Нам важно, чтобы к утру у вас на столе была вкусная свежая выпечка.

**ИЕРУСАЛИМСКИЙ БЕЙГЛ • 100**  
JERUSALEM BAGEL

**ПИТА • 100**  
PITA

**ПИТА С ЗААТАРОМ • 150**  
PITA WITH ZA'ATAR

**ХАЛА • 150**  
CHALLAH

**БАБКА С ШОКОЛАДОМ, ИЗРАИЛЬСКИЙ КЕКС • 390**  
BABKA WITH CHOCOLATE, ISRAELI SWEET BREAD

### СОУСЫ SAUCES

• 100 •

**СВЕЖИЕ РУБЛЕННЫЕ ТОМАТЫ FRESH CHOPPED TOMATOES**

**ЗЕЛЕНЬ ПЕРЕЦ-ЧИЛИ GREEN CHILI**

**ТАХИНИ, СОУС ИЗ КУНЖУТА TAKHINI, SESAME SAUCE**

**ЧИМИЧУРРИ CHIMICHURRI**

### ГОРЯЧЕЕ

HOT MEAL

**СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С БАРАНИНОЙ**

МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ МЯСА • 390  
LENTIL SOUP WITH LAMB, OPTIONALLY, WITHOUT MEAT

**ШАКШУКА • 450**

SHAKSHOUKA

**ХРАЙМЕ С ТРЕСКОЙ • 550**

CHRAIME WITH COD

**ГОЛЕНЬ ЦЫПЛЕНКА И ТАБУЛЕ • 550**

CHICKEN DRUMSTICK AND TABBOULEH

**КЕБАБ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ • 650**

ROASTED BEET KEBAB

**ШНИЦЕЛЬ «ТЕЛЬ-АВИВ»**

**СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ ТАХИНИ • 850**  
TEL AVIV SCHNITZEL WITH FRESH VEGETABLES AND TAHINI SAUCE

**ТОМЛЕНАЯ БАРАНИНА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ • 850**  
STEWED LAMB WITH POTATOES

**МЯСНОЙ РУЛЕТ С РАС-ЭЛЬ-ХАНУТ • 750**

MEATLOAF WITH RAS-EL-HANOUT

**ЗАПЕЧЕННАЯ ТЫКВА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ, ГРИБАМИ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ • 750**

ROASTED PUMPKIN WITH BLACK TRUFFLE, MUSHROOMS, CREAM CHEESE AND HONEY-MUSTARD SAUCE

**РЕБРА ЯГНЕНКА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЛАБАНЕ • 1350**

LAMB RIBS WITH FRESH POTATOES AND LABANE

**ПАЛТУС С ФРИКЕ, СОЛЕННЫМИ**

**ЛИМОНАМИ И СОУСОМ ЧЕРМУЛА • 850**  
HALIBUT WITH MIDDLE EASTERN WHEAT FREEKEH WITH GREEN CHILI, SALTED LEMONS AND CHERMOULA SAUCE

**ОСЬМИНОГ НА УГЛЯХ С ХУМУСОМ • 1750**

GRILLED OCTOPUS WITH HUMMUS

**СТРИПЛОЙН-СТЕЙК С ФИНИКОВЫМ СОУСОМ И ЧЕСНОКОМ КОНФИ • 1300**  
STRIPLOIN STEAK WITH DATE SAUCE AND GARLIC CONFIT

**БОК ЯГНЕНКА • 3500**

SIDE OF LAMB

### НАША ФИРМЕННАЯ ШАВЕРМА

• 690 •

**OUR SIGNATURE SHAWARMA**  
We cook an authentic oriental Shawarma with chicken grilled in a Jerusalem spice mix, tomatoes, pickled cabbage, hummus, harissa & tahini sauces

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

### В ПИТЕ

IN PITA BREAD

**ЯЙЦО И АВОКАДО • 420**

AVOCADO AND BOILED EGG

**САБИХ — ЖАРЕННЫЙ БАКЛАЖАН С МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ • 490**

SABIKH FRIED EGGPLANT WITH PICKLED VEGETABLES AND EGG

**ТАЛЬЯТТА-СТЕЙК, ЖАРЕННЫЙ ЛУК И АЙОЛИ • 490**

STEAK TAGLIATA, FRIED ONIONS AND AIOLI

### ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

**БАБКАМИСУ • 420**

BABKAMISU

**ФРЕНЧ-ТОСТ С МОРОЖЕНЫМ ИЗ ХАЛВЫ • 550**  
FRENCH TOAST WITH HALVA ICE-CREAM

**КРЕМ-БРЮЛЕ С БОБАМИ ТОНКА • 350**  
TONKA BEAN CRÈME BRÛLÉE

**ПАХЛАВА С ФИСТАШКОВЫМ МОРОЖЕНЫМ • 390**  
BAKHLAVA WITH PISTACHIO ICE CREAM

**ВЗБИТАЯ РИКОТТА С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ • 390**  
WHIPPED RICOTTA WITH SEASONAL BERRIES

**ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ С ЗААТАРОМ • 120**  
CHOCOLATE TRUFFLE WITH ZA'ATAR

**ЛЮБИМЫЙ ДЕСЕРТ САРЫ БРАУНИ С КРЕМОМ ИЗ ТАХИНИ • 350**  
SARA'S FAVORITE DESSERT FLOURLESS BROWNIE WITH TAHINI CREAM

**МОРОЖЕНОЕ • 200**

ICE CREAM

**ТРАДИЦИОННЫЙ ВОСТОЧНЫЙ ДЕСЕРТ ИЗ ТЕСТА КАТАИФИ С МОЛОДЫМ СЫРОМ, ШАФРАНОВЫМ СИРОПОМ И ШАРИКОМ ФИСТАШКОВОГО МОРОЖЕНОГО • 420**  
KNAFEH, MIDDLE EASTERN DESSERT MADE WITH SHREDDED FILO DOUGH, ROBIOLA CHEESE FILLING, TOPPED WITH SAFFRON AND STAR ANISE SYRUP AND A SCOOP OF PISTACHIO ICE CREAM

# SAVIV<sup>MAO</sup>

## SPECIALS

### 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.

### ПОДЕЛИТЕСЬ СВОИМИ ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ О SAVIV



FOLLOW US

saviv.bistro

WI-FI PASS: SAVIVONELOVE

Шеф-повар: Тимофей Милуков  
Бренд-шеф: Антонио Фреза

**ТЕПЕРЬ ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ ЗНАМЕНИТЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НАШИХ БЛЮД!**

### 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.

### ШАКШУКА

Шакшука с томатным соусом из лавки Saviv на вашей кухне: смотрите рецепт су-шефа Славы Бережмана и готовьте с нами:)



### ФАЛАФЕЛЬ

Приготовьте фалафель дома по рецепту шефа Тимофея Милукова: 10 нутовых шариков на закуску  
vegan friendly  
и gluten-free!



каждый день

## ЗАВТРАКИ

BREAKFAST

до 16:00

**ХАЛА С ГЛАЗУНЬЕЙ, АВОКАДО И МОЛОДЫМ СЫРОМ • 450**  
CHALLAH WITH FRIED EGGS, AVOCADO AND FRESH CHEESE

**ШАКШУКА КЛАССИЧЕСКАЯ / С ОСЬМИНОГОМ • 450 / 1250**  
SHAKSHOUKA / WITH OCTOPUS

**КРУАССАН С ЛОСОСЕМ, СКРЭМБЛОМ И МАРИНОВАННЫМ ЦУКИНИ • 490**  
CROISSANT WITH SALMON, SCRAMBLED EGG AND PICKLED ZUCCHINI

**ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С КРАСНОЙ ИКРОЙ/БЕКОНОМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ • 590**  
EGGS BENEDICT WITH RED CAVIAR/ BEEF BACON

**ГЛАЗУНЬЯ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ • 750**  
FRIED EGGS WITH BLACK TRUFFLE

**ПИТА С ЯЙЦОМ И АВОКАДО • 420**  
PITA WITH EGG AND AVOCADO

**ВЗБИТАЯ РИКОТТА С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ • 390**  
WHIPPED RICOTTA WITH SEASONAL BERRIES

**МАНГО СМУЗИ-БОУЛ С ГРАНОЛОЙ • 450**  
MANGO SMOOTHIE BOWL WITH GRANOLA

**БАБКА С ШОКОЛАДОМ, ИЗРАИЛЬСКИЙ КЕКС • 390 •**

BABKA WITH CHOCOLATE, ISRAELI SWEET BREAD

### CHAMPIONS BREAKFAST SET

• 780 •

**ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С КРАСНОЙ ИКРОЙ / ГОВЯЖЬИМ БЕКОНОМ**  
BENEDICT WITH RED CAVIAR / BEEF BACON

**БОКАЛ BIO BIO BABBLES EXTRA DRY**  
BIO BIO BABBLES EXTRA DRY

**КОФЕ**  
COFFEE

Бленд собственного приготовления – свежееобжаренные зерна арабики из Гондураса  
Own blend of freshly roasted Arabica beans from Honduras

**ЭСПРЕССО, АМЕРИКАНО • 150**  
ESPRESSO/AMERICANO

**КАПУЧИНО • 210**  
CAPPUCCINO

**ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО • 220**  
DOUBLE ESPRESSO

**КОФЕ НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ • 350**  
CAPPUCCINO WITH COCONUT/SOY MILK

**ФИЛЬТР-КОФЕ 0,2 • 200**  
FILTERES COFFEE

**СОКИ**  
FRESH JUICES

**ГРАНАТ • 490**  
POMEGRANATE

**АПЕЛЬСИН • 290**  
ORANGE

**ЧАЙ** TEA  
• 450 •

### AFTERPARTY SET

• 590 •

**ДОМАШНИЙ КРУАССАН С РИКОТТОЙ И ЯГОДАМИ / ШОКОЛАДОМ**  
HOMEMADE CROISSANT WITH RICOTTA AND BERRIES / CHOCOLATE

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ**  
FRESH ORANGE JUICE

**КОФЕ НА ВЫБОР**  
COFFEE