




BY SAViV
TeL AViV

ЗАВТРАКИ


КАЖДЫЙ ДЕНЬ С 10:00 - 16:00

- Хала с глазуньей, авокадо и молодым сыром · 510
- Шакшука классическая · 680 
- Шакшука зеленая со страчетеллой · 760
- Яйца Бенедикт с беконом из говядины / красной икрой · 810
- Пита Крок - Мадам · 620 
- Круассан с лососем, скрэмблом и маринованным цукини · 680
- Пита с яйцом и авокадо · 560
- Хумус с авокадо · 680 
- Запеканка из рикотты с фруктами и заварным кремом · 690
- Фалафель боул · 650




МЕНЮ

КАЖДЫЙ ДЕНЬ С 12:00

АПЕРИТИВЫ

- Оливки из Абруццо в фирменном маринаде · 440 
- Карпаччо из копченной утки с черным трюфелем · 930
- Пита с черным трюфелем и молодым сыром · 910
- Карпаччо из запеченной свеклы с лабанае · 450

ЗАКУСКИ

- Бабагануш · 680 
- Мухаммара - намазка из печеного перца в сочетании с грецким орехом · 560 
- Фалафель с тахини и соусом амба · 680 
- Цукини во фритюре с дзадзики · 550
- Тартар из говядины с картофельным рости · 910
- Карпаччо из тунца с маринованным кумкватом и фенхелем · 840
- Долма мильфей · 590

МАНАКИШ






- Ливанская лепешка с начинкой
- С уткой и черным трюфелем · 1100
- Четыре сыра · 850
- С баклажаном и заатаром · 780

ХУМУС

Мы любим хумус и знаем, как его готовить

- Классический · 460 
- С авокадо · 680 
- С хрустящей курицей · 560

В ПИТЕ






- Яйцо и авокадо · 560 
- Тальятта-стейк, жареный лук и айоли · 790 
- Томленная баранина · 680 
- Сабих - жаренный баклажан с маринованными овощами и яйцом · 560 
- Шаверма SAVIV · 780 





СЛАДКОЕ / ВЫПЕЧКА

- Круассан-ролл с карамельным/шоколадным/фисташковым/малиновым/манго-маракуйя кремом · 320
- Круассан классический · 270
- Круассан с малиновым/фисташковым кремом · 320
- Бабка с шоколадом · 450
- Пахлава маленькая · 140

ГОРЯЧЕЕ

- Шакшука классическая · 680 
- Шакшука зеленая со страчетеллой · 760
- Марокканский суп / можем приготовить с мясом · 550/680 
- Запеченная тыква с черным трюфелем, грибами и медово-горчичным соусом · 850
- Цыпленок с сальсой из овощей · 600 
- Кебаб с томатами и свежим салатом · 690 
- Тажин с курицей · 910
- Фаршированный лук бараниной с лабанае и дуккой · 550
- Лосось с соусом из баклажанов · 990
- Храйме с треской · 1050 
- Филе миньон с чермулой и соусом тоум · 1590
- Шницель из трески с черным трюфелем · 1350
- Томленые телячьи щечки с пюре · 1350

САЛАТЫ

- Соленые лимоны с сезонными фруктами и молодым сыром · 580
- Израильский салат · 510 
- Помидоры с маринованным красным луком, тыквенными семечками и ароматным маслом · 580 
- Свежий сибас с булгуром, щавелем и листьями мяты · 840
- Салат с ромейном и финиками · 600

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что сервисный сбор, равный 15%, автоматически включен в счет при обслуживании компании от 6 человек.

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

БРЕНД-ШЕФ: Тимофей Милюков
УПРАВЛЯЮЩИЙ: Вячеслав Бережной

TELAVIV.SAVIVREST.COM



ENGLISH MENU

CHAMPIONS BREAKFAST SET · 1000

Яйца Бенедикт с красной икрой / говяжьим беконом
Бокал игристого PROSECCO Malizioso


ЗАВТРАК TEL AVIV / БОЛЬШОЙ ЗАВТРАК · 950

Глазунья из двух яиц с копченой уткой, свежим салатом в сочетании с культовыми намазками SAVIV

ЛАВКА

ЗНАМЕНИТЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НАШИХ БЛЮД У ВАС ДОМА!

ДЕЛАЕМ САМИ

- Соленые лимоны (250 гр) · 480
- Маринованный чили (250 гр) · 590 
- Соус тхина (250 мл) · 640
- Соус для шакшуки (300 гр) · 530
- Специи для шакшуки (25 гр) · 410
- Израильские специи заатар (25 гр) · 480

ПЕКАРНЯ FRESA'S

- Круассан классический · 270
- Круассан с малиновым кремом · 320
- Круассан с фисташковым кремом · 320
- Круассан-ролл с карамельным/шоколадным/фисташковым/малиновым/манго-маракуйя кремом · 320
- Панесуис - бантик со сливочным кремом и темным шоколадом · 250
- Улитка с фисташкой / изюмом · 250

ПАНЕТТОНЕ · 2800

Классический итальянский воздушный кекс с добавлением высушенного на южном солнце винограда, абрикоса, клюквы и орехов

БАБКА С ШОКОЛАДОМ · 450

Израильский кекс

Неизменный десерт израильского стола! Пышное сдобное тесто, пропитанное шоколадной пастой. А главная уникальность - неожиданное сочетание со специями заатар!

ИЗ ПЕЧИ

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

- Пита · 180
- Иерусалимский бейгл · 180
- Пита с заатаром · 230
- Хала · 230

ДЕСЕРТЫ

- Бабкамису · 590
- Кнафе · 510
- Крем-брюле с бобами тонка · 530
- Пахлава чизкейк · 630
- Любимый десерт Сары - брауни с кремом из тахини · 530
- Пахлава с фисташковым мороженым/ Пахлава маленькая · 480/140
- Мороженое/сорбет (уточняйте вкусы у официанта) · 280
- Шоколадный трюфель с заатаром · 210