

☆☆☆  
**Луки-Сервис**  
БИЗНЕС-ОТЕЛЬ

# МЕНЮ





# ДОРОГИЕ ГОСТИ!



Мы рады приветствовать Вас  
в кафе-ресторане «Луки Сервис»

Мы семья профессионалов,  
любящее свое дело.

Главная задача нашего ресторана – это  
внимательное и заботливое отношение  
к каждому гостю.

Предлагаем Вам, блюда  
европейской кухни, в оригинальной подаче.

Доставка еды на дом и на место  
вашей работы с 11:00 до 22:00

Деловые обеды и ужины в уютной атмосфере.  
Залы с разной стилистикой, в которых  
Вы сможете провести свое торжество.  
Банкетное обслуживание.

Желаем Вам приятного отдыха  
и приятного аппетита!



[vk.com/hotells](https://vk.com/hotells)



[www.luki-service.ru](http://www.luki-service.ru)



+7 911 699-07-07



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ◆ Три хрустящие брускетты:

- с бужениной 185 гр **310 р**
- с салом и луком 170 гр **240 р**
- с лососем 140 гр **350 р**

## ◆ Буженина по-домашнему

240 гр **480 р**

Подаётся с чёрными тостами, свежей зеленью, горчицей и хреном.

## ◆ Овощная палитра

200 гр **270 р**

Свежие овощи: помидоры, огурцы, болгарский перец, кольца красного лука на салатных листьях украшаются маслинами, зеленью и пряным оливковым маслом.

## Сало с луком

150 гр **170 р**

## ◆ Домашние разносолы

340 гр **300 р**

Ассорти из квашеной капусты, маринованных огурчиков, помидорок и грибов.

## ◆ Морковка по-корейски

150 гр **80 р**

Острая, домашняя

## ◆ Квашеная капуста

160 гр **80 р**

## ◆ Ассорти сыров

240 гр **450 р**

Оцените по достоинству сыры на этой тарелке. Попробуйте пикантный пармезан, мраморный, сыр гауда и маасдам. Подаётся с виноградом, орехами и мёдом.



## ◆ Сельдь с картофелем «Наши традиции»

320 гр **340 р**

Кусочки сельди на картофеле айдахо с маринованным луком, клюквой и укропом



## ◆ Мясное плато

260 гр **530 р**

Домашняя буженина, вкусная ветчина, сырокопченая колбаса и бекон подаются с гранатовым соусом «Наршараб» и помидорками чери.



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ◆ Наггетсы куриные

150/30 гр **220 р**

Быстрая закуска. Подается с кетчупом.



## ◆ Гренки жареные с чесноком

100 гр **70 р**

## ◆ Гренки жареные с чесноком и тертым сыром

140 гр **150 р**



## ◆ Тимбал из баклажана, томатов и сыра

280 гр **310 р**

Две пирамидки из баклажанов, томатов и сыра «Моцареллы» с соусом Песто.

## ◆ Жареный сыр на салатных листьях в клюквенном соусе

200/50 гр **500 р**

Брусочки «Моцареллы», обжаренные во фритюре в панировочных сухарях. Подаются с кисло-сладким соусом

## ◆ Судак под соусом «Тар-тар»

240/30 гр **590 р**

Жареный судак под сметанно-майонезным соусом с маринованными огурчиками.

## ◆ Блинные мешочки с грибами

275 гр **250 р**

Два ароматных блинчика, а внутри жареные грибы. Подаётся со сметаной и зеленым луком



# САЛАТЫ

## ◆ Салат из языка с грибами

160 гр **230 р**

Сытный салат из свиного языка с грибами заправленный сыром и майонезом.

## ◆ Салат «Тосса Дель Марр»

260 гр **440 р**

Морской салат с хрустящим айсбергом, болгарским перцем и огурцом. Заправлен пикантным соусом «Ранчо».

## ◆ Салат «Мясной»

170 гр **190 р**

Классический майонезный салат "Оливье".

## ◆ Салат «Дыхание моря»

160 гр **450 р**

Сытный, вкусный салат. Крабовые палочки, кальмары, креветки и вареное яйцо заправлены майонезом и украшены красной икрой.

## ◆ Салат «Греческий» с цитрусовой заправкой

300 гр **420 р**

Классический салат из свежих овощей, сочного айсберга и брынзы. Цитрусовая заправка придает уникальный вкус, а кольца красного лука и бальзамический крем-соус – пикантность.



## ◆ Салат «Азия»

270 гр **330 р**

Айсберг с обжаренной куриной грудкой вместе со сладкой кукурузой, стручковой фасолью и болгарским перцем заправляется азиатским соусом. В него входят пикантный соус «Кимчи», терпкий имбирь и мед. Сверху салат посыпается кунжутом.



## ◆ Салат «Цезарь»

- с куриой 300 гр **430 р**

- с креветками 300 гр **660 р**

- с лососем 270 гр **580 р**

Айсберг с маслинами и помидорками черри, заправляется классическим соусом «Цезарь», а так же посыпается пармезаном и гренками.



# САЛАТЫ

## ◆ Салат «Пражский»

170 гр **220 р**

Нежная куриная грудка и ветчина смешиваются со свежим огурцом и вареным яйцом.

Салат заправляется майонезом и посыпается тертым сыром.

## ◆ Салат теплый с курой

280 гр **360 р**

Картофель «Айдахо» и айсберг заправляются пикантным соусом «Ранчо», а сверху кладется обжаренное куриное филе и помидорки черри.

## ◆ Салат «Купеческий»

250 гр **320 р**

Сытный русский салат.

Ветчина в сочетании с жареными шампиньонами и фасолью заправляется майонезом. Сверху украшается ломтиками пармезана и чесночными сухариками.

Красные черри завершают салат.



## ◆ Салат «Огуста Оливье»

260 гр **430 р**

Попробуйте настоящее оливье, созданное самим Люсьеном. Хрустящий айсберг смешивается с отварным картофелем. Мясное ассорти из говяжьего языка, куриного филе и домашней буженины делают салат очень сытным. Маринованные огурчики и вареное яйцо придают вкус оливье. Заправляется майонезом с капелькой соевого соуса и украшается красной икрой.



## ◆ Салат с теплой свиной

315 гр **330 р**

Свинина жарится в соусе «Терияки» и выкладывается поверх сочного айсберга со свежими овощами. Огурцы, помидоры, болгарский перец заправляются интересным сливочно-майонезным соусом с примесью хрена.



# ПЕРВЫЕ БЛЮДА

◆ **Суп картофельный с фрикадельками из свинины**  
300 гр **150 р**

◆ **Куриный бульон с лапшой**  
270/30 гр **150 р**  
Вкусный бульон с курой, лапшой и морковью. Подается со сметаной.

◆ **Густая мясная солянка**  
400/30 гр **250 р**  
Насыщенная ароматная солянка подается со сметаной, маслинами и долькой лимона.

◆ **Борщ украинский**  
350/30 гр **180 р**  
Традиционное блюдо со свеклой на свинине. Подается со сметаной

◆ **Холодный борщ с ветчиной**  
350/30 гр **150 р**  
Любимая окрошка хороша в жаркую погоду. Подается с яйцом и сметаной.

◆ **Суп-каппучино из грибов**  
260 гр **240 р**  
Подается с белыми чесночными гренками.



## Сырный суп-крем

340 гр **320 р**

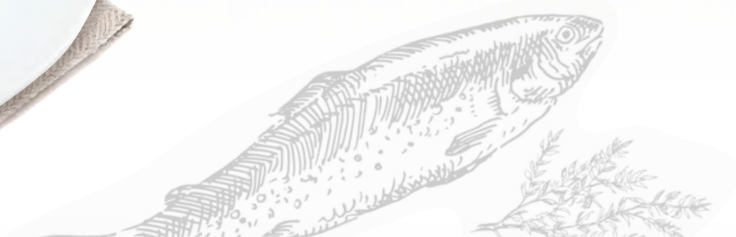
Изысканный суп на картофельном пюре, сыре и сливках с обжаренным беконом.



## Уха по-суворовски

225/50 гр **350 р**

Насыщенный рыбный бульон из ассорти форели и минтая с картофелем и помидорами. Подается в горшочке, со сметаной.



# БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

## ◆ Минтай тушеный с овощами

240 гр **220 р**

Сочный минтай, тушеный  
с луком и сладкой морковью.  
Украшается зеленью

## ◆ Рыба запеченная в сырно-молочном соусе

- судак 200/10 гр **520 р**

- лосось 200/10 гр **800 р**

## ◆ Стейк из лосося с томатами-гриль

310/40 гр **880 р**

## Филе судака с икорным соусом

190 гр **700 р**

Запеченное филе судака под нежным  
сливочно-икорным соусом



## Скобянка рыбная с картофелем и овощами

260 гр **500 р**

В шипящей сковородке запекается минтай  
с картофелем по-деревенски  
и грибами под сыром «Моцарелла».  
Украшается помидорами и луком





# БЛЮДА ИЗ МЯСА

◆ **Свиной стейк в пряных травах с овощами гриль**

210/70 гр **450 р**

Подается с грибами и овощами гриль: баклажаны, помидоры и болгарский перец

◆ **Скоблянка мясная с картофелем и овощами**

270 гр **520 р**

В шипящей сковородке запекается свинина с картофелем и грибами под сыром «Моцарелла». Украшается помидорами и луком.

◆ **Мясо по-царски**

200 гр **350 р**

Классика: свинина запеченная под сырно-майонезным соусом и помидорами

◆ **Запеченная свинина с грибами**

200 гр **390 р**

Мясо запекается под сметанной шапкой из грибов, лука и сыра

◆ **Пельмени**

200/30 гр **180 р**

Вкусные домашние пельмени подаются со сметаной

◆ **Язык по-восточному**

260 гр **410 р**

Вкуснейший свиной язык тушеный с овощами

◆ **Жаркое в горшочке**

400 гр **370 р**

Свинина запекается в горшочке с картофелем, помидорками, луком и грибами под сырно-майонезной шапкой.

◆ **Бефстроганов из говядины томленный в сливках**

310 гр **490 р**

Подается в горшочке с картофелем и сырной шапкой

◆ **Печень по-строгановски**

200 гр **200 р**

Говяжья печень в сочном сметанном соусе



◆ **Медальоны из говядины с рататюем**

390 гр **750 р**

Подается с грибным рататюем и овощным гарниром из баклажан, болгарского перца, помидор и стручковой фасоли



◆ **Шашлык из свинины**

150/50/30 гр **400 р**

Вкусные свиные шашлычки подаются с маринованным луком и соусом «Барбекю»

◆ **Свинина в сырной корочке «Пармезан»**

310/30 гр **580 р**

Подается со сливочно-шалфейным соусом и помидорками черри

# БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

## ◆ Кура в горшочке

400 гр **300 р**

Куриное филе запекается в горшочке с картофелем, помидорками, луком и грибами под сырно-майонезной шапкой.

## ◆ Шашлык

из куриного филе

150/40 гр **380 р**

Куриные шашлычки подаются с помидорками, огурцами и кетчупом

## ◆ Запеченная

курица с грибами

200 гр **340 р**

Куриное филе запекается под сметанной шапкой из грибов, лука и сыра

## ◆ Котлета

по-киевски с сыром

250/100 гр **400 р**

Подается с салатом из свежих овощей



## ◆ Куриный стейк глазированный кленовым сиропом

330 гр **370 р**

Подается на салатном листе с апельсином

## ◆ Куриное филе на ореховом соусе с брокколи «Фри»

120/110/50 гр **490 р**



# СПАГЕТТИ

- ◆ **Тальятелли с креветками, томатами черри и маслинами на оливковом масле**  
220 гр **620 р**  
Подается с сыром «Пармезан»

- ◆ **Пене 4 сыра**  
240 гр **360 р**  
Подается под сливочно-сырным соусом из четырех видов: «Моцарелла», «Пармезан», «Гауда», «Голландский»

- ◆ **Спагетти с ветчиной под соусом «Бешамель»**  
450 гр **340 р**  
Подается с беконом и сыром «Пармезан»

- ◆ **Фузилли с курой, беконом и грибами в сливочном соусе**  
250 гр **430 р**  
Подается с сыром «Пармезан»



- ◆ **Спагетти под соусом «Болонезе»**  
450 гр **510 р**  
Классическое итальянское блюдо. Подается в томатном соусе с ветчиной и мясным фаршем



## ГАРНИРЫ

- ◆ Картофельное пюре 210 гр.....80 р
- ◆ Картофель ФРИ 100гр.....160 р
- ◆ Картофель по-деревенски 160 гр...200 р
- ◆ Картофель запеченный с морковкой по-корейски и квашеной капустой 200/80гр.....140 р
- ◆ Рис триколор С кукурузой, горошком и помидорами 250гр.....120 р
- ◆ Гарнир из тушеных овощей 250 гр.....240 р
- ◆ Овощи печеные на гриле Кабачок, болгарский перец, помидоры 170 гр.....220 р
- ◆ Гарнир из свежих овощей Помидоры, огурцы, болгарский перец. Подается на салате 150 гр....150 р
- ◆ Булгур 200 гр.....80 р

## СОУСЫ

- ◆ Майонез/кетчуп/сметана 50 гр.....30 р
- ◆ Горчица/хрен/аджика 50 гр.....30 р
- ◆ Соус «Ранчо» Острый соус 50 гр.....50 р
- ◆ Соус «Барбекю» Пикантный соус из томатной пасты с чесноком. 50 гр.....55 р
- ◆ Соус «Сырный» 50 гр.....45 р
- ◆ Соус «Тар-тар» Сметанно-майонезный соус с маринованными огурчиками 50 гр 70 р
- ◆ Соус «Чесночный» Сметанно-майонезный соус с чесноком 50 гр.....40 р
- ◆ Соус «Пикантный» Майонез с кетчупом, приправленные чесноком и специями 100 гр.....70 р

## ХЛЕБ

- ◆ Булочка «Пражская» 40 гр.....20 р
- ◆ Лепёшка домашняя 125 гр.....30 р
- ◆ Чиабатта 150 гр.....90 р
- ◆ Фокаччо Итальянская лепёшка с чесноком и орегано 200 гр.....80 р
- ◆ Фокаччо с сыром 200 гр.....120 р
- ◆ Фокаччо с кунжутом 200 гр.....100 р



## ДЕСЕРТЫ



- ◆ **Блинчики с топингом на выбор:**  
(джем/мед/сгущенка/кленовый сироп)  
150 гр **100 р**



- ◆ **Мороженое**  
100 гр **80 р**
- ◆ **Мороженое с топингом на выбор:**  
(сироп/шоколад/джем/ананас)  
100 гр **100 р**
- ◆ **Торт «Медовик»**  
140 гр **150 р**
- ◆ **Чизкейк «New-York»**  
клубника/кар.с арахисом/  
◆ **шоколадный/класс.** 100 гр **130 р**
- ◆ **Мини-десерт** 30 гр **60 р**
- ◆ **Слойка «Малина» «Яблоко-корица»**  
80 гр **50р**



## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

- ◆ **Салат «Витаминка»**  
180 гр **60 р**  
Салатик из капусты, морковки и яблока с оливковым маслом
- ◆ **Салат «Крабовый»**  
170 гр **140 р**  
Майонезный салат с крабовыми палочками, огурчиком, кукурузой и яйцом
- ◆ **Салат «Радуга»**  
160 гр **140 р**  
Овощной салат из помидорки, огурца и болгарского перца со сметаной
- ◆ **Салат «Оливьешка»**  
170 гр **190 р**  
Классический салат с майонезом
- ◆ **Макарошки с сыром**  
200 гр **100 р**
- ◆ **Котлетки куриные с пюре и свежим огурчиком**  
220/25 гр **240 р**
- ◆ **Куриные наггетсы с овощами и фри**  
260/30 гр **300 р**  
Подается с кетчупом

## НАПИТКИ

### СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

- ◆ **Мин. вода «Ессентуки»** 0,5 л.....**100 р**
- ◆ **Мин. вода «Нарзан»** 0,5 л.....**100 р**
- ◆ **Мин. вода «Аква Минерале»**  
газ/негаз 0,5 л.....**80 р**
- ◆ **Напиток «Кола»** 0,33 л.....**100 р**
- ◆ **Сок** 250 мл/ 1 л.....**70 р/250 р**
- ◆ **Морс** 250 мл/ 1 л.....**70 р/250 р**
- ◆ **Апельсиновый** 250 мл.....**200 р**
- ◆ **Яблочный** 250 мл.....**200 р**
- ◆ **Морковный** 250 мл.....**200 р**
- ◆ **Яблочно-морковный** 250 мл.....**200 р**

# ПОСТНОЕ МЕНЮ

## САЛАТЫ

- ◆ Салат «Осень»  
170 гр **50 р**  
Капуста с морковкой и оливковым маслом
- ◆ Салат «Винегрет»  
200 гр **80 р**
- ◆ Салат «Утро»  
160 гр **150 р**  
Овощной салат из помидор, огурца и болгарского перца с оливковым маслом
- ◆ Салат из красной фасоли  
200 гр **230 р**  
Вкусный салат из консервированной фасоли, помидор и лука
- ◆ Салат «Фреш»  
240 гр **220 р**  
Овощной салат из помидор, огурцов, болгарского перца, яблока и моркови с хрустящим айсбергом. Острый сладкий соус добавляет пикантности.

## СУПЫ

- ◆ Суп-лапша грибная  
250 гр **90 р**  
Грибной суп с постной лапшой и морковью

- ◆ Суп-пюре из овощей  
350 гр **300 р**

## ГОРЯЧЕЕ

- ◆ Гречневая каша в горшочке по-крестьянски  
400 гр **130 р**  
Подается с грибами
- ◆ Картофель жареный с грибами  
250 гр **190 р**
- ◆ Гуляш из грибов с болгарским перцем  
250 гр **270 р**  
В томатной пасте

- ◆ Тальятелли с помидорами и сладким перцем  
400 гр **230 р**

- ◆ Минтай тушеный с овощами и фри  
250/150 гр **350 р**

## ДЕСЕРТЫ

- ◆ Каша овсяная с фруктами  
245 гр **70 р**
- ◆ Яблоко запеченное с медом и грецким орехом  
130 гр **150 р**

## ПРЕЙСКУРАНТ

- ◆ Конфеты «O'Zera» ассорт. ....**250 р**
- ◆ Батончик ассорт. ....**40 р**
- ◆ Ш-д «O'Zera» 90 гр.....**150 р**
- ◆ Десерт в ассортименте.....**40 р**

