



☆☆☆
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



www.luki-service.ru



+7 911 699-07-07



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

◆ Три хрустящие брускетты:◆

- с бужениной 185 гр **340 р**
- с салом и луком 170 гр **300 р**
- с лососем 140 гр **450 р**

◆ Буженина по-домашнему

240 гр **480 р**

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

◆ Овощная палитра

200 гр **300 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 **260 р**

◆ Домашние разносолы

340 гр **400 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 **540 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 **380 р**

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



◆ Мясное плато

260 гр **550 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 **80 р**



- ◆ **Гренки жареные с чесноком и тертым сыром**
120 гр **130 р**

- ◆ **Тимбал из баклажана, томатов и сыра**
280 гр **400 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 **700 р**
Жареный судак под сметанно-майонезным соусом с маринованными огурчиками.

- ◆ **Блинные мешочки с грибами**
275 гр **280 р**
Два ароматных блинчика, а внутри жареные грибы. Подаётся со сметаной и зеленым луком



САЛАТЫ

◆ Салат из языка с грибами

160 гр **250 р**

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

◆ Салат «Мясной»

170 гр **200 р**

Классический майонезный салат "Оливье".

◆ Салат «Тосса Дель Марр»

210/20 гр **490 р**

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

◆ Салат «Дыхание моря»

160 гр **600 р**

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

◆ Салат «Греческий» с цитрусовой заправкой

200 гр **290 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»

250 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 курой 190 гр **320 р**

- с креветками 190 гр **400 р**

- с лососем 170 гр **350 р**

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



САЛАТЫ

◆ Салат «Пражский»

170 гр **250 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 **330 р**

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

◆ Салат «Купеческий»

250 гр **340 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 **490 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 **360 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 **180 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 **280 р**
Насыщенная ароматная солянка подается со сметаной, маслинами и долькой лимона.

◆ **Борщ украинский**
350/30 гр **200 р**
Традиционное блюдо со свеклой на свинине. Подается со сметаной

◆ **Холодный борщ с ветчиной**
350/30 гр **170 р**
Любимая окрошка хороша в жаркую погоду. Подается с яйцом и сметаной.

◆ **Суп-каппучино из грибов**
260 гр **300 р**
Подается с белыми чесночными гренками.



Сырный суп-крем
340 гр **390 р**
Изысканный суп на картофельном пюре, сыре и сливках с обжаренным беконом.



Уха по-суворовски
225/50 гр **400 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 **300 р**

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

◆ Рыба запеченная в сырно-молочном соусе

- судак 200/10 гр **610 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 **870 р**

Запеченное филе судака под нежным
сливочно-икорным соусом

Скоблянка рыбная с картофелем и овощами

260 гр **590 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 **490 р**

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

◆ Скоблянка мясная с картофелем и овощами

270 гр **570 р**

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

◆ Мясо по-царски

200 гр **360 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 **500 р**

Вкуснейший свиной язык тушеный с овощами

◆ Жаркое в горшочке

400 гр **590 р**

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

◆ Бефстроганов из говядины томленный в сливках

310 гр **590 р**

Подается в горшочке с картофелем и сырной шапкой

◆ Печень по-строгановски

200 гр **300 р**

Говяжья печень в сочном сметанном соусе



◆ Медальоны из говядины с рататуйем

390 гр **900 р**

Подается с грибным рататуйем 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 **620 р**

Подается со сливочно-шалфейным соусом и помидорками черри

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

◆ Кура в горшочке

400 гр **400 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 **460 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 **520 р**



СПАГЕТТИ

- ◆ **Тальятелли с креветками, томатами черри и маслинами на оливковом масле**
220 гр **690 р**
Подается с сыром «Пармезан»

- ◆ **Пене 4 сыра**
240 гр **420 р**
Подается под сливочно-сырным соусом из четырех видов: «Моцарелла», «Пармезан», «Гауда», «Голландский»

- ◆ **Спагетти с ветчиной под соусом «Бешамель»**
450 гр **380 р**
Подается с беконом и сыром «Пармезан»

- ◆ **Фузилли с курой, беконом и грибами в сливочном соусе**
250 гр **490 р**
Подается с сыром «Пармезан»



- ◆ **Спагетти под соусом «Болонезе»**
450 гр **490 р**
Классическое итальянское блюдо. Подается в томатном соусе с ветчиной и мясным фаршем

ГАРНИРЫ

- ◆ Картофельное пюре 210 гр.....150 р
- ◆ Картофель ФРИ 100гр.....180 р
- ◆ Картофель по-деревенски 160 гр..200 р
- ◆ Картофель запеченный с морковкой по-корейски и квашеной капустой 200/80гр.....220 р
- ◆ Рис триколор С кукурузой, горошком и помидорами 250гр.....150 р
- ◆ Гарнир из тушеных овощей 250 гр.....240 р
- ◆ Овощи печеные на гриле Кабачок, болгарский перец, помидоры 170 гр.....250 р
- ◆ Гарнир из свежих овощей Помидоры, огурцы, болгарский перец. Подается на салате 150 гр.....250 р
- ◆ Булгур 200 гр.....100 р

СОУСЫ

- ◆ Майонез/кетчуп/сметана 50 гр.....40 р
- ◆ Горчица/хрен/аджика 20/10/30 гр....30 р
- ◆ Соус «Ранчо» Острый соус 50 гр.....50 р
- ◆ Соус «Барбекю» Пикантный соус из томатной пасты с чесноком. 50 гр.....60 р
- ◆ Соус «Сырно-чесночный» 50 гр.....60 р
- ◆ Соус «Тар-тар» Сметанно-майонезный соус с маринованными огурчиками 50 гр 80 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 **100 р**
- ◆ **Мороженое с топингом на выбор:**
(сироп/шоколад/джем)
100 гр **120 р**
- ◆ **Торт «Медовик»**
140 гр **160 р**
- ◆ **Чизкейк «New-York»**
карамельный с арахисом
клубника, шоколадный 100 гр **140 р**
- ◆ **Мини-десерт** 30 гр **60 р**
- ◆ **Слойка «Малина» «Яблоко-корица»**
80 гр **50 р**



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

- ◆ **Салат «Витаминка»**
180 гр **70 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 **150 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 **150 р**
- ◆ **Котлетки куриные с пюре и свежим огурчиком**
220/25 гр **300 р**
- ◆ **Куриные наггетсы с овощами и фри**
260/30 гр **300 р**
Подается с кетчупом

НАПИТКИ

- ◆ **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**

ПОСТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

- ◆ **Салат «Осень»**
170 гр **60 р**
Капуста с морковкой и оливковым маслом
- ◆ **Салат «Винегрет»**
200 гр **110 р**
- ◆ **Салат «Утро»**
160 гр **180 р**
Овощной салат из помидор, огурца и болгарского перца с оливковым маслом
- ◆ **Салат из красной фасоли**
200 гр **250 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 **170 р**
Подается с грибами
- ◆ **Картофель жареный с грибами**
250 гр **330 р**
- ◆ **Гуляш из грибов с болгарским перцем**
250 гр **320 р**
В томатной пасте

- ◆ **Тальятелли с помидорами и сладким перцем**
400 гр **280 р**

- ◆ **Минтай тушеный с овощами и фри**
250/150 гр **420 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» ассорти.....250 р
- ◆ Конфеты «O'Zera» подарок.....400 р
- ◆ Батончик ассорти.....40 р
- ◆ Ш-д «O'Zera» 90 гр.....180 р
- ◆ Ш-д «O'Zera» /коробка/ 90 гр.....250 р
- ◆ Десерт в ассортименте.....40 р

КОКТЕЙЛИ

- ◆ Молочный коктейль 280 мл.....130 р
- ◆ Клубничный коктейль 300 мл.....180 р
- ◆ Малиновый коктейль 300 мл.....180 р
- ◆ Шоколадный коктейль 280 мл.....130 р

КОФЕ

- ◆ Эспрессо 50 мл.....120 р
- ◆ Американо 150 мл.....120 р
- ◆ Капучино 200 мл.....130 р
- ◆ Латте 250 мл.....140 р
- ◆ Пряничный Латте 200 мл.....200 р
- ◆ Раф/Холодный Раф 200 мл.....200 р
- ◆ Кофе со сливками 200 мл.....130 р
- ◆ Кофе с собой 150 мл.....120 р
- ◆ Чай 200 мл.....40 р
- Чай с лимоном 200 мл.....50 р

ЧАЙНАЯ КАРТА

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

- ◆ «Екатерина Великая» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р

Черный индийский чай, каркадэ, аппетитные кусочки клубники, лепестки розы, сафрولا и красного василька.

- ◆ «Чёрный с мелиссой

и мятой» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р

Индийский чёрный чай, мята и мелисса.

- ◆ «Гордость Цейлона» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р

Классический Чёрный чай

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

- ◆ «Улун Жасмин» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р

Зелёный чай с ярко выраженными цветочными нотками и примесью запаха свежей листвы.

- ◆ «Улун Молочный» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р

Чай имеет сливочный-молочный вкус, оттеняющий лёгкими нотами карамели. Имеет многогранное послевкусие и золотистый цвет настоя.

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

- ◆ «Бабушкин сад» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р

Кусочки яблока, красный изюм, плоды шиповника, каркадэ, ягоды черной смородины, лепестки красного и синего василька.

- ◆ «Малина Мята» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р

Кусочки яблока, россыпь лепестков каркадэ, зелень листьев мяты и чёрной смородины, мелиссу и цветы ромашки, кусочки малины.

Coffee

& Tea

