



 Lui
est. 2013
MEHIO

КОФЕ:

ЧЕРНЫЙ:

Эспрессо	6.5
Американо	6.9
Воронка V60	9.9
Фильтр кофе	8.9

КОФЕ С МОЛОКОМ:

Капучино маленький (220 мл) ...	8.9
Капучино большой (340 мл)	9.9
Флэт уайт	8.9
Латте маленький (220 мл)	8.9
Латте большой (340 мл)	9.9
Раф	13.4



Наш кофе – это всегда 100% свежее обжаренная арабика класса спешиаляти. Спешиаляти – кофе высшего сорта, который выращивается на высоте более 1000 м над уровнем моря и происходит особый способ сбора, обработки и сортировки. И все это с одной целью – доставить вам максимальное удовольствие.



Чай с имбирем и лимоном

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Домашняя соленая карамель	2
Мед	3
Альтернативное молоко	3
Декаф	2
Шот эспрессо	4
Сироп на выбор	3

АВТОРСКИЕ НАПИТКИ:

Капучино «Соленая карамель»	12.9
<i>Двойной эспрессо, молоко, соленая карамель собственного приготовления</i>	
Медовый латте с корицей	13.9
<i>Эспрессо, молоко, мед, корица</i>	
Апельсиновый раф	13.4
<i>Эспрессо, сливки, молоко, апельсиновая цедра, ваниль</i>	
Фисташковый раф	15.8
<i>эспрессо, сливки, ваниль, фисташковая паста</i>	
Лавандовый раф	13.4
<i>Эспрессо, сливки, лаванда</i>	

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ:

Фраппе	13.9
<i>эспрессо, молоко, мороженое, карамель</i>	
Холодный американо	7.9
<i>эспрессо, лед</i>	
Холодный капучино	10.9
<i>эспрессо, молоко, лед</i>	
Эспрессо тоник	12.9
<i>эспрессо, тоник, лед</i>	
Бамбл	14.9
<i>эспрессо, свежевыжатый апельсиновый сок</i>	

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ:

350 мл, 800 мл

Чай (черный/зеленый)	7.9	9.9
Чай с имбирем и лимоном	9.9	12.9
Чай ягодный	9.9	12.9
Какао	10.9	
Горячий шоколад	14.4	
Матча латте	13.9	

АНУША ЧАЙ:

350 мл, 800 мл

Relaxation Tea (без кофеина)	11.4	14.4
<i>тимьян, лимонная вербена, цветки цитруса, бурачник, дамасская роза, горный стахис</i>		
Aromatic Tea (с кофеином)	11.4	14.4
<i>зеленый чай с зизифорой и цветами горького апельсина</i>		
Early Morning Tea (с кофеином)	11.4	14.4
<i>зеленый чай с лепестками розы</i>		
Passion Tea (с кофеином)	11.4	14.4
<i>черный чай с цветами горького апельсина, бурачником и лепестками розы</i>		

Пожалуйста, сообщите заранее если у вас пищевая аллергия.



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ:

ЛИМОНАД:

400 мл, 1 литр

Классический	9.9	...	18.8
<i>лимон, мята, содовая, лед</i>			
Ягодный	11.9	...	20.9
<i>ягодный микс, содовая, лед, лимон</i>			
Манго-маракуйя	12.9	...	24.8
<i>пюре манго-маракуйя, содовая, лед</i>			

МИЛКШЕЙК:

Ванильный	11.4
<i>молоко, ванильное мороженое, ванильный сахар</i>	
«Орео»	12.9
<i>молоко, ванильное мороженое, печенье Oreo</i>	
Ягодный	12.9
<i>молоко, ванильное мороженое, ягодный микс</i>	

СМУЗИ:

Ягодный	14.9
<i>ягодный микс, веганское молоко, банан</i>	

ФРЕШИ:

Апельсин (250 мл)	13.9
Яблоко (250 мл)	10.9
Морковь (250 мл)	10.9



Веганское Вегетарианское

НДС включен, никаких комиссий.

Мы хотим, чтобы вы наслаждались едой и напитками, а не подсчетом итоговых цен.



Бенедикт с ветчиной

ЗАВТРАКИ:

Зеленый омлет

омлет с соусом песто, шпинат, брокколи, цукини, зеленый горошек, зеленый болгарский перец и крем-чиз

Яйца пашот с беконом

яйца пашот, домашняя булочка, хрустящий бекон, карамелизированные яблоки, соус из голубого сыра

Бенедикт с ветчиной

яйца пашот, бриошь, ветчина, соус голландез

Бенедикт с лососем

яйца пашот, бриошь, лосось, соус голландез

Английский завтрак

яичница-глазунья, бриошь, хрустящий бекон, грибы, сосиски из курицы, говядины, индейки

Шакшука

яйца, томаты, красный перец, сыр фета, кинза

Ягодный смузи-боул

кокосовое молоко, банан, ягодный микс, миндальные и кокосовые хлопья, семена чиа, гранола



Шакшука

Скрэмбл-омлет с:

- с беконом

хлеб на закваске, скрэмбл, бекон, пармезан

- 4 сыра

хлеб на закваске, скрэмбл, сыр гауда, сыр с голубой плесенью, пармезан, мед, обжаренные грецкие орехи

- с лососем

хлеб на закваске, скрэмбл, слабосоленый лосось

Панкейки:

- Сгущенное молоко, клубника

и соленая карамель

- «Nutella», банан, фундук

- Ягодное варенье, ванильный соус

Блинчики:

- Украинские

творог, ягодный соус

- Австрийские

карамелизированные яблоки, изюм, обжаренные грецкие орехи, соленая карамель, ванильный соус

- Американские

грибы, ветчина, шпинат, сливочный соус с пармезаном

- Норвежские

крем-чиз, слабосоленый лосось



Скрэмбл - омлет с лососем



Американские блинчики



Веганское



Вегетарианское

Пожалуйста, сообщите заранее если у вас пищевая аллергия.



Сырники

СЫРНИКИ:

- Сырники 18.9
со сметаной и ягодным вареньем
- Сырники безглютеновые 21.9
с семенами чиа (без глютена)
- Сырники с бананом 21.4
с карамелизированным бананом и ванильным соусом



Круассан с ветчиной и сыром

КРУАССАНЫ:

- Ветчина и сыр 18.4
ветчина, сыр гауда, помидоры, листья салата, дрессинг
- Сулугуни и соус песто  17.4
сулугуни, соус песто, помидоры, руккола
- Лосось и крем-чиз 20.4
слабосоленый лосось, крем-чиз, огурец, листья салата
- «Нутелла» и фундук 13.9



Гречка с яйцом-пашот

КАШИ:

- Овсяная с яблоками 12.8
запеченные яблоки, крем-чиз, соленая карамель, ваниль, корица, грецкие орехи
- Овсяная веган  19.8
на кокосовом молоке с бананом
- Гречка с яйцом-пашот 21.9
яйцо-пашот, авокадо, вяленые томаты, крем-чиз, трюфельное масло



Овсянка на кокосовом молоке с бананом

Просто закажите
один из наших
фирменных круассанов
и вуаля – жизнь
прекрасна!

Как почувствовать
себя парижанином,



не выезжая из Тбилиси?



Веганское  Вегетарианское

НДС включен, никаких комиссий.

Мы хотим, чтобы вы наслаждались едой и напитками, а не подсчетом итоговых цен.



Тост с лососем



Авокадо тост

ТОСТЫ И СЭНДВИЧИ

Авокадо тост 19.9

хлеб на закваске, крем-чиз, авокадо, руккола, яйца пашот

Тост с лососем 20.4

хлеб на закваске, авокадо, крем-чиз, слабосоленый лосось, яйцо пашот, микрозелень

Панини с курицей 12.8

чабатта на гриле, поджаренная куриная грудка, томаты, листья салата, сырно-горчичный соус

Панини с ветчиной и сыром 14.3

чабатта на гриле с семечками, ветчина, сыр гауда, томаты, листья салата, сырный соус

Панини с сыром 12.7

чабатта на гриле, сыр с голубой плесенью, сыр гауда, томаты, сырная заправка с базиликом и орегано

Панини с сулугуни и песто 13.8

чабатта на гриле, руккола, томаты, сыр сулугуни, соус песто

Веган ролл 14.9

лаваш, листья салата, морковь, томаты, семечки подсолнечника, тыквенные семечки, семена льна, бальзамическая заправка

Цезарь ролл 21.4

микс листьев салата, куриная грудка, томаты, сыр пармезан, заправка



Панини с ветчиной и сыром



Веганское



Вегетарианское

Пожалуйста, сообщите заранее если у вас пищевая аллергия.

СУПЫ:

Украинский борщ с салом 17.9

свекла, морковь, капуста, картофель, говядина, сметана, ржаной тост с салом

Украинский борщ постный  12.4

свекла, капуста, морковь, картофель, ржаной тост

Зеленый борщ 17.9

говядина, щавель, шпинат, картофель, петрушка, укроп, яйцо, ржаной тост

Зеленый борщ постный  12.4

щавель, шпинат, картофель, петрушка, укроп, ржаной тост,

Грибной крем-суп  17.9

грибной бульон, шампиньоны, сливки

Морковно-имбирный крем-суп  15.4

морковь, имбирь, сыр с голубой плесенью, сливки, апельсиновая цедра

Тыквенный крем-суп с беконом 15.8

тыква, сливки, сыр пармезан, специи, мед, бекон, тыквенные семечки

Сырный суп с брокколи и мятой  17.9

брокколи, картофель, крем-чиз, сыр гауда, пармезан, мята

Чечевичный суп с фалафелем 18.9

чечевица, морковь, картофель, фалафель, мацони, сливочное масло

Суп с фрикадельками 19.8

фрикадельки из говядины с сыром гауда, фетучини, соус маринара, сыр пармезан

Суп с лососем 23.4

лосось, морковь, красный болгарский перец, картофель, зелень

Солянка 19.9

курица, копченые колбаски, говядина, томаты, морковь, оливки

Куриный бульон с домашней лапшой ... 15.4

куриный бульон, курица, домашняя лапша, морковь, перепелиное яйцо, хлеб на закваске

Солянка

Морковно-имбирный крем-суп

Тыквенный крем-суп с беконом



«Цезарь» с курицей

САЛАТЫ:

«Цезарь» с курицей 22.9

микс салатных листьев, жареная куриная грудка, помидоры черри, сыр пармезан, крутоны, заправка

«Цезарь» с креветками 31.9

микс салатных листьев, жареные креветки, помидоры черри, сыр пармезан, крутоны, заправка

«Греческий» салат  19.4

микс салатных листьев, огурцы, помидоры черри, фета, болгарский перец, оливки, оливковое масло, орегано

«Lui» 23.4

руккола, микс салатных листьев, ветчина, сыр с голубой плесенью, обжаренные грецкие орехи, бальзамическая заправка

«Зеленый»  17.8

микс салатных листьев, зелёный болгарский перец, огурец, оливки, яблоко, оливковое масло

Овощной супербоул  23.9

микс черного и белого риса, авокадо, огурец, морковь, брокколи, яйцо-пашот, сыр фета, тыквенные семечки



Салат «Lui»



Рисовая лапша с курицей и овощами

РИСОВАЯ ЛАПША:

– с курицей и овощами 24.4

рисовая лапша, курица, болгарский перец, морковь, цуккини, соевый соус, арахисовое масло, кунжут, кисло-сладкий соус чили, соус терияки

– с овощами  21.9

рисовая лапша, болгарский перец, морковь, цуккини, соевый соус, арахисовое масло, кунжут, кисло-сладкий соус чили, соус терияки



Пенне «Арабьята»

ПАСТА:

Фетучини с ветчиной и грибами 22.9

фетучини, ветчина, грибы, сыр пармезан, сливки

Спагетти «Карбонара» 23.4

спагетти, бекон, сыр пармезан, сливочный соус

Спагетти «Болоньезе» 21.9

спагетти с соусом «Болоньезе»: говяжий фарш, помидоры, морковь, вино, сыр пармезан

Пенне «Арабьята»  19.2

пенне, томатный соус, помидоры черри, сыр пармезан

Пенне «4 сыра»  21.9

пенне, сливки, сыр гауда, сыр пармезан, сыр с голубой плесенью, крем-чиз



Веганское



Вегетарианское

Пожалуйста, сообщите заранее если у вас пищевая аллергия.

БУРГЕРЫ:

! МЫ САМИ ВЫПЕКАЕМ НАШИ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ ДЛЯ БУРГЕРОВ !

Классический с беконом 32.9

домашняя булочка, говяжья котлета, бекон, сыр гауда, томаты, соус барбекю с маринованными огурцами, картофель фри

Куриный бургер 26.9

домашняя булочка, куриная грудка на гриле, сливочно-грибной соус, сыр гауда, картофель фри

Вегетарианский  26.9

домашняя булочка, котлета из фалафеля, соус маринара, вяленые томаты, картофель фри

«LUI» РЕКОМЕНДУЕТ:

Котлета по-киевски 29.9

куриная котлета со сливочным маслом, сыром гауда и зеленью (во фритюре), подается с картофельным пюре и пюре из зеленого горошка

Котлеты из лосося

с трюфельным пюре 38.8

Лосось-стейк на гриле 49.9

филе лосося на гриле, брокколи, шпинат, зеленый горошек, цуккини, грибы, бальзамический соус, грецкие орехи

Курица в соусе терияки 27.4

куриное филе на гриле, рис, цуккини, грибы, болгарский перец, соус терияки

Куриная грудка с булгуром 24.4

куриная грудка, булгур, шпинат, сливочный соус, миндальные хлопья

Куриный шницель 39.9

жареная куриная грудка во фритюре, сливочно-грибной соус, салат из рукколы с помидорами черри, картофельное пюре

Сырные палочки с мятным соусом 22.4

сыр сулугуни в панировке во фритюре с мятным соусом

Вегетарианская тарелка  26.9

овощи, фалафель, хумус, коул слоу салат

Бефстроганов с картофельным пюре 45.4



Котлета по-киевски



Лосось-стейк на гриле

Куриная грудка с булгуром



ГАРНИР:

Овощи на гриле  17.8

брокколи, морковь, красный болгарский перец, кабачок, шампиньоны, зеленый горошек

Рис с овощами  14.4

Картофельное пюре 8.9

Картофель фри  9.4



Вегетарианская тарелка



Медовик

Мы не используем маргарин, готовые кондитерские смеси, спреды и другие ненатуральные ингредиенты в процессе приготовления выпечки и десертов. Напоминаем также, что вы всегда можете заказать у нас целый торт!



Морковный торт

ДЕСЕРТЫ:



Наполеон

Киевский торт	13.8
Наполеон	14.9
Морковный торт	11.7
Медовик	10.9
Яблочный пирог	12.9
Брауни с соленой карамелью	19.4
Чизкейк «Орео»	14.8
Фисташковый чизкейк	14.9
Шоколадный чизкейк	16.4
Баскский чизкейк	16.8
Чизкейк «Сникерс»	17.4
Лавандовый чизкейк	13.9
Ванильный шу с ягодным кули	7.9
Веганский апельсиновый кекс 	4.8
Овсяное печенье	4.8
Шоколадное печенье	4.9
Синнабон	8.8



Чизкейк «Орео»



Лавандовый чизкейк



Фисташковый чизкейк



Веганское



Вегетарианское

Пожалуйста, сообщите заранее если у вас пищевая аллергия.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ:

Bacardi White (50 мл)	13.4
Виски Jameson (50 мл)	15.9
Текила Olmeca (50 мл)	15.9
Джин Beefeater (50 мл)	14.6
Водка Finlandia (50 мл)	9.9
Водка Finlandia Cranberry (50 мл)	9.9
Ликер Baileys (50 мл)	13.4
Вермут Martini (75 мл)	12.9



КОКТЕЙЛИ:

Aperol Spritz	24.8
<i>Aperol, игристое вино, тоник, апельсин</i>	
Мохито	26.9
<i>Ром Bacardi white, тоник, лимон, мята</i>	
Ягодный мохито	28.9
<i>Ром Bacardi white, тоник, ягоды, мята</i>	
Джин-тоник	24.4
<i>Джин Beefeater, тоник, огурец, лимон</i>	
Лавандовый Джин-тоник	25.9
<i>Джин Beefeater, тоник, лаванда, лимон</i>	
Lui	27.4
<i>Aperol, Bacardi white, джин Beefeater, лимонный фреш, апельсиновый фреш, тоник</i>	

ВИНО:

Белое вино

		бокал/бутылка
Vismino Kisi-Riesling (сухое)	12.4	53
Chateau Mukhrani Goruli Mtsvane (сухое)	18.9	85
Vismino Tvishi (полусладкое)	15.4	66

Красное вино

Vismino Saperavi Bio (сухое)	13.9	59
Chateau Mukhrani Saperavi (сухое)	20.9	99
Vismino Kindzmarauli (полусладкое)	14.9	68

НДС включен, никаких комиссий.

Мы хотим, чтобы вы наслаждались едой и напитками, а не подсчетом итоговых цен.

МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ!

Мы – молодая семья, переехали
из Киева в Тбилиси в 2017 году.

Восемь лет мы лелеяли идею открыть кофейню с лучшим кофе,
вкусными десертами, непринужденной атмосферой
и отличным обслуживанием.

В январе 2018 года наша мечта стала реальностью.

С тех пор “Lui Coffee” стал известной кофейней в городе
с огромным ассортиментом напитков и еды.

Однако, наша миссия остается все та же – сделать
наших гостей счастливее, предоставить им отличную еду
и обслуживание, превосходить их ожидания.

Мы делаем все возможное, чтобы доставить вам максимум
удовольствия нашим свежееобжаренным кофе,
десертами и блюдами,
которые мы готовим на месте,
используя высококачественные продукты.

Кстати, у каждого рецепта своя история.
Например, рецепт торта «Наполеон» был унаследован от нашей прабабушки,
и яблочный пирог, который просто обожает наш сын,
мы готовим из яблок, которые растут в нашем собственном саду.

Мы хотим, чтобы ваше пребывание было как можно более комфортным.
Мы также организовали уютный детский уголок,
в котором ваши дети смогут развлечься, пока вы пьете кофе.

Будем благодарны, если вы поделитесь с нами
вашим отзывом или идеями, просканировав QR код.



lui.coffee



luicoffeetbilisi



luicoffee

* пароль Wi-Fi: coffeenjoy