

Juvia

Asian Fusion Food | Cafe | Bar



A portrait of Chef Pattana Naksut, a young man with short dark hair, smiling warmly at the camera. He is wearing a black chef's jacket with a small flag pin on the left chest. His hands are clasped in front of him. The background features a red and gold mural and a blue-tiled wall.

*"Kochen ist eine Kunst,
und jeder Teller
erzählt eine Geschichte"*

Herzlich willkommen bei Luvia, wo wir nicht nur Speisen servieren, sondern Geschichten erzählen – Geschichten von Tradition, Qualität und dem Zauber Asiens. Unsere Einrichtung, geprägt von eleganten Farben wie Gold, Schwarz und Blau, kombiniert mit warmen Holzelementen, lädt Sie ein, sich wie zu Hause zu fühlen.

Von kunstvoll zubereitetem Sushi bis hin zu einem leichten Business Lunch. Wir schaffen einen Ort, an dem Genuss und Wohlbefinden im Mittelpunkt stehen.

Abends erwarten Sie raffinierte Cocktails, die den Geschmack Asiens auf eine neue Ebene heben. Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie die Harmonie aus Ambiente und Kulinarik, die speziell für Sie geschaffen wurde.

Pattana Naksut
Inhaber
Sai Thai & Luvia Restaurant

The logo for Luvia, featuring the word "Luvia" in a stylized, flowing script font. The "L" and "U" are particularly prominent and connected.

Luvia

Asian Fusion Food | Cafe | Bar

Salate

S1 Salmon Avocado Tatar

Gewürzelter Lachs mit Avocado, begleitet von Wildkräutersalat und hausgemachtem Wasabi-Dressing ^d

13,90

S2 Gemischter Salat mit Rindfleischstreifen

Salat mit Rindfleischstreifen, Avocado, Kirschtomaten, Cashewkernen und hausgemachtem Honig-Senf-Dressing

18,90

S3 Wildkräutersalat mit gegrilltem Lachs

Frische Wildkräuter mit Avocado, Kirschtomaten und gegrilltem Lachs mit hausgemachtem Wasabi-Dressing ^d

20,50

S4 Som Tam (Papayasalat)

Ein traditioneller Thai-Salat mit grüner Papaya, Karotten, Tomaten und Erdnüssen, verfeinert mit einem würzig frischen Limetten-Chili-Dressing

13,50

S5 Luvia-Bowl

Sushi-Reis mit frischem Gemüse, Edamame, Gurke, Mais, Mango und Sesam, serviert mit einem hausgemachten Erdnuss-Dressing ^k

Grill-Garnelen ^b

20,50

Grill-Salmon ^d

22,50

Sake Salmon ^d

19,50

Grilled Chicken

18,50

Vegan

17,50



Suppen

S6 Miso Suppe (vegan)

Japanische Suppe mit Seetang Sojabohnenpaste, Tofu und Frühlingszwiebeln

6,50

S7 Umi Suppe

Asiatische, pikante Suppe mit Gemüse, Pilzen und Kondensmilch, abgeschmeckt mit Zitronengrass und Limetten, verfeinert mit Koriander ^g

mit Garnelen ^b

9,90

mit Hühnchen

8,90

mit Pilzen

8,50

S8 CoCo Luvia Suppe

Kokossuppe mit Pilzen, abgeschmeckt mit Zitronengrass und Limetten und verfeinert mit Koriander

mit Garnelen ^b

9,90

mit Hühnchen

8,90

mit Pilzen

8,50

S9 Pho Suppe

Vietnamesische Reisnudelsuppe mit klarer Hühnerbrühe, Gemüse, Sojasprossen, Basilikum und Koriander

mit Rindfleisch

14,90

mit Hühnchen

13,90

vegetarisch

12,90

Vorspeisen

V1 Edamame	6,20
Sojabohnen in der Schale, verfeinert mit Meersalz	
V2 Spicy Edamame	6,50
Sojabohnen in der Schale, angebraten mit Chili und hausgemachter süß-saurer Sauce	
V3 Crispy Luvia (2 Stück) vegetarisch	8,50
Hausgemachte Frühlingsrollen mit süß-saurem Dip	
V4 Shrimp-Tempura (4 Stück)	7,90
Knusprige Garnelen mit süß-saurem Dip ^{a,b}	
V5 Gyoza (6 Stück)	7,00
Japanische Teigtaschen mit süß-saurem Dip ^a	
Hähnchen	6,90
Vegetarisch	
V6 Chicken Teriyaki (2 Stück)	6,50
Hähnchenspieße mariniert mit dunkler Sojasauce und Teriyaki-Sauce	
V7 Flame Wings (4 Stück)	8,90
Hähnchenflügel mariniert in einer feurigen hausgemachten Chili-Sauce	
V8 Luvia Tapas Mix	16,90
Eine vielseitige Auswahl an Vorspeisen zum Teilen und Probieren (ab 2 Personen)	

Hauptgerichte

H1	Samurai Beef	25,90
	Rosa gebratenes Rib-Eye-Steak an Chili-Sauce mit Gemüse, dazu Jasmin-Duftreis	
H2	Luvia Curry	
	Rotes Kokos-Curry mit Paprika, Gemüse und Basilikum, serviert mit Jasmin-Duftreis	
	mit Ente ^a	18,50
	mit Garnelen ^b	19,90
	mit Rind	19,50
	mit Hühnchen	18,50
	vegetarisch (mit Tofu)	17,90
H3	Yaki Bamee	
	Eiernudeln gebraten mit Eiern, Paprika, Gemüse an Teriyaki- Soja-Sauce, garniert mit Kräutern, Sesam und Nori-Blättern ^{a,4}	
	mit Ente ^a	18,50
	mit Garnelen ^b	19,90
	mit Rind	19,50
	mit Hühnchen	18,50
	vegetarisch	17,90
H4	Wok Teriyaki	
	Im Wok gebratenes Gemüse an Teriyaki-Sauce mit Jasmin-Duftreis ⁴	
	mit Ente ^a	18,50
	mit Garnelen ^b	19,90
	mit Rind	19,50
	mit Hühnchen	18,50
	vegetarisch	17,90

Nigiri (2 Stück)

Handgefertigtes Sushi mit frischem Fisch auf dem Reispäckchen

SU1	Avocado	6,00
SU2	Spargel	6,00
SU3	Lachs ^d	7,00
SU4	Thunfisch ^d	7,00
SU5	Garnelen	6,50

Hoso Maki (8 Stück)

Klassische, dünn gerollte Sushi-Rollen mit Nori-Algen an der Außenseite und einer vielfältigen Füllung

SU6	Lachs ^d	7,50
SU7	Lachs + Avocado ^d	7,90
SU8	Thunfisch ^d	7,90
SU9	Avocado	6,90
SU10	Gurken	6,00
SU11	Spargel	6,50

Inside-Out Roll (California, 8 Stück)

Sushi-Rollen, bei denen der Reis außen, und das Nori innen liegt, gefüllt mit verschiedenen Zutaten und verfeinert mit Toppings

SU12	Sake Avocado	9,90
	Lachs, Avocado, Sesam, Frischkäse und Tobiko ^{g,k,d}	
SU13	Spicy Tuna	10,90
	Thunfisch, Avocado, Sesam und Frischkäse ^{g,k,d}	
SU14	Crispy Shrimps	10,90
	Knusprige Garnelen, Avocado, Frischkäse ^{g,k,d,b,a} und Sesam	
SU15	Sake Lava	11,90
	Lachs, Gurken, Röstzwiebeln, Teriyaki und Sesam ^{k,d}	
SU16	Vegan Inside	9,90
	Avocado, Karotte, Paprika und Sesam ^k	

Tempura Rolls (8 Stück)

SU17 Crispy Salmon

Knuspriges Sushi mit Lachs, Avocado, Frischkäse und Teriyaki ^{a,g,k,d}

13,50

SU18 Crispy Shrimps

Knuspriges Sushi mit Garnelen, Avocado, Surimi, Gurke und Spicy Mayo ^{a,g,k,d,b,2}

13,50

SU19 Crispy Veggie

Knuspriges Sushi mit Mango, Gurken, Avocado und Teriyaki Sauce (Vegetarisch) ^{2,4,a}

12,50



Special Rolls (8 Stück)

Besondere Sushi-Kreationen mit einzigartigem Geschmack

SU20 Flame Salmon

Lachs, Avocado, Gurke, flambierter Lachs und Spicy Mayo ^{2,4,b,g,d}

13,90

SU21 Beef Samurai

Spargel, Avocado, Röstzwiebeln, flambiertes Rind, Teriyaki und Sesam ^{2,k}

14,90

SU22 Philadelphia Roll

Lachs, Philadelphia, Avocado, Sesam und Spargel

14,50

SU23 Salmon Dream

Lachs Avocado, Surimi, Mayo-Mix on Top, dazu Sriracha Teriyaki mit Tobiko und Sesam bestreut ^{d,k,2}

14,50

SU24 Red Dragon

Tempura Garnelen, Gurke und Tobiko, mit Avocado ummantelt, dazu Teriyaki Sauce, Spicy Mayo und Sesam ^{2,4,a,b,k}

14,50

SU25 Chicken Teriyaki Roll

Teriyaki Chicken, Gurke, mit Avocado ummantelt, dazu Teriyaki Sauce und mit Sesam bestreut ^{2,4,a,k}

13,90

SU26 Cheezy Hot Rock

Tempura Garnelen, Gurke, Avocado, flambierter Cheddar und Sriracha Sauce ^{k,d,g}

13,90

SU27 Garden Roll (vegan)

Karotten, Paprika, Mango, Gurke, mit Sesam und Avocado ummantelt, dazu Teriyaki Sauce und Kresse ^k

11,90



Asian Fusion Food | Cafe | Bar

Sashimi (5 Scheiben)

SU28 Lachs Sashimi ^d

12,90

SU29 Thunfisch Sashimi ^d

13,90



Sushi Set

SET1 Tokio Set

- 2x Nigiri (1x Lachs, 1x Avocado)
8x Hosomaki (4x Lachs, 4x Avocado)
8x California (Lachs, Avocado, Tempura Garnelen)
8x Flame Salmon
8x Crispy Salmon

45,00

SET2 Fujiyama Set

- 8x Crispy Salmon
8x Chicken Teriyaki Roll
8x Beef Samurai
8x Hosomaki (4x Spargel, 4x Lachs)

42,00

SET3 Samurai Set

- 8x Philadelphia Roll
8x Cheezy Hot Rock
8x Red Dragon
8x Crispy Shrimps
8x Hosomaki (4x Avocado, 4x Spargel)

58,00

SET4 Luvia Set (vegetarisch)

- 8x Hosomaki (4x Avocado, 4x Spargel)
8x California (Avocado, Karotte, Paprika)
8x Vegan

21,00

Dessert

D1 Gebackene Banane	7,90
mit Honig, Vanilleeis und Sahne <small>a,g,k</small>	
D2 Kokosbällchen	8,90
gebacken mit Vanilleeis und Sahne <small>a,g,k</small>	
D3 Cheesecake	7,90
mit Vanilleeis und Sahne <small>a,g</small>	
D4 Chocolate Lava-Cake	8,90
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis <small>a,g</small>	



Luvia
Asian Fusion Food | Cafe | Bar



Soft - Drinks

Coca Cola ^{1,3,7}	0,2 l	3,20
Fanta ^{1,3,7}	0,2 l	3,20
Paulaner Spezi ^{1,2,3,7}	0,33 l	4,20
Cola Zero ^{1,3,5,7}	0,33 l	4,20
Fever Tree Bitter Lemon ^{4,7}	0,2 l	3,50
Fever Tree Tonic Water ^{4,7}	0,2 l	3,50
Fever Tree Ginger Ale ⁷	0,2 l	3,50
Fever Tree Wild Berry ⁷	0,2 l	3,50
SeeZüngle Rhabarber, Birne, Kirsche, Träuble, Aronia	0,33 l	4,20
Luvia Medium	0,25 l	2,90
	0,75 l	5,20
Luvia Naturell	0,25 l	2,90
	0,75 l	5,20

Biere

Schäffler Allgäuer – Hell ^a	0,33l	4,30
Schäffler Premium – Pils ^a	0,33l	4,30
Schäffler Weizen ^a	0,5l	4,90
Schäffler Weizen Alkoholfrei ^a	0,5l	4,90
Cola – Weizen ^{1,3,7,a}	0,5l	4,90
Russ ^a	0,5l	4,90
Schäffler Zwickl Radler ^a	0,33l	4,30
Härle Clemens ohne Filter ^a	0,33l	4,30
Härle Bio Fidelio ^a	0,33l	4,30
Härle Freies Gold – alkoholfrei ^a	0,33l	4,30
Singha Beer (aus Thailand) ^a	0,33l	4,30

Säfte, Nektare, Schorlen

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft (Naturtrüb)	3,60	4,60
Orangensaft	3,60	4,60
Maracujanektar	3,60	4,60
Mangonektar	3,60	4,60
Ananasnektar	3,60	4,60
Johannisbeernektar	3,60	4,60
Rhabarbernektar	3,60	4,60
Lycheenektar	3,60	4,60
Kirschnektar	3,60	4,60
Bananennektar	3,60	4,60
Kiba (Kirsch/Banane)	3,60	4,60
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	3,50	4,50

Unsere hausgemachten Limonaden

Unsere hausgemachten Bio-Limonaden sind frei von künstlichen Farb-, Geschmacks- und Aromastoffen sowie chemischen Stabilisatoren. Sie enthalten ausschließlich natürliche Fruchtsäuren und bieten einen erfrischenden Genuss – ganz ohne Zusatzstoffe. Ideal auch für Diabetiker geeignet. Erfrischend, gesund und zu 100% Bio!

	0,4 l
Hana Breeze (Holunder-Melisse)	5,90
Yuzu Ruby (Himbeer-Zitrone)	5,90
Kyoto Zen (Limette-Ingwer-Minze)	5,90
Peachy Luvia (Pfirsich)	5,90
Luvia Sunset (Orange)	5,90
Shizuku Berry (Cranberry)	5,90
Tropical Tao (Exotic)	5,90
Lemongrass Spirit (Zitrone-Limette)	5,90

Heißgetränke

Tasse Kaffee ³	3,80
Cappuccino ^{3,g}	3,90
Latte Macchiato ^{3,g}	3,90
Latte Macchiato ^{3,g} mit Karamell, Kokos, Haselnuss, Vanille oder Chai	4,50
Espresso ³	3,20
Doppelter Espresso ³	4,50
Espresso Macchiato ^{3,g}	3,60
Milchkaffee ^{3,g}	4,90
Heiße Schokolade ^g	4,50

Tee

Erleben Sie die Welt des Tees mit *Palais des Thés*, einer Marke, die für ihre außergewöhnliche Qualität und Nachhaltigkeit bekannt ist. Seit 1986 bringt Palais des Thés Tees aus den besten Anbaugebieten direkt in Ihre Tasse – handverlesene Blätter, die für einzigartige Geschmackserlebnisse sorgen. Mit einer Philosophie, die auf Respekt für die Natur und nachhaltigem Anbau basiert, bieten wir Ihnen eine Teekultur, die den Gaumen und die Umwelt gleichermaßen verwöhnt.

Blue of London - Schwarzer Tee (Earl Grey)	4,20
Eine außergewöhnliche Mischung, in der einer der besten Schwarztees, der Yunnan, und frische und delikate Bergamotte aufeinander treffen	
Thé du Louvre - Schwarzer Tee	4,20
Betörender schwarzer Tee mit Noten von Zitrusfrüchten und wilder Brombeere	
Grand Jasmin Chun Feng - Jasmintee	4,20
Dieser sehr subtile Tee hat eine samtige Textur, in der alle Jasminnoten ohne jede Bitterkeit wiederzufinden sind.	
Thé des Alizés - Grüner Tee	4,20
Seine frischen Noten von weißen Pfirsichen, Kiwi und Wassermelone versetzen Sie an das türkisfarbene Meer des Südens.	
Bio L'Herboriste N°74 - Kamillentee	4,20
Eine raffinierte Mischung aus Lindenblüte, Kamille und Orangenblüte, die für ihre beruhigende Wirkung bekannt sind.	
Bio le bruit des vagues - Pfefferminztee	4,20
Ein erfrischender Bio-Kräutertee, der Schisandrabeeren, Pfefferminze und Melisse mit zarten Bergamottennoten verbindet.	
Bio Detox Balinese art - Kräutertee	4,20
Köstliche Bio-Mischung aus Zitronengras, Thai-Ingwer, Mango und Papaya.	
Jardin Tropical - Früchtetee	4,20
Sonnige, Früchtemischung mit Mango, Ananas, Papaya und Pfirsich	
Ingwertee (mit Frischen Ingwer)	4,20

Aperitiv

Martini Bianco	5 cl	5,50
Lillet Wild Berry ^{1,7}	0,25 l	7,50
Lillet White Peach ^{1,7}	0,25 l	7,50
Aperol Spritz ¹	0,25 l	7,50
Hugo	0,25 l	7,50
Prosecco ¹	0,1 l	4,20
Lavendel Spritz ¹ (auch alkoholfrei möglich)	0,25 l	7,50

Spirituosen 4cl

Tequila weiß oder braun	38%	4,50
Obstler	38%	4,50
Williams	40%	5,50
Jägermeister	35%	4,50
Ramazzotti	30%	4,90
Baileys	17%	4,90
Campari ¹	25%	3,50
Campari ¹ mit Saft oder Soda		7,50
Hendrick's Gin Tonic	0,3l	8,90
Gin Gold 999,9 Tonic	0,3l	8,90
Tanqueray Gin Tonic	0,3l	8,90
Tanqueray Gin Tonic (alkoholfrei)	0,3l	8,90

Whiskys 4cl

Chivas Regal	43%	7,90
Jack Daniels	45%	7,90
Johnnie Walker Black Label	43%	7,90
Glenfiddich 12 Years	43%	7,90
Glenfiddich 15 Years Single Malt	46%	9,90



Weißwein 0,25 l

Hagnauer Müller-Thurgau (halbtrocken)	5,90
Sauvignon Blanc (halbtrocken)	5,90
Grüner Veltliner (trocken)	5,90
Riesling (halbtrocken)	5,90
Lugana (trocken)	5,90

Rotwein 0,25 l

Merlot (trocken)	5,90
Trollinger (halbtrocken)	5,90
Montepulciano (trocken)	5,90
Sauvignon (trocken)	5,90

Roséwein 0,25 l

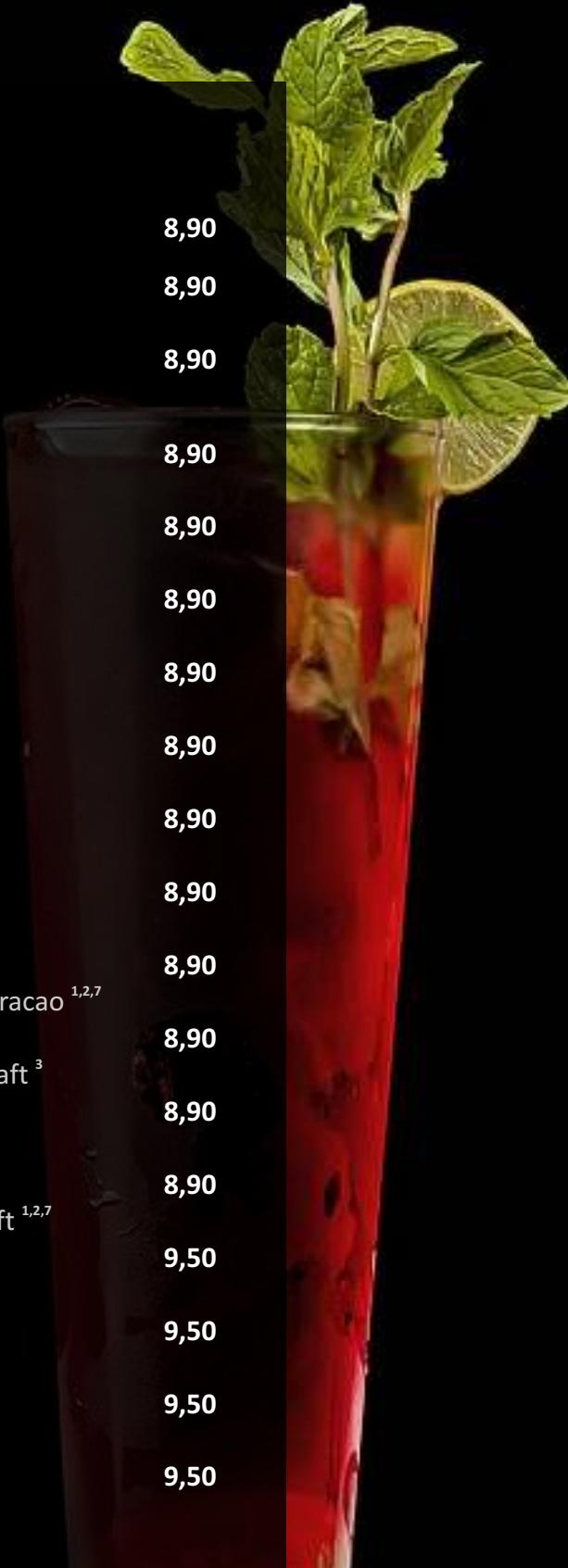
Spätburgunder Weißherbst (halbtrocken)	5,90
--	------

Weinschorle 0,25 l

Weinschorle rot, weiß oder rosé	5,80
---------------------------------	------

Cocktails

Zombie (stark!)	8,90
Lasst euch von uns überraschen!	
Cuba Libre	8,90
Weißer Rum, brauner Rohrzucker, Limettensaft, Cola ^{1,3,7}	
Mojito	8,90
Weißer Rum, brauner Rohrzucker, Limettensaft, frische Minze, Sodawasser, Crushed Ice.	
Caipirinha mit Pitu	8,90
Pitu, Limetten, brauner Rohrzucker, Crushed Ice	
Tequila Sunrise	8,90
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadinesirup ^{1,2,7}	
Sex on the Beach	8,90
Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Cranberrysaft, Orangensaft ^{1,2,7}	
Pina Colada	8,90
Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne ^{1,2,7,g}	
Mai Tai	8,90
Weißer Rum, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine ^{1,2,7}	
Touchdown	8,90
Wodka, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine ^{1,2,7}	
Pink Lemonade	8,90
Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft, Sprite ^{1,2,5,7}	
La Violetta	8,90
Gin, Cointreau, Lavendelsirup, Limettensaft, Zuckersirup, Blue Curacao ^{1,2,7}	
Bahama Mama	8,90
Brauner Rum, Kahlua, Wodka, Kokossirup, Limettensaft, Ananassaft ³	
Luvia Love	8,90
Tequila, Wodka, Orangensaft, Grenadinesirup, Zuckersirup ^{1,2,7}	
Caribbean Cruise	8,90
Weißer Rum, Wodka, Malibu, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft ^{1,2,7}	
Espresso Martini	9,50
Wodka, Kahlua (Kaffeelikör), Espresso, Zuckersirup ³	
Lychee Martini	9,50
Wodka, St. Germain Elderflower, Lycheenektar	
Pornstar Martini	9,50
Wodka, Passoa, Maracujasaft, Limettensaft, Prosecco	
Cosmopolitan	9,50
Wodka, Cointreau (Orangenlikör), Limettensaft, Cranberrysaft	



Virgin Cocktails

Virgin Mojito	7,90
Bitter Lemon, brauner Rohzucker, Limettensaft frische Minze, Crushed Ice ^{4,7}	
Ipanema	7,90
Ginger Ale, brauner Rohzucker, Limettensaft, Maracujasaft frische Minze, Crushed Ice ⁷	
Virgin Caipi	7,90
Ginger Ale, brauner Rohzucker, Limettensaft, frische Minze, Crushed Ice ⁷	
Virgin Colada	7,90
Ananasnektar, Kokossirup, Sahne ^{1,2,7,g}	
Safe Sex on the Beach	7,90
Pfirsichsirup, Grenadine, Cranberryensaft, Orangensaft ^{1,2,7}	
Berry Breeze	7,90
Cranberryensaft, Ginger Ale, Himbeer-Zitronensirup, Minze ⁷	
Coconut Kiss	7,90
Ananassaft, Kirschnektar, Grenadine, Kokossirup, Sahne ^{1,2,7,g}	
Fruit Punch	7,90
Ananassaft, Maracujasaft, Grenadine, Himbeer-Zitronensirup ^{1,2,7}	



Luvia

Asian Fusion Food | Cafe | Bar

Hinweise

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen, die Unverträglichkeiten auslösen, in unseren Speisen leider nicht ausschließen. Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Folgende Zusatzstoffe und/oder Allergene können enthalten sein:

Speisen:

- ² mit Konservierungsstoffen
- ⁴ mit Geschmackverstärker
 - ^a Glutenhaltig
 - ^b Krebstiere
 - ^g Laktose
 - ^k Sesamsamen
 - ⁿ Weichtiere
- ^d enthält Fisch und Fischerzeugnisse

Getränke:

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoffen
 - ³ koffeinhaltig
 - ⁴ chininhaltig
- ⁵ enthält eine Phenylalaninquelle
 - ⁶ mit Taurin
 - ⁷ Süßungsmittel
- ^a Glutenhaltig
- ^g Laktose

Alle Weine enthalten Sulfite.



Asian Fusion Food | Cafe | Bar

Luvia
Asian Fusion Food - Cafe - Bar
Marktstraße 19
88299 Leutkirch im Allgäu
Tel.: 07561 - 909 77 30
Mail: luvia@sai-thai.de
Web: www.sai-thai.de

