

LIVIA

CAFÉ & LOUNGE

Mit Liebe hausgemacht – ein Geschmack, den Sie in jedem Bissen genießen!

Willkommen im Livia Café & Lounge, wo höchste kulinarische Qualität auf stilvolles Ambiente trifft. Unser Café ist nicht nur ein Ort des Genusses, sondern eine Oase der Entspannung für alle, die Wert auf erstklassige Speisen, exzellenten Service und ein gemütliches Flair legen.

Unsere Gerichte werden 100 % in unserer eigenen Küche frisch zubereitet – mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail. Ob herzhafte Fleischgerichte, raffinierte vegetarische oder vegane Kreationen oder glutenfreie Spezialitäten – bei uns findet jeder Gast sein persönliches Geschmackserlebnis. Auch für die kleinen Gäste gibt es liebevoll zusammengestellte Kindermenüs.

Unsere Baristas zaubern aus den besten Bohnen aromatischen Kaffee, zubereitet mit einer der weltweit führenden Barista-Maschinen. Ergänzend dazu bieten wir eine Auswahl an erlesenen heißen und kalten Getränken, hochwertigen Weinen, Bieren und erfrischenden Cocktails – perfekt für jeden Anlass.

Ob Geburtstagsfeiern, Hochzeiten oder Firmenveranstaltungen – unser stilvolles Café bietet die ideale Atmosphäre für besondere Momente. Mit unserer Erfahrung aus dem renommierten Os Mabruck Catering, das für exzellente orientalische und internationale Kulinarik in Osnabrück bekannt ist, garantieren wir höchste Qualität und maßgeschneiderte kulinarische Erlebnisse.

Zusätzlich betreiben wir das beliebte Café Felka im Felix-Nussbaum-Haus, ein einzigartiger Ort, an dem Kunst, Kultur und Kulinarik aufeinandertreffen.

LIVIA

CAFÉ & LOUNGE



Salate hausgemacht

Falafel Salat (Vegan oder Vegetarisch)

Gemüse, Falafel, Olivenöl, Tahini mit oder ohne Joghurt, Zitrone, Kreuzkümmel, mit oder ohne frittiertes Brot

Allergene: Gluten (Brot), Sesam, Milch, Knoblauch

12,50

Makdus Salat (Vegan)

Gemüse, Auberginen, Walnüsse, Chili, Knoblauch, Olivenöl, mit oder ohne frittiertes Brot

Allergene: Gluten (Brot), Walnüsse, Knoblauch

12,50

Fattoush Salat (Vegan)

Gemüse, Granatapfelsirup, Sumach, Olivenöl, Knoblauch, mit oder ohne frittiertes Brot

Allergene: Gluten (Brot), Knoblauch

8,50

Halloumi Käse Salat (Vegetarisch)

Gemüse, Olivenöl, Halloumi Käse, mit oder ohne frittiertes Brot

Allergene: Milch, Gluten (Brot)

9,50

Kichererbsensalat (Vegetarisch)

Gemüse, Kichererbsen, Olivenöl, Tahini mit oder ohne Joghurt, Zitrone, Kreuzkümmel, mit frittiertes Brot

Allergene: Milch, Gluten (Brot), Sesam

9,50

Suppen hausgemacht

Suppe des Tages mit frittiertem Brot

Hausgemachte Suppe mit wechselnden Zutaten, serviert mit frittiertem Brot

Allergene: Gluten (Brot), Variieren je nach Angebot

6,00

Dip hausgemacht

Frittiertes Arabisches Brot mit Dip

• Hummus-Dip (vegan) - Allergen: Sesam, Knoblauch

• Labneh (arab. Frischkäse) -Dip - Allergen: Milch

• Dattel-Curry-Dip - Allergen: Milch, Knoblauch

• Mutabal (Aubergine mit Sesam Soße und Joghurt)-Dip - Allergen: Sesam, Milch, Knoblauch

6,50

Dip-Teller

Drei Dips nach Wahl

12,90

Fingerfood hausgemacht

Spinat-Teigtaschen (Vegan) Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten- und Granatapfelsoße, 2 Stück Allergene: Gluten	3,00
Zatar-Teigtaschen (Vegan) Teigtaschen gefüllt mit Thymian, Olivenöl, Sesam und, 2 Stück Allergene: Gluten, Sesam	3,00
Käse-Teigtasche (Vegetarisch) Große Teigtasche gefüllt mit Halloumi, drei weiteren leckeren Sorten Käse und Petersilie Allergene: Gluten, Milch, Eier, Laktose	4,00
Kartoffelrolle (Vegan) Frühlingsrollen gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen Allergene: Gluten	2,50
Kalbfleischrolle Frühlingsrollen gefüllt mit Kalbfleisch, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen Allergene: Gluten	2,50
Yalangi (Vegan & Glutenfrei) Weinblätter gefüllte mit Reis und Gemüse, 3 Stück Allergene: Keine	2,50
Chi Kofta (Vegan) Würzige, fleischlose Frikadellen aus Bulgur, Gemüse und Walnüssen, 2 Stück Allergene: Gluten, Walnüsse, Tomaten	3,50
Falafel Bällchen (Vegan oder Vegetarisch & Glutenfrei) 4 Bällchen mit Tahini Soße Allergene: Sesam, Knoblauch	4,00
Falafel-Tarte (Vegan oder Vegetarisch, beides Glutenfrei) Mit Arabischem Frischkäse Topping oder Hummus. Unsere Falafel-Tarte nach eigenem Rezept vereint orientalische und französische Küche. Allergene: Variieren je nach Topping	4,90

Wraps und Sandwich hausgemacht

Falafel Wrap (Vegan oder Vegetarisch) • Optionale: Mit Halloumi Käse für 1 € extra Knackiger Salat, Gemüse, mit 4 Falafel Bällchen und Hummus und Sesam Soße, mit oder ohne Joghurt Allergene: Gluten, Sesam, Milch, Knoblauch	9,00
Mini Falafel Wrap (Vegan oder Vegetarisch) Knackiger Salat, Gemüse, mit 2 Falafel Bällchen und Hummus und Sesam Soße, mit oder ohne Joghurt Allergene: Gluten, Sesam, Milch, Knoblauch	4,50
Hummus Wrap (Vegan) Hummus, knackiger Salat, Gemüse, und Sesam Soße Allergene: Gluten, Sesam, Knoblauch	8,00
Mutabal Wrap (Vegetarisch) Aubergine, knackiger Salat, Gemüse, und Sesam Soße, Joghurt Allergene: Gluten, Sesam, Milch, Knoblauch	8,00
Chi Kofta Wrap (Vegan) Bulgur, Gemüse und Walnüssen, knackiger Salat Allergene: Gluten, Walnüsse, Tomaten	8,00
Halloumi Wrap (Vegetarisch) Halloumi Käse, Tomate, Gurke, Minze, Olivenöl Allergene: Gluten, Milch	8,00
Syrisch Suchuk Sandwich • Optionale: Mit Mozzarella für 1 € extra Kalbhackfleisch, Tomaten, eingelegte Gurken und syrische Gewürze Allergene: Gluten, Knoblauch	9,00
Crispy Sandwich Hähnchen Strips, Coleslaw, Aioli, Tomaten Allergene: Gluten, Sesam, Ei, Milch, Karotten, Knoblauch	10,50
Pommes Sandwich • Optionale: Mit Mozzarella für 1 € extra Pommes Frites, Coleslaw, Aioli, Ketchup Allergene: Gluten, Milch, Karotten, Knoblauch	8,50

Spezialitäten des Livia hausgemacht

3 Crispys Strips 6,50
Frische Hähnchenstreifen, unsere Spezialmischung, bester Geschmack und Qualität mit Ketchup oder Mayo.
Allergene: Gluten, Eier

6 Crispys Strips 11,99
Frische Hähnchenstreifen, unsere Spezialmischung, bester Geschmack und Qualität mit Ketchup oder Mayo.
Allergene: Gluten, Eier

Pommes Frites (Vegan) 3,50
Knusprige Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo

Süßkartoffel-Pommes (Vegan) 4,50
Knusprige Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo

Kartoffel Batata Harra (Vegan) 7,50
Kartoffelwürfel gebraten mit Koriander, Knoblauch und Paprikasauce
Allergene: Knoblauch

Mandi Reis (Vegan) 8,50
Basmatireis, verfeinert mit einer aromatischen Mischung aus orientalischen Gewürzen, schonend mit frischem Gemüse gekocht. Durch die sanfte Garung entfaltet sich ein reiches Aroma mit einer leichten Rauchnote. Mit Rosinen, Mandeln und Tzatziki servieren.
Allergene: Mandel, Rosinen

Mandi Reis mit 2 Crispys Strips 12,50
Basmatireis, verfeinert mit einer aromatischen Mischung aus orientalischen Gewürzen, schonend mit frischem Gemüse gekocht. Durch die sanfte Garung entfaltet sich ein reiches Aroma mit einer leichten Rauchnote. Mit Rosinen, Mandeln und Tzatziki servieren. Mit Hähnchenstrips
Allergene: Gluten, Mandeln, Rosinen, Gluten, Eier

Orientalischer Genuss-Teller (Vegan oder Vegetarisch) Für bis zu 2 Personen 22,50
Vegane Zaatar-Teigtasche, Vegane Spinat-Teigtasche, 4 Scheiben veganer Halloumi-Käse, Vegane Butter, Erdbeermarmelade oder Honig, Oliven, Veganer Makdous, Veganer Hummus-Dip, Labneh-Dip, Frittiertes Brot zum Dippen, 2 Brot, 2 Brötchen, Frisches Gemüse
Allergene: Gluten, Walnüsse, Sesam, Milch

Green Harmony Teller (Vegan oder Vegetarisch) 14,90
Oliven, Butter, Honig oder Erdbeermarmelade, Frisches Gemüse, 2 Scheiben veganer Gouda oder 4 Scheiben Halloumi-Käse, Hummus-Dip oder Labneh-Dip, 1 Brot, 2 Brötchen
Allergene: Gluten, Sesam, Milch

Fleisch Harmony Teller 14,90
Oliven, Butter, Honig oder Erdbeermarmelade, Frisches Gemüse, 2 Scheiben Gouda oder 4 Scheiben Halloumi-Käse, 2 Scheiben Salami, 1 Brot, 2 Brötchen
Allergene: Gluten, Sesam, Milch

Desserts hausgemacht

Nermeens Käsekuchen 4,90
Frisch und fruchtig mit Pistazien oder schokoladig-bitter mit Mokka, zur jeweiligen Saison auch mit Erdbeeren oder Mandarinen belegt
Allergene: Gluten, Milch, Ei

Olas Orangenkuchen 3,00
Wie bei der syrischen Oma zuhause mit frischen Orangen und cremiger Vanille
Allergene: Gluten, Ei

Wechselndes Kuchenangebot
Häufig bieten wir täglich wechselnd auch vegane und glutenfreie Kuchen an.
Bitte entnehmen Sie das Angebot dem Aushang oder fragen Sie das Service-Team.
Allergene: Variieren je nach Angebot

Dattel-Cake Pop 2,50
Die süße Versuchung nach eigenem Rezept: Datteln treffen Pistazien, Mandeln und Rosenblätter
Allergene: Gluten, Milch, Ei, Mandeln, Pistazien

Warbat Kishta 3,50
Süße Teilchen aus Filoteig mit leckerer Milchcreme-Füllung und Pistazien nach eigenem Rezept
Allergene: Gluten, Milch, Pistazien

Wechselndes Angebot an Cookies
Bitte entnehmen Sie das Angebot dem Aushang oder fragen Sie das Service-Team.

Waffel 4,00
Waffeln mit verschiedenen Toppings Puderzucker – Erdbeersauce - Schokoladensauce - Karamellsauce
Allergene: Gluten, Milch, Ei

Arabische Eiscreme mit Pistazien 5,50
Allergene: Milch, Pistazien

Heißgetränke

(Auch mit Hafermilch und entkoffeiniert erhältlich)

Bei der Auswahl unseres Kaffees legen wir großen Wert auf hohe Qualität, Nachhaltigkeit und soziale Aspekte in der gesamten Wertschöpfungskette. Unsere Bohnen beziehen wir frisch geröstet aus der Rösterei der Caffewerkstatt in der Lotter Straße.

Espresso Kräftig und vollmundig mit Anklängen von Schokolade, Nuss und Karamell	2,80
Espresso Macchiato Mit einem Schuss Milch, milder im Geschmack	3,20
Doppelter Espresso Für die doppelte Portion Geschmack und Koffein	3,90
Americano Der "Verlängerte" - Espresso mit heißem Wasser	3,20
Caffè Crema Würzig-harmonisch, mit Anklängen von Schokolade und Nuss	3,40
Milchkaffe Würzig-harmonisch, mit Anklängen von Schokolade und Nuss, Milch	3,90
Cappuccino Der Klassiker - Espresso mit Milchschaum	3,90
Flat White Doppelter Espresso mit Milchschaum	4,70
Arabischer Kaffee Nach syrischer Art, mit Kardamom, würzig-harmonisch	2,90
Filterkaffee 100% Arabica (Brasilien) aus dem Projekt "Para Ela" - von Frauen angebaut, geerntet und vermarktet - aromatisch, mild und wenig Säure - mit Anklängen von Schokolade und Nuss	2,70
Latte Macchiato Espresso, warme Milch, Milchschaum	4,70
Heiße Milch Mit einem Schuss Honig Allergene: Honig (für Kleinkinder ungeeignet)	2,90
Heiße Schokolade Samtig und rund mit einer leichten Süße	4,50
Sahlab Milch, Zucker, Vanille, Maisstärke, Kokosraspeln, Zimt Allergene: Kokos (selten allergen)	4,50
Iced Caffè Latte Espresso mit Milchschaum und Eis	4,90
Iced Americano Eisgekühlter Americano	3,90
Bio-Tee (Glas) Grüner Tee, Schwarzer Tee, Darjeeling, Kräutertee, Rooibos, Hibiskus, Pfefferminze, Fenchel-Anis-Kümmel, Ingwer-Zitrone, Kurkuma-Ingwer, Heimische Gartenfrüchte, Arabischer Tee	3,60
Erbblüh-Tee (Kännchen) Für 2 Personen Erbblüh-Tee besteht aus gebundenen grüner Tee-Blättern, die im Kännchen zu einer Blütewerden. Farbe, Geschmack - lassen Sie sich überraschen!	8,50
Chai Latte Gewürztee-Mischung (Zimt, Kardamom, Ingwer), warme Milch, Honig (optional) Allergene: Honig (für Kleinkinder ungeeignet)	4,60
Arabischer Tee mit Zitrone und frischer Minze Schwarzer Tee, frische Minze, Zitronenscheiben	4,60

Kaltgetränke

Graf Metternich finest Medium, Naturelle und Classic 0,25L	2,50
Graf Metternich finest Medium, Naturelle und Classic 0,75L	6,00
Fritz-Kola 0,33L	3,60
Fritz-Kola Super Zero 0,33L	3,60
Fritz-Mischmasch 0,33L	3,60
Fritz-Limo 0,33L • Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder, Honigmelone, Ingwer Limette	3,60
Fritz-Spritz 0,33L • Bio-Apfelschorle, Bio-Rhabarberschorle, Bio-Traubensaftschorle	3,80
Naturella Orangensaft 0,2L	2,60
Naturella Apfelsaft 0,2L	2,60

Bier

Auch beim Bier achten wir auf Qualität und Nachhaltigkeit. Nachhaltig sind kurze Wege. Deshalb trinken Sie bei uns das Osnabrücker Pils von Herr Schmidt, die alkoholfreie Variante stammt von der Brauerei Pinkus-Müller aus Münster und Barre.

Herr Schmidt Pils 0,33L Malzig, leicht herb, mild und ausgewogen	3,70
Herr Schmidt Helles 0,33L Erfrischend, süffig, frisch und spritzig	3,70
Herr Schmidt Tanz Tango 0,33L Pils trifft Rote Limonade - feinherb, erfrischend und leicht süßlich	3,70
Barre Alster 0,33L	3,70
Barre Hefeweizen alkoholfrei 0,5L	4,90
Barre Pils alkoholfrei 0,33L	3,50
Barre Natur Alster alkoholfrei 0,33L	3,50
Pinkus alkoholfrei (BIO) 0,33L	3,50

Wein & Secco

Unsere erlesenen Winzerweine erfüllen hohe Qualitätsstandards: naturnaher Anbau, regionaltypisch und charakterstark. Wir beziehen unsere Weine vom Wein Cabinet in der Bierstraße, unser Secco stammt von Wein Fohs in der Krahnstraße

RIESLING Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz Frisch und mineralisch mit Noten von Apfel und Blüten. Fein und sehr erfrischend.	1,0L 28,00 0,2L 7,50
PINOT GRIGIO (BIO) Azienda Gorgo, Venetien, Italien Weich und rund, feine Birnennoten, nussig, milde Säure.	0,75L 23,00 0,2L 7,50
CHARDONNAY Cantina Borga, Venetien, Italien Frisch und füllig zugleich. Pfirsich und exotische Früchte in der Nase. Langer Abgang.	0,75L 23,00 0,2L 7,50
ROSÉ TROCKEN 2023 Weingut Ökonomierat Johann Geil I. Erben, Rheinhessen Cuvée aus überwiegend Merlot mit etwas Spätburgunder. Vollmundig mit milder Säure. Fruchtbetont und sehr erfrischend.	0,75L 23,00 0,2L 7,50
OSNABRÜCKER FRIEDENSSECCO Weingut Julius Zotz, Baden Trockener, leichter und fruchtiger Perlwein aus der Rebsorte Gutedel.	0,75L 21,90