



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»
м. Львів, вул. Нижанківського, 20
+38(032)235-67-66
www.valentino.lviv.ua
info@valentino.lviv.ua
вага(г) ціна(грн)
weight(g) price(UAH)

Холодні закуски		
Cold dishes		
Італійська м'ясна закуска Assorted Italian meat platter	220	450,00
Вітелло Тоннато (скибочки запеченого ростбіфа подаються з соусом з тунця) Vitello Tonnato (slices of baked roast beef served with tuna sauce)	80/60	260,00
Тартар з телятини (подається з каперсами та хрумкими грінками) Veal tartare (served with capers and crispy toasts)	120/60	290,00
Тартар з норвезького лосося (подається з пастою з авокадо) Salmon tartare (served with avocado paste)	100/160	595,00
Рибне асорті (сьомга слабосолена, есколар, тигрові креветки та вугор копчений) Fish platter (salted salmon, escolar, tiger shrimps and smoked eel)	235/60	840,00
Мармурове карпачо з лосося (тонкі скибочки лосося з водоростями норі, подаються з мікс салатом та соусом «Айолі») Marble salmon Carpaccio (thin slices of salmon with nori seaweed, served with mixed salad and Aioli sauce)	80/45	460,00
Карпачо з філе телятини Beef Carpaccio	100/60	250,00
Ікра лососева з грінками Salmon caviar with toasts	40/60/20	540,00
Мус з авокадо з сьомгою слабосоленою (та сиру маскарпоне, подається з запеченим болгарським перцем) Mousse with avocado with salted salmon (mascarpone cheese mousse, served with baked bell peppers)	200/30	520,00
Нижний паштет з печінки курчати (з хрумкими грінками та ожинковим соусом) Tender chicken liver pate (with blackberry sauce and croutons)	100/25/20	160,00
Асорті брускет	180	340,00
Assorted bruschette		
-з сьомгою слабосоленою та сиром маскарпоне -з лисичками та сиром Дор-Блю -з куркою та пастою з авокадо і манго -with salmon and Mascarpone cheese -with golden chanterelle mushrooms and Dorblu cheese -with chicken and mango-avocado paste		



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»
м. Львів, вул. Нижанківського, 20
+38(032)235-67-66
www.valentino.lviv.ua
info@valentino.lviv.ua
вага(г) ціна(грн)
weight(g) price(UAH)

Хумус 150/40 105,00
Hummus

Баба гануш 150/40/40 280,00
(подається з фокачо, в'яленими томатами, помідорами чері та кедровими горіхами)

Baba ganush
(served with focaccia, dried tomatoes, cherry tomatoes and pine nuts)

Антипасті 200/60 560,00
(прошутто крудо, сальмі, пармська шинка, сир Дор-блю, сир пармезан, каперси, оливки, маслини, в'ялені томати, соус «Гуакамоле»)

Antipasti
(prosciutto crudo, salami, Parma ham, Dorblu cheese, Parmesan cheese, capers, olives, dried tomatoes and sause «Guacamole»)

Палітра італійських сирів класу «Преміум» 210/100/40 580,00
«Premium» cheese platter

Бастурма 50 140,00
Pastirma

Салати Salads

Салат з крафтовим сиром Буратта та міксом томатів 120/110/50 420,00
(з запеченим болгарським перцем під соусом «Песто»)
Salad with Buratta craft cheese and tomato mix
(with baked bell pepper under "Pesto" sauce)

Салат з овочів-гриль 250 250,00
(заправлений соусом бальзаміко)
Grilled vegetables salad
(with balsamico dressing)

Салат зі свіжих овочів та сира фета 250 190,00
(з запеченим болгарським перцем під оливковим соусом та соусом «Песто»)
Fresh vegetable salad and feta cheese
(Under olive sauce and "Pesto" sause with baked bell pepper)

Салат з козячим сиром та запеченим буряком 210 320,00
(з кедровими горіхами під оливково-бальзамічним соусом)
Salad with goat cheese and roasted beets
(with pine nuts under olive-balsamico sauce)

Салат «Валентино» 180 495,00
(тигрові креветки, авокадо, манго, огірки, помідори під оливково-кунжутним соусом)
Salad «Valentino»
(tiger shrimps, avocado, mango, cucumbers, tomatoes, under olive-sesame sauce)

Салат «ДеЛючія» 230 380,00
(мікс салатів, апельсин, авокадо, манго, помідори черрі, креветки тигрові під лимонно-оливковим соусом)
Salad «DeLucia»
(mix of salads, orange, avocado, mango, cherry tomatoes, tiger shrimps with olive lemon sause)



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»
м. Львів, вул. Нижанківського, 20
+38(032)235-67-66
www.valentino.lviv.ua
info@valentino.lviv.ua
вага(г) **ціна(грн)**
weight(g) **price(UAH)**

Салат з копченим вугрем та кіноа (подається з авокадо, огірком під оливково-горіховим соусом) Salad with smoked eel and quinoa (served with avocado, cucumber under olive-nut sause)	160	340,00
Салат з телятиною-гриль (запеченим баклажаном та болгарським перцем, в'яленими томатами, сиром Дор-блю, кедровими горіхами під гірчично-медовим соусом) Salad with grilled veal (baked eggplant and bell pepper, dried tomatoes, Dorblu cheese, pine nuts under mustard and honey sauce)	220	360,00
Салат «Цезар» з курячим філе або філе телятини (поєднання хрумкого листя салату айсберг і сиру Пармезан, обсмаженого курячого філе та бекону, приправлений соусом «Цезар») «Caesar» salad with chicken fillet or veal fillet (Combination of crisp iceberg lettuce and parmesan cheese, fried chicken fillet and bacon seasoned Caesar sause with crispy)	250	280,00
Салат з ніжним качиним філе в соусі Унагі (карамелізованим яблуком під соусом бальзаміко) Salad with grilled duck (caramelized apple under balsamico sauce)	250	290,00
Супи Soups		
Суп Рибний «Буйабес» (з грінками та соусом «Айолі») Soup «Bouillabaisse» (with croutons and sauce «Aioli»)	300/40/30	510,00
Крем-суп з білими грибами Mushroom cream soup with ceps	200	250,00
Крем-суп зі шпинату (з тигровою креветкою) Spinach cream soup (with tiger shrimp)	200	180,00
Борщ український з м'ясом Ukrainian borscht with meat	280/40/70	130,00
Уха рибацька (рибна юшка з ніжним м'ясом лосося та дорадо) Fisherman's fish soup (fish bullion with soft salmon and dorado)	250/80	280,00
Томатний суп «Гаспачо» Tomato soup «Gazpacho»	200/15	150,00
Окрошка овочева (на основі кефіру або квасу) Okroshka with vegetables (based on kefir/based on kvass)	200	130,00
Окрошка м'ясна (на основі кефіру або квасу) Okroshka with meat (based on kefir/based on kvass)	200	130,00



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»
м. Львів, вул. Нижанківського, 20
+38(032)235-67-66
www.valentino.lviv.ua
info@valentino.lviv.ua
вага(г) ціна(грн)
weight(g) price(UAH)

Гарячі закуски Hot appetizers

Фрутті Де Маре фламбе 200/50/30 950,00
(креветка тигрова, мідії, кальмари, морський гребінець)

Frutti di Mare flambé
(tiger shrimp, mussels, squids, San Jacque scallops)

Чилійські мідії запечені в шпинатно-сирному соусі 250/40 410,00
(подаються з хрумкими грінками)

Chilean mussels baked in spinach and cheese sauce
(served with crispy croutons)

Аранчіні з грибами 200/50 480,00
(подається з трюфельним соусом)

Arancini with mushrooms
(served with truffle sauce)

Креветки обсмажені в кокосовій паніровці 150/50 450,00
(подаються з оливково-лаймовим соусом)

Fried shrimps in coconut breadcrumps
(served with olive-lime sauce)

Сир камамбер запечений у білому вині 150/40/30 430,00
(з інжирним конфітуром та хрумкими тостами)

Camembert cheese baked in white wine
(with fig jam and toasts)

Жульєн з грибами за авторським рецептом 150 220,00
Julienne with mushrooms according to the author's recipe

Ніжний запечений баклажан в соусі Унагі зі страчателлою 110/70/30 295,00
(соусом «Песто» та топінадом з маслин та в'ялених томатів)

Tender baked eggplant in Unagi sauce with stracciatella
(with "Pesto" sauce and olive tapenade with sun-dried tomatoes)

Домашня паста Homemade pasta

Спагетті «Карбонара» з Пармою 300 290,00
Spaghetti Carbonara with Parma Ham

Спагетті «Болоньєзе» 300 170,00
Spaghetti «Bolognese»

Папарделле з морепродуктами в рожевому соусі 400 380,00
Pappardelle with seafood in pink sauce

Тальятелле з чорними трюфелями 200 280,00
Tagliatelle with black truffl

Лазанья з соусом «Болоньєзе» 200 195,00
Lasagna with «Bolognese» souse

Лазанья з кроликом, в'яленими томатами та соусом «Песто» 200 320,00
Lasagna with rabbit, sun-dried tomatoes under «Pesto» sause



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»
м. Львів, вул. Нижанківського, 20
+38(032)235-67-66
www.valentino.lviv.ua
info@valentino.lviv.ua
вага(г) ціна(грн)
weight(g) price(UAH)

Равіолі зі шпинатом та лососем Ravioli with spinach and salmon	250	295,00
---	------------	---------------

Равіолі з куркою та грибами Ravioli with chicken an mushrooms	250	220,00
--	------------	---------------

Страви з риби **Fish dishes**

Філе океанічного чилійського сібаса-гриль (з овочами-гриль та соусом з каперсів) Grilled fillet of the ocean Chilean sea bass (served with grilled vegetables and capers sause)	140/200	1095,00
--	----------------	----------------

Філе океанічного чилійського сібаса-гриль (подається з птітімом та м'ясом мідій) Grilled fillet of the ocean Chilean sea bass (served with ptitim and mussel meat)	140/150	1220,00
---	----------------	----------------

Ніжне філе лосося на грилі (подається з овочевим рататуєм та пюре зі шпинату) Tender grilled salmon fillet (served with vegetable ratatouille and spinach puree)	130/130	595,00
---	----------------	---------------

Ніжне філе лосося на грилі (подається з запеченим авокадо, томатами, сиром страчателло та грейпфрутовим соусом) Tender grilled salmon fillet (served with baked avocado, tomatoes, stracciatella cheese and grapefruit sause)	130/120/40	695,00
--	-------------------	---------------

Філе тріски-гриль (з лососевою ікрою, овочами-вок, сальсою з манго, перцю чілі та огірка) Grilled cod fillet (salmon caviar, vegetables wok, mango, chili pepper and cucumber salsa)	140/10/100/50	860,00
---	----------------------	---------------

Філе тріски запечене (з білими грибами, картоплею та зеленим горошком) Cod fillet baked (with ceps, potatoes and green peas)	160/180	720,00
---	----------------	---------------

Філе палтуса запечене (під вершково-шафрановим соусом, з ризотто з трюфельною пастою) Halibut fillet baked (under cream saffron sauce with risotto and truffle paste)	120/130	650,00
--	----------------	---------------

Дорадо (вагова) Dorado (by weight) -запечена в морській солі подається з соусом roasted in sea salt with sause -приготована на грилі grilled -тушкована на пару on steam	100	180,00
---	------------	---------------

Форель запечена (філе форелі запечене з жульеном з білих грибів та кедровими горіхами) Baked trout (trout fillet stuffed with ceps julienne and pine nuts)	300	430,00
---	------------	---------------



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»
м. Львів, вул. Нижанківського, 20
+38(032)235-67-66
www.valentino.lviv.ua
info@valentino.lviv.ua
вага(г) ціна(грн)
weight(g) price(UAH)

Асорті риби та морепродуктів на компанію 820/100/60 2500,00

(філе палтуса, філе лосося, королівські креветки смажені на грилі,
філе дорадо запечене по-прованськи, мідії запечені під соусом Дор Блю,
подається з авокадо)

Assorted fish and seafood for a company

(halibut fillet, salmon fillet, grilled king shrimps, dorado fillet
stuffed in Provence style, mussels stuffed in Blue Cheese sause,
served with avocado)

**Страви з м'яса
Meat dishes**

Медальйони з телятини 140/70/80/40 480,00

(ніжна теляча вирізка, смажена на грилі
подається з картопляно-шпинатним пюре під
вершково-сирним соусом з лісовими грибами)

Veal medallions

(Tender veal tenderloin served with potato-spinach puree
under cream-cheese sauce with wild mushrooms)

Філе Міньйон з трюфельним пюре 140/120/50 530,00

(смаженими гливами та соусом з білих грибів)

Filet Mignon with truffle puree

(fried mushrooms and boletus sause)

Ніжні телячі щічки томлені (вагова) 100 250,00

(у червоному вині з картопляно-селеровим пюре)

Tender veal cheeks stewed (by weight)

(in red wine with potatoes-celery puree)

Телятина на кістці «Оссо-Буко» по-міланськи (вагова) 100 190,00

Veal «Ossobuco Milanese» (by weight)

Стейк Рібай Преміум США породи Black Angus (вагова) 100 650,00

(120 днів зернового відкорму, подається з соусом Барбекю,
зеленим маслом і печеним часником)

Ribeye Steak Premium USA Black Angus (by weight)

(120 days of grain fattening served with barbeque
sauce, green butter and roasted garlic)

Філе свинини запечене 160/50/80 260,00

(з журавлиновим соусом та маринованими сливами)

Baked pork fillet

(with cranberry sauce and pickled plums)

Стейк зі свинної шиї (вагова) 100 170,00

(подається з соусом Барбекю та запеченою картоплею під соусом Дорблю)

Pork neck steak (by weight)

(served with barbecue sauce and baked potatoes under Dorblu sauce)

Каре новозеландського ягняти-гриль (вагова) 100 550,00

(подається з овочами та гранатовим соусом)

Grilled rack of New Zealand lamb (by weight)

(served with vegetables and pomegranate sause)

Кролик тушкований з лісовими грибами (ваговий) 100 310,00

(з овочами тушкованими у вершковому соусі)

Stewed rabbit with wild mushrooms (by weight)

(served with stewed vegetables in creamy sause)



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»
м. Львів, вул. Нижанківського, 20
+38(032)235-67-66
www.valentino.lviv.ua
info@valentino.lviv.ua
вага(г) ціна(грн)
weight(g) price(UAH)

М'ясне асорті з овочами на компанію 610/380/120 1950,00

(телятина, свинина, філе куряче, каре ягняти смажені на грилі з баклажанами, цукіні, перцем болгарським, печерицями та кукурудзою, подається з журавлиновим соусом, соусом з сиру Горгонзола та соусом Барбекю)

Assorted meat platter for a company

(grilled veal, pork, chicken fillet, rack of lamb with eggplant, zucchini, belly pepper, mushrooms and corn under cranberry sauce, Gorgonzola cheese sauce and barbeque sauce)

Страви з птиці
Poultry dishes

Нижнє філе курчати фаршироване 170/70/50 340,00

(в'яленими томатами, маслинами та базиліком під соусом з сиру Горгонзола, подається з тушкованим шпинатом та кедровими горіхами)

Chicken fillet stuffed

(sun-dried tomatoes, olives and basil in sauce of Gorgonzola cheese, served with stewed spinach and pine nuts)

Філе качки смажене 180/230 520,00

(зі сливовим соусом та картопляними крокетами)

Roasted duck fillet

(with plum sauce and potato croquettes)

Філе качки смажене 230/70/80 630,00

(подається з вишневим і апельсиновим соусами та адигейським сиром)

Roasted duck fillet

(served with cherry and orange sauce and Adygei cheese)

Піца
Pizza

Маргарита 400 245,00

(соус з томатів, сир Моцарела)

Margherita

(tomato sauce, Mozzarella cheese)

Піца з крафтовим сиром Буратта та соусом «Песто» 640 520,00

Pizza with craft cheese Buratta and Pesto sauce

Піца з гострою салямi, маслинами та сиром Моцарела 450 335,00

Pizza with spicy salami, olives and Mozzarella cheese

Чотири сезони 530 370,00

(соус з томатів, салямi гостра, прошутто крудо, печериці, помідори черрі, сир Горгонзола, Камамбер та Моцарела)

Four seasons

(tomato sauce, spicy salami, prosciutto crudo, mushrooms, cherry tomatoes, cheese Gorgonzola, Camembert and Mozzarella)

Кватро формаджі 400 420,00

(соус з вершків та орегано, сир Горгонзола, Камамбер, Пармезан та Моцарела)

Quattro formaggi

(cream and oregano sauce, cheese Gorgonzola, Camembert, Parmesan and Mozzarella)



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»
м. Львів, вул. Нижанківського, 20
+38(032)235-67-66
www.valentino.lviv.ua
info@valentino.lviv.ua
вага(г) ціна(грн)
weight(g) price(UAH)

Фокачо			
Focaccia			
Фокачо з орегано		190	75,00
Focaccia with oregano			
Фокачо з пармезаном		190	120,00
Focaccia with Parmesan			
Фокачо з песто		190	120,00
Focaccia with pesto			
Фокачо з в'яленими томатами		250	235,00
Focaccia with sun-dried tomatoes			
Фокачо мікс		200	140,00
Focaccia mix			
Гарніри			
Side dishes			
Різотто з трюфельною пастою		200	260,00
Risotto with truffle paste			
Шпинат з вершками та кедровими горіхами		160	150,00
Creamy spinach with pine nuts			
Овочі запечені на грилі або на пару		200	150,00
Vegetables grilled or steamed			
Овочевий рататуй		200	180,00
Ratatouille			
Картопля запечена з білими грибами		200	170,00
Baked potatoes with boletus mushrooms			
Картопля запечена з гливами		200	100,00
Baked potatoes with mushrooms			
Десерти			
Desserts			
«Наполеон» за авторським рецептом		200/50	150,00
«Napoleon» according to the author's recipe			
Мус-глясаж «Вишнева насолода»		120	130,00
Mousse glaze "Cherry delight"			
Панна-котта з регіону П'ємонт		150/30	220,00
(фісташково-ванільна з малиновим соусом)			
Panna cotta from the Piedmont region			
(pistachio-vanilla with raspberry sause)			
Тірамісу		120	150,00
Tiramisu			
Чізкейк класичний		130/25	210,00
(з малиновим соусом)			
Cheese cake classic			
(with raspberry sauce)			



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»
м. Львів, вул. Нижанківського, 20
+38(032)235-67-66
www.valentino.lviv.ua
info@valentino.lviv.ua
вага(г) ціна(грн)
weight(g) price(UAH)

Штрудель яблучний (з родзинками та ванільно-шоколадним соусом, подається з морозивом)	200/70/50	170,00
Strudel with apples (with raisins and vanilla&chocolate sauce, served with ice-cream)		
Штрудель вишневий (з горіхами та ванільно-шоколадним соусом, подається з морозивом)	200/70/50	170,00
Strudel with cherries (with nuts and vanilla&chocolate sauce, served with ice-cream)		
Асорті десертів на компанію (торт наполеон, чізкейк, штрудель вишневий, штрудель яблучний)	730	620,00
Assorted dessert platter for a company (Napoleon cake, cheese cake, cherry strudel, Strudel with apples)		
Морозиво в асортименті Ice-cream (on a choice)	45	45,00
Сорбети в асортименті Sorbet (on a choice)	45	45,00



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»
м. Львів, вул. Нижанківського, 20
+38(032)235-67-66
www.valentino.lviv.ua
info@valentino.lviv.ua
вага(г) ціна(грн)
weight(g) price(UAH)

Наші Галицькі традиції Our Galician traditions

Домашні різносоли (квашені огірки, помідори, капуста, мариновані перець, баклажани, печериці) Home-made pickles (pickled cucumbers, tomatoes, cabbage, peppers, eggplant, mushrooms)	320	190,00
Грибочки білі мариновані Pickled white mushrooms	200	310,00
Велика м'ясна дощечка (буженина, рулет курячий, полядниця копчена, паштет, ковбаса домашня, сало мариноване) Big meat board (roasted ham, chicken roll, smoked bacon, pate, home-made sauce, pickled pork fillet)	470	500,00
Сало мариноване з часником Pork fat pickled with garlic	100	120,00
Паштет печінковий (з журавлиновим соусом та грінками) Liver pate (with cranberry sauce and croutons)	150/50/40	195,00
Філе оселедця з картоплею (відвареною в мундирах та маринованою цибулею) Herring with potatoes (boiled in jacket and pickled onions)	100/80/50/40	195,00
Пельмені зі свинини та телятини (подаються зі сметаною або грибним соусом) Pork and veal dumplings (served with sour cream and mushroom sauce)	210/80	140,00
Вареники з картоплею (шкварками, сметаною та смаженою цибулею) Varenyky with potatoes (fried pieces of lard sour cream and fried onion)	250/20/50	90,00
Вареники з капустою (та смаженою цибулею) Varenyky with cabbage (and fried onion)	250/20	90,00
Вареники з качиним м'ясом (подаються з грибним соусом) Varenyky with duck meat (served with duck meat and mushroom sauce)	250/100	320,00
Вареники з вишнею Varenyky with cherry	220/50	100,00
Деруни зі сметаною Potato pancake with sour cream	200/40/40	80,00