



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

## Холодні закуски Cold dishes

**Італійська м'ясна закуска** 220 450,00  
**Assorted Italian meat platter**

**Вітелло Тоннато**  
(скибочки запеченого ростбіфа подаються з соусом з тунця) 80/60 260,00  
**Vitello Tonnato**  
(slices of baked roast beef served with tuna sauce)

**Тартар з телятини** 120/60 290,00  
(подається з каперсами та хрумкими грінками)  
**Veal tartare**  
(served with capers and crispy toasts)

**Тартар з норвезького лосося** 100/160 595,00  
(подається з пастою з авокадо)  
**Salmon tartare**  
(served with avocado paste)

**Рибне асорті** 235/60 840,00  
(сьомга слабосолена, есколар, тигрові креветки та вугор копчений)  
**Fish platter**  
(salted salmon, escolar, tiger shrimps and smoked eel)

**Мармурове карпачо з лосося** 80/45 460,00  
(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)

**Карпачо з філе телятини** 100/60 250,00  
**Beef Carpaccio**

**Ікра лососева з грінками** 40/60/20 540,00  
**Salmon caviar with toasts**

**Мус з авокадо з сьомгою слабосоленою** 200/30 520,00  
(та сиру маскарпоне, подається з запеченим болгарським перцем)  
**Mousse with avocado with salted salmon**

(mascarpone cheese mousse, served with baked bell peppers)

**Нижний паштет з печінки курчати** 100/25/20 160,00  
(з хрумкими грінками та ожиним соусом)  
**Tender chicken liver pate**  
(with blackberry sauce and croutons)

**Асорті брускет** 180 340,00

-з сьомгою слабосоленою та сиром маскарпоне  
-з лисичками та сиром Дор-Блю  
-з куркою та пастою з авокадо і манго

**Assorted bruschette**

-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](mailto:info@valentino.lviv.ua)  
вага(г) ціна(грн)  
weight(g) price(UAH)

|  |                   |               |
|--|-------------------|---------------|
| <b>Хумус</b><br><b>Hummus</b>  | <b>150/40</b>     | <b>105,00</b> |
| <b>Баба гануш</b><br>(подається з фокачо, в'яленими томатами, помідорами чері та кедровими горіхами)<br><b>Baba ganush</b><br>(served with focaccia, dried tomatoes, cherry tomatoes and pine nuts )   | <b>150/40/40</b>  | <b>280,00</b> |
| <b>Антипасті</b><br>(прошутто крудо, саямі, пармська шинка, сир Дор-блю, сир пармезан, каперси, оливки, маслини, в'ялені томати, соус «Гуакамолє») <b>Antipasti</b><br>(prosciutto crudo, salami, Parma ham, Dorblu cheese, Parmesan cheese, capers, olives, dried tomatoes and sause «Guacamole») | <b>200/60</b>     | <b>560,00</b> |
| <b>Палітра італійських сирів класу «Преміум»</b><br><b>«Premium» cheese platter</b>  | <b>210/100/40</b> | <b>580,00</b> |
| <b>Бастурма</b><br><b>Pastirma</b>   | <b>50</b>         | <b>140,00</b> |
| <b>Салати</b><br><b>Salads</b>   |                   |               |
| <b>Салат з крафтовим сиром Буратта та міксом томатів</b><br>(з запеченим болгарським перцем під соусом «Песто») <b>Salad with Buratta craft cheese and tomato mix</b><br>(with baked bell pepper under "Pesto" sauce )   | <b>120/110/50</b> | <b>420,00</b> |
| <b>Салат з овочів-гриль</b><br>(заправлений соусом бальзаміко) <b>Grilled vegetables salad</b><br>(with balsamico dressing)  | <b>250</b>        | <b>250,00</b> |
| <b>Салат зі свіжих овочів та сира фета</b><br>(з запеченим болгарським перцем під оливковим соусом та соусом «Песто») <b>Fresh vegetable salad and feta cheese</b><br>(Under olive sauce and "Pesto" sause with baked bell pepper)   | <b>250</b>        | <b>190,00</b> |
| <b>Салат з козячим сиром та запеченим буряком</b><br>(з кедровими горіхами під оливково-бальзамічним соусом) <b>Salad with goat cheese and roasted beets</b><br>(with pine nuts under olive-balsamico sauce)   | <b>210</b>        | <b>320,00</b> |
| <b>Салат «Валентино»</b><br>(тигрові креветки, авокадо, манго, огірки, помідори під оливково-кунжутним соусом) <b>Salad «Valentino»</b><br>(tiger shrimps, avocado, mango, cucumbers, tomatoes, under olive-sesame sauce)  | <b>180</b>        | <b>495,00</b> |
| <b>Салат «ДеЛючія»</b><br>(мікс салатів, апельсин, авокадо, манго, помідори черрі, креветки тигрові під лимонно-оливковим соусом) <b>Salad «DeLucia»</b><br>(mix of salads, orange, avocado, mango, cherry tomatoes, tiger shrimps with olive lemon sause)   | <b>230</b>        | <b>380,00</b> |



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

**Салат з копченим вугрем та кіноа**      **160**    **340,00**

(подається з авокадо, огірком під оливково-горіховим соусом)

**Salad with smoked eel and quinoa**

(served with avocado, cucumber under olive-nut sause)

**Салат з телятиною-гриль**      **220**    **360,00**

(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)

**Салат «Цезар» з курячим філе або філе телятини**      **250**    **280,00**

(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)

**Салат з ніжним качиним філе в соусі Унагі**      **250**    **290,00**

(карамелізованим яблуком під соусом бальзаміко)

**Salad with grilled duck**

(caramelized apple under balsamico sauce)

### Супи Soups

**Суп Рибний «Буйабес»**      **300/40/30**    **510,00**

(з грінками та соусом «Айолі»)

**Soup «Bouillabaisse»**

(with croutons and sauce «Aioli»)

**Крем-суп з білими грибами**      **200**    **250,00**

**Mushroom cream soup with ceps**

**Крем-суп зі шпинату**      **200**    **180,00**

(з тигровою креветкою)

**Spinach cream soup**

(with tiger shrimp)

**Борщ український з м'ясом**      **280/40/70**    **130,00**

**Ukrainian borscht with meat**

**Уха рибацька**      **250/80**    **280,00**

(рибна юшка з ніжним м'ясом лосося та дорадо)

**Fisherman's fish soup**

(fish bullion with soft salmon and dorado)

**Томатний суп «Гаспачо»**      **200/15**    **150,00**

**Tomato soup «Gazpacho»**

**Окрошка овочева**      **200**    **130,00**

(на основі кефіру або квасу)

**Okroshka with vegetables**

(based on kefir/based on kvass)

**Окрошка м'ясна**      **200**    **130,00**

(на основі кефіру або квасу)

**Okroshka with meat**

(based on kefir/based on kvass)



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

|   |            |               |
|---|------------|---------------|
| <b>Равіолі зі шпинатом та лососем</b><br><b>Ravioli with spinach and salmon</b> | <b>250</b> | <b>295,00</b> |
|---|------------|---------------|

|  |            |               |
|--|------------|---------------|
| <b>Равіолі з куркою та грибами</b><br><b>Ravioli with chicken an mushrooms</b> | <b>250</b> | <b>220,00</b> |
|--|------------|---------------|

### **Страви з риби** **Fish dishes**

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»  
м. Львів, вул. Нижанківського, 20  
+38(032)235-67-66  
[www.valentino.lviv.ua](http://www.valentino.lviv.ua)  
[info@valentino.lviv.ua](mailto: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 sauce)

**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 sauce)



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

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





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

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



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

## Наші Галицькі традиції Our Galician traditions

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



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»

м. Львів, вул. Нижанківського, 20

+38(032)235-67-66

[www.valentino.lviv.ua](http://www.valentino.lviv.ua)

[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

|        |        |       |
|--------|--------|-------|
| пляшка | 100 мл | 50 мл |
| bottle | 100 ml | 50 ml |

### Аперитиви

#### Aperitif

|                            |       |        |        |       |
|----------------------------|-------|--------|--------|-------|
| Лілле Блан<br>Lillet Blanc | 0,750 | 825,00 | 110,00 | 55,00 |
|----------------------------|-------|--------|--------|-------|

|                                  |      |         |        |       |
|----------------------------------|------|---------|--------|-------|
| Кампарі Бігтер<br>Campari Bitter | 1,00 | 1800,00 | 180,00 | 90,00 |
|----------------------------------|------|---------|--------|-------|

|  |      |         |        |       |
|--|------|---------|--------|-------|
| Мартіні Екстра Драй<br>Martini Extra Dry | 1,00 | 1000,00 | 100,00 | 50,00 |
|--|------|---------|--------|-------|

|                                  |      |         |        |       |
|----------------------------------|------|---------|--------|-------|
| Мартіні Біанко<br>Martini Bianco | 1,00 | 1000,00 | 100,00 | 50,00 |
|----------------------------------|------|---------|--------|-------|

|                                |      |         |        |       |
|--------------------------------|------|---------|--------|-------|
| Мартіні Россо<br>Martini Rosso | 1,00 | 1000,00 | 100,00 | 50,00 |
|--------------------------------|------|---------|--------|-------|

|                                  |      |         |        |       |
|----------------------------------|------|---------|--------|-------|
| Мартіні Розато<br>Martini Rosato | 1,00 | 1000,00 | 100,00 | 50,00 |
|----------------------------------|------|---------|--------|-------|

|                   |      |         |        |       |
|-------------------|------|---------|--------|-------|
| Апероль<br>Aperol | 1,00 | 1900,00 | 190,00 | 95,00 |
|-------------------|------|---------|--------|-------|

### Горілка

#### Vodka

|                  |       |         |        |        |
|------------------|-------|---------|--------|--------|
| Граппа<br>Grappa | 0,700 | 1400,00 | 200,00 | 100,00 |
|------------------|-------|---------|--------|--------|

|               |       |         |        |        |
|---------------|-------|---------|--------|--------|
| Чейз<br>Chase | 0,700 | 3500,00 | 500,00 | 250,00 |
|---------------|-------|---------|--------|--------|

|                        |      |         |        |        |
|------------------------|------|---------|--------|--------|
| Грей Гуз<br>Grey Goose | 1,00 | 2900,00 | 290,00 | 145,00 |
|------------------------|------|---------|--------|--------|

|                               |       |         |        |        |
|-------------------------------|-------|---------|--------|--------|
| Абсолют Елікс<br>Absolut Elyx | 0,700 | 1960,00 | 280,00 | 140,00 |
|-------------------------------|-------|---------|--------|--------|

|                    |       |         |        |       |
|--------------------|-------|---------|--------|-------|
| Абсолют<br>Absolut | 0,700 | 1260,00 | 180,00 | 90,00 |
|--------------------|-------|---------|--------|-------|

|            |      |         |        |        |
|------------|------|---------|--------|--------|
| Ора<br>Ora | 1,00 | 2200,00 | 220,00 | 110,00 |
|------------|------|---------|--------|--------|

|  |       |         |        |        |
|--|-------|---------|--------|--------|
| Білуга «Голд Лайн»<br>Beluga Gold Line | 0,750 | 3750,00 | 500,00 | 250,00 |
|--|-------|---------|--------|--------|



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»  
 м. Львів, вул. Нижанківського, 20  
 +38(032)235-67-66  
 www.valentino.lviv.ua  
[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

|        |        |       |
|--------|--------|-------|
| пляшка | 100 мл | 50 мл |
| bottle | 100 ml | 50 ml |

|  |              |                |               |               |
|--|--------------|----------------|---------------|---------------|
| <b>Старицький &amp; Левицький<br/>Staritsky &amp; Levitsky</b> | <b>0,500</b> | <b>1300,00</b> | <b>260,00</b> | <b>130,00</b> |
| <b>Непоборна<br/>Nepoborna</b>                                 | <b>0,500</b> | <b>550,00</b>  | <b>110,00</b> | <b>55,00</b>  |
| <b>Немирів Ультра Лекс<br/>Nemiroff Ultra Lex</b>              | <b>0,700</b> | <b>1120,00</b> | <b>160,00</b> | <b>80,00</b>  |
| <b>Немирів Лекс<br/>Nemiroff Lex</b>                           | <b>0,500</b> | <b>700,00</b>  | <b>140,00</b> | <b>70,00</b>  |
| <b>Львівська «Давня легенда»<br/>Lvivska «Davnja Lehenda»</b>  | <b>0,700</b> | <b>700,00</b>  | <b>100,00</b> | <b>50,00</b>  |
| <b>Львівська «Преміум»<br/>Lvivska «Premium»</b>               | <b>0,700</b> | <b>700,00</b>  | <b>100,00</b> | <b>50,00</b>  |
| <b>Фінляндія<br/>Finlandia</b>                                 | <b>0,500</b> | <b>750,00</b>  | <b>150,00</b> | <b>75,00</b>  |
| <b>Фінляндія Журавлина<br/>Finlandia Cranberry</b>             | <b>0,500</b> | <b>750,00</b>  | <b>150,00</b> | <b>75,00</b>  |
| <b>Лемберг<br/>Lemberg</b>                                     | <b>0,700</b> | <b>560,00</b>  | <b>80,00</b>  | <b>40,00</b>  |
| <b>«Український дух»<br/>Ukrainian spirit</b>                  | <b>0,500</b> | <b>500,00</b>  | <b>100,00</b> | <b>50,00</b>  |
| <b><u>Текіла</u></b>   |              |                |               |               |
| <b><u>Tequila</u></b>  |              |                |               |               |
| <b>Патрон Репосадо<br/>Patron Reposado</b>                     | <b>0,750</b> | <b>4950,00</b> | <b>660,00</b> | <b>330,00</b> |
| <b>Каса Нобле Крістал<br/>Casa Noble Crystal</b>               | <b>0,750</b> | <b>4050,00</b> | <b>540,00</b> | <b>270,00</b> |
| <b>Дос Армадійос Аньєхо<br/>Dos Armadillos Anejo</b>           | <b>0,750</b> | <b>6750,00</b> | <b>900,00</b> | <b>450,00</b> |
| <b>Ольмека Голд<br/>Olmeca Gold</b>                            | <b>1,00</b>  | <b>2700,00</b> | <b>270,00</b> | <b>135,00</b> |



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»  
м. Львів, вул. Нижанківського, 20  
+38(032)235-67-66  
[www.valentino.lviv.ua](http://www.valentino.lviv.ua)  
[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

|   |       | пляшка<br>bottle | 100 мл<br>100 ml | 50 мл<br>50 ml |
|---|-------|------------------|------------------|----------------|
| Ольмека Бланко<br>Olmeca Blanco                                 | 1,00  | 2700,00          | 270,00           | 135,00         |
| <b><u>Джин</u></b><br><b><u>Gin</u></b>                         |       |                  |                  |                |
| Біфітер<br>Beefeater  | 1,00  | 2400,00          | 240,00           | 120,00         |
| Фінсбарі Платіnum<br>Finsbury Platinum                          | 0,700 | 1190,00          | 170,00           | 85,00          |
| Бомбей Сапфір<br>Bombay Sapphire                                | 1,00  | 2700,00          | 270,00           | 135,00         |
| <b><u>Ром</u></b><br><b><u>Rum</u></b>                          |       |                  |                  |                |
| Ель Дорадо 12 років<br>EL Dorado 12 YO                          | 0,700 | 3500,00          | 500,00           | 250,00         |
| Матузалем Гран Резерва 15 років<br>Matusalem Gran Reserva 15 YO | 0,700 | 3780,00          | 540,00           | 270,00         |
| Мартініка Ор д'Аж<br>Martinique Hors d'Age                      | 0,700 | 3780,00          | 540,00           | 270,00         |
| Гавана Клуб Аньєхо 7 років<br>Havana Club Anejo 7 Anos          | 0,700 | 2100,00          | 300,00           | 150,00         |
| Гавана Клуб Аньєхо 3 роки<br>Havana Club Anejo 3 Anos           | 1,00  | 2200,00          | 220,00           | 110,00         |
| Бакарді<br>Bacardi  | 1,00  | 1900,00          | 190,00           | 95,00          |
| Закапа 23 роки<br>Zacapa 23 YO                                  | 0,700 | 6160,00          | 880,00           | 440,00         |



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»  
м. Львів, вул. Нижанківського, 20  
+38(032)235-67-66  
www.valentino.lviv.ua  
[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

|        |        |       |
|--------|--------|-------|
| пляшка | 100 мл | 50 мл |
| bottle | 100 ml | 50 ml |

**Коньяки**  
**Cognac**

|  |       |          |         |         |
|--|-------|----------|---------|---------|
| Шато Де Монтіфо V.S. O.P.<br>Chateau de Montifaud V.S.O.P. | 0,700 | 5880,00  | 840,00  | 420,00  |
| Хеннессі Параді<br>Hennessy Paradis                        | 0,700 | 48300,00 | 6900,00 | 3450,00 |
| Хеннессі Х.О.<br>Hennessy X.O.                             | 0,700 | 24500,00 | 3500,00 | 1750,00 |
| Хеннессі V.S.O.P.<br>Hennessy V.S.O.P.                     | 0,700 | 7420,00  | 1060,00 | 530,00  |
| Хеннессі V.S.<br>Hennessy V.S                              | 0,700 | 4340,00  | 620,00  | 310,00  |
| Мартель Х.О.<br>Martell X.O.                               | 0,700 | 15400,00 | 2200,00 | 1100,00 |
| Мартель V.S.O.P.<br>Martell V.S.O.P.                       | 0,700 | 5530,00  | 790,00  | 395,00  |
| Мартель V.S.<br>Martell VS.                                | 0,700 | 4340,00  | 620,00  | 310,00  |
| Отар Х.О.<br>Otard X.O.                                    | 0,700 | 5320,00  | 760,00  | 380,00  |
| Отар V.S.O.P.<br>Otard V.S.O.P.                            | 0,700 | 3360,00  | 480,00  | 240,00  |
| Луї Руайє V.S.O.P.<br>Louis Royer V.S.O.P.                 | 0,700 | 4060,00  | 580,00  | 290,00  |
| Хайн V.S.O.P.<br>Hine V.S.O.P.                             | 0,700 | 4060,00  | 580,00  | 290,00  |
| Курвуазьє V.S.O.P.<br>Courvoisier V.S.O.P.                 | 0,700 | 3920,00  | 560,00  | 280,00  |
| Ремі Мартен V.S.<br>Remy Martin V.S.                       | 0,700 | 6020,00  | 860,00  | 430,00  |



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»  
м. Львів, вул. Нижанківського, 20  
+38(032)235-67-66  
[www.valentino.lviv.ua](http://www.valentino.lviv.ua)  
[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

|        |        |       |
|--------|--------|-------|
| пляшка | 100 мл | 50 мл |
| bottle | 100 ml | 50 ml |

## Бренді

### Brandy

|  |       |         |        |        |
|--|-------|---------|--------|--------|
| АрАрАт Наірі 20 років<br>ArArAt Nairi 20 YO      | 0,500 | 3650,00 | 730,00 | 365,00 |
| АрАрАт Ахтамар 10 років<br>ArArAt Akhtamar 10 YO | 0,700 | 3010,00 | 430,00 | 215,00 |
| АрАрАт Ані 6 років<br>ArArAt Ani 6 YO            | 0,700 | 1960,00 | 280,00 | 140,00 |
| АрАрАт 3*<br>ArArAt 3*                           | 0,500 | 1100,00 | 220,00 | 110,00 |
| Ужгород 10 років<br>Uzgorod 10 YO                | 0,500 | 2300,00 | 460,00 | 230,00 |
| Тиса 6 років<br>Tysa 6 YO                        | 0,500 | 1800,00 | 360,00 | 180,00 |
| Сараджяшвілі 5*<br>Sarajishvili 5*               | 0,500 | 900,00  | 180,00 | 90,00  |

### Кальвадос

#### Calvados

|   |       |          |         |        |
|---|-------|----------|---------|--------|
| Крістіан Друа, Селексьйон<br>Christian Drouin, Selection          | 0,700 | 2240,00  | 320,00  | 160,00 |
| Пер Маглуар<br>Pere Magloire V.S.O.P.                             | 0,500 | 2000,00  | 400,00  | 200,00 |
| Крістіан Друа Пом Прізюньєр<br>Christian Drouin Pomme Prisonnière | 0,900 | 11700,00 | 1300,00 | 650,00 |

### Арманьяк

#### Armagnac

|   |       |         |        |        |
|---|-------|---------|--------|--------|
| Шато Де Лобад V.S.O.P.<br>Chateau de Laubade V.S.O.P. | 0,700 | 3920,00 | 560,00 | 280,00 |
|---|-------|---------|--------|--------|





Ресторан італійської кухні «VALENTINO»  
м. Львів, вул. Нижанківського, 20  
+38(032)235-67-66  
www.valentino.lviv.ua  
[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

|        |        |       |
|--------|--------|-------|
| пляшка | 100 мл | 50 мл |
| bottle | 100 ml | 50 ml |

**Лікери**  
**Liqueur**

|   |       |         |        |        |
|---|-------|---------|--------|--------|
| Самбука Молінарі Екстра<br>Sambuca Molinari Extra     | 0,500 | 1050,00 | 210,00 | 105,00 |
| Куантро<br>Cointreau                                  | 0,700 | 2240,00 | 320,00 | 160,00 |
| Бейліс<br>Baileys                                     | 0,700 | 2940,00 | 420,00 | 210,00 |
| Малібу<br>Malibu                                      | 0,700 | 1470,00 | 210,00 | 105,00 |
| Де Кайпер (в асортименті)<br>De Kuiper (in the range) | 0,700 | 1260,00 | 180,00 | 90,00  |
| Вана Таллінн<br>Vana Tallin                           | 0,500 | 800,00  | 160,00 | 80,00  |

**Віскі Шотландські Односолодові**  
**Single Malt Scotch Whisky**

|  |       |          |         |         |
|--|-------|----------|---------|---------|
| Макаллан 21 рік<br>Macallan 21 YO                    | 0,700 | 41580,00 | 5940,00 | 2970,00 |
| Макаллан 18 років<br>Macallan 18 YO                  | 0,700 | 19180,00 | 2740,00 | 1370,00 |
| Макаллан 12 років<br>Macallan 12 YO                  | 0,700 | 7000,00  | 1000,00 | 500,00  |
| Гленлівет 15 років<br>Glenlivet 15 YO                | 0,700 | 5950,00  | 850,00  | 425,00  |
| Гленлівет 12 років<br>Glenlivet 12 YO                | 0,700 | 5740,00  | 820,00  | 410,00  |
| Мортлах 15 років<br>Mortlach 15 YO                   | 0,700 | 7140,00  | 1020,00 | 510,00  |
| Бен Ріах Мадейра 15 років<br>Ben Riach Madeira 15 YO | 0,700 | 6160,00  | 880,00  | 440,00  |



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»  
м. Львів, вул. Нижанківського, 20  
+38(032)235-67-66  
[www.valentino.lviv.ua](http://www.valentino.lviv.ua)  
[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

|        |        |       |
|--------|--------|-------|
| пляшка | 100 мл | 50 мл |
| bottle | 100 ml | 50 ml |

|   |              |                 |                |                |
|---|--------------|-----------------|----------------|----------------|
| <b>Бен Ріах Дарк Рам 15 років</b><br><b>Ben Riach Dark Rum 15 YO</b>              | <b>0,700</b> | <b>6160,00</b>  | <b>880,00</b>  | <b>440,00</b>  |
| <b>Бен Ріах</b><br><b>Ben Riach</b>   | <b>0,700</b> | <b>3780,00</b>  | <b>540,00</b>  | <b>270,00</b>  |
| <b>Гленморанжі Нектар д'Ор 18 років</b><br><b>Glenmorangie Nectar d'Or 18 YO</b>  | <b>0,700</b> | <b>14700,00</b> | <b>2100,00</b> | <b>1050,00</b> |
| <b>Гленморанжі Нектар д'Ор 12 років</b><br><b>Glenmorangie Nectar d'Or 12 YO</b>  | <b>0,700</b> | <b>6300,00</b>  | <b>900,00</b>  | <b>450,00</b>  |
| <b>Гленморанжі Кінта Рубан 12 років</b><br><b>Glenmorangie Quinta Ruban 12 YO</b> | <b>0,700</b> | <b>6300,00</b>  | <b>900,00</b>  | <b>450,00</b>  |
| <b>Глен Дронах 12 років</b><br><b>Glen Dronach 12 YO</b>                          | <b>0,700</b> | <b>4060,00</b>  | <b>580,0</b>   | <b>290,00</b>  |
| <b>Олд Пултні 12 років</b><br><b>Old Pulteney 12 YO</b>                           | <b>0,700</b> | <b>5740,00</b>  | <b>820,00</b>  | <b>410,00</b>  |
| <b>Бенромах Каск Стренс 10 років</b><br><b>Benromach Cask Strength 10 YO</b>      | <b>0,700</b> | <b>5880,00</b>  | <b>840,00</b>  | <b>420,00</b>  |
| <b>Бенромах Традиціонал</b><br><b>Benromach Traditional</b>                       | <b>0,700</b> | <b>4060,00</b>  | <b>580,00</b>  | <b>290,00</b>  |
| <b>Талібардін Сотерн Фініш</b><br><b>Tullibardine Sauternes Finish</b>            | <b>0,700</b> | <b>3920,00</b>  | <b>560,00</b>  | <b>280,00</b>  |
| <b>Талібардін Шері Фініш</b><br><b>Tullibardine Sherry Finish</b>                 | <b>0,700</b> | <b>3920,00</b>  | <b>560,00</b>  | <b>280,00</b>  |
| <b>Арран Амароне Каск 10 років</b><br><b>Arran Amarone Cask 10 YO</b>             | <b>0,700</b> | <b>4480,00</b>  | <b>640,00</b>  | <b>320,00</b>  |
| <b>Арран</b><br><b>Arran</b>  | <b>0,700</b> | <b>3360,00</b>  | <b>480,00</b>  | <b>240,00</b>  |
| <b>Хайленд парк 12 років</b><br><b>Highland Park 12 YO</b>                        | <b>0,700</b> | <b>4620,00</b>  | <b>660,00</b>  | <b>330,00</b>  |



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»

м. Львів, вул. Нижанківського, 20

+38(032)235-67-66

[www.valentino.lviv.ua](http://www.valentino.lviv.ua)

[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

|        |        |       |
|--------|--------|-------|
| пляшка | 100 мл | 50 мл |
| bottle | 100 ml | 50 ml |

**Віскі / Ірландія**  
**Whiskey / Ireland**

|   |       |         |        |        |
|---|-------|---------|--------|--------|
| Джемесон Каскмейтс<br>Jameson Caskmates | 0,700 | 2940,00 | 420,00 | 210,00 |
|---|-------|---------|--------|--------|

|                     |      |         |        |        |
|---------------------|------|---------|--------|--------|
| Джемесон<br>Jameson | 1,00 | 3600,00 | 360,00 | 180,00 |
|---------------------|------|---------|--------|--------|

|                                 |       |         |        |        |
|---------------------------------|-------|---------|--------|--------|
| Пауерс 12 років<br>Powers 12 YO | 0,700 | 5040,00 | 720,00 | 360,00 |
|---------------------------------|-------|---------|--------|--------|

|   |       |         |        |        |
|---|-------|---------|--------|--------|
| Бушмільс Сінгл Молт 10 років<br>Bushmills Single Malt 10 YO | 0,700 | 3920,00 | 560,00 | 280,00 |
|---|-------|---------|--------|--------|

**Віскі Шотландські Купажовані**  
**Blended Scotch Whisky**

|  |       |         |        |        |
|--|-------|---------|--------|--------|
| Чівас Рігал 18 років<br>Chivas Regal 18 YO | 0,700 | 6720,00 | 960,00 | 480,00 |
|--|-------|---------|--------|--------|

|  |       |         |        |        |
|--|-------|---------|--------|--------|
| Чівас Рігал екстра<br>Chivas Regal extra | 0,700 | 4340,00 | 620,00 | 310,00 |
|--|-------|---------|--------|--------|

|  |      |         |        |        |
|--|------|---------|--------|--------|
| Чівас Рігал 12 років<br>Chivas Regal 12 YO | 1,00 | 6200,00 | 620,00 | 310,00 |
|--|------|---------|--------|--------|

|                                 |       |         |        |        |
|---------------------------------|-------|---------|--------|--------|
| Дюарс 18 років<br>Dewar's 18 YO | 0,750 | 4200,00 | 560,00 | 280,00 |
|---------------------------------|-------|---------|--------|--------|

|  |       |         |        |        |
|--|-------|---------|--------|--------|
| Ханкі Банністер 12 років<br>Hankey Bannister 12 YO | 0,700 | 2940,00 | 420,00 | 210,00 |
|--|-------|---------|--------|--------|

|  |       |         |        |        |
|--|-------|---------|--------|--------|
| Джонні Вокер Блек Лейбл 12 років<br>Johnnie Walker Black Label 12 YO | 0,700 | 4200,00 | 600,00 | 300,00 |
|--|-------|---------|--------|--------|

|  |       |         |        |        |
|--|-------|---------|--------|--------|
| Джонні Вокер Ред Лейбл<br>Johnnie Walker Red Label | 0,700 | 1680,00 | 240,00 | 120,00 |
|--|-------|---------|--------|--------|

|  |       |         |        |        |
|--|-------|---------|--------|--------|
| Баллантайнс Файнест<br>Ballantine's Finest | 0,700 | 1960,00 | 280,00 | 140,00 |
|--|-------|---------|--------|--------|

|                                    |      |         |        |        |
|------------------------------------|------|---------|--------|--------|
| Вільям Ловсонс<br>William Lawson's | 1,00 | 2200,00 | 220,00 | 110,00 |
|------------------------------------|------|---------|--------|--------|



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»

м. Львів, вул. Нижанківського, 20

+38(032)235-67-66

[www.valentino.lviv.ua](http://www.valentino.lviv.ua)

[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

|        |        |       |
|--------|--------|-------|
| пляшка | 100 мл | 50 мл |
| bottle | 100 ml | 50 ml |

**Віскі / Японія**  
**Whiskey / Japan**

|   |       |         |        |        |
|---|-------|---------|--------|--------|
| Нікка Такетсуру 12 років<br>Nikka Taketsuru 12 YO | 0,700 | 5880,00 | 840,00 | 420,00 |
|---|-------|---------|--------|--------|

|                                |       |         |        |        |
|--------------------------------|-------|---------|--------|--------|
| Нікка Блендед<br>Nikka Blended | 0,700 | 3080,00 | 440,00 | 220,00 |
|--------------------------------|-------|---------|--------|--------|

**Віскі / США**  
**Whiskey / USA**

|                      |      |         |        |        |
|----------------------|------|---------|--------|--------|
| Джим Бім<br>Jim Beam | 1,00 | 2900,00 | 290,00 | 145,00 |
|----------------------|------|---------|--------|--------|

|                              |      |         |        |        |
|------------------------------|------|---------|--------|--------|
| Джек Деніелс<br>Jack Daniels | 1,00 | 2900,00 | 290,00 | 145,00 |
|------------------------------|------|---------|--------|--------|

**Дижестив**  
**Digestif**

|                         |      |         |        |       |
|-------------------------|------|---------|--------|-------|
| Бехеровка<br>Becherovka | 1,00 | 1700,00 | 170,00 | 85,00 |
|-------------------------|------|---------|--------|-------|

|                                       |       |        |        |       |
|---------------------------------------|-------|--------|--------|-------|
| Бехеровка Лемонд<br>Becherovka Lemond | 0,500 | 850,00 | 170,00 | 85,00 |
|---------------------------------------|-------|--------|--------|-------|

|                                |       |         |        |        |
|--------------------------------|-------|---------|--------|--------|
| Фернет-Бранка<br>Fernet-Branca | 0,700 | 2030,00 | 290,00 | 145,00 |
|--------------------------------|-------|---------|--------|--------|

|                         |       |         |        |        |
|-------------------------|-------|---------|--------|--------|
| Кіллєпіч<br>Killepitsch | 0,700 | 1680,00 | 240,00 | 120,00 |
|-------------------------|-------|---------|--------|--------|

|                             |       |         |        |        |
|-----------------------------|-------|---------|--------|--------|
| Єгермайстер<br>Jägermeister | 0,700 | 1540,00 | 220,00 | 110,00 |
|-----------------------------|-------|---------|--------|--------|

|                                      |      |         |        |        |
|--------------------------------------|------|---------|--------|--------|
| Амаро Монтенегро<br>Amaro Montenegro | 1,00 | 2200,00 | 220,00 | 110,00 |
|--------------------------------------|------|---------|--------|--------|

|                         |      |         |        |        |
|-------------------------|------|---------|--------|--------|
| Лімончело<br>Limoncello | 1,00 | 2300,00 | 230,00 | 115,00 |
|-------------------------|------|---------|--------|--------|

|                                   |      |         |        |        |
|-----------------------------------|------|---------|--------|--------|
| Абсент «Ксента»<br>Absinthe Xenta | 1,00 | 3300,00 | 330,00 | 165,00 |
|-----------------------------------|------|---------|--------|--------|

|                          |       |         |        |        |
|--------------------------|-------|---------|--------|--------|
| Татраті 52<br>Tatratea 5 | 0,700 | 2450,00 | 350,00 | 175,00 |
|--------------------------|-------|---------|--------|--------|



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»

м. Львів, вул. Нижанківського, 20

+38(032)235-67-66

[www.valentino.lviv.ua](http://www.valentino.lviv.ua)

[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

### Пиво пляшкове

#### Bottled beer

|  | пляшка<br>bottle | ціна<br>price |
|--|------------------|---------------|
| Хайнекен<br>Heineken                                       | 0,500            | 110,00        |
| Прага Преміум Пілз<br>Praga Premium Pils                   | 0,500            | 110,00        |
| Льоф Брюне<br>Leffe Brune                                  | 0,330            | 135,00        |
| Ердінгер пшеничне (безалкогольне)<br>Erdinger Alcohol-Free | 0,330            | 115,00        |
| Грімберген Блонд<br>Grimbergen Blonde                      | 0,330            | 135,00        |
| Грімберген Дабл-Амбрі<br>Grimbergen Double-Ambree          | 0,330            | 135,00        |
| Кроненбург 1664 Блан<br>Kronenbourg 1664 Blank             | 0,460            | 115,00        |
| Львівське 1715<br>Lvivske 1715                             | 0,450            | 65,00         |

### Коктейлі алкогольні

#### Alcoholic Cocktails

|   | мл<br>ml | ціна<br>price |
|---|----------|---------------|
| Шалений пес (горілка, соус Табаско, малиновий сир)<br>Mad Dog (vodka, Tabasco sauce, raspberry syrup) | 155      | 114,00        |

### Шот дрінк

#### Shot Drink

|  |    |        |
|--|----|--------|
| Б-52 (кавовий лікер, Бейліс, куантро)<br>В-52 (coffee liqueur, Baileys, Cointreau)   | 60 | 180,00 |
| Зелений Мексиканець<br>(банановий лікер, фреш лимонний, текіла)<br>Green Mexican<br>(pisang liqueur, lemon fresh juice, tequila) | 60 | 90,00  |



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»  
м. Львів, вул. Нижанківського, 20  
+38(032)235-67-66  
www.valentino.lviv.ua  
[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

|  | мл<br>ml   | ціна<br>price |
|--|------------|---------------|
| <b>Б.М.В</b> (бейліз, малибу, віскі)<br><b>В.М.В</b> (Baileys, Malibu, whisky)   | <b>60</b>  | <b>150,00</b> |
| <b><u>Лонг дрінк</u></b><br><b><u>Long Drink</u></b>   |            |               |
| <b>Валентино</b> (джин, гренадин, сік грейпфрутовий)<br><b>Valentino</b> (gin, grenadine, grapefruit juice)  | <b>180</b> | <b>170,00</b> |
| <b>Швейцарський</b> (горілка, самбука, тонік)<br><b>Swiss</b> (vodka, sambuca, tonic water)  | <b>175</b> | <b>110,00</b> |
| <b>Апероль Спрітц</b> (Апероль, вода газована, Просеко)<br><b>Aperol Spritz</b> (Aperol, sparkling water, Prosecco)  | <b>200</b> | <b>290,00</b> |
| <b>Маргарита</b> (текіла бланко, Куантро, фреш лимонний)<br><b>Margarita</b> (tequila blanco, Cointreau, lemon fresh juice)  | <b>100</b> | <b>245,00</b> |
| <b>Манхеттен</b> (бурбон, вермут, Анґостура)<br><b>Manhattan</b> (bourbon, vermouth, Angostura)  | <b>80</b>  | <b>190,00</b> |
| <b>Куба Лібре</b> (ром чорний, Пепсі-кола)<br><b>Cuba Libre</b> (black rum, Pepsi-cola)  | <b>200</b> | <b>160,00</b> |
| <b>Голуба Лагуна</b> (горілка, блю кюрасао, Спрайт)<br><b>Blue Lagoon</b> (vodka, blue curacao, Sprite)  | <b>220</b> | <b>90,00</b>  |
| <b>Текіла Санрайз</b> (текіла бланко, гренадин, сік апельсиновий)<br><b>Tequila Sunrise</b> (tequila blanco, grenadine, orange juice)  | <b>210</b> | <b>160,00</b> |
| <b>Лонг Айленд Айс Ті</b><br>(горілка, ром, текіла, джин, Куантро, Пепсі-кола, фреш лимонний)<br><b>Long Island Iced Tea</b><br>(vodka, rum, tequila, gin, Cointreau, Pepsi-cola, lemon fresh juice) | <b>250</b> | <b>240,00</b> |
| <b>Грін Ай</b> (банановий лікер, горілка, сік ананасовий, абсент)<br><b>Green Eye</b> (pisang liqueur, vodka, pineapple juice, absinthe)   | <b>250</b> | <b>115,00</b> |
| <b>Мохіто</b> (ром білий, м'ята, лайм, Спрайт)<br><b>Mojito</b> (white rum, mint, lime, Sprite)  | <b>300</b> | <b>260,00</b> |
| <b>Мохіто полуничний</b> (ром білий, м'ята, лайм, полуниця, Спрайт)<br><b>Mojito Strawberry</b> (white rum, mint, lime, strawberry, Sprite)  | <b>300</b> | <b>280,00</b> |



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»

м. Львів, вул. Нижанківського, 20

+38(032)235-67-66

[www.valentino.lviv.ua](http://www.valentino.lviv.ua)

[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

|   | мл<br>ml | ціна<br>price |
|---|----------|---------------|
| <b>Хрещений Батько</b> (лікер амаретто, віскі)<br><b>Godfather</b> (amaretto liqueur, whisky)                         | 70       | 165,00        |
| <b>Французький зв'язковий</b> (лікер амаретто, коньяк)<br><b>French Connection</b> (amaretto liqueur, cognac)         | 70       | 115,00        |
| <b>Іржавий цвях</b> (Драмбуї, віскі)<br><b>Rusty Nail</b> (Drambuie, whiskey)   | 70       | 140,00        |
| <b>Олд Фешен</b> (бурбон, Ангостура)<br><b>Old Fashioned</b> (bourbon, Angostura)                                     | 55       | 135,00        |
| <b><u>Коктейлі безалкогольні</u></b><br><b><u>Non-alcoholic cocktails</u></b>   |          |               |
| <b>Мохіто</b> (м'ята, лайм, Спрайт)<br><b>Mojito</b> (mint, lime, Sprite)   | 300      | 140,00        |
| <b>Мохіто полуничний</b> (м'ята, лайм, полуниця, Спрайт)<br><b>Mojito Strawberry</b> (mint, lime, strawberry, Sprite) | 300      | 150,00        |
| <b><u>Коктейлі гарячі</u></b><br><b><u>Hot Cocktails</u></b>  |          |               |
| <b>Негус</b> (вино сапераві, Куантро, спеції, мед)<br><b>Negus</b> (saperavi wine, Cointreau, spices, honey)          | 200      | 135,00        |
| <b><u>Напої безалкогольні</u></b><br><b><u>Non-alcoholic Drinks</u></b>   |          |               |
| <b>Пере</b><br><b>Perrier</b>   | 0,330    | 120,00        |
| <b>Евіан</b><br><b>Evian</b>  | 0,330    | 90,00         |
| <b>Боржомі</b><br><b>Borjomi</b>  | 0,500    | 125,00        |
| <b>Моршинська (в асортименті)</b><br><b>Morshynska mineral water (in the range)</b>                                   | 0,330    | 65,00         |





Ресторан італійської кухні «VALENTINO»

м. Львів, вул. Нижанківського, 20

+38(032)235-67-66

[www.valentino.lviv.ua](http://www.valentino.lviv.ua)

[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

|   | мл<br>ml | ціна<br>price |
|---|----------|---------------|
| Пепсі-кола<br>Pepsi-Cola                                  | 0,330    | 40,00         |
| Узвар<br>Uzvar ( <i>Dried fruit kompot, sarved cold</i> ) | 1000     | 100,00        |
| Соки в асортименті<br>Juice (in the range)                | 0,250    | 40,00         |
| <u>Соки-фреш</u><br><u>Fresh Juice</u>                    |          |               |
| Полуничний<br>Strawberry                                  | 250      | 150,00        |
| Апельсиновий<br>Orange                                    | 250      | 140,00        |
| Грейпфрутовий<br>Grapefruit                               | 250      | 140,00        |
| Лимонний<br>Lemon   | 250      | 140,00        |
| Яблучний<br>Apple   | 250      | 90,00         |
| Моркв'яний<br>Carrot                                      | 250      | 90,00         |
| Селеровий<br>Celery                                       | 250      | 160,00        |
| Буряковий<br>Beet   | 250      | 90,00         |
| Ананасовий<br>Pineapple                                   | 250      | 360,00        |



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»

м. Львів, вул. Нижанківського, 20

+38(032)235-67-66

[www.valentino.lviv.ua](http://www.valentino.lviv.ua)

[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)

**Гарячі напої**  
**Hot drinks**

|  | <b>мл</b>   | <b>ціна</b>   |
|--|-------------|---------------|
|  | <b>ml</b>   | <b>price</b>  |
| <b>Чай «Полунична прохолода»</b><br><b>Tea «Strawberry Coolness»</b> | <b>1000</b> | <b>120,00</b> |
| <b>Чай «Ягідний мікс»</b><br><b>Tea «Berry Mix»</b>                  | <b>1000</b> | <b>120,00</b> |
| <b>Чай «М'ятний»</b><br><b>Tea «Mint»</b>                            | <b>1000</b> | <b>120,00</b> |

**Кава**  
**Coffee**

|  |            |               |
|--|------------|---------------|
| <b>Кава «Еспресо»</b><br><b>Coffee Espresso</b>  | <b>30</b>  | <b>60,00</b>  |
| <b>Кава «Американо»</b><br><b>Coffee Americano</b>                                       | <b>100</b> | <b>60,00</b>  |
| <b>Кава «Рістретто»</b><br><b>Coffee Ristretto</b>                                       | <b>15</b>  | <b>60,00</b>  |
| <b>Кава «Мак'ято»</b><br><b>Coffee Macchiato</b>   | <b>35</b>  | <b>60,00</b>  |
| <b>Кава «Капучіно»</b><br><b>Coffee Cappuccino</b>                                       | <b>150</b> | <b>70,00</b>  |
| <b>Кава Латте</b><br><b>Coffee Latte</b>   | <b>200</b> | <b>75,00</b>  |
| <b>Кава «Мексик марагоджип» міцна</b><br><b>Coffee Mexican Maragogipe strong</b>         | <b>100</b> | <b>80,00</b>  |
| <b>Кава «Карамельова»</b><br><b>Coffee Caramel</b>                                       | <b>100</b> | <b>80,00</b>  |
| <b>Кава по-ірландськи з віскі «Джемесон»</b><br><b>Irish coffee with whiskey Jameson</b> | <b>150</b> | <b>270,00</b> |
| <b>Кава глясе</b><br><b>Coffee Glasse</b>  | <b>100</b> | <b>100,00</b> |