



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)

## Холодні закуски Cold dishes

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

**Українська м'ясна дощечка** 470 520,00

(буженина, рулет курячий, полядниця копчена,  
паштет, ковбаса домашня, сало мариноване)

### **Ukrainian meat board**

(roasted ham, chicken roll, smoked bacon,  
pate, home-made sauce, pickled pork fillet)

### **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**

(подається з каперсами та хрумкими грінками)

120/60 290,00

### **Veal tartare**

(served with capers and crispy toasts)

### **Тартар з норвезького лосося**

(подається з пастою з авокадо)

100/160 660,00

### **Salmon tartare**

(served with avocado paste)

### **Рибне асорті**

(сьомга слабосолена, есколар, тигрові креветки та вугор копчений)

235/60 840,00

### **Fish platter**

(salted salmon, escolar, tiger shrimps and smoked eel)

### **Ікра лососева з грінками**

### **Salmon caviar with toasts**

40/60/20 580,00

### **Мус з авокадо з сьомгою слабосоленою**

(та сиру маскарпоне, подається з  
запеченим болгарським перцем)

200/30 530,00

### **Mousse with avocado with salted salmon**

(mascarpone cheese mousse,  
served with baked bell peppers)

### **Паштет печінковий**

(з ягідним соусом та грінками)

150/50/40 240,00

### **Liver pate**

(with berry sauce and croutons)

### **Асорті брускет**

180 360,00

-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)

**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 )

**Палітра італійських сирів класу «Преміум»** 210/100/40 650,00  
**«Premium» cheese platter**

### Салати Salads

**Салат з крафтовим сиром Буратта та міксом томатів** 120/110/50 430,00  
(з запеченим болгарським перцем під соусом «Песто»)  
**Salad with Buratta craft cheese and tomato mix**  
(with baked bell pepper under "Pesto" sauce )

**Салат «Капрезе»** 270 250,00  
(помідори, моцарела, рукола під соусом «Песто»)  
**Caprese salad**  
(tomatoes, mozzarella, arugula salad with «Pesto» dressing)

**Салат з козячим сиром та запеченим буряком** 210 345,00  
(з кедровими горіхами під оливково-бальзамічним соусом)  
**Salad with goat cheese and roasted beets**  
(with pine nuts under olive-balsamico sauce)

**Салат зі свіжих овочів та сира фета** 250 195,00  
(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 «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)

**Салат з копченим вугрем** 210 490,00  
(манго, огірком під соусом «Гуакамолє»)  
**Salad with smoked eel**  
(mango, cucumber with sauce «Guacamole»)

**Салат з телятиною** 220 360,00  
(запеченим баклажаном та болгарським перцем, в'яленими томатами, сиром Дор-блю, кедровими горіхами під гірчично-медовим соусом )  
**Salad with 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)



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 ніжним качиним філе** 250 290,00  
(карамелізованим яблуком під соусом бальзаміко)

**Salad with grilled duck**  
(caramelized apple under balsamico sauce)

### Супи Soups

**Суп Рибний «Буйабес»** 300/40/30 570,00  
(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** 280/40/70 145,00  
**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)

**Холодний суп овочевий** 200 130,00

(на основі кефіру або квасу)

**Cold vegetables soup**  
(based on kefir/based on kvass)

**Холодний суп м'ясний** 200 130,00

(на основі кефіру або квасу)

**Cold meat soup**  
(based on kefir/based on kvass)

### 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** 250/40 440,00

(подаються з хрумкими грінками)

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

**Сир камамбер запечений у білому вині** 150/40/30 450,00

(з інжирним конфітюром та хрумкими тостами)

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

**Жульєн з грибами за авторським рецептом** 150 240,00

**Julienne with mushrooms according to the author's recipe**



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>Нижний запечений баклажан зі страчателлою</b> (соусом «Песто» та топінадом з маслин та в'ялених томатів) <b>Tender baked eggplant with stracciatella</b> (with "Pesto" sauce and olive tapenade with sun-dried tomatoes)	<b>110/70/30</b>	<b>340,00</b>
--	------------------	---------------

### Домашня паста та ризотто Homemade pasta and risotto

<b>Спагетті «Карбонара» з Пармою</b> <b>Spaghetti Carbonara with Parma Ham</b>	<b>300</b>	<b>305,00</b>
<b>Спагетті «Болоньезе»</b> <b>Spaghetti «Bolognese»</b>	<b>300</b>	<b>180,00</b>
<b>Папарделле з морепродуктами в рожевому соусі</b> <b>Pappardelle with seafood in pink sauce</b>	<b>400</b>	<b>380,00</b>
<b>Тальятелле з чорними трюфелями</b> <b>Tagliatelle with with black truffl</b>	<b>200</b>	<b>300,00</b>
<b>Лазанья з соусом «Болоньезе»</b> <b>Lasagna with «Bolognese» souse</b>	<b>200</b>	<b>220,00</b>
<b>Ризотто з трюфельною пастою</b> <b>Risotto with truffle paste</b>	<b>200</b>	<b>280,00</b>
<b>Птітім з м'ясом мідій</b> <b>Ptitim and mussel meat</b>	<b>150</b>	<b>220,00</b>
<b>Вареники з качиним м'ясом</b> (подаються з грибним соусом) <b>Varenyky with duck meat</b> (served with duck meat and mushroom sauce )	<b>250/100</b>	<b>370,00</b>

### Страви з риби Fish dishes

<b>Філе океанічного чилійського сібаса-гриль</b> (подається з птітімом та м'ясом мідій) <b>Grilled fillet of the ocean Chilean sea bass</b> (served with ptitim and mussel meat)	<b>140/150</b>	<b>1350,00</b>
<b>Філе тріски запечене</b> (з білими грибами, картоплею та зеленим горошком) <b>Cod fillet baked</b> (with ceps, potatoes and green peas)	<b>160/180</b>	<b>780,00</b>
<b>Філе палтуса запечене</b> (під вершково-шафрановим соусом, з ризотто з трюфельною пастою) <b>Halibut fillet baked</b> (under cream saffron sauce with risotto and truffle paste)	<b>120/130</b>	<b>690,00</b>
<b>Філе палтуса запечене</b> (подається з птітімом та м'ясом мідій) <b>Halibut fillet baked</b> (served with ptitim and mussel meat)	<b>120/150</b>	<b>690,00</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)**

**Нижнє філе лосося на грилі** 130/120/40 695,00

(подається з запеченим авокадо, томатами,  
сиром страчателло та грейпфрутовим соусом)

**Tender grilled salmon fillet**

(served with baked avocado, tomatoes,  
stracciatella cheese and grapefruit sause)

**Дорадо (вагова)** 100 190,00

**Dorado (by weight)**

-запечена в морській солі подається з соусом  
roasted in sea salt with sauce

-приготована на грилі  
grilled

-тушкована на пару  
on steam

**Форель запечена** 300 470,00

(філе форелі запечене з жульеном з білих грибів та кедровими горіхами)

**Baked trout**

(trout fillet stuffed with ceps julienne and pine nuts)

**Асорті риби та морепродуктів на компанію** 820/100/60 2650,00

(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** 140/70/80/40 510,00

(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** 140/120/50 540,00

(смаженими гливками та соусом з білих грибів)

**Filet Mignon with truffle puree**

(fried mushrooms and boletus sause)

**Нижні телячі щічки томлені (вагова)** 100 290,00

(у червоному вині з картопляно-селеровим пюре)

**Tender veal cheeks stewed (by weight)**

(in red wine with potatoes-celery puree)

**Стейк Рібай Преміум США породи Black Angus (вагова)** 100 730,00

(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)

**Стейк зі свинної шиї (вагова)** 100 190,00

(подається з кукурудзою-гриль)

**Pork neck s(by weight)**

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



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>Ребра свині запечені (вагова)</b> (подається з кукурудзою гриль ) <b>Pork ribs grilled (by weight)</b> (served with corn grilled )	<b>100</b>	<b>150,00</b>
<b>Каре новозеландського ягняти-гриль (вагова)</b> (подається з овочами та гранатовим соусом) <b>Grilled rack of New Zealand lamb (by weight)</b> (served with vegetables and pomegranate sauce)	<b>100</b>	<b>730,00</b>
<b>Кролик тушкований з лісовими грибами(ваговий)</b> (з овочами тушкованими у вершковому соусі) <b>Stewed rabbit with wild mushrooms(by weight)</b> (served with stewed vegetables in creamy sauce)	<b>100</b>	<b>330,00</b>
<b>М'ясне асорті з овочами на компанію</b> (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) <b>Assorted meat platter for a company</b> (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)	<b>610/380/120</b>	<b>2300,00</b>

## Страви з птиці Poultry dishes

<b>Нижнє філе курчати фаршироване</b> (в'яленими томатами, маслинами та базиліком під соусом з сиру Горгонзола, подається з тушкованим шпинатом та кедровими горіхами) <b>Chicken fillet stuffed</b> (sun-dried tomatoes, olives and basil in sauce of Gorgonzola cheese, served with stewed spinach and pine nuts)	<b>170/70/50</b>	<b>360,00</b>
<b>Філе качки смажене</b> (зі сливовим соусом та картопляними крокетами) <b>Roasted duck fillet</b> (with plum sauce and potato croquettes)	<b>180/230</b>	<b>520,00</b>

## Піца Pizza

<b>Маргарита</b> (соус з томатів, сир Моцарела) <b>Margherita</b> (tomato sauce, Mozzarella cheese)	<b>400</b>	<b>270,00</b>
<b>Піца з крафтовим сиром Буратта та соусом «Песто»</b> <b>Pizza with craft cheese Buratta and Pesto sauce</b>	<b>640</b>	<b>430,00</b>
<b>Піца з гострою салямі, маслинами та сиром Моцарела</b> <b>Pizza with spicy salami, olives and Mozzarella cheese</b>	<b>450</b>	<b>370,00</b>
<b>Чотири сезони</b> (соус з томатів, салямі гостра, прошутто крудо, печериці, помідори черрі, сир Горгонзола, Камамбер та Моцарела) <b>Four seasons</b> (tomato sauce, spicy salami, prosciutto crudo, mushrooms, cherry tomatoes, cheese Gorgonzola, Camembert and Mozzarella)	<b>530</b>	<b>410,00</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)

<b>Куатро формаджі</b> (соус з вершків та орегано, сир Горгонзола, Камамбер, Пармезан та Моцарела)	<b>400</b>	<b>470,00</b>
--	------------	---------------

<b>Quattro formaggi</b> (cream and oregano sauce, cheese Gorgonzola, Camembert, Parmesan and Mozzarella)		
--	--	--

### **Фокачо Focaccia**

<b>Фокачо з орегано</b> Focaccia with oregano	<b>190</b>	<b>85,00</b>
--	------------	--------------

<b>Фокачо з пармезаном</b> Focaccia with Parmesan	<b>190</b>	<b>140,00</b>
--	------------	---------------

<b>Фокачо з песто</b> Focaccia with pesto	<b>190</b>	<b>140,00</b>
--	------------	---------------

<b>Фокачо з в'яленими томатами</b> Focaccia with sun-dried tomatoes	<b>250</b>	<b>255,00</b>
--	------------	---------------

<b>Фокачо мікс</b> Focaccia mix	<b>200</b>	<b>155,00</b>
------------------------------------	------------	---------------

### **Гарніри Side dishes**

<b>Шпинат з вершками та кедровими горіхами</b> Creamy spinach with pine nuts	<b>160</b>	<b>170,00</b>
---	------------	---------------

<b>Овочі запечені на грилі або на пару</b> Vegetables grilled or steamed	<b>200</b>	<b>170,00</b>
---	------------	---------------

<b>Картопля запечена з білими грибами</b> Baked potatoes with boletus mushrooms	<b>200</b>	<b>170,00</b>
--	------------	---------------

<b>Картопля запечена з гливками</b> Baked potatoes with mushrooms	<b>200</b>	<b>110,00</b>
--	------------	---------------

### **Десерти Desserts**

<b>«Наполеон» за авторським рецептом</b> «Napoleon» according to the author's recipe	<b>200/50</b>	<b>160,00</b>
---	---------------	---------------

<b>Мус-глясаж «Вишнева насолода»</b> Mousse glaze "Cherry delight"	<b>120</b>	<b>160,00</b>
---	------------	---------------

<b>Панна-котта з регіону П'ємонт</b> (фісташково-ванільна з малиновим соусом) Panna cotta from the Piedmont region (pistachio-vanilla with raspberry sauce)	<b>150/30</b>	<b>220,00</b>
--	---------------	---------------

<b>Тирамісу</b> Tiramisu	<b>120</b>	<b>170,00</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)

<b>Чізкейк класичний</b> (з малиновим соусом) <b>Cheese cake classic</b> (with raspberry sauce)	<b>130/25</b>	<b>230,00</b>
<b>Штрудель яблучний</b> (з родзинками та ванільно-шоколадним соусом, подається з морозивом) <b>Strudel with apples</b> (with raisins and vanilla&chocolate sauce, served with ice-cream)	<b>200/70/50</b>	<b>180,00</b>
<b>Штрудель вишневий</b> (з горіхами та ванільно-шоколадним соусом, подається з морозивом) <b>Strudel with cherries</b> (with nuts and vanilla&chocolate sauce, served with ice-cream)	<b>200/70/50</b>	<b>180,00</b>
<b>Асорті десертів на компанію</b> (торт наполеон, чізкейк, штрудель вишневий, штрудель яблучний) <b>Assorted dessert platter for a company</b> (Napoleon cake, cheese cake, cherry strudel, Strudel with apples)	<b>730</b>	<b>650,00</b>
<b>Морозиво в асортименті</b> <b>Ice-cream (on a choice)</b>	<b>45</b>	<b>45,00</b>
<b>Сорбети в асортименті</b> <b>Sorbet (on a choice)</b>	<b>45</b>	<b>45,00</b>