



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	465,00
Українська м'ясна дощечка (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)	470	520,00
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	310,00
Тартар з норвезького лосося (подається з пастою з авокадо) Salmon tartare (served with avocado paste)	100/160	660,00
Рибне асорті (сьомга слабосолена, есколар, тигрові креветки та вугор копчений) Fish platter (salted salmon, escolar, tiger shrimps and smoked eel)	235/60	840,00
Ікра лосося 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) Mousse with avocado with salted salmon (mascarpone cheese mousse, served with baked bell peppers)	200/30	530,00
Паштет печінковий (з ягідним соусом та грінками) Liver pate (with berry sauce and croutons)	150/50/40	240,00
Асорті брускет -з сьомгою слабосоленою та сиром маскарпоне -з лисичками та сиром Дор-Блю -з куркою та пастою з авокадо і манго	180	360,00
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
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» 210/100/40 670,00
«Premium» cheese platter

Сало мариноване з часником 100 130,00
Pork fat pickled with garlic

Філе оселедця з картоплею 100/80/50/40 210,00

(відвареною в мундирах та маринованою цибулею)

Herring with potatoes

(boiled in jacket and pickled onions)

Салати Salads

Салат з печених овочів та трюфельної страчателли 200 270,00

(під соусом «Песто»)

Salad with baked vegetables and truffle strachatella

(under "Pesto" sauce)

Салат з печених овочів, ростбіфа та трюфельної страчателли 230 320,00

(під соусом «Песто»)

Salad with baked vegetables, roastbeef and truffle strachatella

(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 210 375,00

(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» 180 510,00

(тигрові креветки, авокадо, манго, огірки, помідори під оливково-кунжутним соусом)

Salad «Valentino»

(tiger shrimps, avocado, mango, cucumbers, tomatoes, under olive-sesame sauce)

Салат «ДеЛючія» 230 390,00

(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 210 510,00

(манго, огірком під соусом «Гуакамолє»)

Salad with smoked eel

(mango, cucumber with sause «Guacamole»)



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 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 250 290,00

(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 250 290,00

(карамелізованим яблуком під соусом бальзаміко)

Salad with tender 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)

Капусняк по-селянськи 300/60/60 130,00

Kapusnyak (country cabbage soup)

**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)



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)

Жульєн з грибами за авторським рецептом 150 250,00
Julienne with mushrooms according to the author's recipe

Аранчіні з грибами 200/50 520,00
(подається з трюфельним соусом)
Arancini with mushrooms
(served with truffle sauce)

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

Домашня паста та ризотто **Homemade pasta and risotto**

Спагетті «Карбонара» з Пармою 300 320,00
Spaghetti Carbonara with Parma Ham

Спагетті «Болоньєзе» 300 180,00
Spaghetti «Bolognese»

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

Тальятелле з чорними трюфелями 200 300,00
Tagliatelle with black truffle

Лазанья з соусом «Болоньєзе» 200 230,00
Lasagna with «Bolognese» sauce

Ризотто з трюфельною пастою 200 320,00
Risotto with truffle pasta

Птітім з м'ясом мідій 150 220,00
Ptitim and mussel meat

Вареники з качиним м'ясом 250/100 370,00
(подаються з грибним соусом)
Varenyky with duck meat
(served with duck meat and mushroom sauce)

Страви з риби **Fish dishes**

Філе океанічного чилійського сібаса-гриль 140/150 1350,00
(подається з птітімом та м'ясом мідій)
Grilled fillet of the ocean Chilean sea bass
(served with ptitim and mussel meat)

Філе палтуса запечене 120/130 710,00
(під вершково-шафрановим соусом, з ризотто з трюфельною пастою)
Halibut fillet
(under cream saffron sauce with risotto and truffle paste)

Філе палтуса запечене 120/150 690,00
(подається з птітімом та м'ясом мідій)
Baked Halibut fillet
(served with ptitim and mussel meat)



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)

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 sauce)

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

Запечене філе дорадо по-сицилійськи 200 410,00

Baked dorado (by sicilian recipe)

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 sauce,
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 sauce)

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) 100 760,00

(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 barbecue
sauce, green butter and roasted garlic)

Стейк зі свинної шиї (вагова) 100 200,00

(подається з соусом барбекю та смаженою картоплею з соусом Дорблю)



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)

Pork neck s(by weight)

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

Ребра свині запечені (вагова)

(подається з кукурудзою гриль)

Pork ribs grilled (by weight)

(served with corn grilled)

Каре новозеландського ягняти-гриль (вагова)

(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)

(з овочами тушкованими у вершковому соусі)

Stewed rabbit with wild mushrooms(by weight)

(served with stewed vegetables in creamy sauce)

М'ясне асорті з овочами на компанію

(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 barbecue sauce)

Страви з птиці Poultry dishes

Ніжне філе курчати фаршироване

(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

(зі сливовим соусом та картопляними крокетами)

Roasted duck fillet

(with plum sauce and potato croquettes)

Піца Pizza

Маргарита

(соус з томатів, сир Моцарела)

Margherita

(tomato sauce, Mozzarella cheese)

Піца з крафтовим сиром страчателла та прошутто крудо

Pizza with craft chese Strachatella prosciutto

Піца з гострою саямі, маслинами та сиром Моцарела

Pizza with spicy salami, olives and Mozzarella cheese

Чотири сезони

(соус з томатів, саямі 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)



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)

Куатро формаджі (соус з вершків та орегано, сир Горгонзола, Камамбер, Пармезан та Моцарела)	400	480,00
--	------------	---------------

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

Фокачо Focaccia

Фокачо з орегано Focaccia with oregano	190	115,00
---	------------	---------------

Фокачо з пармезаном Focaccia with Parmesan	190	165,00
---	------------	---------------

Фокачо з песто Focaccia with pesto	190	165,00
---	------------	---------------

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

Фокачо мікс Focaccia mix	200	175,00
---	------------	---------------

Гарніри Side dishes

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

Овочі запечені на грилі або на пару Vegetables grilled or steamed	200	170,00
--	------------	---------------

Картопля запечена з білими грибами Baked potatoes with boletus mushrooms	200	180,00
---	------------	---------------

Картопля запечена з гливками Baked potatoes with mushrooms	200	110,00
---	------------	---------------

Десерти Desserts

«Наполеон» за авторським рецептом «Napoleon» according to the author's recipe	200/50	180,00
--	---------------	---------------

Шоколадний фондан Chocolate fondant	150/100	250,00
--	----------------	---------------

Панна-котта з регіону П'ємонт (фісташково-ванільна з малиновим соусом) Panna cotta from the Piedmont region (pistachio-vanilla with raspberry sauce)	150/30	250,00
---	---------------	---------------

Тірамісу Tiramisu	120	170,00
------------------------------------	------------	---------------

Чізкейк гарбузовий з конфітуром та соленою карамеллю Pumpkin cheesecake with jam and salted caramel	120/50/50	195,00
--	------------------	---------------



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)

Гарбузове крем-брюле Pumpkin creme brulee	120	120,00
Штрудель яблучний (з родзинками та ванільно-шоколадним соусом, подається з морозивом) Strudel with apples (with raisins and vanilla&chocolate sauce, served with ice-cream)	200/70/50	210,00
Штрудель вишневий (з горіхами та ванільно-шоколадним соусом, подається з морозивом) Strudel with cherries (with nuts and vanilla&chocolate sauce, served with ice-cream)	200/70/50	210,00
Асорті десертів на компанію (торт наполеон, чіз кейк гарбузовий, штрудель вишневий, штрудель яблучний) Assorted dessert platter for a company (Napoleon cake, pumpkin cheesecake, cherry strudel, Strudel with apples)	770	650,00
Морозиво в асортименті Ice-cream (on a choice)	45	45,00
Сорбети в асортименті Sorbet (on a choice)	45	45,00