



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	550,00
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	570,00
Вітелло Тоннато (скибочки запеченого ростбіфа подаються з соусом з тунця) Vitello Tonnato (slices of baked roast beef served with tuna sauce)	80/60	325,00
Тартар з телятини* ** (подається з каперсами та хрумкими грінками) Veal tartare (served with capers and crispy toasts)	120/60	410,00
Тартар з норвезького лосося (подається з пастою з авокадо) Salmon tartare (served with avocado paste)	100/160	690,00
Тартар з рожевого тунця (подається з соусом Гуакомолем, маринованим імберем та чіпсами з Норі) Pink tuna tartare (served with Guacomole sauce, pickled ginger and Nori chips)	120/50	530,00
Рибне асорті (сьомга слабосолена, есколар, тигрові креветки та вугор копчений) Fish platter (salted salmon, escolar, tiger shrimps and smoked eel)	235/60	870,00
Ікра лососева з грінками Salmon caviar with toasts	40/60/20	650,00
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	580,00
Паштет печінковий (з ягідним соусом та грінками) Liver pate (with berry sauce and croutons)	150/50/40	270,00
Асорті брускет -з сьомгою слабосоленою та сиром маскарпоне -з баклажаном та страчателлою -з куркою та пастою з авокадо і манго Assorted bruschette -with salmon and Mascarpone cheese -with eggplant and strachatella -with chicken and mango-avocado paste	200	390,00
***Рекомендовано додати карпачо з чорного трюфелю *** It is recommended to add black truffle carpaccio	5	190,00



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)

Баба гануш (подається з фокачо, в'яленими томатами, помідорами чері та кедровими горіхами) Baba ganush (served with focaccia, dried tomatoes, cherry tomatoes and pine nuts)	150/40/40	280,00
Палітра італійських сирів класу «Преміум» «Premium» cheese platter	210/100/40	695,00
Сало мариноване з часником Pork fat pickled with garlic	100	150,00
Салати Salads		
Салат з печених овочів та трюфельної страчателли (під соусом «Песто») Salad with baked vegetables and truffle strachatella (under "Pesto" sauce)	200	330,00
Салат з печених овочів ,ростбіфа та трюфельної страчателли (під соусом «Песто») Salad with baked vegetables,roastbeef and truffle strachatella (under "Pesto" sauce)	230	390,00
Салат з крафтовим сиром Буратта та міксом томатів *** (з запеченим болгарським перцем під соусом «Песто») Salad with Buratta craft cheese and tomato mix (with baked bell pepper under "Pesto" sauce)	120/110/50	470,00
Салат з козячим сиром та запеченим буряком (з кедровими горіхами під оливково-бальзамічним соусом) Salad with goat cheese and roasted beets (with pine nuts under olive-balsamico sauce)	210	470,00
Салат зі свіжих овочів та сиру фета (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)	250	250,00
Салат «Валентино» (тигрові креветки, авокадо, манго, огірки, помідори під оливково-кунжутним соусом) Salad «Valentino» (tiger shrimps, avocado, mango, cucumbers, tomatoes, under olive-sesame sauce)	180	590,00
Салат«ДеЛючія» (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)	280	440,00
Салат з рожевим тунцем (томатами чері, манго, Гуакомоле під соусом з горіхів Кешью) Salad with pink tuna (cherry tomatoes, mango, Guacamole with cashew nuts sauce)	280	640,00
***Рекомендовано додати карпачо з чорного трюфелю *** It is recommended to add black truffle carpaccio	5	190,00



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)

Салат з копченим вугрем (манго, огірком під соусом «Гуакамоле») Salad with smoked eel (mango, cucumber with sauce «Guacamole»)	210	550,00
Салат з телятиною (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)	220	420,00
Салат «Цезар» з курячим філе або філе телятини (поєднання хрумкого листя салату айсберг і сиру Пармезан, обсмаженого курячого філе, приправлений соусом «Цезар») «Caesar» salad with chicken fillet or veal fillet (Combination of crisp iceberg lettuce and parmesan cheese, fried chicken fillet, seasoned Caesar sauce with crispy)	250	330,00
Салат з ніжним качиним філе (карамелізованим яблуком під соусом бальзаміко) Salad with tender grilled duck (caramelized apple under balsamico sauce)	250	330,00
Супи Soups		
Суп Рибний «Буйабес» (з грінками та соусом «Айолі») Soup «Bouillabaisse» (with croutons and sauce «Aioli»)	300/40/30	640,00
Крем-суп з білими грибами*** Mushroom cream soup with ceps	200	290,00
Крем-суп зі шпинату (з тигровою креветкою) Spinach cream soup (with tiger shrimp)	200	220,00
Борщ український з м'ясом Ukrainian borscht with meat	280/40/70	165,00
Уха рибацька (рибна юшка з ніжним м'ясом лосося та дорадо) Fisherman's fish soup (fish bullion with soft salmon and dorado)	250/80	310,00
Холодний суп м'ясний (на основі кефіру або квасу) Cold meat soup (based on kefir/based on kvass)	200	170,00
Холодний суп овочевий (на основі кефіру або квасу) Cold vegetable soup (based on kefir/based on kvass)	200	150,00
***Рекомендовано додати карпачо з чорного трюфелю *** It is recommended to add black truffle carpaccio	5	190,00



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 (креветка тигрова, мідії, кальмари, морський гребінець) Frutti di Mare flambé (tiger shrimp, mussels, squids, San Jacque scallops)	200/50/30	1250,00
Запечений морський гребінець з креветкою під сирним гратеном Baked sea scallop with shrimp under cheese gratin	120	370,00
Чилійські мідії запечені в шпинатно-сирному соусі (подаються з хрумкими грінками) Chilean mussels baked in spinach and cheese sauce (served with crispy croutons)	250/40	560,00
Сир камамбер запечений у білому вині (з інжирним конфітюром та хрумкими тостами) Camembert cheese baked in white wine (with fig jam and toasts)	150/40/30	480,00
Жульєн з грибами за авторським рецептом*** Julienne with mushrooms according to the author's recipe	150	290,00
Ніжний запечений баклажан зі страчателлою (соусом «Песто» та топінадом з маслин та в'ялених томатів) Tender baked eggplant with stracciatella (with "Pesto" sauce and olive tapenade with sun-dried tomatoes)	110/70/30	395,00

Домашня паста та ризотто Homemade pasta and risotto

Спагетті «Карбонара» з Пармою Spaghetti Carbonara with Parma Ham	300	350,00
Папарделле з морепродуктами в рожевому соусі Pappardelle with seafood in pink sauce	400	480,00
Тальятелле з чорними трюфелями Tagliatelle with black truffle	200	330,00
Лазанья з соусом «Болоньєзе» Lasagna with «Bolognese» sauce	200	270,00
Ризотто з трюфельною пастою Risotto with truffle pasta	200	370,00
Вареники з качиним м'ясом (подаються з грибним соусом) Varenyky with duck meat (served with duck meat and mushroom sauce)	250/100	370,00
***Рекомендовано додати карпачо з чорного трюфелю *** It is recommended to add black truffle carpaccio	5	190,00



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)

Страви з риби Fish dishes

Філе Патагонського Іклича з соусом «Біск» 140/170/40 1450,00

(подається з томленим шпинатом, картоплею конфі та томатами чері)

Patagonian Canine fillet with Bisque Sauce

(served with stewed spinach, confit potatoes and cherry tomatoes)

Філе палтуса запечене *** 120/130 815,00

(під вершково-шафрановим соусом, з ризотто з трюфельною пастою)

Halibut fillet

(under cream saffron sauce with risotto and truffle paste)

Нижнє філе лосося на грилі 130/120/40 750,00

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

Tender grilled salmon fillet

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

Дорадо (вагова) 100 225,00

Dorado (by weight)

-запечена в морській солі подається з соусом /приготована на грилі/ тушкована на пару
roasted in sea salt with sauce/ grilled/ on steam

Філе дорадо-гриль з овочевим соте 120/170 740,00

та сальсою з манго та авокадо

Grilled dorado fillet with sautéed vegetables

and mango and avocado salsa

Рожевий тунець з томленим шпинатом 130/120 670,00

та кедровими горішками

Pink tuna with stewed spinach

and pine nuts

Форель запечена*** 300 540,00

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

Baked trout

(trout fillet stuffed with ceps julienne and pine nuts)

Асорті риби та морепродуктів на компанію 820/100/60 2950,00

(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

Стейк Рібай Преміум, породи Black Angus, Аргентина (вагова) 100 580,00

(100% Organic, трав'яний відкорм, подається з соусом Барбекю, зеленим маслом і печеним часником)

Ribeye Steak Premium, Black Angus, Argentina (by weight)

(100% Organic, grass feeding, served with barbeque sauce, green butter and roasted garlic)

*****Рекомендовано додати карпачо з чорного трюфелю** 5 190,00

***** It is recommended to add black truffle carpaccio**



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)

Стейк зі свинної шії (вагова)	100	210,00
(подається з соусом барбекю та смаженою картоплею з соусом Дорблю)		
Pork neck s(by weight)		
(served with barbecue sauce and baked potatoes under Dorblu sauce)		
Каре новозеландського ягняти-гриль (вагова)	100	950,00
(подається з овочами та гранатовим соусом)		
Grilled rack of New Zealand lamb (by weight)		
(served with vegetables and pomegranate sauce)		
Медальйони з телятини	140/70/80/40	660,00
(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	710,00
(смаженими гливами та соусом з білих грибів)		
Filet Mignon with truffle puree		
(fried mushrooms and boletus sause)		
Ніжна томлена баранина у винному соусі	220/ 150	695,00
(подається з печеними овочами, перцем чілі та кінзою)		
Tender stewed mutton in wine sauce		
(served with baked vegetables, chili pepper and cilantro)		
Ребра свині запечені (вагова)	100	170,00
(подається з кукурудзою гриль)		
Pork ribs grilled (by weight)		
(served with corn grilled)		
Кролик тушкований з лісовими грибами(ваговий)	100	390,00
(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	610/380/120	2850,00
(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		
Півник Кокюле в соусі «Жу» з білими грибами ***	230/130	530,00
(подається з печеною картоплею)		
Kokyule rooster in "Zhu" sauce with ceps		
(served with baked potatoes)		
Філе качки смажене	180/230	560,00
(зі сливовим соусом та картопляними крокетами)		
Roasted duck fillet		
(with plum sauce and potato croquettes)		
***Рекомендовано додати карпачо з чорного трюфелю	5	190,00
*** It is recommended to add black truffle carpaccio		



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)**

Піца Pizza		
Маргарита (соус з томатів, сир Моцарела)	400	295,00
Margherita (tomato sauce, Mozzarella cheese)		
Піца з крафтовим сиром Буратта та соусом «Песто» Pizza with craft cheese Buratta and Pesto sauce	640	630,00
Піца з крафтовим сиром страчателла та прошутто крудо Pizza with craft chese Strachatella prosciutto	500	580,00
Піца з гострою салямi, маслинами та сиром Моцарела Pizza with spicy salami, olives and Mozzarella cheese	450	420,00
Чотири сезони (соус з томатів, салямi гостра, прошутто крудо, печериці, помідори черрі, сир Горгонзола, Камамбер та Моцарела)	530	480,00
Four seasons (tomato sauce, spicy salami, prosciutto crudo, mushrooms, cherry tomatoes, cheese Gorgonzola, Camembert and Mozzarella)		
Куатро формаджі (соус з вершків та орегано, сир Горгонзола, Камамбер, Пармезан та Моцарела)	400	490,00
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	175,00
Фокачо з песто Focaccia with pesto	190	175,00
Фокачо з в'яленими томатами Focaccia with sun-dried tomatoes	250	265,00
Фокачо мікс Focaccia mix	200	200,00



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)

Гарніри Side dishes

Шпинат з вершками та кедровими горіхами Creamy spinach with pine nuts	160	180,00
Овочі запечені на грилі або на пару Vegetables grilled or steamed	200	180,00
Картопля запечена з білими грибами Baked potatoes with boletus mushrooms	200	220,00
Картопля запечена з гливами Baked potatoes with mushrooms	200	140,00

Десерти Desserts

«Наполеон» за авторським рецептом «Napoleon» according to the author's recipe	200/50	180,00
Фісташкове тірамісу Pistachio tiramisu	120	250,00
Крем-брюле з ваніллю Бурбон Creme brulee with Bourbon vanilla	130	140,00
Десерт «Бізе Павлова» (ніжна маренга, цитрусовий курд, вершковий крем і свіжі ягоди) Dessert "Bize Pavlova" (delicate meringue, citrus curd, cream and fresh berries)	170	180,00
Чізкейк класичний (з малиновим соусом) Cheese cake classic (with raspberry sauce)	130/25	240,00
Торт «Спартак» Chocolate cake «Spartakus»	200	160,00
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	220,00
Асорті десертів на компанію (торт наполеон, чізкейк, штрудель вишневий, Спартак) Assorted dessert platter for a company (Napoleon cake, cheese cake, cherry strudel, Spartakus)	730	680,00
Морозиво в асортименті Ice-cream (on a choice)	40	50,00
Сорбети в асортименті Sorbet (on a choice)	40	50,00