



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	290,00
Вітелло Тонато Vitello Tonnato	150	160,00
Рибне асорті (сьомга слабосолена, есколар, тигрові креветки та вугор копчений) Fish platter (salted salmon, escolar, tiger shrimps and smoked eel)	235/60	420,00
Ікра лосолева з грінками Salmon caviar with toasts	40/60/20	270,00
Асорті брускет -з сьомгою слабосоленою та сиром маскарпоне -з лисичками та сиром Дор-Блю -з куркою та пастою з авокадо та манго Assorted bruschette -with salmon and Mascarpone cheese -with golden chanterelle mushroom and Dorblu cheese -with chicken and mango-avocado paste	180	190,00
Антипасті (прошутто крудо, салямі, в'ялені томати, сир моцарелла, оливки, маслини, запечений перець, мариновані печериці) Antipasti (prosciutto crudo, salami, sun dried tomatoes, Mozzarella cheese, green and black olives, baked belly pepper, pickled Champignon mushrooms)	270	225,00
Асорті італійських маринованих делікатесів Assorted Italian pickled vegetables	300	580,00



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)

Палітра італійських сирів класу «Преміум» «Premium» cheese platter	210/100/40	365,00
Блюдо зі свіжими овочами з соусом «Рокфор» Plate of fresh vegetable with sauce «Roquefort»	320/40	105,00
Суджук Sujuk	50	80,00
Бастурма Pastirma	50	80,00

Салати Salads

Салат «Капрезе» (помідори, моцарелла, руккола під соусом «Песто») Caprese salad (tomatoes, mozzarella, rocket salad with «Pesto» dressing)	270	155,00
Салат з овочів-гриль, заправлений соусом бальзаміко Grilled vegetables salad with balsamico dressing	250	150,00
Мікс салатів, фенхелю та пармезану під соусом з Козячого сиру, волоських горіхів та трюфельної пасти Mix of salads, fennel and Parmesan under the goat cheese Sauce with walnuts and truffle paste	180	130,00
Салат «Грецький» «Greek» salad	250/40	110,00
Мікс салатів з запеченим буряком, козячим сиром Кедровими горіхами під оливково-бальзамічним соусом Mix of salads with roasted beets, goat cheese, pine nuts under olive-balsamico sauce	210	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)

Мікс салатів зі смаженим рожевим тунцем, Помідорами черрі під імбирно-яблучним соусом Mix of salads with fried pink tuna, cherry tomatoes under ginger-apple sauce	200	285,00
Салат «Де Лючія» (мікс салатів, апельсин, авокадо, манго помідори черрі, креветки тигрові під лимонно-оливковим соусом) Salad «De Lucia» (mix of salads, orange, avocado, mango, cherry tomatoes, tiger shrimps with olive lemon dressing)	230	260,00
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	225,00
Салат з копченим вугрем, манго, огірком Під соусом «Гуакомолле» Salad with smoked eel, mango, cucumber with sauce «Guacamole»	210	390,00
Мікс салатів з телятиною-гриль, помідорами черрі, запеченим болгарським перцем під оливково-медовим соусом Mix of salads with grilled veal, cherry tomatoes, roasted sweet peppers under the olive-honey sauce	280	255,00
Салат «Цезар» з куркою або телятиною (суміш салатів, помідори черрі, яйця перепелині, соус «Цезар», пармезан, смажене філе курки або телятини) Salad «Caesar» with chicken or veal (mixed salads, cherry-tomatoes, quail eggs, «Caesar» sauce, Parmesan fried chicken fillet or veal)	250	185,00
Мікс салатів з філе качки-гриль, карамелізованим яблуком під соусом бальзаміко Mix of salad with grilled duck fillet, caramelized apple under balsamico sauce	250	175,00



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)

Супи Soups

Суп Рибний «Буйабес» (з грінками та соусом «Айолі») Soup «Bouillabaisse» (with croutons and sauce «Aioli»)	300/40/30	320,00
Крем-суп з білими грибами Mushroom cream soup with seps	200	185,00
Крем-суп зі шпинату (з тигровою креветкою) Spinach cream soup with tiger shrimp	200	145,00
Крем-суп з зеленого горошку та м'яти (з сиром філадельфія та лососевою ікрою) Green peas and mint cream soup (served with Philadelphia cheese and salmon caviar)	200	95,00
Томатний суп «Гаспачо» Tomato soup «Gazpacho»	200/15	90,00
Окрошка овочева (на основі кефіру) Okroshka with vegetables (based on kefir)	200	65,00

Гарячі закуски Hot appetizers

Прошутто крудо, фаршироване сиром моцарелла, обсмажене на грилі, подається з міксом салатів, помідорами черрі, кедровим горіхом під оливково-лимонним соусом Grilled Prosciutto crudo, stuffed with mozzarella, served with mix of salads, cherry tomatoes and pine nuts with olive-lemon dressing	200	250,00
Восьминіг – гриль (з пюре з зеленого горошку, сальсою з огірків, помідорів та цибулі, смаженою картоплею та кедровими горіхами)	80/100	470,00



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)

Grilled octopus

(served with green peas puree, cucumber, tomato and onion salsa, fried potatoes and pine nuts)

Фрутті Де Маре фламбе

(креветка тигрова, мідії, кальмари, морський гребінець)

Frutti di Mare flambé

(tiger shrimp, mussels, squids San Jacque scallops)

250/30/50 540,00

Тигрові креветки на грилі з рукколою

та помідорами черрі

Grilled tiger shrimps with rocket salad and cherry tomatoes

75/70 165,00

Сир камамбер запечений у білому вині

(з інжирним конфітюром та тостами)

Camembert cheese baked in white wine

(with fig jam and toast)

150/40/30 230,00

Жульєн з грибами

Julienne with mushrooms

150 170,00

Страви з риби

Fish dishes

Чилійський сібас-гриль

(з овочами-гриль та вершково-лаймовим соусом)

Grilled Chilean seabass

(served with grilled vegetables and cream-lime dressing)

140/200 690,00

Чилійський сібас запечений у банановому листі

(з рисом з коксовим молоком та рагу з болгарського перцю)

Chilean seabass baked in banana leaves

(with coconut rice and belly pepper ragoût)

140/170 770,00

Філе сьомги-гриль

(з білим рисом, сирними кульками та соусом з Горгонзоли)

Grilled salmon fillet

(with white rice, cheese balls and Gorgonzola sauce)

130/60/30/40 390,00



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)

Філе сьомги-гриль (з овочевим рататуєм, п'юре зі шпинату, п'юре з болгарського перцю та лососявою ікрою) Grilled salmon fillet (with vegetable ratatouille, spinach puree, belly pepper puree and salmon caviar)	130/15/80	390,00
Філе тріски-гриль (з лососявою ікрою, овочами-вок, сальсою з манго, перцю чілі та огірка) Grilled cod fillet (salmon caviar, vegetables wok, mango, chili pepper and cucumber salsa)	140/10/100/50	540,00
Філе тріски запечене з білими грибами (з картоплею та зеленим горошком) Cod fillet baked with ceps (with potatoes and green peas)	160/180	520,00
Філе палтуса запечене під вершково-шафрановим соусом (з ризотто з трюфельною пастою) Halibut fillet, baked with cream saffron sauce (with risotto and truffle paste)	120/130	455,00
Дорадо (вагова) Dorado (by weight) -запечена в морській солі подається з соусом roasted in sea salt with sauce -приготовлена на грилі grilled -тушкована на пару on steam	100	120,00
Форель запечена (фарширована жульеном з білих грибів та кедрових горіхів) Baked trout (stuffed with ceps julienne and pine nuts)	320/40	295,00
Тунець-гриль (зі шпинатним пюре, пастою з болгарського перцю, кускусом, сальсою з огірків, помідорів та цибулі) Grilled Tuna (with spinach puree, belly pepper paste, cuscus, cucumber, tomato and onion salsa)	130/120/50	430,00



Страви з м'яса Meat dishes

Медальйони з телятини 140/70/80/40 355,00
(з картопляно-шпинатним п'юре під
вершково-сирним соусом з лісовими грибами)
Veal medallions
(with potato-spinach puree under cream-cheese sauce with wild mushrooms)

Телятина-гриль 130/140 300,00
(з кус-кусом та цибулевим соусом)
Grilled veal
(with couscous and onion sauce)

Телятина на кістці «Оссо-Буко» по-міланськи(вагова) 100 110,00
Veal «Ossobuco Milanese» (by weight)

Філе свинини запечена 160/50/80 175,00
(з журавлинним соусом та маринованими сливами)
Baked pork fillet
(with cranberry sauce and pickled plums)

Каре ягняти-гриль (вагова) 100 420,00
(подається з овочами та гранатовим соусом)
Grilled rack of lamb (by weight)
(served with vegetables and pomegranate sauce)

Кролик тушкований з лісовими грибами(ваговий) 100 225,00
(з овочами тушкованими у вершковому соусі)
Stewed rabbit with forest mushrooms(by weight)
(served with stewed vegetables in creamy sauce)

Страви з птиці Poultry dishes

Філе куряче фаршироване шпинатом 150/210 205,00
та сиром моцарелла в панчетті під соусом з сиру Горгонзола
(подається з запеченою картоплею)
Chicken fillet stuffed with spinach, mozzarella and bacon
under Gorgonzola cheese sauce
(served with baked potatoes)



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)

Філе качки смажене з фуа-грою (зі сливовим соусом та картопляними крокетами) Roasted duck fillet with foie gras (with plum sauce and potato croquettes)	180/60/230	480,00
--	-------------------	---------------

Піца Pizza

Маргарита Margherita	400	170,00
Салямі гостра Spicy salami	450	210,00
Чотири сезони Four seasons	530	250,00
Чотири сири Four Cheeses	400	295,00

Фокачо Focaccia

Фокачо з орегано Focaccia with oregano	190	45,00
Фокачо з пармезаном Focaccia with parmesan	190	75,00
Фокачо з песто Focaccia with pesto	190	85,00
Фокачо з помідорами черрі Focaccia with cherry tomatoes	190	100,00



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	100,00
Овочі запечені на грилі або на пару Vegetables grilled or steamed	200	100,00
Картопля запечена з білими грибами Baked potato with white mushrooms	200	135,00

Десерти Deserts

Торт «Наполеон» Cake «Napoleon»	200/50	95,00
Десерт «Трайфл» (йогуртовий десерт з фруктами по сезону) Desert «Trifle» (yogurt desert with season fruits)	160	120,00
Семіфредо шоколадне Chocolate semifreddo	100/40	95,00
Тірамісу Tiramisu	120	95,00
Чізкейк класичний з малиновим соусом Cheesecake classic with raspberry sauce	130/25	185,00
Штрудель з яблуками, родзинками та ванільно-шоколадним соусом (подається з морозивом) Strudel with apples, raisins and vanilla & chocolate sauce (served with ice-cream)	200/70/50	130,00



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

вага(г) ціна(грн)
weight(g) price(UAH)

Штрудель з вишнями, горіхами та ванільно-шоколадним соусом (подається з морозивом) Strudel with cherries, nuts and vanilla & chocolate sauce (served with ice-cream)	200/70/50	130,00
Морозиво в асортименті Ice-cream (on a choice)	40	35,00
Сорбети в асортименті Sorbet (on a choice)	40	30,00

Наші Галицькі традиції Our Galician traditions

Борщ український з м'ясом Ukrainian borsch with meat	280/40/70	85,00
Уха рибацька (рибна юшка з ніжним м'ясом лосося та дорадо) Fisherman's fish soup (fish bullion with soft salmon and dorado)	250/80	150,00