



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	310,00
Вітелло Тонато Vitello Tonnato	150	190,00
Тартар з телятини (подається з грінками та вершковим маслом) Veal tartare (with toasts and butter)	120/80	205,00
Тартар з норвезького лосося Salmon tartare	140/50	290,00
Тартар з тунця Tuna tartare	140/50	360,00
Рибне асорті (сьомга слабосолена, есколар, тигрові креветки та вугор копчений) Fish platter (salted salmon, escolar, tiger shrimps and smoked eel)	235/60	430,00
Карпачо з лосося Salmon Carpaccio	100/60	210,00
Карпачо з філе телятини Beef Carpaccio	100/60	220,00
Ікра лосося з грінками Salmon caviar with toasts	40/60/20	270,00



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)

Асорті брускет	180	190,00
-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 mushrooms and Dorblu cheese		
-with chicken and mango-avocado paste		
Антипасті	270	225,00
(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)		
Асорті італійських маринованих делікатесів	300	580,00
Assorted Italian pickled vegetables		
Палітра італійських сирів класу «Преміум»	210/100/40	395,00
«Premium» cheese platter		
Блюдо зі свіжими овочами з соусом «Рокфор»	320/40	105,00
Plate of fresh vegetable with sauce «Roquefort»		
Грибочки білі мариновані	200	230,00
Pickled white mushrooms		
Суджук	50	80,00
Sujuk		
Бастурма	50	80,00
Pastirma		



Салати Salads

Салат «Капрезе» (помідори, моцарелла, рукола під соусом «Песто») Caprese salad (tomatoes, mozzarella, arugula salad with «Pesto» dressing)	270	165,00
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	150,00
Салат «Грецький» «Greek» salad	250/40	120,00
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	205,00
Салат з запеченого гарбуза, помідорів чері, руколи, сира фети, філе курки-гриль під лаймово-кунжутним соусом Baked pumpkin salad with cherry tomatoes, arugula, Feta cheese, grilled chicken fillet under lime-sesame sauce	230	180,00
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 «ДеЛючія» (мікс салатів, апельсин, авокадо, манго, помідори черрі, креветки тигрові під лимонно-оливковим соусом)	230	260,00



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)

Salad «DeLucia»

(mix of salads, orange, avocado, mango, cherry tomatoes,
tiger shrimps with olive lemon dressing)

Салат «Валентино»

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

180 275,00

Salad «Valentino»

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

Салат з копченим вугрем, манго, огірком під соусом «Гуакамолє»

210 340,00

Salad with smoked eel, mango, cucumber with sauce «Guacamole»

Мікс салатів з телятиною-гриль, помідорами черрі, запеченим болгарським перцем під оливково-медовим соусом

280 255,00

Mix of salads with grilled veal, cherry tomatoes, roasted sweet peppers under the olive-honey sauce

Салат «Цезар» з куркою або телятиною

(суміш салатів, помідори черрі, яйця перепелині,
соус «Цезар», пармезан, смажене філе курки або телятини)

250 185,00

Salad «Caesar» with chicken or veal

(mixed salads, cherry tomatoes, quail eggs, «Caesar» sauce, Parmesan
fried chicken fillet or veal)

Мікс салатів з філе качки-гриль, карамелізованим яблуком під соусом бальзаміко

250 175,00

Mix of salad with grilled duck fillet, caramelized apple under balsamico sauce

Супи

Soups

Суп Рибний «Буйабєс»

(з грінками та соусом «Айолі»)

300/40/30 320,00

Soup «Bouillabaisse»

(with croutons and sauce «Aioli»)



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)

Крем-суп з білими грибами Mushroom cream soup with seps	200	195,00
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 creamsoup (served with Philadelphia cheese and salmon caviar)	200	110,00
Крем-суп гарбузовий (подається з тигровою креветкою) Pumpkin cream soup (served with a tiger shrimp)	200	155,00
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	260,00
Фрутті Де Маре фламбе (креветка тигрова, мідії, кальмари, морський гребінець) Frutti di Mare flambé (tiger shrimp, mussels, squids, San Jacque scallops)	250/30/50	560,00
Тигрові креветки на грилі з руколою та помідорами черрі Grilled tiger shrimps with arugula salad and cherry tomatoes	75/70	185,00



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)

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	290,00
--	------------------	---------------

Жульєн з грибами Julienne with mushrooms	150	180,00
---	------------	---------------

Домашня паста **Home-made pasta**

Спагетті «Карбонара» з Пармою Spaghetti Carbonara with Parma H	300	210,00
---	------------	---------------

Спагетті «Болоньезе» Spaghetti «Bolognese»	300	120,00
---	------------	---------------

Спагетті «Аль Песто» Spaghetti «Al Pesto»	300	195,00
--	------------	---------------

Паппарделле «Араб'ята» Pappardelle «Arrabbiata»	300	130,00
--	------------	---------------

Паппарделле «Верді блю» Pappardelle «Verdi blu»	290	180,00
--	------------	---------------

Паппарделле з море продуктами в рожевому соусі Pappardelle with seafood in pink sauce	400	310,00
--	------------	---------------

Тальятелле «Песто ді Полло е Фунгі» Pappardelle with seafood in pink sauce	300	195,00
---	------------	---------------

Тальятелле з чорними трюфелями за рецептом N.N. Tagliatelle with black truffle by N.N. recipe	200	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)

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 лосося-гриль (з білим рисом, сирними кульками та соусом з Горгонзоли) Grilled salmo fillet (with white rice, cheese balls and Gorgonzola sauce)	130/60/30/40	390,00
Філе дикого лосося-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	590,00
Філе сьомги-гриль з гарбузовим пюре та овочевим рататуєм Grilled salmon fillet with pumpkin puree and ratatouille	130/100/100	270,00
Філе лосося-гриль (з овочевим рататуєм, пюре зі шпинату, пюре з болгарського перцю та лососевою ікрою) Grilled salmon fillet (with vegetable ratatouille, spinach puree, belly pepper puree and salmon caviar)	130/15/80	390,00
Філе дикого лосося-гриль (з овочевим рататуєм, пюре зі шпинату, пюре з болгарського перцю та лососевою ікрою) Grilled wild salmon fillet (with vegetable ratatouille, spinach puree, belly pepper puree and salmon caviar)	130/15/80	590,00



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 тріски-гриль (з лососевою 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	480,00
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 жульєном з білих грибів та кедрових горіхів) Baked trout (stuffed with ceps julienne and pine nuts)	320/40	320,00
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
Асорті риби та морепродуктів з овочами на компанію (тунець рожевий, філе лосося, філе дорадо, креветки, мідії та кальмар смажені на грилі з баклажаном, цукіні, перцем болгарським, печерицями та кукурудзою подається з лаймовим та вершково-лаймовим соусом)	600/390/100/80	1500,00



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)

Assorted fish and sea food platter for a company

(grilled pink tuna, salmon fillet, dorado fillet, shrimps, mussels and squid with egg plant, zucchini, belly pepper, mushrooms and corn under lime and cream-lime dressing)

Страви з м'яса

Meat dishes

Медальйони з телятини

(з картопляно-шпинатним пюре під вершково-сирним соусом з лісовими грибами)

140/70/80/40 355,00

Veal medallions

(with potato-spinach puree under cream-cheese sauce with wild mushrooms)

Телятина-гриль

(з кускусом та цибулевим соусом)

130/140 320,00

Grilled veal

(with couscous and onion sauce)

Телятина на кістці «Оссо-Буко» по-міланськи(вагова)

100 120,00

Veal «Ossobuco Milanese» (by weight)

Стейк Рібай США (вагова)

(подається з соусом барбекю)

100 410,00

Ribeye Steak USA (by weight)

(served with barbeque sause)

Філе свинини запечене

(з журавлиновим соусом та маринованими сливами)

160/50/80 185,00

Baked pork fillet

(with cranberry sauce and pickled plums)

Каре ягняти-гриль (вагова)

(подається з овочами та гранатовим соусом)

100 440,00

Grilled rack of lamb (by weight)

(served with vegetables and pomegranate sauce)

Кролик тушкований з лісовими грибами(ваговий)

(з овочами тушкованими у вершковому соусі)

100 245,00

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

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

М'ясне асорті з овочами на компанію **640/380/80** **1300,00**

(телятина, свинина, філе куряче, каре ягняти смажені на грилі з баклажанами, цукіні, перцем болгарським, печерицями та кукурудзою, подається з журавлиновим соусом та соусом барбекю)

Assorted meat platter for a company

(Grilled veal, pork, chicken fillet, rack of lamb with egg plant, zucchini, belly pepper, mushrooms and corn under cranberry sauce and barbeque sauce)

Страви з птиці

Poultry dishes

Філе куряче фаршироване шпинатом **150/210** **220,00**

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)

Філе качки смажене з фуа-грою **180/60/230** **520,00**

(зі сливовим соусом та картопляними крокетами)

Roasted duck fillet with foie gras

(with plum sauce and potato croquettes)

Філе качки смажене **170/100/50** **360,00**

(з гарбузовим чатні та журавлиновим соусом)

Roasted duck fillet

(with pumpkin chutney and cranberry sauce)

Піца

Pizza

Маргарита **400** **190,00**

Margherita

Салямі гостра **450** **230,00**

Spicy salami



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)

Чотири сезони Four seasons	530	260,00
Чотири сири Four Cheeses	400	320,00
Фокачо Focaccia		
Фокачо з орегано Focaccia with oregano	190	45,00
Фокачо з пармезаном Focaccia with parmesan	190	85,00
Фокачо з песто Focaccia with pesto	190	95,00
Фокачо з помідорами черрі Focaccia with cherry tomatoes	190	110,00
Гарніри Side dishes		
Різотто з трюфельною пастою Risotto with truffle paste	200	200,00
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
Овочевий рататуй Ratatouille	200	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)

Картопля запечена з білими грибами Baked potato with white mushrooms	200	145,00
---	------------	---------------

Десерти

Deserts

Торт «Наполеон» Cake «Napoleon»	200/50	95,00
--	---------------	--------------

Шоколадний фондан Chocolate fondant	150/100	120,00
--	----------------	---------------

Тірамісу Tiramisu	120	95,00
------------------------------------	------------	--------------

Чізкейк класичний з малиновим соусом Cheese cake 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
---	------------------	---------------

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
---	------------------	---------------

Торт Захер Sacher torte	150/60	120,00
--	---------------	---------------

Асорті десертів на компанію (торт наполеон, чізкейк, штрудель з вишнями, торт захер) Assorted desert platter for a company (Napoleon cake, cheese cake, cherry strudel, Sacher cake)	680	480,00
---	------------	---------------



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)

Морозиво в асортименті Ice-cream (on a choice)	40	35,00
Сорбети в асортименті Sorbet (on a choice)	40	30,00



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)

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	160,00
Пельмені зі свинини та телятини Pork and veal dumplings	210	110,00
Вареники з картоплею, шкварками, сметаною та смаженою цибулею Varenyky with potatoes, fried pieces of lard sour cream and fried onion	250/20/25	70,00
Вареники з капустою та смаженою цибулею Varenyky with cabbage and fried onion	250/20	70,00
Вареники з м'ясом та маслом Varenyky with meat and butter	250/20	150,00
Вареники з вишнею Varenyky with cherry	220/50	80,00
Деруни зі сметаною Potato slapjacks with sour cream	200/40/40	70,00