



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>Холодні закуски</b>		
<b>Cold dishes</b>		
<b>Італійська м'ясна закуска</b> <b>Assorted Italian meat platter</b>	<b>220</b>	<b>495,00</b>
<b>Українська м'ясна дощечка</b> (буженина, рулет курячий, полядниця копчена, паштет, ковбаса домашня, сало мариноване) <b>Ukrainian meat board</b> (roasted ham, chicken roll, smoked bacon, pate, home-made sauce, pickled pork fillet)	<b>470</b>	<b>520,00</b>
<b>Вітелло Тоннато</b> (скибочки запеченого ростбіфа подаються з соусом з тунця) <b>Vitello Tonnato</b> (slices of baked roast beef served with tuna sauce)	<b>80/60</b>	<b>295,00</b>
<b>Тартар з телятини* **</b> (подається з каперсами та хрумкими грінками) <b>Veal tartare</b> (served with capers and crispy toasts)	<b>120/60</b>	<b>390,00</b>
<b>Тартар з норвезького лосося</b> (подається з пастою з авокадо) <b>Salmon tartare</b> (served with avocado paste)	<b>100/160</b>	<b>690,00</b>
<b>Тартар з рожевого тунця</b> (подається з соусом Гуакомолем, маринованим імберем та чіпсами з Норі) <b>Pink tuna tartare</b> (served with Guacomole sauce, pickled ginger and Nori chips)	<b>120/50</b>	<b>470,00</b>
<b>Рибне асорті</b> (сьомга слабосолена, есколар, тигрові креветки та вугор копчений) <b>Fish platter</b> (salted salmon, escolar, tiger shrimps and smoked eel)	<b>235/60</b>	<b>840,00</b>
<b>Ікра лосося з грінками</b> <b>Salmon caviar with toasts</b>	<b>40/60/20</b>	<b>580,00</b>
<b>Мус з авокадо з сьомгою слабосоленою</b> (та сиру маскарпоне, подається з запеченим болгарським перцем) <b>Mousse with avocado with salted salmon</b> (mascarpone cheese mousse, served with baked bell peppers)	<b>200/30</b>	<b>530,00</b>
<b>Паштет печінковий</b> (з ягідним соусом та грінками) <b>Liver pate</b> (with berry sauce and croutons)	<b>150/50/40</b>	<b>240,00</b>
<b>Асорті брускет</b> -з сьомгою слабосоленою та сиром маскарпоне -з баклажаном та страчателлою -з куркою та пастою з авокадо і манго <b>Assorted bruschette</b> -with salmon and Mascarpone cheese -with eggplant and strachatella -with chicken and mango-avocado paste	<b>200</b>	<b>360,00</b>
<b>***Рекомендовано додати карпачо з чорного трюфелю</b> <b>*** It is recommended to add black truffle carpaccio</b>	<b>5</b>	<b>140,00</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>Баба гануш</b> (подається з фокачо, в'яленими томатами, помідорами чері та кедровими горіхами) <b>Baba ganush</b> (served with focaccia, dried tomatoes, cherry tomatoes and pine nuts )	<b>150/40/40</b>	<b>280,00</b>
<b>Палітра італійських сирів класу «Преміум»</b> <b>«Premium» cheese platter</b>	<b>210/100/40</b>	<b>670,00</b>
<b>Сало мариноване з часником</b> <b>Pork fat pickled with garlic</b>	<b>100</b>	<b>130,00</b>
<b>Салати</b> <b>Salads</b>		
<b>Салат з печених овочів та трюфельної страчателли</b> ( під соусом «Песто») <b>Salad with baked vegetables and truffle strachatella</b> ( under "Pesto" sauce )	<b>200</b>	<b>290,00</b>
<b>Салат з печених овочів ,ростбіфа та трюфельної страчателли</b> ( під соусом «Песто») <b>Salad with baked vegetables, roastbeef and truffle strachatella</b> ( under "Pesto" sauce )	<b>230</b>	<b>380,00</b>
<b>Салат з крафтовим сиром Буратта та міксом томатів ***</b> (з запеченим болгарським перцем під соусом «Песто») <b>Salad with Buratta craft cheese and tomato mix</b> (with baked bell pepper under "Pesto" sauce )	<b>120/110/50</b>	<b>430,00</b>
<b>Салат з козячим сиром та запеченим буряком</b> (з кедровими горіхами під оливково-бальзамічним соусом) <b>Salad with goat cheese and roasted beets</b> (with pine nuts under olive-balsamico sauce)	<b>210</b>	<b>385,00</b>
<b>Салат зі свіжих овочів та сира фета</b> (з запеченим болгарським перцем під оливковим соусом та соусом «Песто») <b>Fresh vegetable salad and feta cheese</b> (Under olive sauce and "Pesto" sause with baked bell pepper)	<b>250</b>	<b>230,00</b>
<b>Салат «Валентино»</b> (тигрові креветки, авокадо, манго, огірки, помідори під оливково-кунжутним соусом) <b>Salad «Valentino»</b> (tiger shrimps, avocado, mango, cucumbers, tomatoes, under olive-sesame sauce)	<b>180</b>	<b>530,00</b>
<b>Салат«ДеЛючія»</b> (мікс салатів, апельсин, авокадо, манго, помідори черрі, креветки тигрові під лимонно-оливковим соусом) <b>Salad «DeLucia»</b> (mix of salads, orange, avocado, mango, cherry tomatoes, tiger shrimps with olive lemon sause)	<b>280</b>	<b>390,00</b>
<b>Салат з рожевим тунцем</b> (томатами чері, манго, Гуакомоле під соусом з горіхів Кешью) <b>Salad with pink tuna</b> (cherry tomatoes, mango, Guacamole with cashew nuts sauce)	<b>280</b>	<b>550,00</b>
<b>***Рекомендовано додати карпачо з чорного трюфелю</b> <b>*** It is recommended to add black truffle carpaccio</b>	<b>5</b>	<b>140,00</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>Салат з копченим вугрем</b> (манго, огірком під соусом «Гуакамолє») <b>Salad with smoked eel</b> (mango, cucumber with sauce «Guacamole»)	<b>210</b>	<b>530,00</b>
<b>Салат з телятиною</b> (запеченим баклажаном та болгарським перцем, в'яленими томатами, сиром Дор-блю, кедровими горіхами під гірчично-медовим соусом ) <b>Salad with veal</b> (baked eggplant and bell pepper, dried tomatoes, Dorblu cheese, pine nuts under mustard and honey sauce)	<b>220</b>	<b>390,00</b>
<b>Салат «Цезар» з курячим філе або філе телятини</b> (поєднання хрумкого листя салату айсберг і сиру Пармезан, обсмаженого курячого філе, приправлений соусом «Цезар») <b>«Caesar» salad with chicken fillet or veal fillet</b> (Combination of crisp iceberg lettuce and parmesan cheese, fried chicken fillet, seasoned Caesar sauce with crispy)	<b>250</b>	<b>310,00</b>
<b>Салат з ніжним качиним філе</b> (карамелізованим яблуком під соусом бальзаміко) <b>Salad with tender grilled duck</b> (caramelized apple under balsamico sauce)	<b>250</b>	<b>310,00</b>
<b>Супи</b> <b>Soups</b>		
<b>Суп Рибний «Буйабєс»</b> (з грінками та соусом «Айолі») <b>Soup «Bouillabaisse»</b> (with croutons and sauce «Aioli»)	<b>300/40/30</b>	<b>580,00</b>
<b>Крем-суп з білими грибами***</b> <b>Mushroom cream soup with ceps</b>	<b>200</b>	<b>280,00</b>
<b>Крем-суп зі шпинату</b> (з тигровою креветкою) <b>Spinach cream soup</b> (with tiger shrimp)	<b>200</b>	<b>200,00</b>
<b>Борщ український з м'ясом</b> <b>Ukrainian borscht with meat</b>	<b>280/40/70</b>	<b>145,00</b>
<b>Уха рибацька</b> (рибна юшка з ніжним м'ясом лосося та дорадо) <b>Fisherman's fish soup</b> (fish bullion with soft salmon and dorado)	<b>250/80</b>	<b>290,00</b>
<b>Холодний суп м'ясний</b> (на основі кефіру або квасу) <b>Cold meat soup</b> (based on kefir/based on kvass)	<b>200</b>	<b>150,00</b>
<b>Холодний суп овочевий</b> (на основі кефіру або квасу) <b>Cold vegetable soup</b> (based on kefir/based on kvass)	<b>200</b>	<b>130,00</b>
<b>***Рекомендовано додати карпачо з чорного трюфелю</b> <b>*** It is recommended to add black truffle carpaccio</b>	<b>5</b>	<b>140,00</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)

## Гарячі закуски Hot appetizers

<b>Фрутті Де Маре фламбе</b> (креветка тигрова, мідії, кальмари, морський гребінець) <b>Frutti di Mare flambé</b> (tiger shrimp, mussels, squids, San Jacque scallops)	<b>200/50/30</b>	<b>1050,00</b>
<b>Запечений морський гребінець</b> з креветкою під сирним гратеном <b>Baked sea scallop</b> with shrimp under cheese gratin	<b>120</b>	<b>320,00</b>
<b>Чилійські мідії запечені в шпинатно-сирному соусі</b> (подаються з хрумкими грінками ) <b>Chilean mussels baked in spinach and cheese sauce</b> (served with crispy croutons)	<b>250/40</b>	<b>530,00</b>
<b>Сир камамбер запечений у білому вині</b> (з інжирним конфітюром та хрумкими тостами) <b>Camembert cheese baked in white wine</b> (with fig jam and toasts)	<b>150/40/30</b>	<b>470,00</b>
<b>Жульєн з грибами за авторським рецептом***</b> <b>Julienne with mushrooms according to the author's recipe</b>	<b>150</b>	<b>280,00</b>
<b>Ніжний 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>370,00</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>340,00</b>
<b>Папарделле з морепродуктами в рожевому соусі</b> <b>Pappardelle with seafood in pink sauce</b>	<b>400</b>	<b>410,00</b>
<b>Тальятелле з чорними трюфелями</b> <b>Tagliatelle with black truffle</b>	<b>200</b>	<b>320,00</b>
<b>Лазанья з соусом «Болоньєзе»</b> <b>Lasagna with «Bolognese» sauce</b>	<b>200</b>	<b>250,00</b>
<b>Ризотто з трюфельною пастою</b> <b>Risotto with truffle pasta</b>	<b>200</b>	<b>350,00</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>
<b>***Рекомендовано додати карпачо з чорного трюфелю</b> <b>*** It is recommended to add black truffle carpaccio</b>	<b>5</b>	<b>140,00</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)

## Страви з риби Fish dishes

**Філе Патагонського Іклича з соусом «Біск»** 140/170/40 1350,00

(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 \*\*\*** 120/130 760,00

(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** 130/120/40 695,00

(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)** 100 210,00

**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** 120/170 650,00

та сальсою з манго та авокадо

**Grilled dorado fillet with sautéed vegetables**

and mango and avocado salsa

**Рожевий тунець з томленим шпинатом** 130/120 590,00

та кедровими горішками

**Pink tuna with stewed spinach**

and pine nuts

**Форель запечена\*\*\*** 300 520,00

(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 2750,00

(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)** 100 560,00

(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 sause, green butter and roasted garlic)

**\*\*\*Рекомендовано додати карпачо з чорного трюфелю** 5 140,00

**\*\*\* 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](mailto:info@valentino.lviv.ua)  
вага(г) ціна(грн)  
weight(g) price(UAH)

**Стейк зі свинної ший (вагова) 100 200,00**

(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) 100 850,00**

(подається з овочами та гранатовим соусом)

**Grilled rack of New Zealand lamb (by weight)**

(served with vegetables and pomegranate sauce)

**Медальйони з телятини 140/70/80/40 540,00**

(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 Мінйон з трюфельним пюре \*\*\* 140/120/50 590,00**

(смаженими гливами та соусом з білих грибів)

**Filet Mignon with truffle puree**

(fried mushrooms and boletus sause)

**Ніжна томлена баранина у винному соусі 220/ 150 630,00**

(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) 100 150,00**

(подається з кукурудзою гриль )

**Pork ribs grilled (by weight)**

(served with corn grilled )

**Кролик тушкований з лісовими грибами(ваговий) 100 370,00**

(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 2700,00**

(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 \*\*\* 230/130 480,00**

(подається з печеною картоплею)

**KokyuLe rooster in "Zhu" sauce with ceps**

(served with baked potatoes)

**Філе качки смажене 180/230 540,00**

(зі сливовим соусом та картопляними крокетами)

**Roasted duck fillet**

(with plum sauce and potato croquettes)

**\*\*\*Рекомендовано додати карпачо з чорного трюфелю 5 140,00**

**\*\*\* 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](http://www.valentino.lviv.ua)  
[info@valentino.lviv.ua](mailto:info@valentino.lviv.ua)  
**вага(г)**      **ціна(грн)**  
**weight(g)**    **price(UAH)**

<b>Піца</b> <b>Pizza</b>		
<b>Маргарита</b> (соус з томатів, сир Моцарела)	<b>400</b>	<b>295,00</b>
<b>Margherita</b> (tomato sauce, Mozzarella cheese)		
<b>Піца з крафтовим сиром Буратта та соусом «Песто»</b> <b>Pizza with craft cheese Buratta and Pesto sauce</b>	<b>640</b>	<b>610,00</b>
<b>Піца з крафтовим сиром страчателла та прошутто крудо</b> <b>Pizza with craft chese Strachatella prosciutto</b>	<b>500</b>	<b>510,00</b>
<b>Піца з гострою салямi, маслинами та сиром Моцарела</b> <b>Pizza with spicy salami, olives and Mozzarella cheese</b>	<b>450</b>	<b>395,00</b>
<b>Чотири сезони</b> (соус з томатів, салямi гостра, прошутто крудо, печериці, помідори черрі, сир Горгонзола, Камамбер та Моцарела )	<b>530</b>	<b>470,00</b>
<b>Four seasons</b> (tomato sauce, spicy salami, prosciutto crudo, mushrooms, cherry tomatoes, cheese Gorgonzola, Camembert and Mozzarella)		
<b>Куатро формаджі</b> (соус з вершків та орегано, сир Горгонзола, Камамбер, Пармезан та Моцарела)	<b>400</b>	<b>490,00</b>
<b>Quattro formaggi</b> (cream and oregano sauce, cheese Gorgonzola, Camembert, Parmesan and Mozzarella)		
<b>Фокачо</b> <b>Focaccia</b>		
<b>Фокачо з орегано</b> <b>Focaccia with oregano</b>	<b>190</b>	<b>115,00</b>
<b>Фокачо з пармезаном</b> <b>Focaccia with Parmesan</b>	<b>190</b>	<b>165,00</b>
<b>Фокачо з песто</b> <b>Focaccia with pesto</b>	<b>190</b>	<b>165,00</b>
<b>Фокачо з в'яленими томатами</b> <b>Focaccia with sun-dried tomatoes</b>	<b>250</b>	<b>265,00</b>
<b>Фокачо мікс</b> <b>Focaccia mix</b>	<b>200</b>	<b>180,00</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)

## Гарніри Side dishes

<b>Шпинат з вершками та кедровими горіхами</b> <b>Creamy spinach with pine nuts</b>	<b>160</b>	<b>170,00</b>
<b>Овочі запечені на грилі або на пару</b> <b>Vegetables grilled or steamed</b>	<b>200</b>	<b>180,00</b>
<b>Картопля запечена з білими грибами</b> <b>Baked potatoes with boletus mushrooms</b>	<b>200</b>	<b>200,00</b>
<b>Картопля запечена з гливами</b> <b>Baked potatoes with mushrooms</b>	<b>200</b>	<b>120,00</b>

## Десерти Desserts

<b>«Наполеон» за авторським рецептом</b> <b>«Napoleon» according to the author's recipe</b>	<b>200/50</b>	<b>180,00</b>
<b>Фісташкове тірамісу</b> <b>Pistachio tiramisu</b>	<b>120</b>	<b>250,00</b>
<b>Крем-брюле з ванілью Бурбон</b> <b>Creme brulee with Bourbon vanilla</b>	<b>130</b>	<b>140,00</b>
<b>Десерт «Бізе Павлова»</b> (ніжна маренга, цитрусовий курд, вершковий крем і свіжі ягоди) <b>Dessert "Bize Pavlova"</b> (delicate meringue, citrus curd, cream and fresh berries)	<b>170</b>	<b>180,00</b>
<b>Чізкейк класичний</b> (з малиновим соусом) <b>Cheese cake classic</b> (with raspberry sauce)	<b>130/25</b>	<b>240,00</b>
<b>Торт «Спартак»</b> <b>Chocolate cake «Spartakus»</b>	<b>200</b>	<b>160,00</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>210,00</b>
<b>Асорті десертів на компанію</b> (торт наполеон, чізкейк, штрудель вишневий, Спартак) <b>Assorted dessert platter for a company</b> (Napoleon cake, cheese cake, cherry strudel, Spartakus)	<b>730</b>	<b>680,00</b>
<b>Морозиво в асортименті</b> <b>Ice-cream (on a choice)</b>	<b>40</b>	<b>50,00</b>
<b>Сорбети в асортименті</b> <b>Sorbet (on a choice)</b>	<b>40</b>	<b>50,00</b>