



Ресторан італійської кухні «VALENTINO»

м. Львів, вул. Нижанківського, 20

+38(032)235-67-66

www.valentino.lviv.ua

вага(г) ціна(грн)

weight(g) price(UAH)

СЕЗОННЕ МЕНЮ ЗІ СПАРЖЕЮ

Спаржа смажена під соусом муслін <i>(подається з перепелиними яйцями-пашот)</i> Fried asparagus under mousseline sauce <i>(served with poached quail eggs)</i>	200	295,00
Філе палтуса запечене <i>(з лимонно-вершковим соусом та спаржею-гриль)</i> Halibut fillet baked <i>(with lemon cream sauce and grilled asparagus)</i>	120/80/100	790,00
Ніжне філе лосося на грилі <i>(зі смаженою спаржею, вершковим соусом з маслинами, помідорами черрі та базиліком)</i> Tender grilled salmon fillet <i>(with fried asparagus, cream sauce with olives, cherry tomatoes and basil)</i>	130/80/90	750,00
Філе дорадо по-сицилійськи <i>(зі смаженою спаржею, в'яленими томатами, оливками та маслинами)</i> Sicilian dorado fillet <i>(with fried asparagus, sun dried tomatoes and olives)</i>	120/60	480,00
Філе куряче-гриль <i>(фаршироване сиром сулугуні, помідором, базиліком, подається зі спаржею-гриль та вершковим соусом з кедровими горіхами)</i> Grilled chicken fillet <i>(stuffed with suluguni cheese, tomato, basil, served with grilled asparagus and cream sauce with pine nutsshrimp)</i>	200/80/70	480,00
Тальята з яловичини <i>(зі спаржею в беконі, під соусом Блек Пепер)</i> Tagliata beef <i>(with asparagus in bacon, under Black Paper sause)</i>	160/60	710,00