



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 | 330,00 |
| Вітелло Тоннато Vitello Tonnato | 150 | 190,00 |
| Тартар з телятини (подається з грінками та вершковим маслом) Veal tartare (with toasts and butter) | 130/50/50 | 285,00 |
| Тартар з норвезького лосося (подається з пастою з авокадо) Salmon tartare (served with avocado paste) | 100/160 | 400,00 |
| Тартар з тунця Tuna tartare | 190/40/10 | 360,00 |
| Рибне асорті (сьомга слабосолена, есколар, тигрові креветки та вугор копчений) Fish platter (salted salmon, escolar, tiger shrimps and smoked eel) | 235/60 | 490,00 |
| Карпачо з лосося Salmon Carpaccio | 100/60 | 210,00 |
| Карпачо з філе телятини Beaf Carpaccio | 100/60 | 220,00 |
| Ікра лосося з грінками Salmon caviar with toasts | 40/60/20 | 290,00 |



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 | 200,00 |
| <i>-з сьомгою слабосоленою та сиром маскарпоне</i> | | |
| <i>-з лисичками та сиром Дор-Блю</i> | | |
| <i>-з куркою та пастою з авокадо і манго</i> | | |
| Assorted bruschette | | |
| <i>-with salmon and Mascarpone cheese</i> | | |
| <i>-with golden chanterelle mushrooms and Dorblu cheese</i> | | |
| <i>-with chicken and mango-avocado paste</i> | | |
| Антипасти | 270 | 285,00 |
| (прошутто крудо, салямі, в'ялені томати, сир моцарела, 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 | 440,00 |
| «Premium» cheese platter | | |
| Блюдо зі свіжими овочами з соусом «Рокфор» | 320/40 | 110,00 |
| Plate of fresh vegetables with sauce «Roquefort» | | |
| Суджук | 50 | 80,00 |
| Sujuk | | |
| Бастурма | 50 | 80,00 |
| Pastirma | | |



Салати Salads

| | | |
|--|---------------|---------------|
| Салат «Капрезе» (помідори, моцарела, 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 |
| Салат «Грецький» «Greek» salad | 250/40 | 130,00 |
| Салат з запеченим буряком (козячим сиром, кедровими горіхами під оливково-бальзамічним соусом) Salad with roasted beets (goat cheese, pine nuts under olive-balsamico sauce) | 210 | 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 | 340,00 |
| Салат зі смаженим рожевим тунцем (помідорами черрі під імбирно-яблучним соусом) Salad with fried pink tuna (cherry tomatoes under ginger-apple sauce) | 200 | 295,00 |
| 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 dressing) | 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)

| | | |
|--|------------|---------------|
| Салат з копченим вугрем (манго, огірком під соусом «Гуакамолє») Salad with smoked eel (mango, cucumber with sauce «Guacamole») | 210 | 340,00 |
| Салат з телятиною-гриль (помідорами черрі, запеченим болгарським перцем під оливково-медовим соусом) Salad with grilled veal (cherry tomatoes, roasted sweet peppers under the olive-honey sauce) | 280 | 270,00 |
| 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 |
| Салат з качки-гриль (карамелізованим яблуком під соусом бальзаміко) Salad with grilled duck (caramelized apple under balsamico sauce) | 250 | 185,00 |

Супи

Soups

| | | |
|---|------------------|---------------|
| Суп Рибний «Буйабес» (з грінками та соусом «Айолі») Soup «Bouillabaisse» (with croutons and sauce «Aioli») | 300/40/30 | 340,00 |
| Крем-суп з білими грибами Mushroom cream soup with ceps | 200 | 205,00 |
| Крем-суп зі шпинату (з тигровою креветкою) Spinach cream soup (with tiger shrimp) | 200 | 145,00 |
| NEW Томатний суп «Гаспачо» Tomato soup «Gazpacho» | 200/15 | 95,00 |



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)

NEW **Окрошка овочева** 200 75,00
(на основі кефіру або квасу)
Okroshka with vegetables
(based on kefir/based on kvass)

NEW **Окрошка м'ясна** 200 85,00
(на основі кефіру або квасу)
Okroshka with meat
(based on kefir/based on kvass)

Гарячі закуски Hot appetizers

NEW **Тартар овочевий** 170 185,00
(з баклажанів, болгарського перцю, в'ялених томатів,
з соусом «Песто» та кедровими горіхами)
Tartare with vegetables
(bell peppers, dried tomatoes
with pesto sauce and pine nuts)

Прошутто крудо 200 310,00
(з сиром моцарелла, обсмажене на грилі,
подається з міксом салатів, помідорами черрі,
кедровим горіхом під оливково-лимонним соусом)
Grilled Prosciutto crudo
(with mozzarella, served with mix of salads,
cherry tomatoes and pine nuts with olive-lemon dressing)

Фрутті Де Маре фламбе 250/30/50 610,00
(креветка тигрова, мідії, кальмари, морський гребінець)
Frutti di Mare flambé
(tiger shrimp, mussels, squids, San Jacque scallops)

NEW **Морські гребінці смажені** 70/110 370,00
(подаються з в'яленими томатами та пюре з зеленого горошку)
Fried scallops
(served with dried tomatoes and puree of green peas)

Тигрові креветки на грилі 75/70 195,00
(з руколою та помідорами черрі)
Grilled tiger shrimps
(with arugula salad and cherry tomatoes)



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 | 330,00 |
| Жульєн з грибами Julienne with mushrooms | 150 | 190,00 |

Домашня паста

Homemade pasta

| | | |
|--|------------|---------------|
| Спагетті «Карбонара» з Прошутто Spaghetti Carbonara with Parma Ham | 300 | 220,00 |
| Спагетті «Болоньезе» Spaghetti «Bolognese» | 300 | 120,00 |
| Спагетті «Аль Песто» Spaghetti «Al Pesto» | 300 | 230,00 |
| Папарделле «Араб'ята» Rappardelle «Arrabbiata» | 300 | 130,00 |
| Папарделле «Верді блю» Rappardelle «Verdi blu» | 290 | 190,00 |
| Папарделле з морепродуктами в рожевому соусі Rappardelle with seafood in pink sauce | 400 | 310,00 |
| Тальятелле «Песто ді Полло е Фунгі» Rappardelle with seafood in pink sauce | 300 | 220,00 |
| Тальятелле з чорними трюфелями Tagliatelle with black truffle | 200 | 195,00 |



Страви з риби Fish dishes

| | | |
|--|----------------------|---------------|
| Чилійський сібас-гриль (з овочами-гриль та соусом з каперсів) Grilled Chilean sea bass (served with grilled vegetables and capers sause) | 140/200 | 890,00 |
| Чилійський сібас запечений (у банановому листі з рисом, кокосовим молоком та рагу з болгарського перцю) Chilean sea bass baked (in banana leaves with coconut rice and belly pepper ragoût) | 140/170 | 980,00 |
| NEW Філе лосося-гриль з пряними травами (подається з пастою з авокадо, голландським соусом та лососевою ікрою) Grilled salmon fillet with spicy herbs (served with avocado paste, hollandaise sauce and salmon caviar) | 130/90/75 | 460,00 |
| Філе лосося-гриль (з овочевим рататуюем, 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 | 440,00 |
| 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 | 560,00 |
| Філе тріски запечене (з білими грибами, картоплею та зеленим горошком) Cod fillet baked (with ceps, potatoes and green peas) | 160/180 | 520,00 |
| Філе палтуса запечене (під вершково-шафрановим соусом, з ризотто з трюфельною пастою) Halibut fillet baked (under cream saffron sauce (with risotto and truffle paste) | 120/130 | 490,00 |



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)

| | | |
|---|-----------------------|----------------|
| Дорадо (вагова) Dorado (by weight) -запечена в морській солі подається з соусом roasted in sea salt with sauce -приготована на грилі grilled -тушкована на пару On steam | 100 | 130,00 |
| Форель запечена (фарширована жульеном з білих грибів та кедрових горіхів) Baked trout (stuffed with ceps julienne and pine nuts) | 320/40 | 340,00 |
| Тунець-гриль (зі шпинатним пюре, пастою з болгарського перцю, кускусом, сальсою з огірків, помідорів та цибулі) Grilled Tuna (with spinach puree, belly pepper paste, couscous, 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 соусом з каперсів) Assorted fish and sea food platter for a company (grilled pink tuna, salmon fillet, dorado fillet, shrimps, mussels and squid with eggplant, zucchini, belly pepper, mushrooms and corn under lime and capers sause) | 600/390/100/80 | 1500,00 |



Страви з м'яса Meat dishes

Медальйони з телятини 140/70/80/40 390,00

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

Veal medallions

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

NEW **Медальйони з телятини** 150/160 420,00

(з грибним пюре та овочами)

Veal medallions

(with mushroom puree and vegetables)

NEW **Телячі щічки томлені (вагова)** 100 175,00

(у червоному вині з картопляно-селеровим пюре)

Veal cheeks stewed (by weight)

(in red wine with potatoes-celery puree)

Телятина на кістці «Оссо-Буко» по-міланськи(вагова) 100 140,00

Veal «Ossobuco Milanese» (by weight)

Стейк Рібай США (вагова) 100 480,00

(подається з соусом барбекю)

Ribeye Steak USA (by weight)

(served with barbeque sauce)

NEW **Філе свинини запечене з беконом** 160/190 300,00

(подається з полентою, морквяним пюре та вершковим соусом)

Baked pork fillet with bacon

(served with polenta, carrot puree and cream sauce)

Філе свинини запечене 160/50/80 195,00

(з журавлиновим соусом та маринованими сливами)

Baked pork fillet

(with cranberry sauce and pickled plums)

Каре ягняти-гриль (вагова) 100 495,00

(подається з овочами та гранатовим соусом)

Grilled rack of lamb (by weight)

(served with vegetables and pomegranate sauce)



Кролик тушкований з лісовими грибами(ваговий) **100 245,00**
(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 **640/380/80 1400,00**
(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 eggplant, zucchini, belly pepper, mushrooms and corn under cranberry sauce and barbeque sauce)

Страви з птиці

Poultry dishes

Філе куряче фаршироване **150/210 245,00**
(шпинатом 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 **180/230 350,00**
(зі сливовим соусом та картопляними крокетами)
Roasted duck fillet
(with plum sauce and potato croquettes)

NEW **Філе качки смажене** **230/70/80 380,00**
(подається з вишневим і апельсиновим соусами та адигейським сиром)
Roasted duck fillet
(served with cherry and orange sauce and Adygei cheese)



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 Margherita | 400 | 190,00 |
| Салями гостра Spicy salami | 450 | 230,00 |
| Чотири сезони Four seasons | 530 | 260,00 |
| Куатро формаджі Quattro formaggi | 400 | 320,00 |

Фокачо ***Focaccia***

| | | |
|--|-----|--------|
| Фокачо з орегано Focaccia with oregano | 190 | 60,00 |
| Фокачо з пармезаном Focaccia with Parmesan | 190 | 95,00 |
| Фокачо з песто Focaccia with pesto | 190 | 110,00 |
| Фокачо з помідорами черрі Focaccia with cherry tomatoes | 190 | 125,00 |



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

| | | |
|--|-----|--------|
| Різотто з трюфельною пастою Risotto with truffle paste | 200 | 200,00 |
| Шпинат з вершками та кедровими горіхами Creamy spinach with pine nuts | 160 | 110,00 |
| Овочі запечені на грилі або на пару Vegetables grilled or steamed | 200 | 110,00 |
| Овочевий рататуй Ratatouille | 200 | 110,00 |
| Картопля запечена з білими грибами Baked potato with white mushrooms | 200 | 150,00 |

Десерти

Desserts

| | | |
|--|--------|--------|
| Торт «Наполеон» Cake «Napoleon» | 200/50 | 105,00 |
| NEW Десерт «Шоколадна насолода» Dessert "Chocolate Delight" | 135 | 105,00 |
| NEW Пана-кота з полуничним желе Panna cotta with strawberry jelly | 150 | 155,00 |
| Тірамісу Tiramisu | 120 | 105,00 |
| Чізкейк класичний (з малиновим соусом) Cheese cake classic (with raspberry sauce) | 130/25 | 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)

| | | |
|--|------------------|---------------|
| Штрудель яблучний (з родзинками та ванільно-шоколадним соусом, подається з морозивом) Strudel with apples (with raisins and vanilla&chocolate sauce, served with ice-cream) | 200/70/50 | 130,00 |
| 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 | 130,00 |
| Асорті десертів на компанію (торт наполеон, чізкейк, штрудель вишневий, штрудель яблучний) Assorted dessert platter for a company (Napoleon cake, cheese cake, cherry strudel, Strudel with apples) | 730 | 480,00 |
| Морозиво в асортименті Ice-cream (on a choice) | 40 | 35,00 |
| Сорбети в асортименті Sorbet (on a choice) | 40 | 35,00 |
