



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 лосося 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
Палітра італійських сирів класу «Преміум» «Premium» cheese platter	210/100/40	365,00



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)

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 пасту 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
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



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 «Де Лючія» (мікс салатів, апельсин, авокадо, манго помідори черрі, креветки тигрові під лимонно-оливковим соусом)	230	260,00
Salad «De Lucia» (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	225,00
Salad «Valentino» (tiger shrimps, avocado, mango, cucumbers, tomatoes, under olive-sesame sauce)		
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)	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 Mix of salad with grilled duck fillet, caramelized apple under balsamico sauce	250	175,00

Супи Soups

Суп Рибний «Буйабес» (з грінками та соусом «Айолі»)	300/40/30	320,00
---	------------------	---------------



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)

Soup «Bouillabaisse»

(with croutons and sauce «Aioli»)

Крем-суп з білими грибами 200 185,00
Mushroom cream soup with seps

Крем-суп зі шпинату 200 145,00
(з тигровою креветкою)
Spinach cream soup with tiger shrimp

Крем-суп з зеленого горошку та м'яти 200 95,00
(з сиром філадельфія та лососевою ікрою)
Green peas and mint cream soup
(served with Philadelphia cheese and salmon caviar)

Томатний суп «Гаспачо» 200/15 90,00
Tomato soup «Gazpacho»

Окрошка овочева (на основі кефіру) 200 65,00
Okroshka with vegetables (based on kefir)

Гарячі закуски

Hot appetizers

Прошутто крудо, фаршироване сиром 200 250,00
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

Фрутті Де Маре фламбе 250/30/50 540,00
(креветка тигрова, мідії, кальмари, морський гребінець)
Frutti di Mare flambé
(tiger shrimp, mussels, squids San Jacque scallops)

Тигрові креветки на грилі з рукколою 75/70 165,00
та помідорами черрі
Grilled tiger shrimps with rocket 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	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 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	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 лосося -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 дикого лосося-гриль (з овочевим рататуєм, п'юре зі шпинату, п'юре з болгарського перцю та лососявою 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	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 жульєном 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 (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)	140/70/80/40	355,00
Телятина-гриль (з кус-кусом та цибулевим соусом) Grilled veal (with couscous and onion sauce)	130/140	300,00
Телятина на кістці «Оссо-Буко» по-міланськи(вагова) Veal «Ossobuco Milanese» (by weight)	100	110,00
Стейк Рібай США (вагова) (подається з соусом барбекю) Ribeye Steak USA (by weight) (served with barbeque sause)	100	410,00
Філе свинини запечена (з журавлинним соусом та маринованими сливами) Baked pork fillet (with cranberry sauce and pickled plums)	160/50/80	175,00
Каре ягняти-гриль (вагова) (подається з овочами та гранатовим соусом) Grilled rack of lamb (by weight) (served with vegetables and pomegranate sauce)	100	420,00
Кролик тушкований з лісовими грибами(ваговий) (з овочами тушкованими у вершковому соусі) Stewed rabbit with forest mushrooms(by weight) (served with stewed vegetables in creamy sauce)	100	225,00
Страви з птиці		
Poultry dishes		
Філе куряче фаршироване шпинатом	150/210	205,00



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)

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

(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



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)

Фокачо з помідорами черрі Focaccia with cherry tomatoes	190	100,00
--	------------	---------------

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



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)

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
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
Пельмені зі свинини та телятини Pork and veal dumplings	210	100,00
Вареники з картоплею, шкварками,	250/20/25	70,00



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)

сметаною та смаженою цибулею
Varenyky with potatoes, fried pieces of lard
sour cream and fried onion

Вареники з капустою та смаженою цибулею 250/20 70,00
Varenyky with cabbage and fried onion

Вареники з м'ясом та маслом 250/20 140,00
Varenyky with meat and butter

Вареники з вишнею 220/50 80,00
Varenyky with cherry

Деруни зі сметаною 200/40/40 70,00
Potato slapjacks with sour cream