



SEMOLINO

MENU

**SEMOLINO**

ul. J.P. Woronicza 31 lok.2U
02-640 Warszawa
tel: (22) 245 27 20
qbik@ristorantesemolino.pl

**SEMOLINO**

ul. Koszykowa 63 lok 11
00-667 Warszawa
tel: 539 228 773
hk@ristorantesemolino.pl

**SEMOLINO**

ul. Obrzeźna 5a lok.1U
02-691 Warszawa
tel: 539 225 117
obrzezna@semolino.pl

**SEMOLINO**

ul. Kleszczowa 10
02-485 Warszawa
tel: 884 216 670
kleszczowa@semolino.pl

**BOSCARO**

WŁOSKIE DELIKATESY
ul. Obrzeźna 1c
02-691 Warszawa
www.boscaro.pl



PRZYSTAWKI | STARTERS | ANTIPASTI

FOCACCIA 	15,-
Włoskie pieczywo / Italian bread	
BRUSCHETTINE CLASSICHE / GAMBERI E ZUCCHINE	26,- / 29,-
Grzanki klasyczne / z krewetkami i cukinią, 4szt / Toasts: classic / with shrimps and zucchini, 4pcs	
TARTARE DI MANZO	39,-
Tatar wołowy w chrupiącym parmezanie z kaparami, majonezem truflowym / Beef tartare with crispy parmesan, capars and	
CARPACCIO DI CARNE	45,-
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i kaparami Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and capers	
VITELLO TONNATO	44,-
Cieniutkie plastry pieczonej cielęciny w sosie z tuńczyka, kapary i rukola / Slice of veal with tuna sauce, capers and rocket salad	
BURRATA DI BUFALA CON VERDURE ALLA GRIGLIA 	48,-
Kremowa mozzarella z mleka bawolego z warzywami grillowanymi Buffalo burrata with grilled vegetables	
ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI (danie na 2-3 osoby)	60,-
Mix serów i wędlin włoskich podane z oliwkami / Mix of italian cheese and meats served with olives	

ZUPA | SOUP | ZUPPA

VELLUTATA DI POMODORI E MASCARPONE 	24,-
Krem z pomidorów z mascarpone / Cream of tomato with mascarpone	
ZUPPA DI CIPOLLE 	26,-
Zupa cebulowa z grzanką zapiekaną z parmezanem / Onion soup with toast baked with parmesan	
ZUPPA DI PESCE	43,-
Zupa z owoców morza / Seafood soup	

SAŁATKI | SALAD | INSALATA

INSALATA DI POLLO MARINATO	40,-
Mix sałat, marynowany kurczak, oliwki, suszone pomidory, ser scamorza / Mix salad, marinated chicken, olives, dry tomatoes, scamorza cheese	
INSALATA CON FEGATINI DI POLLO	40,-
Mix sałat, wątróbka drobiowa, kozi ser, mus malinowo-balsamiczny, orzechy włoskie i marynowana cebula / Mix salad, chicken liver, goat cheese, rasberry mousse, walnuts and marinated onion	
INSALATA CON GAMBERI E MELOGRANO	44,-
Mix sałat, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, granat, szparagi / Mix salad, shimps in parma ham, camembert, pomegranate, asparagus	
INSALATA CON FILETTO DI MANZO	44,-
Mix sałat z grillowanymi warzywami, polędwicą wołową, rukolą, parmezanem / Mix salad, grilled vegetables, beef sirlion, parmesan	

RISOTTO - Czas oczekiwania - 25 minut

RISOTTO CON GORGONZOLA E PISTACCHIO 	48,-
Risotto z serem gorgonzola i pistacjami / Risotto with gorgonzola cheese and pistachios	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	55,-
Risotto z owocami morza w sosie winno-pomidorowym Risotto with seafood in tomato-wine sauce	

PIZZA

MARGHERITA 	29,-
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato souce, mozzarella	
MODERATA	43,-
Sos pomidorowy, mozzarella, pomidorki confit, szynka Premium Cotto dodana po upieczeniu / Tomato sauce, mozzarella, confit tomatoes, Premium Cotto ham added after baking	
CALZONE (pizza w formie pieroga)	41,-
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy Tomato souce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke	
MORTADELLA E PISTACCHI	42,-
Mozzarella, mortadela, pistacje, pomidorki confit, pesto bazyliowe Mozzarella, mortadella, pistachios, confit tomatoes, basil pesto	
BUFALINA	43,-
Sos pomidorowy, mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola, parmezan / Tomato souce, bufallo mozzarella, parma ham, rucola, parmesan	
BURRATA	48,-
Sos pomidorowy, burrata 200g, szynka parmeńska, pesto bazyliowe Tomato souce, burrata, parma ham, basil pesto	
FRUTTI DI MARE	49,-
Sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, pomidorki cherry Tomato souce, mozzarella, seafood, cherry tomatoes	

MAKARON | PASTA | PRIMIPIATTI

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO  	34,-
Spaghetti z oliwą, czosnkiem i pikantną papryką Spaghetti with extra olive oil, garlic and chilli pepper	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	50,-
Spaghetti z owocami morza w sosie pomidorowym Spaghetti with seafood in tomato sauce	
TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA	48,-
Tagliatelle z kalmarami, krewetkami, pomidorkami cherry i rukolą w sosie winno-pomidorowym / Tagliatelle with squids, shrimps, cherry tomatoes and rucola in tomato-wine sauce	
TAGLIATELLE ALL'ARRABBIATA E POLLO 	41,-
Tagliatelle w pikantnym pomidorowym sosie z kurczakiem, oliwkami i kaparami / Tagliatelle with chicken in spicy tomato sauce with olives and capers	
TAGLIATELLE CON POLLO E FUNGHI	42,-
Tagliatelle z kurczakiem i grzybami w sosie śmietanowym Tagliatelle with chicken, forest mushrooms in cream sauce	
PENNE SPECK E GORGONZOLA	41,-
Penne z gorgonzolą, speckiem i rukolą w sosie śmietanowym Penne with gorgonzola, speck and rocket salad in cream sauce	
GNOCCHI RAGU'	43,-
Włoskie kluseczki w sosie bolognese Gnocchi with bolognese sauce	
GNOCCHI AI GAMBERI E MASCARPONE	45,-
Włoskie kluseczki z krewetkami i mascarpone w sosie pomidorowym Potato gnocchi with shrimps and mascarpone in tomato sauce	
GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO E CAPRINO 	45,-
Kluseczki faszerowane truflami i kozim serem, orzeszki pinii, szałwia Potato gnocchi filled with truffle and goat cheese in butter souce, pine nuts and sage	



DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE | SECONDI PIATTI

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 200g	35,-
Pierś z kurczaka 200G / Grilled chicken breast	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 200/220g	75,-
Grillowana polędwica wołowa / Grilled beef sirloin	
SOSY DO MIĘSA MEAT SAUCES SALSA PER CARNE	9,-
Gorgonzola / gorgonzola cheese	
Zielony pieprz / green pepper	
Grzybowy / mushrooms	
COSTOLETTE DI MAIALE	53,-
Żeberka z pieca z sosem miodowo-musztardowym z sałatką sezonową	
Pork ribs frm the oven, honey-mustard sauce with a seasonal salad	
BURGER DI MANZO 250g	60,-
Burger wołowy we włoskim pieczywie, mięso wołowe, grillowane	
warzywa, sos majonezowo truflowy, chips z parmezanu i chips	
ze specku / Beef burger on Italian bread, beef, grilled vegetables,	
truffle mayonnaise sauce, parmesan chips and speck chips	

DODATKI | ADDITIONS | CONTORNI

INSALATA DI STAGIONE	12,-
Sałatka sezonowa / Seasonal salad	
SPINACI AL BURRO CON PARMIGIANO	12,-
Szpinak na maśle z parmezanem / Spinach with butter, parmesan	
PURÉ CON BARBABIETOLA	12,-
Puree ziemniaczano-buraczane / potato and beetroot puree	
PATATE AL ROSMARINO	12,-
Ziemniaki z rozmarynem / Potatoes with rosemary	
PATATE FRITTE DOLCI / CLASSICHE	18,-
Frytki z batatów / klasyczne / Sweet potato fries / classic fries	
VERDURE ALLA GRIGLIA	27,-
Warzywa z grilla: papryka, cukinia, bakłażan, pieczarki, cebula	
Grilled vegetables: pepper, courgette, aubergine,mushrooms, onion	

RYBY | FISHES | PESCE

ORATA ALLA GRIGLIA 350g	55,-
Dorada z grilla / Grilled sea bream	
FILETTO DI LUCIOPERCA ALLA MARINARA	59,-
Filet z sandacza z owocami morza, duszony szpinak	
Zander fillet with seafood, stewed spinach	
GAMBERONI PICCANTI 	60,-
Krewetki w pikantnym sosie winno-pomidorowym	
Shrimps in spicy tomato-wine sauce	
BISTECCA DI CALAMARO	60,-
Stek z kałamarnicy podany na risotto szafranowym z rukolą i	
parmezanem / Squid steak with saffron risotto, rocket salad,	
parmesan	
POLPO CON VERDURE E PURÉ	99,-
Grillowana ośmiornica z warzywami grillowanymi i puree ziemniaczano-	
-buraczanym / Grilled octopus with grilled vegetables and	
potato and beetroot puree	

DESERY | DESSERTS | DOLCI

CANNOLI SICILIANI	23,-
TIRAMISU	23,-
PANNA COTTA	23,-
MERINGA – Beza / Meringue	28,-

NAPOJE | DRINKS | BEVANDE

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7UP, Schweppes Indian Tonic,	
Lipton Ice Tea	10,-
Sok Toma (pomarańcz, jabłko, porzeczka)	10,-
Toma juice (orange, blackcurrant, apple)	
Rockstar Original	15,-
Woda / Water Krystaliczne Źródło 0,3l	9,-
Woda włoska / Italian water 0,7l	19,-
Napoje włoskie bio	14,-
O wybór smaków zapytaj obsługę	
Ask the waiter about the flavors	
Red Bull	15,-
Sok ze świeżych cytrusów 0,3l / Fresh citrus juice	19,-
Lemoniada sezonowa / Seasonal lemonade	17,-
Herbata lub kawa mrożona / Ice tea or coffee	17,-

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso / Espresso Doppio	9/13,-
Americano	11,-
Cappuccino	12,-
Flat white	14,-
Latte Macchiato	15,-
Herbata / Tea	14,-
czarna / earl grey / zielona / biała / jaśminowa / owocowa / rooibos	
black / earl grey / green / white / jasmine / fruit / rooibos	

PIWO | BEERS | BIRRA

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Peroni Nastro Azzurro 0,25l	14,-
Peroni Nastro Azzurro 0,4l	17,-



PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Pilsner Urquell 0,5l	18,-
Książęce Złote Pszeniczne 0,5l	18,-
Książęce Czerwony Lager 0,5l	18,-
Kozel Cerny 0,5l	18,-
Kozel Lezak 0,5l	18,-

PIWO SMAKOWE / FLAVOURED BEER

Captain Jack Original	17,-
Hardmade Raspberry Crush	17,-

PIWO BEZALKOHOLOWE / BEERS WITHOUT ALCOHOL

Peroni Nastro Azzurro 0,0%	14,-
Lech Free limonka z miętą – 0,33l	14,-
Książęce Złote Pszeniczne 0% 0,5l	16,-
Książęce IPA 0% 0,5l	16,-





ALKOHOLE | ALCOHOL

WÓDKA

Ostoya 40ml / 0,5 / 0,7l	13 / 140 / 190,-
Chopin RYE 40ml / 0,7l	15 / 240,-
Chopin Black Potatoes 40ml / 0,7l	24 / 300,-

WHISKY

Jack Daniel's 40ml	19,-
Glenlivet 12 y.o 40ml	26,-
Aberfeldy 12 y.o 40ml	34,-
Ardbeg 40ml	41,-
Craigellachie 13 y.o 40ml	42,-
Aberlour 16 y.o 40ml	50,-

BOURBON

Wild Turkey 40ml	21,-
Bulleit 40ml	22,-

COGNAC

Remy Martini VSOP 40ml	45,-
------------------------	------

GIN

Bombay Sapphire 40ml	19,-
Tanqueray No.10 40ml	28,-

GRAPPA

Grappa Bianco 40 ml	16,-
Grappa Barolo 40 ml	21,-
Grappa Giare Amarone 20 / 40ml	19 / 39,-

TEQUILA

Olmecca Silver 40ml	22,-
Olmecca Gold 40ml	26,-

RUM

Plantation *** 40ml	22,-
Appleton Estate Signature 40ml	24,-

LIKIERY

Limoncello 40ml	17,-
Jägermeister 40ml	17,-
Cynar 40ml	17,-
Fernet Branca/Mentha 40ml	17,-
Likier Amaro 40ml	17,-
Montenegro Amaro 40ml	17,-
Disaronno 40ml	17,-
Latte di soucera 70% 40ml	23,-

KOKTAJLE AUTORSKIE | SIGNATURE COCKTAILS



SERATA SICILIANA _____ 34,-

Bacardi Carta Blanca, syrop z marakui, wermut z sycylijskich pomarańczy, mięta / Bacardi Carta Blanca, vermouth of sicilian oranges, passion fruit syrup, mint



CHINOTTO MOON _____ 34,-

Rum Bacardi Spiced, syrop chinotto, sok z cytryny, angostura, orange bitter / Bacardi Spiced Rum, homemade chinotto syrup, lemon juice, angostura, orange bitter



JACK'S TENNESSEE HONEY _____ 34,-

Jack Daniel's Tennessee Honey, sok z limonki, piwo imbirowe / Jack Daniel's Tennessee Honey, lime juice, ginger beer



BERRY BLISS _____ 34,-

Wódka Ostoya, puree z czarnej porzeczki, likier Vecchio Amaro del Capo, Sweet and Sour / Ostoya vodka, blackcurrant puree, Vecchio Amaro del Capo liqueur, Sweet and Sour

SPRITZ



APERITIVO SPRITZ _____ 28,-

Prosecco, likier z pomarańczy, woda gazowana, pomarańcza / Prosecco, orange liqueur, sparkling water, orange



LIMONCELLO SPRITZ _____ 28,-

Prosecco, likier Limoncello, woda gazowana, cytryna, mięta / Prosecco, Limoncello liqueur, sparkling water, lemon, and mint

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

APERITIVO FREE _____ 23,-

HUGO VIRGIN _____ 23,-

Od 4 osób doliczamy serwis 10%
10% service charge for groups of 4 and larger

WINO/WINE

WINO DOMOWE | HOUSE WINE | VINO DELLA CASA

Glera Frizzante Montelvini, Veneto 150 ml	18,-
Pinot Grigio, Montelvini, Puglia 150 ml / 0,5 / 1 l	15 / 45 / 80,-
Rosso Classico, Sangiovese, Cabernet, Montelvini, Puglia 150 ml / 0,5 / 1 l	15 / 45 / 80,-
Primitivo Negroamaro, Montelvini, Puglia 150 ml / 0,5 / 1 l	18 / 50 / 85,-

WINO MUSUJĄCE | SPRARKLING VINE | VINO SPUMANTE

Prosecco DOC Borgo San Pietro, Treviso, Extra Dry, Veneto 150 / 750 ml	23 / 99,-
Prosecco Dirupo Brut, Glera, Valdobbiadene DOCG 750 ml	139,-

BIAŁE WINO | WHITE WINE | VINO BIANCO

Pecorino Abruzzo 750ml	109,-
Custoza "Le Rune", DOC Veneto, Garganega, Trebbiano, Friulano, Malvasia, Riesling Italico, Cortese, Chardonnay 750 ml	119,-
Traminer Ciari, IGT Delle Venezie IGT 750 ml	119,-
Gavi Broglia il Doge, DOCG, Piemont 750ml	129,-
Oropasso, Garganega, Chardonnay, ITG, Veneto 750 ml	129,-
Mount Riley Sauvignon Blanc, New Zealand 750 ml	139,-

CZERWONE WINO | RED WINE | VINO ROSSO

Novecento 23, Corvina 55%, Molinara 30%, Merlot 15%, Veneto / 750 ml	109,-
Chianti Fiorini Superiore, DOCG / 750ml	119,-
Susumaniello Arlati IPG, Trullo Di Pezza, Apulia / 750 ml	129,-
Monte Antico Toscana IGT, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon / 750 ml	129,-
Papale Primitivo di Manduria DOP / 750 ml	139,-
Valpolicella Ripasso Cantina di Negrar / 750 ml	169,-
Dimini Veneti Amarone della Valpolicella DOCG / 750 ml	460,-