



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 GAMBERI E ZUCCHINE	29,-
Grzanki z krewetkami i cukinią 4szt / Toasts with shrimps and zucchini, 4pcs	
CARPACCIO DI CARNE	45,-
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i kaparami Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and capers	
BURRATA DI BUFALA CON VERDURE ALLA GRILIA 	48,-
Kremowa mozzarella z mleka bawolego z warzywami grillowanymi Buffalo burrata with grilled vegetables	
CARPACCIO DI PIOVRA CON RUCOLA E ARANCIE	48,-
Carpaccio z ośmiornicy z rukolą i pomarańczą / Octopus carpaccio with rocket salad and slice of orange	
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 FUNGHI 	26,-
Zupa grzybowa z makaronem i parmezanem / Mushrooms soup with noodles and 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, raspberry mousse, walnuts and marinated onion	
INSALATA CON BARBABIETOLA E CAPRINO	44,-
Zapiekany kozi ser z burakami, rukola, sos vinegret, owoce / Baked goat cheese and beetroot, vinaigrette sauce, fruits	
INSALATA CON GAMBERI E MELOGRANO	44,-
Mix sałat, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, granat, szparagi / Mix salad, shrimps in parma ham, camembert cheese, pomegranate, asparagus	

RISOTTO - Czas oczekiwania - 25 minut

RISOTTO AI PORCINI 	48,-
Risotto z borowikami i parmezanem Risotto with boletus and parmesan cheese	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	55,-
Risotto z owocami morza w sosie winno-pomidorowym Risotto with seafood and tomatoes-wine sauce	



PIZZA

MARGHERITA 	29,-
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella	
CARBONARA	42,-
Mozzarella, jajko, śmietana, pancetta, parmezan Mozzarella, egg, cream, pancetta, parmesan	
'NDUJA E RICOTTA	43,-
Sos pomidorowy, mozzarella, pikantna kielbasa 'Nduja, ricotta, leśne grzyby, pomidorki confit / Tomato sauce, mozzarella, spicy 'Nduja sausage, forest mushrooms, tomato confit	
MORTADELLA E PISTACCHI	42,-
Mozzarella, mortadela, pistacje, pomidorki confit, pesto bazylowe Mozzarella, mortadella, pistachios, confit tomatoes, with basil pesto	
BUFALINA	43,-
Sos pomidorowy, mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola / Tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, rucola	
BURRATA	48,-
Sos pomidorowy, burrata 200g, szynka parmeńska, pesto bazylowe Tomato sauce, burrata, parma ham, basil pesto	
FRUTTI DI MARE	49,-
Sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, pomidorki cherry / Tomato sauce, mozzarella, seafood, cherry tomatoes	

MAKARON | PASTA | PRIMIPIATTI

SPAGHETTI AL PESTO E PEPERONCINO 	49,-
Spaghetti w sosie pesto z miodem, migdałami, peperoncino i Burratą / Spaghetti with pesto sauce, honey, almonds, peperoncino and Burrata	
PENNE SPECK E GORGONZOLA	41,-
Penne z gorgonzolą, speckiem i rukolą w sosie śmietanowym Penne with gorgonzola, speck and rocket salad in cream sauce	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	55,-
Spaghetti z owocami morza w sosie pomidorowo - winnym Spaghetti with seafood in tomato-wine sauce	
SPAGHETTI CALAMARI E RUCOLA 	46,-
Spaghetti z kalmarami, czosnkiem, natką pietruszki, peperoncino i rukolą / Calamari spaghetti with garlic, parsley, peperoncino and rucola	
TAGLIATELLE RAGU'	43,-
Tagliatelle w sosie bolognese / Tagliatelle with bolognese sauce	
TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA	48,-
Tagliatelle z kalmarami, krewetkami, pomidorkami cherry i rukolą w sosie pomidorowo - winnym / Tagliatelle with squids, shrimps, cherry tomatoes, rucola in tomatoes-wine sauce	
TAGLIATELLE ALL'ARRABBIATA E POLLO 	41,-
Tagliatelle w pikantnym sosie pomidorowym 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	
GNOCCHI AI GAMBERI E MASCARPONE	46,-
Włoskie klusieczki z krewetkami i mascarpone w sosie pomidorowym Potato gnocchi with shrimps and mascarpone in tomato sauce	
GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO E CAPRINO 	45,-
Klusieczki faszerowane truflami i kozim serem, orzeszki pinii, szalwia Potato gnocchi filled with truffle and goat cheese in butter sauce, 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	
Pork ribs from the oven, honey-mustard sauce	

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	
PATATE ALLA ROSMARINO	12,-
Ziemniaki z rozmarynem / Potatoes with rosemary	
PATATE FRITTE DOLCI	16,-
Frytki z batatów / Sweet potatoes fries	
VERDURE ALLA GRIGLIA	27,-
Warzywa z grilla: cukinia, papryka, bakłażan, pieczarki, cebula / Grilled vegetables: pepper, courgette, aubergine, mushrooms and onion	

RYBY | FISHES | PESCE

ORATA STUFATA CON VERDURE	67,-
Dorada duszona z warzywami w sosie pomidorowym / Stewed sea bream with vegetables served in tomato sauce	
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	69,-
Stek z kalmara , aglio olio na czarnym makaronie, sałatka sezonowa	
Calamari steak, aglio olio on black pasta, seasonal salad	
POLPO CON VERDURE	99,-
Grillowana ośmiornica z warzywami	
Grilled octopus with vegetables	

DESERY | DESSERTS | DOLCI

TIRAMISU	23,-
PANNA COTTA	23,-
MERINGA – Beza / Meringue	28,-
DOLCE DEL GIORNO – deser dnia / dessert of the day	25,-

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)	
Juice Toma (orange, blackcurrant, apple)	10,-
Rockstar Original	15,-
Woda / Water Krystaliczne Źródło 0,3l	9,-
Woda włoska / Italian water 0,7l	18,-
Napój Bio S. Bernardo	13,-
Red Bull	15,-
Sok ze świeżych cytrusów 0,3l / Fresh citrus juice	19,-
Lemoniada sezonowa / Seasonal lemonade	17,-

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso / Espresso Doppio	9/13,-
Americano	11,-
Cappuccino	12,-
Flat white	14,-
Latte Macchiato	15,-
Herbata / Tea	14,-

PIWO | BEERS | BIRRA

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Peroni Nastro Azzuro 0,25l	14,-
Peroni Nastro Azzuro 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% 0,33l	15,-
Lech Free / Limonka z miętą 0,33l	15,-
Książęce Złote Pszeniczne 0% 0,5l	16,-
Książęce IPA 0% 0,5l	16,-





ALKOHOLE | ALCOHOL

VERMOUTH

Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry, Fiero 40ml _____ 18,-

WÓDKA

Ostoya 40ml / 0,5 / 0,7l _____ 15 / 159 / 199,-

Chopin RYE 40ml / 0,7l _____ 17 / 240,-

Chopin Black Potatoes 40ml / 0,7l _____ 24 / 300,-

WHISKY

Glenlivet 12 YO 40ml _____ 26,-

Aberfeldy 12 YO 40ml _____ 34,-

Ardbeg 40ml _____ 41,-

Craigellachie 13 YO 40ml _____ 42,-

Aberlour 16 YO 40ml _____ 50,-

WHISKEY

Jack Daniel's 40ml _____ 19,-

Jameson 40ml _____ 19,-

BOURBON

Wild Turkey 40ml _____ 21,-

Bulleit 40ml _____ 22,-

GIN

Bombay Sapphire 40ml _____ 19,-

Tanqueray No.10 40ml _____ 28,-

GRAPPA

Grappa Bianco 40 ml _____ 16,-

Grappa Barolo 40 ml _____ 21,-

Grappa Giare Amarone 40ml _____ 29,-

TEQUILA

Olmecca Silver 40ml _____ 22,-

Olmecca Gold 40ml _____ 26,-

RUM

Bacardi Carta Blanca 40ml _____ 21,-

Plantation *** 40ml _____ 22,-

Appleton Estate Signature 40ml _____ 24,-

LIKIERY

Limoncello 40ml _____ 18,-

Likier pistacjowy 40ml _____ 18,-

Likier melonowy 40ml _____ 18,-

Jägermeister 40ml _____ 18,-

Cynar 40ml _____ 18,-

Fernet Branca/Negroni 40ml _____ 18,-

Likier Amaro 40ml _____ 19,-

Disaronno 40ml _____ 19,-

Latte di soucera 70% 40ml _____ 23,-



KOKTAJLE AUTORSKIE | SIGNATURE COCTAILS



SERATA SICILIANA _____ 34,-

Rum 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

SPRITZ



CHINOTTO SPRITZ _____ 34,-

Gin Bombay Sapphire, Prosecco, domowy syrop chinotto, bazylia, sok z cytryny / Bombay Sapphire, Prosecco, homemade chinotto syrup, basil, lemon juice



APERITIVO SPRITZ _____ 29,-

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



HUGO SPRITZ _____ 29,-

Prosecco, likier z kwiatu bzu, woda gazowana, limonka, mięta / Prosecco, lilac flower liqueur, sparkling water, lime, mint



LIMONCELLO SPRITZ _____ 29,-

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

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE /
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

APERITIVO FREE _____ 25,-

HUGO VIRGIN _____ 25,-

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

WINO/WINE

WINO DOMOWE | HOUSE WINE | VINO DELLA CASA

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

WINO MUSUJĄCE | SPRARKLING VINE | VINO SPUMANTE

Borgo, Valdobbiadene, Prosecco Superiore, Brut, 750ml	139,-
---	-------

BIAŁE WINO | WHITE WINE | VINO BIANCO

Custoza, Le Rune, DOC Veneto, 150/750 ml	24/119,-
Ciari, Sauvignon Blanc, TreVenezie, IGT, 150/750 ml	24/119,-
Cantina Falcone, Falanghina, Puglia, IGP, 750 ml	99,-
Oropasso, Garganega, Chardonnay, Veneto, IGT, 750 ml	129,-
Vite Colte, Gavi di Gavi, DOCG, 750 ml	149,-
Torre, Verdicchio dei Castelli di Jesi, DOCG, 750ml	149,-
Domini Veneti, Lugana, Veneto, 750 ml	199,-

CZERWONE WINO | RED WINE | VINO ROSSO

Cantina Falcone, Primitivo di Manduria, DOP, 150/750 ml	22/109,-
Monte Antico, Toscana IGT, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, 150/750 ml	26/129,-
Papale, Primitivo di Manduria, DOP, 750 ml	139,-
Scarfoglio, Aglianico Salento, IGP, 750 ml	149,-
Arlati, Trullo Di Pezza, Susumaniello, 750 ml	169,-
Enigma, Sangiovese, Appassimento, Rubicone, IGT, 750 ml	219,-