



# 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. Jana Pawła II 27  
00-867 Warszawa  
tel: 787 878 257  
jp@ristorantesemolino.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, 4 szt  
Toasts with shrimps and zucchini, 4 pcs
- TARTARE DI MANZO** \_\_\_\_\_ 39,-  
Tatar wołowy w chrupiącym parmezanie z kaparami, majonezem truflowym / Beef tartare with crispy parmesan, capars and truffle mayo
- 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

- VELUTATA 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

## SALATKI | SALAD | INSALATA

- INSALATA DI POLLO MARINATO** \_\_\_\_\_ 40,-  
Mix sałat, marynowany kurczak, ser, oliwki, suszone pomidory, ser scamorza / Mix salad, marinated chicken, cheese, 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 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 AI FUNGHI DI BOSCO**  \_\_\_\_\_ 48,-  
Risotto z grzybami leśnymi i parmezanem  
Risotto with wild mushrooms and parmesan cheese
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** \_\_\_\_\_ 55,-  
Risotto z owocami morza w sosie winno-pomidorowym  
Risotto with seafood in tomato-wine sauce

## PIZZA

- MARGHERITA**  \_\_\_\_\_ 32,-  
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella
- SALSICCIA N'DUJA E FUNGHI** \_\_\_\_\_ 44,-  
Sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia, grzyby, n'duja  
Tomato sauce, mozzarella, salsiccia, mushrooms, 'nduja
- CALZONE (pizza w formie pieroga)** \_\_\_\_\_ 44,-  
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke
- MORTADELLA E PISTACCHI** \_\_\_\_\_ 45,-  
Mozzarella, mortadela, pistacje, pomidorki confit, pesto bazyliowe  
Mozzarella, mortadella, pistachios, confit tomatoes, basil pesto
- BUFALINA** \_\_\_\_\_ 49,-  
Sos pomidorowy, mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola, parmezan / Tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, rucola, parmesan
- BURRATA** \_\_\_\_\_ 52,-  
Sos pomidorowy, burrata 200g, szynka parmeńska, pesto bazyliowe  
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 AGLIO OLIO E PEPERONCINO**   \_\_\_\_\_ 37,-  
Spaghetti z oliwą, czosnkiem i pikantną papryką  
Spaghetti with extra olive oil, garlic and chilli pepper
- SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE** \_\_\_\_\_ 52,-  
Spaghetti z owocami morza w sosie winno-pomidorowym  
Spaghetti with seafood in tomato-wine 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 SALSICCIA E FUNGHI**  \_\_\_\_\_ 45,-  
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** \_\_\_\_\_ 45,-  
Tagliatelle z kurczakiem i grzybami w sosie śmietanowym  
Tagliatelle with chicken, forest mushrooms in cream sauce
- PENNE SPECK E GORGONZOLA** \_\_\_\_\_ 44,-  
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** \_\_\_\_\_ 46,-  
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 trufłami 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

<b>PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 200g</b>	35,-
Pierś z kurczaka 200G / Grilled chicken breast	
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 200/220g</b>	75,-
Grillowana polędwica wołowa / Grilled beef sirloin	
<b>SOSY DO MIĘSA   MEAT SAUCES   SALSA PER CARNE</b>	9,-
Gorgonzola / gorgonzola cheese	
Zielony pieprz / green pepper	
Grzybowy / mushrooms	
<b>COSTOLETTE DI MAIALE</b>	67,-
Żeberka z pieca z sosem miodowo-musztardowym	
Pork ribs frm the oven, honey-mustard sauce	
<b>BURGER DI MANZO 250g</b>	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 chip and speck chip	

## DODATKI | ADDITIONS | CONTORNI

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

## RYBY | FISHES | PESCE

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

## DESERY | DESSERTS | DOLCI

<b>CANNOLI SICILIANI</b>	23,-
<b>TIRAMISU</b>	23,-
<b>PANNA COTTA</b>	23,-
<b>MERINGA</b> – 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,-
Juice Toma (orange, blackcurrant, apple)	10,-
Rockstar Original	15,-
Woda / Water Krystaliczne Źródło 0,3l	9,-
Woda włoska / Italian water 0,7l	19,-
Napoje włoskie bio	19,-
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,-

PERONI  
ITALIA

PERONI  
CANTO  
AZZURRO  
0.0%

## 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,-  
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, angustura, 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 & sour / Ostoya vodka, blackcurrant puree, Vecchio Amaro del Capo liqueur, sweet & 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 %  
From 4 guest we add a 10% service charge

Jeżeli chcesz otrzymać fakturę VAT, poproś o nią przed wystawieniem rachunku.

If you want to receive a VAT invoice, please ask for it before issuing a bill.

# 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 | SPARKLING 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 750 ml	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,-
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 750 ml	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	119,-
Dimini Veneti Amarone della Valpolicella DOCG 750 ml	460,-