



# 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 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 GRIGLIA**  \_\_\_\_\_ 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

- 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, 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 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 and tomatoes-wine sauce



## PIZZA

- MARGHERITA**  \_\_\_\_\_ 32,-  
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella
- CALZONE (pizza w formie pieroga)** \_\_\_\_\_ 44,-  
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy / Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke
- SALSICCIA N'DUJA E FUNGHI** \_\_\_\_\_ 44,-  
Sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia, grzyby, n'duja / Tomato sauce, mozzarella, salsiccia, mushrooms, 'nduja
- MORTADELLA E PISTACCHI** \_\_\_\_\_ 45,-  
Mozzarella, mortadela, pistacje, pomidorki confit, pesto bazyliowe  
Mozzarella, mortadella, pistachios, confit tomatoes, with basil pesto
- BUFALINA** \_\_\_\_\_ 49,-  
Sos pomidorowy, mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola / Tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, rucola
- 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 AL PESTO E BURRATA**   \_\_\_\_\_ 49,-  
Spaghetti w sosie pesto z miodem, migdałami, peperoncino i Burratą  
Spaghetti with pesto sauce, honey, almonds, peperoncino and Burrata
- PENNE SPECK E GORGONZOLA** \_\_\_\_\_ 44,-  
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 / Spaghetti with Calamari, garlic, parsley, peperoncino and rucola
- TAGLIATELLE RAGU'** \_\_\_\_\_ 43,-  
Tagliatelle w sosie bolognese / Tagliatelle in 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 tomato and wine sauce
- TAGLIATELLE SALSICCIA E FUNGHI**  \_\_\_\_\_ 45,-  
Tagliatelle z salsiccią, grzybami i n'dują w sosie śmietanowym  
Tagliatelle with salsiccia, mushrooms and 'nduja in cream sauce
- TAGLIATELLE CON POLLO E FUNGHI** \_\_\_\_\_ 45,-  
Tagliatelle z kurczakiem i grzybami w sosie śmietanowym  
Tagliatelle with chicken, forest mushrooms in cream 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 truflami i kozim serem, orzeszki pinii, szałwia  
Potato gnocchi filled with truffle and goat cheese in butter sauce, 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 from 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 with 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 ALLA ROSMARINO</b> _____	12,-
Ziemniaki z rozmarynem / Potatoes with rosemary	
<b>PATATE FRITTE DOLCI</b> _____	16,-
Frytki z batatów / Sweet potatoes fries	
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> _____	27,-
Warzywa z grilla: cukinia, papryka, bakłażan, pieczarki, cebula / Grilled vegetables: pepper, courgette, aubergine, mushrooms and onion	

## RYBY | FISHES | PESCE

<b>ORATA STUFATA CON VERDURE</b> _____	67,-
Dorada duszona z warzywami w sosie pomidorowym / Grilled sea bream with vegetables served in tomato sauce	
<b>FILLETO DI LUCIOPERCA ALLA MARINARA</b> _____	59,-
Filet z sandacza z owocami morza, duszony szpinak Zander fillet with seafood, stewed spinach	
<b>GAMBERONI PICCANTI</b>  _____	60,-
Krewetki w pikantnym sosie winno-pomidorowym Shrimps in spicy tomato-wine sauce	
<b>BISTECCA DI CALAMARO</b> _____	69,-
Stek z kalmara, aglio olio na czarnym makaronie, sałatka sezonowa Calamari steak, aglio olio on black pasta, seasonal salad	
<b>POLPO CON VERDURE E PURE</b> _____	99,-
Grillowana ośmiornica z warzywami grillowanymi i puree ziemniaczano-buraczanym Grilled octopus with grilled vegetables and potato and beetroot puree	

## DESERY | DESSERTS | DOLCI

<b>TIRAMISU</b> _____	23,-
<b>PANNA COTTA</b> _____	23,-
<b>MERINGA</b> – Beza / Meringue _____	28,-
<b>DOLCE DEL GIORNO</b> – 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,-
Caffe Latte _____	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,-

**PERONI**  
ITALIA

**PERONI**  
NASTRO  
AZZURRO  
0.0°

## 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, bazylija, 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 %  
From 4 guest we add a 10% service charge

Jeżeli chcesz otrzymać fakturę VAT lub wykorzystać VOUCHER, zgłoś to przed wystawieniem rachunku.

If you want to receive a VAT invoice or use a VOUCHER, please report it before issuing the invoice.

# 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,-
Classico Rosso, Sangiovese, Cabernet, Montelvini, Puglia 150 ml / 0,5 / 1 l	15 / 45 / 80,-

## WINO MUSUJĄCE | SPARKLING VINE | VINO SPUMANTE

Dirupo Prosecco Brut, Glera, Valdobbiadene DOCG / 750 ml	139,-
--	-------

## BIAŁE WINO | WHITE WINE | VINO BIANCO

Custoza "Le Rune", DOC Veneto 750 ml	24 / 119,-
Ciari Sauvignon Blanc, IGT TreVenezie 150 / 750ml	24 / 119,-
Boccantino, Fiano del Salento, Apulia IGT 750 ml	89,-
Novaripa, Pecorino Abruzzo, Terre Di Chieti IGP 750 ml	89,-
Ciari Traminer, IGT Delle Venezie IGT 750 ml	119,-
Oropasso, Garganega, Chardonnay, IGT Veneto 750 ml	129,-
Domini Veneti, Lugano, Veneto 750 ml	199,-

## CZERWONE WINO | RED WINE | VINO ROSSO

Novecento 23, Corvina 55%, Molinara 30%, Merlot 15%, Veneto 150 ml / 750 ml	22 / 109,-
Monte Antico Toscana IGT, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon 150 ml / 750 ml	26 / 129,-
Gergenti Il Vero Siciliano IGT, Nero D'Avola, Nerello Mascalese, Frappato, Sicilia / 750 ml	119,-
Papale Primitivo di Manduria DOP 750 ml	139,-
Susumaniello Arlati IPG, Trullo Di Pezza, Apulia 750 ml	169,-
Mottura Rosone Negroamaro IGT, Salento 750 ml	269,-