



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**  _____ 18,-
Włoskie pieczywo / Italian bread
- BRUSCHETTINE**  _____ 28,-
Grzanki z mozzarellą ze świeżymi pomidorami, czarnymi oliwkami i czerwoną cebulą / Slices of crunchy bread served with mozzarella, fresh tomatoes and red onion
- CARPACCIO DI CARNE** _____ 47,-
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i kaparami
Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and capers
- CARPACCIO DI PIOVRA CON RUCOLA E ARANCIA** _____ 52,-
Carpaccio z ośmiornicy z rukolą i pomarańczą / Octopus carpaccio with rocket salad and slice of orange
- BURRATA DI BUFALA CON VERDURE ALLA GRILIA**  _____ 49,-
Kremowa mozzarella z mleka bawolego z warzywami grillowanymi
Buffalo burrata with grilled vegetables
- VITELLO TONNATO** _____ 46,-
Plastry cieleciny sous vide w sosie tuńczykowym z kaparami
Sous vide veal slices in tuna sauce with capers
- TARTAR DI TONNO** _____ 52,-
Tatar z tuńczyka z awokado, jabłkiem, czerwoną cebulą / Tuna tartare with, avocado, apple, red onion
- ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI** _____ 65,-
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**  _____ 25,-
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** _____ 47,-
Zupa z owoców morza / Seafood soup

SALATKI | SALAD | INSALATA

- INSALATA CON GAMBERI E MELOGRANO** _____ 46,-
Mix sałat, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, granat, szparagi / Mixed salads, shimps in parma ham, camembert cheese, pomegranate, asparagus
- INSALATA DI POLLO MARINATO** _____ 42,-
Mix sałat, marynowany kurczak, oliwki, suszone pomidory, ser scamorza / Mixed salads, marinated chicken, olives, dry tomatoes, scamorza cheese
- INSALATA CON FEGATINI DI POLLO** _____ 42,-
Mix sałat, wątróbka drobiowa, kozi ser, mus malinowo-balsamiczny, orzechy włoskie i marynowana cebula / Mixed salads, chicken liver, goat cheese, raspberry mousse, walnuts and marinated onion

RISOTTO - Czas oczekiwania - 25 minut

- RISOTTO AI PORCINI**  _____ 49,-
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 tomatoe-wine sauce



PIZZA

- MARGHERITA**  _____ 32,-
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato souce, mozzarella
- CALZONE (pizza w formie pieroga / dumpling shape)** _____ 44,-
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy
Tomato souce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke
- BIANCA CON MORTADELLA E PISTACCHI** _____ 45,-
Mozzarella, mortadela, pistacje, pomidorki confit, zielone pesto / Mozzarella, mortadella, pistachios, confit tomatoes with green pesto
- BUFALINA** _____ 49,-
Sos pomidorowy, mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola / Tomato souce, bufallo mozzarella, parma ham, rucola
- BURRATA**  _____ 52,-
Sos pomidorowy, burrata z mleka bawolego, bakłażan, bazylia
Tomato souce, buffalo burrata, eggplant, basil
- FRUTTI DI MARE** _____ 49,-
Sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, pomidorki cherry
Tomato souce, mozzarella, seafood, cherry tomatoes

MAKARON | PASTA | PRIMAPIATTO

- SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO**   _____ 37,-
Spaghetti z oliwą, czosnkiem i pikantną papryką / Spaghetti with extra olive oil, garlic and chilli pepper
- PAPARDELLE ALL'ANATRA** _____ 49,-
Pappardelle z kaczką w sosie demi glace z orzeszkami pinii, borowikami i parmezanem / Pappardelle with duck in demi glace sauce with pine nuts, porcini mushrooms and parmesan cheese
- SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE** _____ 55,-
Spaghetti z owocami morza w sosie pomidorowo - winnym
Spaghetti with seafood in tomato-wine 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 tomatoe-wine sauce
- TAGLIATELLE ALL'ARRABBIATA E POLLO**  _____ 45,-
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** _____ 46,-
Tagliatelle z kurczakiem i grzybami w sosie śmietanowym z parmezanem / Tagliatelle with chicken, forest mushrooms in cream sauce with parmesan cheese
- GNOCCHI AI GAMBERI E MASCARPONE** _____ 49,-
Włoskie kluseczki z krewetkami i mascarpone w sosie pomidorowym
Potato gnocchi with shrimps and mascarpone in tomato sauce
- GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO E CAPRINO**  _____ 47,-
Kluseczki faszerowane trufkami i kozim serem, orzeszki pinii, szalwia
Potato gnocchi filled with truffle and goat cheese in butter sauce, pine nuts and sage
- GNOCCHI ALLA ROMANA** _____ 47,-
Włoskie kluseczki z szynką parmeńską, sosem koniakowym, parmezanem, pomidorkami cherry, rukolą i pestkami z dyni / Potato gnocchi with parma ham, cognac sauce, cherry tomatoes, rucola, pumpkin seeds and parmesan cheese


DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE | SECONDI PIATI

HAMBURGER DI MANZO _____	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	
PETTO DI POLLO ALLA GRILLIA 200g _____	37,-
Pierś z kurczaka 200G / Grilled chicken breast	
FILETTO DI MANZO ALLA GRILLIA 200/220g _____	90,-
Grillowana polędwica wołowa / Grilled beef sirlion	
SOSY DO MIĘSA MEAT SAUCES SALSA PER CARNE _____	9,-
Gorgonzola / gorgonzola cheese Zielony pieprz / green pepper Grzybowy / mushrooms	
COSTOLETTE DI MAIALE _____	67,-
Żeberka z pieca z sosem miodowo-musztardowym, mix sałat Pork ribs, honey mustard sauce, salad mix	

DODATKI | ADDITIONS | CONTORNI

PATATE ALLA ROSMARINO _____	16,-
Ziemniaki z rozmarynem / Potatoes with rosemary	
PATATE FRITTE DOLCI _____	21,-
Frytki z batatów / Sweet potatoes fries	
SPINACI AL BURRO CON PARMIGIANO _____	16,-
Szpinak na maśle z parmezanem / Spinach with butter, parmesan	
INSALATA DI STAGIONE _____	16,-
Sałatka sezonowa / Seasonal salad	
VERDURE ALLA GRILLIA _____	33,-
Warzywa z grilla: cukinia, papryka, bakłażan, pieczarki, cebula Grilled vegetables: pepper, courgette, aubergine, mushrooms and onion	

RYBY | FISHES | PESCE


ORATA 350g _____	59,-
Dorada z grilla / Grilled sea bream	
FILLETO DI LUCIOPERCA ALLA MARINARA _____	69,-
Filet z sandacza z owocami morza, duszony szpinak Zander fillet with seafood, stewed spinach	
GAMBERONI PICCANTE  _____	69,-
Krewetki w pikantnym sosie winno-pomidorowym Shrimps in spicy tomato-wine sauce	
POLPO CON VERDURE _____	99,-
Grillowana ośmiornica z warzywami Grilled octopus with vegetables	

DESERY | DESSERTS | DOLCI

TIRAMISU _____	24,-
PANNA COTTA _____	23,-
TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO _____	26,-
Fondant czekoladowy z lodami / Chocolate Fondant with ice cream	
MERINGA _____	25,-
Beza / Meringue	

NAPOJE | DRINKS | BEVANDE

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

    _____	0,25l / 10,-
 Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower Zero Cukru 0,25l _____	10,-
  Woda mineralna 0,33l / 0,75l _____	9,- / 17,-
still and sparkling mineral water	
fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwińowa z hibiskusem 0,25l _____	10,-
lemon lemongrass, peach hibiscus	
Cappy Sok Cappy (pomarańcz, jabłko, grejfrut, multiwitamina) 0,25l _____	10,-
Cappy juice (orange, apple, grapefruit, multivitamin)	
BURN* napój energetyzujący 0,25l _____	15,-
energy drink	
Woda włoska / Italian Water 0,7l _____	19,-
Napój Bio Galvanina _____	19,-
Sok ze świeżych cytrusów 0,3l / Fresh citrus juice _____	21,-
Lemoniada sezonowa / Seasonal lemonade _____	18,-
Herbata lub kawa mrożona / Ice tea or coffee _____	19,-

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

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

PIWO | BEERS | BIRRA

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Peroni Nastro Azzurro 0,25l / 0,4l _____	16/19,-
Książęce Złote Pszeniczne 0,3 / 0,5l _____	14/18,-
Książęce IPA 0,3 / 0,5l _____	14/18,-

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Pilsner Urquell 0,5l _____	19,-
Książęce Cherry Ale 0,5l _____	18,-
Książęce Czerwony Lager 0,5l _____	18,-
Kozel Lezak 0,5l _____	18,-
Kozel Cerny 0,5l _____	18,-

PIWO SMAKOWE / FLAVOURED BEER

Captain Jack Original _____	18,-
Hardmade Raspberry Crush _____	18,-

PIWO BEZALKOHOLOWE / BEERS without alcohol

Peroni Nostro Azzurro 0,0% 0,33l _____	19,-
Lech Free 0% 0,33l _____	16,-
Lech Free limonka z miętą 0% 0,33l _____	16,-
Książęce Pszeniczne/IPA 0% 0,5l _____	18,-

PERONI
ITALIA

PERONI
MAESTRO
AZZURRO
0.0%

ALKOHOLE | ALCOHOL

VERMOUTH

Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry, Fiero, Bitter 40ml	19,-
Martini Floreale ~0%, 40ml	18,-
Martini Vibrante ~0%, 40ml	18,-

WÓDKA

Żubrówka Czarna 40ml / 0,5l / 0,7l	15/149/189,-
Ostoya 0,5 / 0,7l	159/199,-
Chopin Black Potato 0,7l	299,-

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Dewar's 8YO 40ml	21,-
Dewar's 12YO 40ml	23,-
Tullamore Dew 40ml	22,-
Jameson 40ml	22,-
Jack Daniel's 40ml	25,-
Monkey Shoulder 40 ml	27,-
Glenlivet 12 YO 40ml	29,-
Aberlour 16 YO 40ml	49,-
Aberfeldy 12 YO 40ml	35,-
Ardberg 40ml	35,-
Craigellachie 13 YO 40ml	39,-
Wild Turkey 40ml	23,-
Bulleit 40ml	27,-

COGNAC

Hennessy 40ml	30,-
Martell blue swift 20ml	25,-

GIN

Bombay Sapphire 40ml	24,-
Bombay Sunset 40ml	24,-
Elephant Gin 40ml	25,-
Tanqueray No.10 40ml	27,-
Finsbury Platinum 47 40ml	23,-
Hendrick's 40ml	26,-

GRAPPA

Grappa Bianco 40 ml	22,-
Grappa Sibona 40 ml	22,-
Grappa Giare Amaranone 40 ml	29,-

TEQUILA

Patron Silver 40ml	34,-
Patron Anejo 40 ml	38,-

RUM

Plantation *** 40ml	24,-
Appleton Estate Signature 40ml	22,-
Bacardi Carta Blanca 40ml	21,-
Bacardi 8 YO 40ml	24,-
Bacardi 10 YO 40ml	34,-

LIKIERY

Limoncello 40ml	17,-
Jägermeister 40ml	17,-
Amaro Lucano 40 ml	19,-
Cynar 40ml	19,-
Fernet Branca/Mentha 40 ml	21,-
Mirto 40 ml	19,-
Disaronno 40ml	19,-
St. Germain 40ml	24,-
Latte di soucera 70% 40ml	30,-

KOKTAJLE AUTORSKIE | SIGNATURE COCTAILS



SERATA SICILIANA _____ 36,-

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



GIN & ROSES _____ 36,-

Syrop różany, Bombay Sapphire, grejpfrut, białko Rose syrup, Bombay Sapphire, grapefruit, egg white



LIMONCELLO SPRITZ _____ 37,-

Limoncello, Prosecco, maliny, mięta / Limoncello, Prosecco, raspberries, mint



NOCE DI COCCO _____ 38,-


Rum kokosowy, likier Chambord, sok ananasowy, wiśnie maraschino / Coconut rum, Chambord liqueur, pineapple juice, maraschino cherries



MIDORI _____ 37,-

Likier melonowy Midori, Bacardi Carta Blanca, świeży ogórek, sweet & sour / Midori melon liqueur, Bacardi Carta Blanca, fresh cucumber, sweet & sour

KOKTAJLE KLASYCZNE | CLASSIC COCTAILS

 KINLEY. Martini Fiero & Tonic	30,-
Aperol Spritz	32,-
Campari Spritz	36,-
Daiquiri Negroni	34,-
Pornstar Martini	39,-

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

 KINLEY. Martini Floreale and Tonic	25,-
 KINLEY. Martini Vibrante and Tonic	25,-
Aperol bezalkoholowy	27,-

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 MUSUJĄCE | SPRARKLING WINE | VINO SPUMANTE

Infinitem Extra Dry 150 / 750 ml _____ 24 / 119,-
Veneto, Italy

La Tordera Alne Prosecco Extra Dry 150 / 750 ml _____ 34 / 169,-
DOC Treviso, Italy

BIAŁE WINO | WHITE WINE | VINO BLANCO

Graffetta Grillo 150 / 750 ml _____ 21 / 105,-
IGP Sicily, Italy

Feudo Arancio Chardonnay 150 / 750 ml _____ 23 / 109,-
Sicilia DOC

Macchie Santa Maria Falanghina 150 / 750 ml _____ 23 / 109,-
DOC Irpinia, Campania, Italy

Giannitessari Pinot Grigio 150 / 750ml _____ 24 / 119,-
DOC Veneto, Italy

Villa Maria Sauvignon Blanc 150 / 750 ml _____ 34 / 169,-
Marlborough, New Zealand

Orchard Lane Sauvignon Blanc 150 / 750 ml _____ 34 / 169,-
Marlborough, New Zealand

RÓŻOWE WINO | ROSE WINE | VINO ROSATO

Rosapasso Pinot Nero Biscardo 150 / 750 ml _____ 24 / 119,-
Veneto I.G.T. Italy

CZERWONE WINO | RED WINE | VINO ROSSO

Giannitessari Pinot Noir 150 / 750 ml _____ 21 / 105,-
DOC Veneto, Italy

Duca del Salento Primitivo 150 / 750 ml _____ 23 / 109,-
I.G.P. Puglia, Italy

Papale Primitivo 150 / 750 ml _____ 26 / 129,-
Di Manduria, Italy

San Casiano Valpolicella Superiore 150 / 750 ml _____ 26 / 129,-
DOC Valpolicella, Italy

Chinanti Classico 750 ml _____ 199,-
San Felice

Biscardo Enigma-Romagna 750 ml _____ 219,-
Sangiovese Rubicone I.G.T

Amarone della Valpolicella 750 ml _____ 339,-
Classico DOC

WINO DOMOWE | HOUSE WINE | VINO DELLA CASA

Białe lub czerwone 150 / 500 ml / 1 l / house wine white or red (glass/carafe) _____ 19 / 65 / 119,-