



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 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 / Mixed salads, 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 / Mixed salads, 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 with beetroot, vinaigrette sauce, fruits, beetroot, vinaigrette sauce, fruits
- INSALATA CON GAMBERI E MELOGRANO** _____ 44,-
Mix sałat, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, granat, szparagi / Mixed salads, 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 in wine and tomato 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 wine and tomato 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 wine and tomato 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 and wild 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, szaflwia
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 _____	90,-
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 _____	67,-
Żeberka z pieca z sosem miodowo-musztardowym Pork ribs from the oven with honey-mustard sauce	
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 chip and speck chip	

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	
PURE CON BARBABIETOLA _____	12,-
Puree ziemniaczano-buraczane / Potato and beetroot puree	
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 / Grilled sea bream with vegetables served in tomato sauce	
FILLETO 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 wine and tomato 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 E PURE _____	99,-
Grillowana ośmiornica z warzywami grillowanymi i puree ziemniaczano-buraczanym Grilled octopus with grilled vegetables and potato and beetroot puree	

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

    _____	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, grejpfrut, multiwitamina) 0,25l ____ 10,- Cappy juice (orange, apple, grapefruit, multivitamin)
 _____	napój energetyzujący 0,25l _____ 15,- energy drink
Woda włoska 0,7l _____	19,- Italian water
Napój Bio Galvanina _____	19,-
Sok ze świeżych cytrusów 0,3l _____	19,- Fresh citrus juice
Lemoniada sezonowa _____	17,- Seasonal lemonade

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 mięętą 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 / 160 / 200,-

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 _____ 19,-

Likier pistacjowy 40ml _____ 19,-

Likier melonowy 40ml _____ 19,-

Jägermeister 40ml _____ 19,-

Cynar 40ml _____ 19,-

Fernet Branca/Negroni 40ml _____ 19,-

Likier Amaro 40ml _____ 19,-

Disaronno 40ml _____ 19,-

Latte di soucera 70% 40ml _____ 23,-

KOKTAJLE AUTORSKIE | SIGNATURE COCKTAILS



SERATA SICILIANA _____ 35,-

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

KROPLA
BESKIDU *delice*



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 _____ 30,-

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



HUGO SPRITZ _____ 30,-

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



LIMONCELLO SPRITZ _____ 30,-

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,-
Negroamaro, Montelvini, Puglia, 150 ml / 0,5 / 1 l	15 / 50 / 85,-

WINO MUSUJĄCE | SPARKLING WINE | VINO SPUMANTE

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

BIAŁE WINO | WHITE WINE | VINO BIANCO

Custoza "Le Rune", DOC Veneto 750 ml	24 / 119,-
Ciari, Sauvignon Blanc, TreVenezie, IGT, 150 / 750ml	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, 750 ml	149,-
Domini Veneti, Lugano, Veneto 750 ml	199,-

CZERWONE WINO | RED WINE | VINO ROSSO

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