



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. Puławska 56C
05-500 Mysiadło
www.boscaro.pl



FOCACCIA	15,-
Włoskie pieczywo / Italian bread	
BRUSCHETTINE AL PESTO E STRACIATELLA	29,-
Grzanki z pesto bazyliowym, straciatellą i pomidorkami confit Toasts with basil pesto, straciatella and confit tomatoes	
CARPACCIO DI CARNE	45,-
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i kaparami Beef carpaccio with rocket salad, Parmesan cheese and capers	
FRITTATINE NAPOLETANA	29,-
Makaron z szynką, groszkiem i beszamelem w chrupiącej panierce Pasta with ham, peas and béchamel in a crispy coating	
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	
CREMA DI PORCINI	29,-
Krem z borowików z oliwą truflową, parmezanem i chrustem z pora Cream of porcini mushrooms with truffle oil, Parmesan cheese and leek crisp	
ZUPPA DI PESCE	47,-
Pikantna zupa rybna z owocami morza / Spicy fish soup with seafood	

SALATKI | SALAD | INSALATA

INSALATA CON POLLO ALLA GRIGLIA	40,-
Mix салат, grillowany kurczak, guanciale, pomidorki cherry, kapary, sos majonezowy z anchois / Mixed salads, grilled chicken, guanciale, cherry tomatoes, capers, anchovy mayonnaise sauce	
INSALATA CON FEGATINI DI POLLO	41,-
Mix салат, wątróbka drobiowa, kozi ser, mus malinowo-balsamiczny, orzechy włoskie i marynowana cebula / Mixed salads, poultry 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, rocket salad and fruits in vinaigrette sauce	
INSALATA CON GAMBERI E MELOGRANO	45,-
Mix салат, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, granat, szparagi, oliwki / Mixed salads, shrimps in parma ham, camembert cheese, pomegranate, asparagus, olives	

RISOTTO - Czas oczekiwania - 25 minut

RISOTTO AI PORCINI	49,-
Risotto z borowikami i parmezanem Risotto with porcini 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	
SPECK E RADICCHIO	44,-
Sos pomidorowy, straciatella, grillowane radicchio, speck / Tomato sauce, straciatella, grilled radicchio, speck	
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, parmezan / Tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, rocket salad, Parmesan cheese	
STRACIATELLA	52,-
Sos pomidorowy, straciatella, szynka parmeńska, pesto bazyliowe Tomato sauce, straciatella, 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 STRACIATELLA	49,-
Spaghetti w sosie pesto z miodem, migdałami, peperoncino i straciatellą / Spaghetti in pesto sauce with honey, almonds, peperoncino and straciatella	
TAGLIATELLE AL VINO E RADICCHIO	44,-
Tagliatelle w sosie z czerwonego wina z radicchio i spekiem Tagliatelle in red wine sauce with radicchio and speck	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	55,-
Spaghetti z owocami morza w sosie pomidorowo-winnym / Spaghetti with seafood in wine and tomato sauce	
RAVIOLI CON FARAONA E TARTUFO	46,-
Ravioli z perliczką i trufłą w sosie koniakowo-maślanym z rukolą i parmezanem / Ravioli with guinea fowl and truffle in cognac and butter sauce with rocket salad and Parmesan cheese	
TORTELLINI RAGU'	43,-
Tortellini z ragu' w sosie pomidorowym z mozzarellą / Tortellini with ragu' in tomato sauce with mozzarella	
TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA	48,-
Tagliatelle z kalmarami, krewetkami, pomidorkami cherry i rukolą w sosie pomidorowo - winnym / Tagliatelle with squids, shrimps, cherry tomatoes and rocket salad in wine and tomato sauce	
PENNE CON PISTACCHI E STRACIATELLA	49,-
Penne z pesto pistacjowym i straciatellą / Penne with pistachio pesto and straciatella	
PAPARDELLE AI PORCINI	49,-
Papardelle w sosie winno-maślanym z borowikami, carpaccio z trufli i parmezanem / Papardelle in wine and butter sauce with porcini mushrooms, truffle carpaccio and Parmesan cheese	
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	46,-
Kluseczki faszerowane trufłami 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 | SECOND 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 tenderloin	
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, sałatka sezonowa	
Oven-roasted pork ribs in honey-mustard sauce, seasonal salad	
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	
TAGLIATA DI MANZO	79,-
Tagliata z rostbefu sezonowanego z rukolą, pomidorkami confit,	
balsamico i parmezanem / Seasoned roast beef tagliata with rocket	
salad, confit tomatoes, balsamic and Parmesan cheese	

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	
cheese	
PATATE ALLA ROSMARINO	12,-
Ziemniaki z rozmarynem / Potatoes with rosemary	
PATATE FRITTE DOLCI	18,-
Frytki z batatów / Sweet potatoes fries	

RYBY | FISHES | PESCE

PESCE SPADA	89,-
Grillowany Miecznik z risotto bazyliowym, grillowanym radicchio, chips	
z guanciale / Grilled Swordfish with basil risotto, grilled radicchio and	
guanciale chip	
FILLETO DI BRANZINO	78,-
Filet z labraksy z fritatą z risotto z czerwonym pesto i sosem	
limoncello / Sea bass fillet with red pesto risotto fritatina and	
limoncello sauce	
GAMBERONI PICCANTI 	60,-
Krewetki w pikantnym sosie winno-pomidorowym	
Shrimps in spicy wine and tomato sauce	
BISTECCA DI CALAMARO	69,-
Stek z kalmara, sałatka sezonowa z suszoną szynką parmeńską,	
grzanki / Calamari steak, seasonal salad with dried parma ham,	
croutons	

POLPO CON VERDURE E PURE	99,-
Grillowana ośmiornica, grzanka, sałatka z rukoli, parmezanu i	
pomidorków cherry z dressingiem pomarańczowym / Grilled octopus,	
toast, salad of rocket salad, Parmesan cheese and cherry tomatoes	
with orange dressing	

DESERY | DESSERTS | DOLCI

TIRAMISU	23,-
PANNA COTTA	23,-
CANNOLI SICILIANI	24,-
DOLCE DEL GIORNO – deser dnia / dessert of the day	25,-



NAPOJE | DRINKS | BEVANDE

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

   	0,25l / 10,-
KINLEY.	Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower Zero Cukru 0,25l __ 10,-
KROPLA BESKIDU 	Woda mineralna 0,33l / 0,75l __ 9,- / 17,-
still and sparkling mineral water	
fuzetea	cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem 0,25l __ 10,-
lemon lemongrass, peach hibiscus	
Cappy.	Sok Cappy (pomarańcza, jabłko, grejpfrut, multiwitamina) 0,25l __ 10,-
Cappy juice (orange, apple, grapefruit, multivitamin)	
BURN 	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 BEZALKOHOLOWE / SOFT BEERS

Peroni Nastro Azzurro 0% 0,33l	15,-
Lech 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

Torino Secco 80ml	29,-
Torino Rosso Amaranto 80ml	29,-

WÓDKA

Ostoya 40ml / 0,7l	15 / 199,-
Chopin Black Potatoes 40ml / 0,7l	24 / 299,-
Alatmura Premium - wódka włoska 40ml / 0,7l	26 / 399,-
Italian vodka	

WHISKY

Jack Daniel's 40ml	19,-
Jameson 40ml	19,-
Wild Turkey 40ml	21,-
Bulleit 40ml	22,-
Glenlivet 12 YO 40ml	26,-
Aberfeldy 12 YO 40ml	34,-
Ardbeg 40ml	41,-
Craigellachie 13 YO 40ml	42,-
Aberlour 16 YO 40ml	50,-

GIN

Beefeater 40ml	17,-
Bombay Sapphire 40ml	19,-
Tanqueray No.10 40ml	28,-

GRAPPA

Alexander Grappa Bianco 40 ml	16,-
Grappa Giare Amarone 40ml	29,-

RUM

Bacardi Spiced 40ml	19,-
Bacardi Carta Blanca 40ml	21,-
Plantation *** 40ml	22,-

LIKIERY DESEROWE / DESSERT LIQUEURS

Lucano Cordial Caffè 40ml	16,-
Bicerin likier czekoladowy 40ml	16,-
Paesano likier pistacjowy 40ml	19,-
Paesano likier melonowy 40ml	19,-

LIKIERY OWOCOWE / FRUIT LIQUEURS

Marzadro Mele 20ml	19,-
Marzadro Marena 40ml	19,-
Pallini Limoncello 40ml	19,-
Sand Orange 40ml	22,-

LIKIERY ZIOŁOWE / HERBAL LIQUEURS

F.LLI Vena Mirto 40ml	19,-
Paesano Amaro 40ml	19,-
Fernet Branca / Menta 40ml	19,-
Salvia & Limone 40ml	19,-

DESKA ALKOHOLI WŁOSKICH / ITALIAN SPIRITS BOARD

Wybrane alkohole serwowane z mini przekąskami 5x20ml	59,-
Selection of Italian spirits served with mini snacks	

KOKTAJLE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC COCKTAILS

KROPLA
BESKIDU *delice*



APERITIVO / CAMPARI SPRITZ 30,-

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



HUGO SPRITZ 30,-

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



LIMONCELLO / ARANCELLO SPRITZ 30,-

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



NEGRONI 32,-

Gin Bombay Sapphire, vermouth, Campari
Bombay Gin, vermouth, Campari



FRENESIA DEI MIRTILLI 34,-

Likier Mirto, wódka, sok z limonki / Mirto liqueur, vodka, lime juice



DELIZIA SALVIA SOUR 36,-

Gin Bombay, Salvia & Limone, sok z cytryny, białko
Bombay Gin, Salvia & Limone liqueur, lemon juice, egg white

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

APERITIVO FREE 25,-

NEGRONI SBAGLIATO 34,-

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 VINE | 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,-