



# 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  
San Park Piaseczno  
ul. Puławska 56a, 05-500 Mysiadło  
www.boscaro.pl



## PRZYSTAWKI | STARTERS | ANTIPASTI

<b>FOCACCIA</b>	18,-
Włoskie pieczywo / Italian bread	
<b>BRUSCHETTINE</b>	29,-
Grzanki z mozzarellą ze świeżymi pomidorami, czarnymi oliwkami i czerwoną cebulą / Slices of crunchy bread served with mozzarella, fresh tomatoes and red onion	
<b>CARPACCIO DI CARNE</b>	47,-
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i kaparami / Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and capers	
<b>CARPACCIO DI PIOVRA CON RUCOLA E ARANCIA</b>	52,-
Carpaccio z ośmiornicy z rukolą i pomarańczą / Octopus carpaccio with rocket salad and slice of orange	
<b>BURRATA DI BUFALA CON VERDURE ALLA GRILIA</b>	49,-
Kremowa mozzarella z mleka bawolego z warzywami grillowanymi / Buffalo burrata with grilled vegetables	
<b>VITELLO TONNATO</b>	46,-
Plastry cielęciny sous vide w sosie tuńczykowym z kaparami / Sous vide veal slices in tuna sauce with capers	
<b>TARTAR DI TONNO</b>	52,-
Tatar z tuńczyka z awokado, jabłkiem, czerwoną cebulą / Tuna tartare with, avocado, apple, red onion	
<b>ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI</b> (2 os. / 4 os.)	44,- / 69,-
Mix serów i wędlin włoskich podane z oliwkami / Mix of italian cheese and meats served with olives	

## ZUPA | SOUP | ZUPPA

<b>VELUTATA DI POMODORI E MASCARPONE</b>	25,-
Krem z pomidorów z mascarpone / Cream of tomato with mascarpone	
<b>ZUPPA DI FUNGHI</b>	27,-
Zupa grzybowa z makaronem i parmezanem / Mushrooms soup with noodles and parmesan	
<b>ZUPPA DI PESCE</b>	47,-
Zupa z owoców morza / Seafood soup	

## SALATKI | SALAD | INSALATA

<b>INSALATA CON GAMBERI E MELOGRANO</b>	46,-
Mix салат, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, granat, szparagi / Mixed salads, shimps in parma ham, camembert cheese, pomegranate, asparagus	
<b>INSALATA DI POLLO MARINATO</b>	42,-
Mix салат, marynowany kurczak, oliwki, suszone pomidory, ser scamorza / Mixed salads, marinated chicken, olives, dry tomatoes, scamorza cheese	
<b>INSALATA CON FEGATINI DI POLLO</b>	42,-
Mix салат, 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

<b>RISOTTO AI PORCINI</b>	49,-
Risotto z borowikami i parmezanem / Risotto with boletus and parmesan cheese	
<b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</b>	56,-
Risotto z owocami morza w sosie winno-pomidorowym / Risotto with seafood and tomato-wine sauce	
<b>RISOTTO AL TARTUFI / VEGE</b>	56,- / 52,-
Risotto truflowe z cielęciną/Vegetarian / Truffle risotto with veal/Vegetarian	

## PIZZA

<b>MARGHERITA</b>	32,-
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella	
<b>CALZONE (pizza w formie pieroga / dumpling shape)</b>	44,-
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy / Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke	
<b>BIANCA CON MORTADELLA E PISTACCHI</b>	45,-
Mozzarella, mortadela, pistacje, pomidorki confit, zielone pesto / Mozzarella, mortadella, pistachios, confit tomatoes with green pesto	
<b>BUFALINA</b>	49,-
Sos pomidorowy, mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola / Tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, rucola	
<b>BURRATA</b>	52,-
Sos pomidorowy, burrata z mleka bawolego, bakłażan, bazylija / Tomato sauce, buffalo burrata, eggplant, basil	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	52,-
Sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, pomidorki cherry / Tomato sauce, mozzarella, seafood, cherry tomatoes	
<b>TRUFLA BIANCA</b>	56,-
Pizza Bianca ze świeżymi trufkami, szynka parmeńska i peperoncino / Pizza Bianca with fresh truffles, Parma ham and peperoncino.	

## MAKARON | PASTA | PRIMI PIATTI

<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b>	37,-
Spaghetti z oliwą, czosnkiem i pikantną papryką / Spaghetti with extra olive oil, garlic and chilli pepper	
<b>PAPARDELLE ALL'ANATRA</b>	51,-
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	
<b>PAPARDELLE AL TARTUFI/VEGE</b>	56,- / 52,-
Papardelle ze świeżymi trufkami oraz cielęcina w sosie śmietanowym / Papardelle with fresh truffles and veal in cream sauce.	
<b>SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE</b>	57,-
Spaghetti z owocami morza w sosie pomidorowo-winnym / Spaghetti with seafood in tomato-wine sauce	
<b>TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA</b>	48,-
Tagliatelle z kalmarami, krewetkami, pomidorkami cherry i rukolą w sosie pomidorowo-winnym / Tagliatelle with squids, shrimps, cherry tomatoes, rucola in tomato-wine sauce	
<b>TAGLIATELLE ALL'ARRABBIATA E POLLO</b>	45,-
Tagliatelle w pikantnym sosie pomidorowym z kurczakiem, oliwkami i kaparami / Tagliatelle with chicken in spicy tomato sauce with olives and capers	
<b>TAGLIATELLE CON POLLO E FUNGHI</b>	46,-
Tagliatelle z kurczakiem i grzybami w sosie śmietanowym z parmezanem / Tagliatelle with chicken, forest mushrooms in cream sauce with parmesan cheese	
<b>GNOCCHI AI GAMBERI E MASCARPONE</b>	49,-
Włoskie kluseczki z krewetkami i mascarpone w sosie pomidorowym / Potato gnocchi with shrimps and mascarpone in tomato sauce	
<b>GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO E CAPRINO</b>	47,-
Kluseczki faszerowane trufkami i kozim serem, orzeszki pinii, szałwia / Potato gnocchi filled with truffle and goat cheese in butter sauce, pine nuts and sage	
<b>GNOCCHI ALLA ROMANA</b>	47,-
Włoskie kluseczki z szynką parmeńską, sosem koniakowym, parmezanem, pomidorkami cherry, rukolą i pestkami z dyni / Potatognocchi with parma ham, cognac sauce, cherry tomatoes, rucola, pumpkin seeds and parmesan cheese	




## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE | SECONDI PIATI

<b>HAMBURGER DI MANZO</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 chips and speck chips	
<b>PETTO DI POLLO ALLA GRILLIA 200g</b> .....	37,-
Pierś z kurczaka / Grilled chicken breast	
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRILLIA 200/220g</b> .....	90,-
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, mix sałat / Pork ribs, honey mustard sauce, salad mix	

## DODATKI | ADDITIONS | CONTORNI

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

## RYBY | FISHES | PESCE

<b>ORATA 350g</b> .....	59,-
Dorada z grilla / Grilled sea bream	
<b>FILLETO DI LUCIOPERCA ALLA MARINARA</b> .....	69,-
Filet z sandacza z owocami morza, duszony szpinak / Zander fillet with seafood, stewed spinach	
<b>GAMBERONI PICANTE</b>  .....	69,-
Krewetki w pikantnym sosie winno-pomidorowym / Shrimps in spicy tomato-wine sauce	
<b>POLPO CON VERDURE</b> .....	109,-
Grillowana ośmiornica z warzywami / Grilled octopus with vegetables	

## DESERY | DESSERTS | DOLCI

<b>TIRAMISU</b> .....	24,-
<b>PANNA COTTA</b> .....	23,-
<b>BISCOTTO AL MASCARPONE</b> .....	25,-
Brownie z kremem mascarpone i owocami leśnymi / Brownie with mascarpone cream and forest fruits	
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO</b> .....	26,-
Fondant czekoladowy z lodami / Chocolate Fondant with ice cream	
<b>MERINGA</b> .....	26,-
Beza / Meringue	



## NAPOJE | DRINKS | BEVANDE

### NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

    .....	0,25l / 10,-	
<b>KINLEY</b> .....	0,25l / 10,-	
Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower Zero Cukru		
<b>KROPLA BESKIDU</b>  .....	9,- / 17,-	
Woda mineralna 0,33l / 0,75l / still and sparkling mineral water		
<b>fuzetea</b> .....	0,25l / 10,-	
Cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwińowa z hibiskusem / Lemon lemongrass, peach hibiscus		
<b>Cappy</b> .....	0,25l / 10,-	
Sok Cappy (pomarańcz, jabłko, grejpfrut, multiwitamina) / Cappy juice (orange, apple, grapefruit, multivitamin)		
<b>BURN</b>  .....	0,25l / 15,-	
Napój energetyzujący / Energy drink		
Woda włoska 0,7l / Italian Water .....		19,-
Napój Bio Galvanina .....		19,-
Sok ze świeżych cytrusów 0,3l / Fresh citrus juice .....		21,-
Lemoniada sezonowa / Seasonal lemonade .....		20,-

### NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso / Espresso Doppio .....	9,- / 14,-
Americano .....	12,-
Cappuccino .....	14,-
Flat White .....	18,-
Latte .....	16,-
Herbata / Tea .....	15,-
Herbata zimowa / Winter tea .....	23,-
Napar imbirowy / Ginger infusion .....	21,-

## PIWO | BEERS | BIRRA

### PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Peroni Nastro Azzuro 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 / NON-ALCOHOLIC BEER

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,-

## ALKOHOLE | ALCOHOL

### VERMOUTH

Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry, Fiero, Bitter (80ml)	19,-
Martini Floreale 0% (80ml)	18,-
Martini Vibrante 0% (80ml)	18,-

### WÓDKA / VODKA

Żubrówka Czarna (40ml / 0,5l / 0,7l)	15,- / 149,- / 189,-
Ostoya (0,5 / 0,7l)	169,- / 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 (40ml)	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 (40ml)	22,-
Grappa Sibona (40ml)	22,-
Grappa Giare Amarone (40ml)	29,-

### TEQUILA

Patron Silver (40ml)	34,-
Patron Anejo (40ml)	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 (40ml)	19,-
Cynar (40ml)	19,-
Fernet Branca/Mentha (40ml)	21,-
Mirto (40ml)	19,-
Disaronno (40ml)	19,-
St. Germain (40ml)	24,-
Latte di soucera 70% (40ml)	30,-

## KOKTAJLE AUTORSKIE | SIGNATURE COCKTAILS



<b>SERATA SICILIANA</b>	37,-
Bacardi Carta Blanca, wermut z sycylijskich pomarańczy, pulpa z marakui, mięta	
Bacardi Carta Blanca, vermouth of sicilian oranges, passion fruit pulp, mint	



<b>GIN &amp; ROSES</b>	37,-
Syrup różany, Bombay Sapphire, grejpfрут, białko	
Rose syrup, Bombay Sapphire, grapefruit, egg white	



<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	37,-
Limoncello, Prosecco, maliny, mięta	
Limoncello, Prosecco, raspberries, mint	



<b>PLUMMER</b>	38,-
Śliwka z cynamonem i goździkami, Wild Turkey Whiskey, wanilia, białko syntetyczne.	
Plum with cinnamon and cloves, Wild Turkey Whiskey, vanilla, synthetic egg.	



<b>ELDERFLOWER</b>	38,-
Earl Grey, Tequila, likier St Germain.	
Earl Grey, Tequila, St Germain liqueur.	



<b>BLACKBERRIES</b>	38,-
Bombay Sapphire, mus jeżynowy, St Germain, miód, białko syntetyczne.	
Bombay Sapphire, blackberry mousse, St Germain, honey, synthetic egg.	

## KOKTAJLE KLASYCZNE | CLASSIC COCKTAILS

<b>KINLEY.</b> Martini Fiero & Tonic	30,-
Aperol Spritz	36,-
Campari Spritz	36,-
Daiquiri Negroni	39,-
Pornstar Martini	42,-

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>KINLEY.</b> Martini Floreale & Tonic	30,-
<b>KINLEY.</b> Martini Vibrante & Tonic	30,-
Aperol bezalkoholowy	32,-

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 | SPARKLING WINE | VINO SPUMANTE

**Infinitum 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 BIANCO

**Poggio Maestrino DOC Maremma** 150 / 750 ml ..... 24,- / 119,-  
*Tuscany, Italy*

**Anticaia Chardonnay** 150 / 750 ml ..... 24,- / 119,-  
*IGP Salento, Italy*

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

**Giannitessari Pinot Grigio** 150 / 750 ml ..... 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 Veneto, Italy*

**Rocca di Castagnoli Chianti Classico** 750 ml ..... 199,-  
*DOCG Chianti Classico, Tuscany, Italy*

**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

**Biale lub czerwone** 150 / 500 ml / 1 l / house wine white or red (glass/carafe) ..... 19,- / 65,- / 119,-  
*Veneto I.G.T. Italy*