



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

- FOCACCIA**  18,-
Włoskie pieczywo / Italian bread
- BRUSCHETTINE**  29,-
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
- CARPACCIO D'OCA** 46,-
Carpaccio z gęsiny z rukolą oraz truflą / Goose carpaccio with arugula and truffle
- 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 cielęciny 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** (4 os.) 69,-
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**  27,-
Zupa grzybowa z makaronem i parmezanem / Mushrooms soup with noodles and parmesan
- ZUPPA DI PESCE** 47,-
Zupa z owoców morza / Seafood soup

SAŁATKI | 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** 56,-
Risotto z owocami morza w sosie winno-pomidorowym / Risotto with seafood and tomato-wine sauce
- RISOTTO AL TARTUFO / VEGE**  56,- / 52,-
Risotto truflowe z cielęciną/Vege / Truffle risotto with veal/Vegete

PIZZA

- MARGHERITA**  32,-
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella
- CALZONE (pizza w formie pieroga / dumpling shape)** 44,-
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy / Tomato sauce, 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 sauce, buffalo mozzarella, parma ham, rucola
- BURRATA**  52,-
Sos pomidorowy, burrata z mleka bawolego, bakłażan, bazylia / Tomato sauce, buffalo burrata, eggplant, basil
- FRUTTI DI MARE** 52,-
Sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, pomidorki cherry / Tomato sauce, mozzarella, seafood, cherry tomatoes
- PIZZA NDUJA**  49,-
Sos pomidorowy, Nduja, mascarpone, pistacje, miód / Tomato sauce, Nduja, mascarpone, pistachios, honey

MAKARON | PASTA | PRIMI PIATTI

- 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** 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
- PAPARDELLE AL TARTUFI/VEGE**    56,- / 52,-
Pappardelle ze świeżymi trufkami oraz cielęciną w sosie śmietanowym / Pappardelle with fresh truffles and veal in cream sauce.
- SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE** 57,-
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 tomato-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, szałwia / 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 / Potatognocchi 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 / Grilled chicken breast	
FILETTO DI MANZO ALLA GRILLIA 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, 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 PICANTE 	69,-
Krewetki w pikantnym sosie winno-pomidorowym / Shrimps in spicy tomato-wine sauce	
POLPO CON VERDURE	109,-
Grillowana ośmiornica z warzywami / Grilled octopus with vegetables	

DESERY | DESSERTS | DOLCI

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








NAPOJE | DRINKS | BEVANDE

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

   	0,25l / 12,-
KINLEY	0,25l / 12,-
Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower ZERO CUKRU	
KROPLA BESKIDU 	9,- / 17,-
Woda mineralna 0,33l / 0,75l / still and sparkling mineral water	
fuze tea	0,25l / 12,-
O smaku Cytryny, O smaku Brzoskwini i Hibiskusa / Lemon lemongrass, peach hibiscus	
	0,25l / 12,-
Sok pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy / Cappy juice (orange, apple, grapefruit, multivitamin)	
BURN  Napój energetyzujący / Energy drink	0,25l / 16,-
Tonic Water / Aegean Tonic / Lemon Tonic / Dry Tonic / Pink Grapefruit Soda / Ginger Beer / Mandarin & Bergamot Soda / Cherry Soda / Pineapple Soda / Sparkling Lemonade	
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	17,- / 21,-
Książęce Złote Pszeniczne 0,3 / 0,5l	15,- / 19,-
Książęce IPA 0,3 / 0,5l	16,- / 20,-

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Pilsner Urquell 0,5l	24,-
Książęce Cherry Ale 0,5l	19,-
Książęce Czerwony Lager 0,5l	19,-
Kozel Lezak 0,5l	19,-
Kozel Cerny 0,5l	19,-

PIWO SMAKOWE / FLAVOURED BEER

Captain Jack Original	19,-
Hardmade Raspberry Crush	19,-

PIWO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER

Peroni Nostro Azzurro 0,0% 0,33l	21,-
Lech Free 0% 0,33l	18,-
Lech Free limonka z miętą 0% 0,33l	18,-
Książęce Pszeniczne/IPA 0% 0,5l	19,-

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

Finlandia® Vodka (40ml / 0,5l / 0,7l)	15,- / 179,- / 249,-
Finlandia® Botanical Cucumber & Mint (40ml)	16,-
Finlandia® Botanical Wildberry & Rose (40ml)	16,-
Finlandia® Lime / Redberry (40ml)	16,-
Ostoya (0,5 / 0,7l)	189,- / 229,-
Chopin Black Potato (0,7l)	339,-

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,-
Ardbeg (40ml)	35,-
Craigellachie 13 YO (40ml)	39,-
Wild Turkey (40ml)	23,-
Bulleit (40ml)	27,-

COGNAC

Hennessy (40ml)	30,-
Martell Blue Swift (20ml)	25,-

GIN

Gin Bulldog (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

Tequilla Espolon Blanco (40ml)	24,-
Tequilla Espolon Reposado (40ml)	25,-
Patron Silver (40ml)	34,-
Patron Anejo (40ml)	38,-

RUM

Rum Barcelo Blanco (40ml)	22,-
Rum Barcelo Dorado (40ml)	22,-
Appleton Estate Signature (40ml)	22,-
Bacardi Carta Blanca (40ml)	21,-
Bacardi 8 YO (40ml)	24,-
Bacardi 10 YO (40ml)	34,-

LIKIERY

Limoncello (40ml)	18,-
Jägermeister (40ml)	18,-
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 COCTAILS



SERATA SICILIANA	37,-
Rum Barcelo Blanco, wermut z sycylijskich pomarańczy, pulpa z marakui, mięta	
Rum Barcelo Blanco, vermouth of sicilian oranges, passion fruit pulp, mint	



GIN & ROSES	37,-
Syrop różany, Gin Bulldog, grejpfrut, białko syntetyczne	
Rose syrup, Gin Bulldog, grapefruit, egg white	



LIMONCELLO SPRITZ	37,-
Limoncello, Prosecco, maliny, mięta	
Limoncello, Prosecco, raspberries, mint	



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



ELDERFLOWER	38,-
Earl Grey, Tequilla Espolon, likier St Germain	
Earl Grey, Tequilla Espolon, St Germain liqueur	



BLACKBERRIES	38,-
Gin Bulldog, mus jeżynowy, St Germain, miód, białko syntetyczne	
Gin Bulldog, blackberry mousse, St Germain, honey, synthetic egg	

KOKTAJLE KLASYCZNE | CLASSIC COCTAILS

KINLEY. Martini Fiero & Tonic	32,-
Aperol Spritz	37,-
Campari Spritz	36,-
Negroni	39,-
Pornstar Martini	42,-

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

KINLEY. Martini Floreale & Tonic	30,-
KINLEY. 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



SEMOLINO

