



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

PRZYSTAWKI | STARTERS | ANTIPASTI

- FOCACCIA**  _____ 16,-
Włoskie pieczywo / Italian bread
- BRUSCHETTINE GAMBERI E ZUCCHINE** _____ 30,-
Grzanki z krewetkami i cukinią 4szt
Toasts with shrimps and zucchini, 4pcs
- CARPACCIO DI CARNE** _____ 46,-
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i kaparami
Beef carpaccio with rocket salad, parmesan and capers
- TARTARE DI MANZO** _____ 42,-
Tatar wołowy w chrupiącym parmezanie z kaparami i majonezem truflowym
Beef tartare in crispy parmesan, capers and truffle mayo
- BURRATA DI BUFALA CON VERDURE ALLA GRIGLIA**  _____ 49,-
Kremowa mozzarella z mleka bawolego z warzywami grillowanymi
Buffalo burrata with grilled vegetables
- 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** _____ 25,-
Krem z pomidorów z mascarpone / Cream of tomato with mascarpone
- VELUTATA BIANCA** _____ 25,-
Krem z białych warzyw z chipsem ze Spianaty / Cream of white vegetables with Spianata crisp

SALATKI | SALAD | INSALATA

- 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 GAMBERI E MELOGRANO** _____ 44,-
Mix sałat, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, granat, szparagi / Mixed salads, shrimps in parma ham, camembert, pomegranate, asparagus
- INSALATA CON FILETTO DI MANZO** _____ 44,-
Mix sałat z grillowanymi warzywami, polędwicą wołową, rukolą, parmezanem / Mixed salads, grilled vegetables, beef sirloin, parmesan

RISOTTO - Czas oczekiwania - 25 minut

- RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO**  _____ 52,-
Risotto z grzybami leśnymi i parmezanem
Risotto with wild mushrooms and parmesan
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** _____ 55,-
Risotto z owocami morza w sosie winno-pomidorowym
Risotto with seafood in wine and tomato sauce

PIZZA

- MARGHERITA**  _____ 33,-
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella
- SALSICCIA N'DUJA E FUNGHI**  _____ 44,-
Sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia, grzyby, n'duja / Tomato sauce, mozzarella, salsiccia, mushrooms, 'nduja
- CALZONE (pizza w formie pieroga)** _____ 45,-
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke
- MORTADELLA E PISTACCHI** _____ 46,-
Mozzarella, mortadela, pistacje, pomidorki confit, pesto bazyliowe
Mozzarella, mortadella, pistachios, confit tomatoes, basil pesto
- BUFALINA** _____ 49,-
Sos pomidorowy, mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola, parmezan / Tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, rocket salad, parmesan
- 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 | PRIMIPPIATTI

- SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO**   _____ 38,-
Spaghetti z oliwą, czosnkiem i pikantną papryką
Spaghetti with extra olive oil, garlic and chilli pepper
- SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE** _____ 56,-
Spaghetti z owocami morza w sosie winno-pomidorowym
Spaghetti with seafood in wine and tomato sauce
- TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA** _____ 49,-
Tagliatelle z kalmarami, krewetkami, pomidorkami cherry i rukolą w sosie winno-pomidorowym / Tagliatelle with squids, shrimps, cherry tomatoes and rucola in wine and tomato sauce
- TAGLIATELLE SALSICCIA E FUNGHI**  _____ 46,-
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, forest mushrooms in cream sauce
- PENNE SPECK E GORGONZOLA** _____ 45,-
Penne z gorgonzolą, speckiem i rukolą w sosie śmietanowym
Penne with gorgonzola, speck and rocket salad in cream sauce
- GNOCCHI RAGU'** _____ 44,-
Włoskie kluseczki w sosie bolognese
Potato gnocchi with bolognese sauce
- GNOCCHI AI GAMBERI E MASCARPONE** _____ 47,-
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 trufłami 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 _____ 36,-
Pierś z kurczaka 200g / Grilled chicken breast

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 200/220g _____ 92,-
Grillowana polędwica wołowa / Grilled beef sirloin

SOSY DO MIĘSA | MEAT SAUCES | SALSA PER CARNE _____ 9,-
Gorgonzola / gorgonzola cheese
Zielony pieprz / green pepper

COSTOLETTE DI MAIALE _____ 68,-
Żeberka z pieca z sosem miodowo-musztardowym
Oven-roasted pork ribs 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 _____ 13,-
Sałatka sezonowa / Seasonal salad

SPINACI AL BURRO CON PARMIGIANO _____ 13,-
Szpinak na maśle z parmezanem / Spinach with butter and parmesan

PATATE ALL' ROSMARINO _____ 13,-
Ziemniaki z rozmarynem / Potatoes with rosemary

PATATE FRITTE _____ 15,-
Frytki ziemniaczane / Potato fries

PATATE FRITTE DOLCI _____ 18,-
Frytki z batatów / Sweet potatoes fries

VERDURE ALLA GRIGLIA _____ 27,-
Warzywa z grilla: papryka, cukinia, bakłażan, pieczarki, cebula
Grilled vegetables: pepper, courgette, aubergine, mushrooms, onion

RYBY | FISHES | PESCE

ORATA ALLA GRIGLIA 350g _____ 56,-
Dorada z grilla / Grilled seabream

FILLETO DI LUCIOPERCA ALLA MARINARA _____ 60,-
Filet z sandacza z owocami morza, duszony szpinak
Zander fillet with seafood, stewed spinach

GAMBERONI PICCANTE  _____ 61,-
Krewetki w pikantnym sosie winno-pomidorowym
Shrimps in spicy wine and tomato sauce

BISTECCA DI CALAMARO _____ 62,-
Stek z kałamarnicy podany na risotto szafranowym z rukolą i
parmezanem / Squid steak with saffron risotto, rocket salad,
parmesan

DESERY | DESSERTS | DOLCI

CANNOLI SICILIANI _____ 24,-

TIRAMISU _____ 24,-

PANNA COTTA _____ 24,-

DOLCE DEL GIORNO deser dnia / dessert of the day _____ 28,-



NAPOJE | DRINKS | BEVANDE

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

    _____ 0,25l / 12,-


KINLEY. Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower Zero Cukru 0,25l _____ 12,-

KROPLA BESKIDU  Woda mineralna 0,33l / 0,75l _____ 9,- / 19,-
still and sparkling mineral water

fuzetka cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwinowa z hibiskusem 0,25l _____ 12,-
lemon lemongrass, peach hibiscus

Cappy. Sok Cappy (pomarańcz, jabłko, grejpfrut, multiwitamina) 0,25l _____ 12,-
Cappy juice (orange, apple, grapefruit, multivitamin)

BURN* napój energetyzujący 0,25l _____ 17,-
energy drink

 Woda włoska 0,7l _____ 20,-
Italian water

Napój Bio Galvanina _____ 19,-

Sok ze świeżych cytrusów 0,3l _____ 19,-
Fresh citrus juice

Lemoniada sezonowa _____ 18,-
Seasonal lemonade

Herbata lub kawa mrożona _____ 18,-
Ice tea or coffee

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso / Espresso Doppio _____ 9/13,-

Americano _____ 11,-

Cappuccino _____ 12,-

Flat white _____ 14,-

Latte Macchiato _____ 15,-

Herbata / Tea _____ 14,-

czarna / earl grey / zielona / biała / jaśminowa / owocowa / rooibos
black / earl grey / green / white / jasmine / fruit / rooibos

PIWO | BEERS | BIRRA

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Peroni Nastro Azzurro 0,25l _____ 15,-

Peroni Nastro Azzurro 0,4l _____ 18,-

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Pilsner Urquell 0,5l _____ 22,-

Książęce Złote Pszeniczne 0,5l _____ 19,-

Książęce Czerwony Lager 0,5l _____ 19,-

Kozel Cerny 0,5l _____ 19,-

Kozel Lezak 0,5l _____ 19,-

PIWO SMAKOWE / FLAVOURED BEER

Captain Jack Original _____ 18,-

PIWO BEZALKOHOLOWE / BEERS WITHOUT ALCOHOL

Peroni Nastro Azzurro 0,0% _____ 19,-

Książęce Złote Pszeniczne 0% 0,5l _____ 17,-

Książęce IPA 0% 0,5l _____ 17,-

PERONI
ITALIA

PERONI
MASTRO
AZZURRO
0.0%

ALKOHOLE | ALCOHOL

WÓDKA

Finlandia® Vodka (40ml / 0,5l / 0,7l) _____ 15,- / 179,- / 249,-

WHISKY

Jack Daniel's 40ml _____ 19,-

Glenlivet 12 y.o 40ml _____ 26,-

Ardbeg 40ml _____ 41,-

BOURBON

Wild Turkey 40ml _____ 21,-

GIN

Bulldog 40ml _____ 24,-

Bombay Sapphire 40ml _____ 19,-

GRAPPA

Grappa Bianco 40 ml _____ 16,-

TEQUILA

Tequilla Espolon Blanco 40ml _____ 24,-

Tequilla Espolon Reposado 40ml _____ 25,-

Olmecca Silver 40ml _____ 22,-

RUM

Barcelo Blanco 40ml _____ 22,-

Barcelo Dorado 40ml _____ 22,-

Plantation *** 40ml _____ 22,-

LIKIERY

Limoncello 40ml _____ 19,-

Jägermeister 40ml _____ 19,-

Cynar 40ml _____ 19,-

Fernet Branca/Mentha 40ml _____ 19,-

Montenegro Amaro 40ml _____ 19,-

KOKTAJLE AUTORSKIE | SIGNATURE COCKTAILS



SERATA SICILIANA _____ 35,-

Gin Bulldog, syrop z marakui, wermut z sycylijskich pomarańczy, mięta / Bulldog Gin, vermouth of sicilian oranges, passion fruit syrup, mint



BELLA FRESCA _____ 34,-

Gin Bulldog, Martini Ambrato, sok z grejpfruta, Sweet and Sour / Bulldog Gin, Martini Ambrato, grapefruit juice, Sweet and Sour

SPRITZ



**KROPLA
BESKIDU** *delicata*

HUGO SPRITZ _____ 30,-

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



APEROL SPRITZ _____ 30,-

Prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcza
Prosecco, Aperol, sparkling water, orange



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, wykorzystać VOUCHER lub podzielić rachunek, poinformuj obsługę przy składaniu zamówienia.
If you want to receive a VAT invoice, redeem a VOUCHER or split your bill, please inform the staff while placing your order.

WINO/WINE

WINO DOMOWE | HOUSE WINE | VINO DELLA CASA

Frizzante Glera Montelvini, Veneto 150 ml	19,-
Pinot Grigio, Montelvini, Puglia 150 ml / 0,5 / 1 l	15 / 45 / 80,-
Classico Rosso, Sangiovese, Cabernet, Montelvini, Puglia 150 ml / 0,5 / 1 l	15 / 45 / 80,-

WINO MUSUJĄCE | SPARKLING WINE | VINO SPUMANTE

Soligo Prosecco DOC Treviso Extra Dry, Veneto 750 ml	23 / 99,-
Dirupo Prosecco Brut, Glera, Valdobbiadene DOCG 750 ml	139,-

BIAŁE WINO | WHITE WINE | VINO BIANCO

Novaripa, Pecorino Abruzzo, Terre Di Chieti IGP 750 ml	89,-
Gergenti, Organic, Grillo, Sicilia 750 ml	89,-
Custoza "Le Rune", DOC Veneto, Garganega, Trebbiano, Friulano, Malvasia, Riesling Italico, Cortese, Chardonnay 750 ml	119,-
Ciari Traminer, IGT Delle Venezie IGT 750 ml	119,-
Oropasso, Garganega, Chardonnay, ITG, Veneto 750 ml	129,-

CZERWONE WINO | RED WINE | VINO ROSSO

Boccantino, Primitivo, Salento IGT, Puglia 750 ml	89,-
Novecento 23, Corvina 55%, Molinara 30%, Merlot 15%, Veneto 750 ml	109,-
Gergenti Il Vero Siciliano IGT, Nero D'Avola, Nerello Mascalese, Frappato, Sicilia 750 ml	119,-
Susumaniello Arlati IPG, Trullo Di Pezza, Apulia 750 ml	129,-
Monte Antico Toscana IGT, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon 750 ml	129,-
Papale Primitivo di Manduria DOP 750 ml	139,-
Dimini Veneti Amarone della Valpolicella DOCG 750 ml	460,-