



SEMOLINO

M E N U

Odwiedź wszystkie Semolino

• **W A R S Z A W A** •

ul. J.P. Woronicza 31 - MOKOTÓW

Hala Koszyki - ul. Koszykowa 63 - ŚRÓDMIEŚCIE

ul. Obrzeźna 5a - MOKOTÓW

ul. Kleszczowa 10 - WŁOCHY

ul. F. Klimczaka 6 - WILANÓW

NASZE WŁOSKIE DELIKATESY

ul. Woronicza 31, Warszawa

San Park Piaseczno - ul. Puławska 56c, Mysiadło



PRZYSTAWKI | STARTERS | ANTIPASTI

FOCACCIA 	16,-
Włoskie pieczywo / Italian bread	
BRUSCHETTINE GAMBERI E ZUCCHINE	30,-
Pinsa z krewetkami i cukinią, 4 szt / Pinsa with shrimps and zucchini, 4 pcs	
TARTARE DI MANZO	42,-
Tatar wołowy w chrupiącym parmezanie z kaparami, majonezem truflowym / Beef tartare with crispy parmesan, capars and truffle mayo	
CARPACCIO DI CARNE	46,-
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i kaparami / Beef carpaccio with rocket salad, parmesan and capers	
VITELLO TONNATO	49,-
Cieniutkie plastry pieczonej cielęciny w sosie z tuńczyka, kapary i rukolą / Slice of veal with tuna sauce, capers and rocket salad	
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	
ZUPPA DI FUNGHI 	27,-
Zupa grzybowa z makaronem i parmezanem / Mushroom soup with noodles and parmesan cheese	
ZUPPA DI PESCE	44,-
Zupa z owoców morza / Seafood soup	

SAŁATKI | SALAD | INSALATA

INSALATA DI POLLO MARINATO 	44,-
Mix sałat, kurczak marynowany, ser pecorino picante, oliwki, grillowana papryka, parmezan / Mixed salads, marinated chicken, pecorino picante cheese, olives, grilled peppers and parmesan	
INSALATA CON FEGATINI DI POLLO	41,-
Mix sałat, wątróbka drobiowa, kozi ser, mus malinowo-balsamiczny, orzechy włoskie i marynowana cebula / Mixed salads, chicken liver, goat cheese, raspberry-balsamic mousse, walnuts and marinated onion	
INSALATA CON GAMBERI E MELOGRANO	45,-
Mix sałat, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, granat, szparagi / Mixed salads, shimps in parma ham, camembert, pomegranate, asparagus	
INSALATA CON FILETTO DI MANZO	45,-
Mix sałat z grillowanymi warzywami, polędwicą wołową, rukolą, parmezanem / Mixed salads, grilled vegetables, beef sirloin, parmesan	

RISOTTO - czas oczekiwania 25 min

RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO 	52,-
Risotto z grzybami leśnymi i parmezanem / Risotto with wild mushrooms and parmesan	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	57,-
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, artichokes	
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, rukolą, parmezan / Tomato sauce, bufallo mozzarella, parma ham, rucola, 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 | PRIMIPIATTI

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	
TORTELLACI AI FUNGHI PORCINI	50,-
Tortellacci z borowikami, szalwią, żółtkiem, kremowym masłem, 3 szt Tortellacci with porcini mushrooms, sage, egg yolk and creamy butter, 3pcs	
TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA	49,-
Tagliatelle z kalmarami, krewetkami, pomidorkami cherry i rukolą w sosie winno-pomidorowym / Tagliatelle with squids, shrimps, cherry tomatoes and rocket salad in wine and tomato sauce	
TAGLIATELLE SALSICCIA E FUNGHI 	46,-
Tagliatelle z salsicją, 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 truflami 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 | SECONDI PIATTI

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 200g	36,-
Pierś z kurczaka 200G / Grilled chicken breast	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 200/220g	95,-
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	68,-
Żeberka z pieca z sosem miodowo-musztardowym	
Oven-roasted pork ribs in 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 AL ROSMARINO	13,-
Ziemniaki z rozmarynem / Potatoes with rosemary	
PATATE FRITTE DOLCI / CLASSICHE	18,-
Frytki z batatów / klasyczne / Sweet potatoes fries / classic fries	
VERDURE ALLA GRIGLI	27,-
Warzywa z grilla: papryka, cukinia, bakłażan, pieczarki, cebula	
Grilled vegetables: pepper, courgette, aubergine, mushrooms, onion	

RYBY | FISHES | PESCE

PADELLATA DI MARE	109,-
Patelnia owoców morza w sosie pomidorowym z grzankami	
Pan seafood in tomato sauce served with toasts	
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 kalamarnicy podany na risotto szafranowym z rukolą i	
parmezanem / Squid steak with saffron risotto, rocket salad,	
parmesan	

POLPO CON VERDURE E PURE	99,-
Grillowana ośmiornica z grillowanymi warzywami / Grilled octopus	
with grilled vegetables	

DESERY | DESSERTS | DOLCI

CANNOLI SICILIANI	24,-
TIRAMISU	24,-
PANNA COTTA	24,-
TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO	26,-
Fondant czekoladowy z lodami / Chocolate Fondant with ice cream	

NAPOJE | DRINKS | BEVANDE

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

   	0,25l	12,-	
	Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower Zero Cukru 0,25l		12,-
 	Woda mineralna 0,33l / 0,75l	9 / 19,-	
	still and sparkling mineral water		
	cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwińowa z hibiskusem 0,25l		12,-
	lemon lemongrass, peach hibiscus		
	Sok Cappy (pomarańcz, jabłko, grejpfrut, multiwitamina) 0,25l		12,-
	Cappy juice (orange, apple, grapefruit, multivitamin)		
	napój energetyzujący 0,25l		17,-
	energy drink		
 	Woda włoska 0,7l		20,-
	Italian water		

Napój Bio Galvanina	19,-
Sok ze świeżych cytrusów 0,3l / Fresh citrus juice	19,-
Lemoniada sezonowa / Seasonal lemonade	19,-

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso / Espresso Doppio	9 / 13,-
Americano	11,-
Cappuccino	12,-
Flat white	16,-
Latte	15,-
Herbata / Tea	16,-
czarna / earl grey / zielona / biała / jaśminowa / owocowa / rooibos	
black / earl grey / green / white / jasmine / fruit / rooibos	
Herbata mrożona z hibiskusem / Ice tea with hibiscus	23,-
Mrożona kawa z lodami / Ice cream coffee	22,-

PIWO | BEERS| BIRRA

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER



Peroni Nastro Azzurro 0,25 / 0,4 l	15,-/18,-
Książęce Złote Pszeniczne 0,3 / 0,5l	14,-/18,-

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Pilsner Urquell 0,5l	22,-
Książęce Cherry ALE 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,-
ech Free 0,33l	18,-
Lech Free limonka z miętą – 0,33l	18,-
Książce Złote Pszeniczne 0% 0,5l	18,-
Książce IPA 0% 0,5l	18,-

ALKOHOLE | ALCOHOL

WÓDKA

Finlandia® Vodka (40ml / 0,5l / 0,7l) _____ 15,- / 179,- / 249,-
Ostoya 0,7 _____ 219,-

WHISKY

Jack Daniel's 40ml _____ 19,-
Glenlivet 12 y.o 40ml _____ 26,-
Aberfeldy 12 y.o 40ml _____ 34,-
Ardbeg 40ml _____ 41,-
Craigellachie 13 y.o 40ml _____ 42,-
Aberlour 16 y.o 40ml _____ 50,-

BOURBON

Wild Turkey 40ml _____ 21,-
Bulleit 40ml _____ 22,-

COGNAC

Remy Martini VSOP 40ml _____ 45,-

GIN

Bulldog 40ml _____ 24,-
Bombay Sapphire 40ml _____ 19,-
Tanqueray No.10 40ml _____ 28,-

GRAPPA

Grappa Bianco 40 ml _____ 16,-
Grappa Giare Amarone 20 / 40ml _____ 19 / 39,-

TEQUILA

Tequilla Espolon Blanco 40ml _____ 24,-
Tequilla Espolon Reposado 40ml _____ 25,-
Patron Silver 40ml _____ 32,-
Olmeca Anejo 40ml _____ 36,-

RUM

Barcelo Blanco 40ml _____ 22,-
Barcelo Dorado 40ml _____ 22,-

LIKIERY

Limoncello 40ml _____ 19,-
Jägermeister 40ml _____ 19,-
Cynar 40ml _____ 19,-
Fernet Branca / Mentha 40ml _____ 19,-
Montenegro Amaro 40ml _____ 19,-
Disaronno 40ml _____ 19,-

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.

KOKTAJLE AUTORSKIE | SIGNATURE COCKTAILS



SERATA SICILIANA _____ 35,-
Rum Barcelo Blanco, wermut z sycylijskich pomarańczy, syrop z marakui, mięta / Rum Barcelo Blanco, vermouth of sicilian oranges, passion fruit syrup, mint



GIN & ROSES _____ 35,-
Syrop różany, Gin Bulldog, grejpfrut, białko syntetyczne / Rose syrup, Gin Bulldog, grapefruit, egg white



LIMONCELLO SPRITZ _____ 35,-
Limoncello, Prosecco, maliny, mięta / Limoncello, Prosecco, raspberries, mint



COCO-BERRIES _____ 36,-
Finlandia Coconut, mus truskawkowy, limonka, mięta / Finlandia Coconut, strawberry mousse, lime, mint



TROPICAL DORATI _____ 37,-
Tequila Epsolon Blanco, Cointreau, świeży sok pomarańczowy, pulpa mango, sweet & sour / Tequila Epsolon Blanco, Cointreau, fresh orange, mango pulp sweet & sour

KLASYCZNE KOKTAJLE | CLASSIC COCKTAILS



MARTINI FIERO & TONIC _____ 30,-
APEROL SPRITZ _____ 35,-
CAMPARI SPRITZ _____ 34,-
HUGO SPRITZ _____ 34,-
NEGRONI _____ 37,-
PORNSTAR MARTINI _____ 40,-

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



MARTINI FLOREALE & TONIC _____ 30,-



MARTINI VIBRANTE & TONIC _____ 30,-



APEROL BEZALKOHOLOWY _____ 31,-



HUGO SPRITZ BEZALKOHOLOWY _____ 30,-

WINO | WINE



WINO MUSUJĄCE | SPRARKLING VINE | 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,-
Sicilia DOC

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

Giannitessari Pinot Grigio 150 / 750ml _____ 24,-/119,-
DOC Veneto, Italy

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 _____ 26,-/129,-
Veneto I.G.T. Italy

CZERWONE WINO | RED WINE | VINO ROSSO

Giannitessari Pinot Noir 150 / 750 ml _____ 22,-/109,-
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 Valpolicella, Italy

Rocca di Castagnoli Chianti Classico 750 ml _____ 199,-
San Felice

Biscardo Enigma-Romagna 750 ml _____ 219,-
Sangiovese Rubicone I.G.T

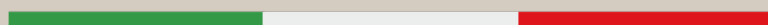
Amarone della Valpolicella 750 ml _____ 339,-
Classico DOC

WINO DOMOWE | HOUSE WINE | VINO DELLA CASA

Białe lub czerwone 150 / 500 ml / 1 l / house wine white or red (glass/carafe) _____ 19,-/ 65,-/119,-



SEMOLINO



Nasza polityka to jakość

W naszej restauracji menu jest przygotowywane dziennie przez naszego Szefa Kuchni. Codziennie świeże, codziennie pyszne. Największą zaletą naszego lokalu jest fakt, iż to właśnie nasi Goście mogą sami zdecydować co zjeść – komponując swoje własne danie! Przyrządzimy dla Ciebie świeżą rybę lub pysznego steka, w zależności na co masz ochotę.

Semolino to rodzaj mąki gruboziarnistej otrzymywanej z pszenicy twardej (durum), używanej do produkcji makaronu. W naszej restauracji produkujemy codziennie świeży makaron dla nas i naszych gości. Do kilograma mąki semolino dodajemy aż 12 jaj od kur z wolnego wybiegu, dzięki czemu nasz makaron jest tak wyjątkowy.

Używamy tylko sprawdzonych i wyselekcjonowanych produktów, które codziennie są dostarczane do naszej restauracji. O jakość produktów i dań dba nasz szef kuchni

– Massimiliano Boscaro