



SEMOLINO MENU

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 6a - WILANÓW

NASZE WŁOSKIE DELIKATESY

ul. J.P. 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	
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	

SAŁATKI | 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-balsamic mousse, walnuts and marinated onion	
INSALATA CON GAMBERI E MELOGRANO	44,-
Mix sałat, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, granat, szparagi Mixed salads, shimps 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 sirlion, 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	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, 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, rukola, 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	
PATATE	48,-
Mozzarella, pancetta, trufle, chips z fioletowych ziemniaków, pomidorki cherry / Mozzarella, pancetta, truffles, purple potato crisp, 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 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 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 250g	59,-
Grillowany rostbef wołowy / Grilled sirloin steak	
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	15,-
Frytki ziemniaczane / Potato fries	
PATATE FRITTE DOLCI	18,-
Frytki z batatów / Sweet potato 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 kalamarnicy 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	28,-
Deser dnia / dessert of the day	

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		
fuzetea	cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwińowa 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 / Fresh citrus juice	19,-
Lemoniada sezonowa / Seasonal lemonade	18,-
Herbata lub kawa mrożona / Ice tea or coffee	18,-

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,-
Książce Złote Pszeniczne 0% 0,5l	17,-
Książce IPA 0% 0,5l	17,-

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,-

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,-



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

AMORE DI LAMPONE _____ 35,-



Gin Bulldog, Sour, Martini Ambrato, syrop malinowy, białko / Bulldog Gin, Martini Ambrato, Sour, raspberry syrup, egg white

ROSSO SERENO _____ 35,-



Żubrówka Bison Grass, Campari, Sour, rabarbar, białko
Żubrówka Bison Grass, Campari, Sour, rhubarb, egg white

KROPLA
BESKIDU *delice*

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

APEROL BEZALKOHOLOWY _____ 25,-



HUGO SPRITZ VIRGIN _____ 25,-



WINO | WINE



WINO DOMOWE | HOUSE WINE | VINO DELLA CASA

Frizzante Glera Montelvini, Veneto 150 ml	19,-
Pinot Grigio, Montelvini, Puglia 150 ml / 0,5 / 1l	15 / 45 / 80,-
Primitivo Negroamaro, Montelvini, Puglia 150 / 0,5 / 1l	18 / 50 / 85,-

WINO MUSUJĄCE | SPRARKLING VINE | 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

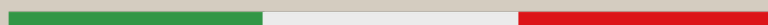
Novaripa, Pecorino Abruzzo, Terre Di Chieti IGP 750 ml	89,-
Gergenti, Organic, Grillo, Sicilia 750 ml	89,-
Custoza "Le Rune", DOC Veneto, Garganega, Trebbiano, Friulano, Malvasia, Riesling Italico, Cortese, Chardonnay 750 ml	119,-
Ciari Traminer, IGT Delle Venezie IGT 750 ml	119,-
Oropasso, Garganega,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



SEMOLINO



Nasza polityka to jakość

W naszej restauracji menu jest przygotowywane codziennie 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 semoliny 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