



SEMOLINO

M E N U

Odwiedź wszystkie Semolino

• W A R S Z A W A •

Hala Koszyki - ul. Koszykowa 63 - ŚRÓDMIEŚCIE

ul. J.P. Woronicza 31 - MOKOTÓW

ul. Obrzeżna 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 	18,-
Włoskie pieczywo / Italian bread	
BRUSCHETTINE GAMBERI E ZUCCHINE (4 szt / 4 psc)	30,-
Pinsa z krewetkami i cukinią / Pinsa with shrimps and zucchini	
TARTARE DI MANZO	48,-
Tatar wołowy w chrupiącym parmezanie z kaparami, majonezem truflowym / Beef tartare with crispy parmesan, capers and truffle mayo	
TARTARE DI TONNO	52,-
Tatar z tuńczyka z awokado, jabłkiem, czerwoną cebulą / Tuna tartare with avocado, apple, 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	
VITELLO TONNATO	49,-
Cieniutkie plastry pieczonej cielęciny w sosie z tuńczyka, kapary i rukolą / Slices 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	89,-
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 	28,-
Zupa grzybowa z makaronem i parmezanem / Mushroom soup with noodles and parmesan cheese	
ZUPPA DI PESCE	47,-
Zupa z owoców morza / Seafood soup	

SAŁATKI | SALAD | INSALATA

INSALATA DI POLLO MARINATO	44,-
Mix sałat, kurczak marynowany, ser scamorza, oliwki, grillowana papryka, parmezan / Mixed salads, marinated chicken, scamorza cheese, olives, grilled peppers and parmesan	
INSALATA CON FEGATINI DI POLLO	43,-
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	47,-
Mix sałat, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, oliwki, granat, szparagi / Mixed salads, shrimps in parma ham, camembert, olives, pomegranate, asparagus	
INSALATA CON FILETTO DI MANZO	47,-
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	
RISOTTO AI TARTUFO / VEGE 	56,-/52,-
Risotto truflowe z wołowiną / vege / Truffle risotto with beef / vege	

PIZZA

MARGHERITA 	35,-
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella	
CALZONE (pizza w formie pieroga/ dumpling shape)	47,-
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy / Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	
PIZZA 'NDUJA 	44,-
Sos pomidorowy, 'nduja, mascarpone, pistacje, miód / Tomato sauce, 'nduja, mascarpone, pistachios, honey	
MORTADELLA E PISTACCHI	48,-
Mozzarella, mortadela, pistacje, pomidorki cherry, pesto bazyliowe / Mozzarella, mortadella, pistachios, cherry tomatoes, basil pesto	
BUFALINA	51,-
Sos pomidorowy, mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola / Tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, rucola	
BURRATA	53,-
Sos pomidorowy, burrata 200g, szynka parmeńska, pesto bazyliowe / Tomato sauce, burrata, parma ham, basil pesto	
FRUTTI DI MARE	54,-
Sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, pomidorki cherry / Tomato sauce, mozzarella, seafood, cherry tomatoes	

MAKARON | PASTA | PRIMIPIATTI

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO  	39,-
Spaghetti z oliwą, czosnkiem i pikantną papryką / Spaghetti with extra olive oil, garlic and chilli pepper	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	58,-
Spaghetti z owocami morza w sosie winno-pomidorowym / Spaghetti with seafood in wine and tomato sauce	
PAPARDELLE ALL'ANATRA	54,-
Papardelle z kaczką w sosie demi glace z orzeszkami pinii, borowikami i parmezanem / Papardelle with duck in demi glace sauce with pine nuts, porcini mushrooms and parmesan cheese	
PAPARDELLE AL TARTUFI / VEGE	57,-/ 53,-
Papardelle ze świeżymi truflami oraz wołowiną w sosie śmietanowym / Papardelle with fresh truffles and beef in cream sauce	
TORTELLACI AI FUNGHI PORCINI (3 szt / 3 psc)	50,-
Tortellacci z borowikami, szalwią, żółtkiem, kremowym masłem / Tortellacci with porcini mushrooms, sage, egg yolk and creamy butter	
TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA	52,-
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 ALL'ARRABBIATA E POLLO 	48,-
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	48,-
Tagliatelle z kurczakiem i grzybami w sosie śmietanowym / Tagliatelle with chicken, forest mushrooms in cream sauce	
PENNE SPECK E GORGONZOLA	47,-
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	
GNOCCHI ALLA ROMANA	47,-
Włoskie kluseczki z szynką parmeńską, sosem koniakowym, parmezanem, pomidorkami cherry, rukolą i pestkami z dyni / Potato gnocchi with parma ham, cognac sauce, cherry tomatoes, rucola, pumpkin seeds and parmesan cheese	

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE | SECONDI PIATI

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 200g	37,-
Pierś z kurczaka 200G / <i>Grilled chicken breast</i>	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 200/220g	99,-
Grillowana połówka wołowa / <i>Grilled beef sirloin</i>	

SOSY DO MIĘSA MEAT SAUCES SALSA PER CARNE	9,-
Gorgonzola / <i>Gorgonzola cheese</i>	
Zielony pieprz / <i>Green pepper</i>	
Grzybowy / <i>Mushrooms</i>	

COSTOLETTE DI MAIALE	68,-
Żeberka z pieca z sosem miodowo-musztardowym, mix sałat / <i>Over-roasted pork ribs in honey-mustard sauce, salad mix</i>	

BURGER DI MANZO 250g	60,-
Burger wołowy we włoskim pieczywie, mięso wołowe, grillowane warzywa, sos majonezowo truflowy, parmezanu i chips ze specku / <i>Beef burger on Italian bread, beef, grilled vegetables, truffle mayonnaise sauce, parmesan cheese and speck chip</i>	

DODATKI | ADDITIONS | CONTORNI

INSALATA DI STAGIONE	16,-
Sałatka sezonowa / <i>Seasonal salad</i>	

SPINACI AL BURRO CON PARMIGIANO	16,-
Szpinak na maśle z parmezanem / <i>Spinach with butter and parmesan</i>	

PATATE AL ROSMARINO	16,-
Ziemniaki z rozmarynem / <i>Potatoes with rosemary</i>	

PATATE FRITTE CLASSICHE / DOLCI	19,-/21,-
Frytki klasyczne / z batatów / <i>classic fries / sweet potatoes fries</i>	

VERDURE ALLA GRIGLIA	29,-
Warzywa z grilla: papryka, cukinia, bakłażan, pieczarki, cebula / <i>Grilled vegetables: pepper, courgette, aubergine, mushrooms, onion</i>	

RYBY | FISHES | PESCE

ORATA ALLA GRIGLIA 350g	59,-
Dorada z grilla / <i>Grilled seabream</i>	

FILLETO DI LUCIOPERCA ALLA MARINARA	69,-
Filet z sandacza z owocami morza, duszony szpinak / <i>Zander fillet with seafood, stewed spinach</i>	

GAMBERONI PICCANTE 	69,-
Krewetki w pikantnym sosie winno-pomidorowym / <i>Shrimps in spicy wine and tomato sauce</i>	

POLPO CON VERDURE E PURE	109,-
Grillowana ośmiornica z warzywami / <i>Grilled octopus with vegetables</i>	

DESERY | DESSERTS | DOLCI

CANNOLI SICILIANI	24,-
--------------------------	------

TIRAMISU	24,-
-----------------	------

PANNA COTTA	24,-
--------------------	------

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO	26,-
Fondant czekoladowy z lodami / <i>Chocolate Fondant with ice cream</i>	

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.

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,-/ 17,-
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 / energy drink	16,-
---	------

 Woda włoska 0,7l / Italian water	19,-
--	------

Napój Bio Galvanina	19,-
(Mandarynka, Borówka, Chinotto, Czerony Grejpfrut, Biała herbata z guawą / Mandarin, Blueberry, Chinotto, Red Grapefruit, White Tea with Guava)	

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	24,-
-----------------------------	------

Napar imbirowy / Ginger Infusion	22,-
----------------------------------	------

PIWO | BEERS | BIRRA

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER



Peroni Nastro Azzurro 0,25 / 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 Cerny 0,5l	19,-
------------------	------

Kozel Lezak 0,5l	19,-
------------------	------

PIWO SMAKOWE / FLAVOURED BEER

Captain Jack Original 0,4l	19,-
----------------------------	------

Hardmade 0,4l	19,-
---------------	------

PIWO BEZALKOHOLOWE / BEERS WITHOUT ALCOHOL



Peroni Nastro Azzurro 0,0% 0,33l	21,-
----------------------------------	------

Lech Free 0,33l	18,-
-----------------	------

Lech Free limonka z miętą – 0,33l	18,-
-----------------------------------	------

Książęce Złote 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

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

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Dewar's 8YO 40ml	22,-
Dewar's 12YO 40ml	24,-
Tullamore Dew 40ml	23,-
Jameson 40ml	23,-
Jack Daniel's 40ml	26,-
Chivas 40 ml	26,-
Monkey Shoulder 40 ml	28,-
Glenlivet 12 YO 40ml	30,-
Aberlour 16 YO 40ml	50,-
Aberfeldy 12 YO 40ml	36,-
Ardberg 40ml	36,-
Craigellachie 13 YO 40ml	40,-
Wild Turkey 40ml	24,-
Bulleit 40ml	28,-

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	24,-
Hendrick's 40ml	26,-

GRAPPA

Grappa Bianco 40 ml	24,-
Grappa Sibona 40 ml	24,-
Grappa Giare Amarone 40 ml	29,-

TEQUILA

Tequila Espolon Blanco 40 ml	24,-
Tequila Espolon Reposado 40 ml	25,-
Patron Silver 40ml	34,-
Patron Anejo 40 ml	38,-

RUM

Rum Barcelo Blanco 40 ml	22,-
Rum Barcelo Dorado 40 ml	22,-
Appleton Estate Signature 40ml	22,-
Bacardi 8 YO 40ml	24,-
Bacardi 10 YO 40ml	34,-

LIKIERY

Limoncello 40ml	20,-
Jägermeister 40ml	20,-
Amaro Lucano 40 ml	20,-
Cynar 40ml	20,-
Fernet Branca/Mentha 40 ml	22,-
Mirto 40 ml	20,-
Disaronno 40ml	20,-
St. Germain 40ml	25,-
Latte di soucera 70% 40ml	31,-

KOKTAJE AUTORSKIE | SIGNATURE COCTAILS



SERATA SICILIANA 37,-
Rum Barcelo Blanco, wermut z sycylijskich pomarańczy, syrop z marakui, mięta / *Rum Barcelo Blanco, vermouth of sicilian oranges, passion fruit syrup, 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*



PLUMER 38,-
Syrop śliwkowy, whisky Wild Turkey, Disaronno, sour, białko syntetyczne / *Plum syrup, whisky Wild Turkey, Disaronno, sour, egg white*



BLUE EMBER 38,-
Finladnia ® Vodka, syrop jagodowy, sok ananasowy, sour, Angustura / *Finladnia ® Vodka, blueberry syrup, ananas juice, sour, Angustura*



ROKITNIK 38,-
Syrop z rokitnika, sour, rosemary sweet, tequila Espolon Cointreau / *Sea buckthorn syrup, sour, rosemary sweet, tequila Espolon, Cointreau*

KLASYCZNE KOKTAJE | CLASSIC COCTAILS



MARTINI FIERO & TONIC 32,-



APEROL SPRITZ 37,-

CAMPARI SPRITZ 36,-

HUGO SPRITZ 36,-

NEGRONI 39,-

PORNSTAR MARTINI 42,-

KOKTAJE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



MARTINI FLOREALE & TONIC 32,-



MARTINI VIBRANTE & TONIC 32,-



APEROL BEZALKOHOLOWY 33,-



HUGO SPRITZ BEZALKOHOLOWY 32,-

WINO | WINE



WINO MUSUJĄCE | SPARKLING WINE | VINO SPUMANTE

Cuvee Millesimato 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

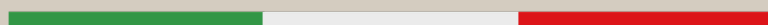
Amarone della Valpolicella 750 ml _____ 339,-
Classico DOCG

WINO DOMOWE | HOUSE WINE | VINO DELLA CASA

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



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.

Semolina 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