



SEMOLINO

M E N U

Odwiedź wszystkie Semolino

• W A R S Z A W A •

ul. J.P. Woronicza 31 - MOKOTÓW

ul. Obrzeżna 5a - MOKOTÓW

ul. Kleszczowa 10 - WŁOCHY

ul. F. Klimczaka 6a - WILANÓW

Hala Koszyki - ul. Koszykowa 63 - ŚRÓDMIEŚCIE

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 AL PESTO E STRACIATELLA 	31,-
Grzanki z pesto bazyliowym, straciatellą i pomidorkami confit / Toasts with basil pesto, straciatella and confit tomatoes	
BRUSCHETTINE CON PUREE DI PATATE E GAMBERI	39,-
Bruschettine z puree ziemniaczanym z ricottą, krewetkami i szynką parmeńską / Bruschettine with mashed potatoe with ricotta, shrimp and parma ham	
CARPACCIO DI CARNE	47,-
Carpaccio z polędwicy wołowej, płatki parmezanu, marynowany borowik, ocet balsamiczny z Modeny / Beef carpaccio, parmesan, marinated porcini mushroom, balsamic vinegar from Modena	
CALAMARI FRITTI	39,-
Kalmary baby smażone we fryturze / Baby squid fried in batter	
TARTARE DI TONNO	51,-
Tatar z tuńczyka z mango, kolendrą i sokiem z limonki / Tuna tartare with mango and coriander, lime juice	
ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI (danie na 2-3 osoby)	74,-
Mix serów i wędlin włoskich, oliwki, orzechy, konfitura sezonowa / Mix of italian cheese and meats, olives, nuts, seasonal jam	

ZUPA | SOUP | ZUPPA


VELUTATA DI POMODORI E MASCARPONE 	25,-
Krem z pomidorów z mascarpone / Cream of tomato with mascarpone	
CREMA DI PORCINI 	33,-
Krem z borowików z oliwą truflową, parmezanem i chrustem z pora / Cream of porcini mushrooms with truffle oil, parmesan and leek crisp	

SAŁATKI | SALAD | INSALATA

Miski do sałatek wypiekamy z ciasta do pizzy

INSALATA CON POLLO ALLA GRIGLIA	42,-
Mix sałat, grillowany kurczak, guanciale, pomidorki cherry, kapary, sos majonezowy z anchois / Mixed salads, grilled chicken, guanciale, cherry tomatoes, capers, anchovy mayonnaise sauce	
INSALATA CON FEGATINI DI POLLO	42,-
Mix sałat, wątróbka drobiowa, kozi ser, mus malinowo-balsamiczny, orzechy włoskie i marynowana cebula / Mixed salads, poultry liver, goat cheese, raspberry mousse, walnuts and marinated onion	
INSALATA CON BARBABIETOLA E CAPRINO 	45,-
Zapiekania kozi ser z burakami, rukola, sos vinegret, owoce, miód, balsamico / Baked goat cheese with beetroot, rocket salad and fruits in vinaigrette sauce, honey, balsamico	
INSALATA CON GAMBERI E MELOGRANO	47,-
Mix sałat, krewetki owinięte szynką parmeńską, scamorza wędzona, granat, szparagi, oliwki, sos vinaigrette / Mixed salads, shrimps in parma ham, scamorza cheese, pomegranate, asparagus, olives, vinaigrette dressing	

RISOTTO - Czas oczekiwania - 25 minut

RISOTTO AI PORCINI 	52,-
Risotto z borowikami i parmezanem / Risotto with porcini 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

Dostępna również w wersji bezglutenowej + 15 Zł* /
Also available in a gluten-free version + 15 PLN*

MARGHERITA 	33,-
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella	
CALZONE (pizza w formie pieroga)	45,-
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy / Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke	
TALEGGIO	47,-
Sos pomidorowy, mozzarella, taleggio, salami, konfitura z czerwonej cebuli / Tomato sauce, mozzarella, taleggio, salami, red onion jam	
MORTADELLA E PISTACCHI	46,-
Mozzarella, mortadela, pistacje, pomidorki confit, pesto bazyliowe, sos serowy / Mozzarella, mortadella, pistachios, confit tomatoes, basil pesto, cheese sauce	
BUFALINA	49,-
Sos pomidorowy, mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola, parmezan / Tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, rocket salad, parmesan	
STRACIATELLA	52,-
Sos pomidorowy, straciatella, szynka parmeńska, pesto bazyliowe / Tomato sauce, straciatella, parma ham, basil pesto	

MAKARON | PASTA | PRIMIPIATTI

Dostępny również w wersji bezglutenowej* /
Also available in a gluten-free version *

CACIO E PEPE CON TARTUFO 	54,-
Spaghetti z serem pecorino, pieprzem i trufkami / Spaghetti with pecorino cheese, pepper and truffles	
GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO E CAPRINO 	46,-
Kluseczki faszerowane trufkami i kozim serem, orzeszki pinii, szałwia / Potato gnocchi filled with truffle and goat cheese in butter sauce, pine nuts and sage	
PAPARDELLE AI PORCINI 	52,-
Papardelle w sosie winno-śmietanowym z borowikami, carpaccio z trufli i parmezanem / Papardelle in wine and butter sauce with porcini mushrooms, truffle carpaccio and parmesan	
PENNE ALLA NORMA 	44,-
Penne w sosie pomidorowym z bakłazanem i ricottą / Penne with eggplant, ricotta cheese and tomatoe sauce	
GNOCCHI AI GAMBERI E MASCARPONE	47,-
Włoskie kluseczki z krewetkami, mascarpone w sosie pomidorowym / Potato gnocchi with shrimps and mascarpone in tomato sauce	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	56,-
Spaghetti z owocami morza w sosie pomidorowo-winnym / Spaghetti with seafood in wine and tomato sauce	
SPAGHETTI AL PESTO DI NOCI E GAMBERI	55,-
Spaghetti z pesto orzechowym, siekaną krewetką i serem pecorino / Spaghetti with walnut pesto, chopped shrimp and pecorino cheese	
SPAGHETTI AL PESCE SPADA	49,-
Spaghetti z miecznikiem, pomidorkami cherry, brzoskwinia w sosie winno-pomidorowym / Spaghetti with swordfish, cherry tomatoes, peach on wine-tomatoe sauce	
TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA	49,-
Tagliatelle z kalmarami, krewetkami, pomidorkami cherry i rukolą w sosie pomidorowo-winnym / Tagliatelle with squids, shrimps, cherry tomatoes and rocket salad in wine and tomato sauce	
RAVIOLI CON FARAONA E TARTUFO	47,-
Ravioli z perliczką i trufką w sosie koniakowo-maślanym z rukolą i parmezanem / Ravioli with guinea fowl and truffle in cognac and butter sauce with rocket salad and parmesan	
TAGLIATELLE RAGU	44,-
Tagliatelle w sosie Ragù / Tagliatelle in Ragù sauce	

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE | SECONDI PIATTI

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 200g	36,-
Pierś z kurczaka 200g / <i>Grilled chicken breast</i>	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 200/220g	95,-
Grillowana polędwica wołowa / <i>Grilled beef tenderloin</i>	
ENTRECOTE CON TARTUFO TRITATO 280/300g	95,-
Smażony Antrykot wołowy z siekaną truflą / <i>Fried beef entrecote with chopped truffle</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	67,-
Żeberka z pieca z sosem miodowo-musztardowym, sałatka sezonowa / <i>Oven-roasted pork ribs in honey-mustard sauce, seasonal salad</i>	
GUANCIA DI MAIALE	59,-
Poliki wieprzowe w sosie z puree z ricottą / <i>Pork cheeks in sauce with potatoe puree with ricotta cheese</i>	
BURGER DI MANZO 220g	60,-
Burger wołowy we włoskim pieczywie, mięso wołowe, grillowane warzywa, sos majonezowo-truflowy, chips z parmezanu i chips z szynki parmeńskiej / <i>Beef burger on Italian bread, beef, grilled vegetables, truffle mayonnaise sauce, parmesan crisp and crisp of Parma ham</i>	

DODATKI | ADDITIONS | CONTORNI


INSALATA DI STAGIONE	12,-
Sałatka sezonowa / <i>Seasonal salad</i>	
SPINACI AL BURRO CON PARMIGIANO	14,-
Szpinak na maśle z parmezanem / <i>Spinach with butter and parmesan</i>	
PATATE AL FORNO	14,-
Ziemniaki francuskie oplekane z ziołami / <i>Potatoes baked with herbs</i>	
PATATE FRITTE DOLCI / CLASSICHE	18,-
Frytki z batatów / klasyczne / <i>Sweet potatoes fries / classic fries</i>	
CAPONATA	22,-
Duszone warzywa w sosie pomidorowym / <i>Stewed vegetables in tomato sauce</i>	
PUREE DI PATATE CON RICOTTA	14,-
Puree ziemniaczane z serem ricotta / <i>Mashed potatoes with ricotta</i>	

RYBY | FISHES | PESCE

BISTECCA DI TONNO	85,-
Grillowany tuńczyk z risotto szafranowym / <i>Grilled tuna with saffron risotto</i>	
GAMBERONI PICCANTI 	64,-
Krewetki w pikantnym lub łagodnym sosie winno-pomidorowym / <i>Shrimps in spicy or mild wine and tomato sauce</i>	
POLPO CON PATATE	99,-
Grillowana ośmiornica, puree ziemniaczane, duszona cebula / <i>Grilled octopus, mashed potatoes, stewed onion</i>	
PESCE SPADA ALLA LIVORNESE	85,-
Grillowany Miecznik z pomidorami, oliwkami i kaparami serwowany z pieczywem / <i>Grilled sword fish ith tomatoes, olives and capres</i>	
CALAMARI IN UMIDO IN SALSA	55,-
Kalmary duszone w sosie winno-pomidorowym / <i>Squids stewed in tomatoe-wine sauce</i>	

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,-
<i>still and sparkling mineral water</i>	
fuzetea Cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwińowa z hibiskusem 0,25l	12,-
<i>lemon lemongrass, peach hibiscus</i>	
Cappy Sok Cappy (pomarańcza, jabłko, grejpfrut, multiwitamina) 0,25l	12,-
<i>Cappy juice (orange, apple, grapefruit, multivitamin)</i>	
BURN Napój energetyzujący 0,25l	17,-
<i>Energy drink</i>	
Woda włoska 0,7l	20,-
<i>Italian water</i>	
Napój Bio Galvanina	19,-
Sok ze świeżych cytrusów 0,3l	19,-
<i>Fresh citrus juice</i>	
Lemoniada sezonowa	19,-
<i>Seasonal lemonade</i>	

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso / Espresso Doppio	9/13,-
Americano	11,-
Cappuccino	12,-
Flat white	14,-
Caffe Latte	15,-
Herbata / Tea	16,-

PIWO | BEERS | BIRRA

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Peroni Nastro Azzuro 0,25l	15,-
Peroni Nastro Azzuro 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,-
Włoskie Piwo kraftowe 0,33 l	24,-

PIWO BEZALKOHOLOWE / SOFT BEERS

Peroni Nastro Azzurro 0% 0,33l	19,-
Lech Limonka z mięta 0,33l	18,-
Książęce Złote Pszeniczne 0% 0,5l	18,-
Książęce IPA 0% 0,5l	18,-

PERONI
ITALIA

PERONI
NASTRO
AZZURRO
0.0%

ALKOHOLE | ALCOHOL

VERMOUTH

Bottega Vermouth Rosso 80ml	24,-
Bottega Vermouth Bianco 80ml	24,-

WÓDKA

Finlandia® Vodka (40ml / 0,5l / 0,7l)	15,- / 179,- / 249,-
Altamura Premium - wódka włoska 40ml / 0,7l	26,- / 399,-

Italian vodka

WHISKY

Jack Daniel's 40ml	19,-
Jameson 40ml	19,-
Wild Turkey 40ml	21,-
Bulleit 40ml	22,-
Glenlivet 12 YO 40ml	26,-
Aberfeldy 12 YO 40ml	34,-
Craigellachie 13 YO 40ml	42,-

GIN

Bulldog 40ml	24,-
Beefeater 40ml	17,-
Bombay Sapphire 40ml	19,-
Tanqueray No.10 40ml	28,-

GRAPPA

Alexander Grappa Bianco 40 ml	16,-
Grappa Giare Amarone 40ml	39,-

TEQUILLA

Tequilla Espolon Blanco 40ml	24,-
Tequilla Espolon Reposado 40ml	25,-

RUM

Barcelo Blanco 40ml	22,-
Barcelo Dorado 40ml	22,-
Bacardi Spiced 40ml	19,-
Bacardi Carta Blanca 40ml	21,-
Plantation *** 40ml	22,-

LIKIERY DESEROWE / DESSERT LIQUEURS

Lucano Cordial Caffè 40ml	16,-
Bicerin likier czekoladowy 40ml	16,-
Paesano likier pistacjowy 40ml	19,-
Paesano likier melonowy 40ml	19,-

LIKIERY OWOCOWE / FRUIT LIQUEURS

Marzadro Mele 20ml	19,-
Marzadro Marena 40ml	19,-
Portofino Limoncello 40ml	19,-
Sand Orange 40ml	22,-

LIKIERY ZIOŁOWE / HERBAL LIQUEURS

F.LLI Vena Mirto 40ml	19,-
Vecchio Amaro del Capo 40ml	19,-
Fernet Branca / Menta 40ml	19,-
Salvia & Limone 40ml	19,-
Borsci Marzano	19,-

KOKTAJLE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC COCKTAILS



HUGO SPRITZ _____ 30,-

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



LIMONCELLO SPRITZ _____ 30,-

Prosecco, likier Limoncello, woda gazowana, cytryna, mięta / *Prosecco, Limoncello liqueur, sparkling water, lemon and mint*



NEGRONI _____ 34,-

Gin Bulldog, vermouth, Campari
Bulldog Gin, vermouth, Campari



ORANGE MARGHERITA _____ 36,-

Espolon Gold Tequila, kordiał pomarańczowy, sok z limonki / *Espolon Gold tequila, orange cordial, lime juice*



AMARO/JAGER SOUR _____ 36,-

Fernet Branca/ Jagermeister, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura Bitter, biało / *Fernet Branca/ Jagermeister, sweet, lemon juice, egg white*



PORN STAR MARTINI _____ 42,-

Wódka waniliowa, marakuja, Prosecco / *Vanilla Vodka, passionfruit, Prosecco*

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



HUGO VIRGIN _____ 25,-

APERITIVO FREE _____ 25,-

PORN STAR MARTINI FREE _____ 32,-

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.

***Dopłata za spód do pizzy w wersji bezglutenowej wynosi 15 zł. Restauracja nie ponosi odpowiedzialności za osoby chore na celiakię. *The surcharge for a gluten-free pizza base is 15 PLN. The restaurant cannot accept responsibility for individuals with coeliac disease.**

WINO | WINE



WINO MUSUJĄCE | SPARKLING VINE | VINO SPUMANTE

LeManzane, Valdobbiadene, Prosecco Superiore, Brut, DOCG 120 / 750 ml _____ 28 / 139,-

BIAŁE WINO | WHITE WINE | VINO BIANCO

Custoza "Le Rune", DOC, Veneto 150/750 ml _____ 24 / 119,-

Terre Magre, Sauvignon Blanc, Friuli, DOC 150 / 750ml _____ 26 / 129,-

Granatey, Grillo, DOC, Sicilia 750 ml _____ 109,-

Oropasso, Garganega, Chardonnay, Veneto, IGT, 750 ml _____ 129,-

Produttori di Manduria, Chardonnay Salento, Apulia IGP, Barrique 750 ml _____ 159,-

Audarya, Vermentino di Sardegna DOC, 750 ml _____ 189,-

CZERWONE WINO | RED WINE | VINO ROSSO

Monte Antico, Toscana IGT, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon 150 ml / 750 ml _____ 26 / 129,-

Lirica, Primitivo di Manduria, DOP, Barrique, 150 ml / 750 ml _____ 29 / 149,-

Le Piazze, Chianti, Toscana, DOCG, 750 ml _____ 109,-

Villa Barcaroli, Montepulciano d'Abruzzo, Bio, DOC 750 ml _____ 139,-

Aldegheri, Valpolicella Ripasso DOC, 750 ml _____ 219,-

Enigma, Sangiovese, Appassimento, Rubicone, IGT, 750 ml _____ 219,-

Fratelli, Barolo DOCG, 750 ml _____ 469,-

WINO DOMOWE | HOUSE WINE | VINO DELLA CASA

Frizzante Glera Montelvini, Veneto, 120 ml / 0,5 / 1 l _____ 19 / 70 / 120,-

Pinot Grigio, Montelvini, Puglia, 150 ml / 0,5 / 1 l _____ 16 / 50 / 95,-

Negroamaro, Montelvini, Puglia, 150 ml / 0,5 / 1 l _____ 17 / 55 / 105,-



SEMOLINO

Nasza polityka to jakość

W naszej restauracji menu powstaje każdego dnia przez naszego Szefa Kuchni. Codziennie świeże, codziennie pyszne. Największym atutem jest to, że to Ty decydujesz, na co masz ochotę – komponując własne danie!

Przyrządzimy dla Ciebie świeżą rybę lub soczystego steka, dokładnie tak jak lubisz.

Starannie wyselekcjonowane produkty z Włoch

Ogromną wagę przykładamy do jakości składników. Wybieramy produkty od sprawdzonych, renomowanych włoskich producentów, aby jak najwierniej oddać smak prawdziwej kuchni włoskiej. Niektóre z nich sprowadzamy bezpośrednio z Włoch, specjalnie na potrzeby naszej restauracji – tak, aby na talerzu Gości znalazło się to, co najlepsze.

Jakość, której możesz zaufać.

Korzystamy wyłącznie z produktów, które spełniają najwyższe standardy świeżości i smaku, dostarczanych do nas każdego dnia.

O jakość każdego składnika i dania dba nasz Szef Kuchni.

– Massimiliano Boscaro