



# 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. Obrzeźna 5a - MOKOTÓW

ul. Kleszczowa 10 - WŁOCHY

ul. F. Klimczaka 6a - WILANÓW

ul. Pożaryskiego 35a - WAWER

ul. Szwedzka 20a - PRAGA PÓLNOC

## NASZE WŁOSKIE DELIKATESY



ul. J.P. Woronicza 31, Warszawa

San Park Piaseczno - ul. Puławska 56c, Mysiadło

**PRZYSTAWKI | STARTERS | ANTIPASTI**

<b>FOCACCIA</b> 	19,-
Włoskie pieczywo / Italian bread	
<b>BRUSCHETTINE GAMBERI E ZUCCHINE (4 szt / 4 psc)</b>	32,-
Pinsa z krewetkami i cukinią / Pinsa with shrimps and zucchini	
<b>TARTARE DI MANZO</b>	49,-
Tatar wołowy w chrupiącym parmezanie z kaparami, majonezem truflowym / Beef tartare with crispy parmesan, capers and truffle mayo	
<b>TARTARE DI TONNO</b>	52,-
Tatar z tuńczyka z awokado, jabłkiem, czerwoną cebulą / Tuna tartare with avocado, apple, red onion	
<b>CARPACCIO DI CARNE</b>	48,-
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i kaparami / Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and capers	
<b>CARPACCIO DI PIOVRA CON RUCOLA E ARANCIA</b>	52,-
Carpaccio z ośmiornicy z rukolą i pomarańczą / Octopus carpaccio with rocket salad and slice of orange	
<b>VITELLO TONNATO</b>	49,-
Cieniutkie plastry pieczonej cielęciny w sosie z tuńczyka, kapary i rukolą / Slices of veal with tuna sauce, capers and rocket salad	
<b>BURRATA DI BUFALA CON VERDURE ALLA GRIGLIA</b> 	49,-
Kremowa mozzarella z mleka bawolego z warzywami grillowanymi / Buffalo burrata with grilled vegetables	
<b>ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI (2-3 os.)</b>	89,-
Mix serów i wędlin włoskich podane z oliwkami / Mix of italian cheese and meats served with olives	

**ZUPA | SOUP | ZUPPA**

<b>VELUTATA DI POMODORI E MASCARPONE</b> 	26,-
Krem z pomidorów z mascarpone / Cream of tomato with mascarpone	
<b>ZUPPA DI FUNGHI</b> 	28,-
Zupa grzybowa z makaronem i parmezanem / Mushroom soup with noodles and parmesan cheese	
<b>ZUPPA DI PESCE</b>	48,-
Zupa z owoców morza / Seafood soup	

**SALATKI | SALAD | INSALATA**
**Miski do sałatek wypiekamy z ciasta do pizzy**

<b>INSALATA DI POLLO MARINATO</b>	44,-
Mix sałat, kurczak marynowany, ser scamorza, oliwki, suszone pomidory / Mixed salads, marinated chicken, scamorza cheese, olives and sun-dried tomatoes	
<b>INSALATA CON FEGATINI DI POLLO</b>	44,-
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	
<b>INSALATA CON GAMBERI E MELOGRANO</b>	48,-
Mix sałat, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, oliwki, granat, szparagi / Mixed salads, shrimps in parma ham, camembert, olives, pomegranate, asparagus	
<b>INSALATA CON FILETTO DI MANZO</b>	48,-
Mix sałat z grillowanymi warzywami, polędwicą wołową, rukolą, parmezanem / Mixed salads, grilled vegetables, beef sirloin, parmesan	

**RISOTTO - czas oczekiwania 25 min**

<b>RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO</b> 	53,-
Risotto z grzybami leśnymi i parmezanem / Risotto with wild mushrooms and parmesan	
<b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</b>	59,-
Risotto z owocami morza w sosie winno-pomidorowym / Risotto with seafood in wine and tomato sauce	
<b>RISOTTO AI TARTUFO / VEGE</b> 	57,-/53,-
Risotto truflowe z wołowiną / vege / Truffle risotto with beef / vege	

**PIZZA**
**wersja bezglutenowa + 15 Zł \* / gluten-free version + 15 PLN \***

<b>MARGHERITA</b> 	36,-
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella	
<b>CALZONE (pizza w formie pieroga / dumpling shape)</b>	47,-
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy / Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	
<b>PIZZA 'NDUJA</b> 	49,-
Sos pomidorowy, 'nduja, mascarpone, pistacje, miód / Tomato sauce, 'nduja, mascarpone, pistachios, honey	
<b>MORTADELLA E PISTACCHI</b>	49,-
Mozzarella, mortadela, pistacje, pomidorki cherry, pesto bazyliowe / Mozzarella, mortadella, pistachios, cherry tomatoes, basil pesto	
<b>BUFALINA</b>	52,-
Sos pomidorowy, mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola / Tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, rucola	
<b>BURRATA</b>	54,-
Sos pomidorowy, burrata 200g, szynka parmeńska, pesto bazyliowe / Tomato sauce, burrata, parma ham, basil pesto	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	55,-
Sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, pomidorki cherry / Tomato sauce, mozzarella, seafood, cherry tomatoes	

**MAKARON | PASTA | PRIMIPIATTI**
**wersja bezglutenowa + 4zł / gluten-free version + 4 PLN**

<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO</b>  	41,-
Spaghetti z oliwą, czosnkiem i pikantną papryką / Spaghetti with extra olive oil, garlic and chilli pepper	
<b>SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE</b>	59,-
Spaghetti z owocami morza w sosie winno-pomidorowym / Spaghetti with seafood in wine and tomato sauce	
<b>PAPPARDELLE ALL'ANATRA</b>	56,-
Pappardelle z kaczką w sosie demi glace z orzeszkami pinii, jabłkiem borowikami i parmezanem / Pappardelle with duck in demi glace sauce with pine nuts, apple, porcini mushrooms and parmesan cheese	
<b>PAPPARDELLE AL TARTUFI / VEGE</b> 	57,- / 53,-
Pappardelle ze świeżymi trufkami oraz wołowiną w sosie śmietanowym / Pappardelle with fresh truffles and beef in cream sauce	
<b>TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA</b>	54,-
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	
<b>TAGLIATELLE ALL'ARRABBIATA E POLLO</b> 	49,-
Tagliatelle w pikantnym sosie pomidorowym z kurczakiem, oliwkami i kaparami / Tagliatelle with chicken in spicy tomato sauce with olives and capers	
<b>TAGLIATELLE CON POLLO E FUNGHI</b>	49,-
Tagliatelle z kurczakiem i grzybami w sosie śmietanowym / Tagliatelle with chicken, forest mushrooms in cream sauce	
<b>GNOCCHI RAGU'</b>	46,-
Włoskie kluseczki w sosie bolognese / Potato gnocchi with bolognese sauce	
<b>GNOCCHI AI GAMBERI E MASCARPONE</b>	49,-
Włoskie kluseczki z krewetkami i mascarpone w sosie pomidorowym / Potato gnocchi with shrimps and mascarpone in tomato sauce	
<b>GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO E CAPRINO</b> 	46,-
Kluseczki faszerowane trufkami i kozim serem, orzeszki pinii, szalwia / Potato gnocchi filled with truffle and goat cheese in butter sauce, pine nuts and sage	
<b>GNOCCHI ALLA ROMANA</b>	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	

\*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.

**PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 200g** \_\_\_\_\_ 37,-

Pierś z kurczaka 200G / *Grilled chicken breast*

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 200/220g** \_\_\_\_\_ 99,-

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** \_\_\_\_\_ 69,-

Żeberka z pieca z sosem miodowo-musztardowym, mix sałat / *Oven-roasted pork ribs in honey-mustard sauce, salad mix*

**BURGER DI MANZO 250g** \_\_\_\_\_ 60,-

Burger wołowy we włoskim pieczywie, mięso wołowe, grillowane warzywa, sos majonezowo truflowy, parmezanem i chipsem ze specku / *Beef burger on Italian bread, beef, grilled vegetables, truffle mayonnaise sauce, parmesan cheese and speck chip*

## DODATKI | ADDITIONS | CONTORNI

**INSALATA DI STAGIONE** \_\_\_\_\_ 16,-

Sałatka sezonowa / *Seasonal salad*

**SPINACI AL BURRO CON PARMIGIANO** \_\_\_\_\_ 17,-

Szpinak na maśle z parmezanem / *Spinach with butter and parmesan*

**PATATE AL ROSMARINO** \_\_\_\_\_ 16,-

Ziemniaki z rozmarynem / *Potatoes with rosemary*

**PATATE FRITTE CLASSICHE / DOLCI** \_\_\_\_\_ 19,-/21,-

Frytki klasyczne / z batatów / *classic fries / sweet potatoes fries*

**VERDURE ALLA GRIGLIA** \_\_\_\_\_ 29,-

Warzywa z grilla: papryka, cukinia, bakłażan, pieczarki, cebula / *Grilled vegetables: pepper, courgette, aubergine, mushrooms, onion*


## RYBY | FISHES | PESCE

**ORATA ALLA GRIGLIA 350g** \_\_\_\_\_ 59,-

Dorada z grilla / *Grilled seabream*

**FILLETO DI LUCIOPERCA ALLA MARINARA** \_\_\_\_\_ 69,-

Filet z sandacza z owocami morza, duszony szpinak / *Zander fillet with seafood, stewed spinach*

**GAMBERONI PICCANTE**  \_\_\_\_\_ 72,-

Krewetki w pikantnym sosie winno-pomidorowym / *Shrimps in spicy wine and tomato sauce*

**POLPO CON VERDURE** \_\_\_\_\_ 109,-

Grillowana ośmiornica z warzywami w sosie pomidorowym / *Grilled octopus with vegetables in tomatoes sauce*

**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 ZIMNE / COLD DRINKS

    0,25l \_\_\_\_\_ 12,-


 **KINLEY.** Tonic Water, Pink Aromatic Berry 0,25l \_\_\_\_\_ 12,-

**KROPLA BISKIDU**  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* \_\_\_\_\_ 17,-

 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* \_\_\_\_\_ 22,-

Lemoniada sezonowa / *Seasonal lemonade* \_\_\_\_\_ 21,-

## PIWO | BEERS | BIRRA

### PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

**PERONI**  
ITALIA

Peroni Nastro Azzurro 0,25 / 0,4l \_\_\_\_\_ 18,-/22,-

Książęce Złote Pszeniczne 0,3 / 0,5l \_\_\_\_\_ 16,-/20,-

Książęce IPA 0,3 / 0,5l \_\_\_\_\_ 16,-/20,-

### PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Pilsner Urquell 0,5l \_\_\_\_\_ 24,-

Książęce Cherry ALE 0,5l \_\_\_\_\_ 20,-

Książęce Czerwony Lager 0,5l \_\_\_\_\_ 20,-

Kozel Cerny 0,5l \_\_\_\_\_ 20,-

Kozel Lezak 0,5l \_\_\_\_\_ 20,-

### PIWO SMAKOWE / FLAVOURED BEER

**PERONI**  
NASTRO AZZURRO  
0.0%

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 \_\_\_\_\_ 19,-

Lech Free limonka z mięta – 0,33l \_\_\_\_\_ 19,-

Książęce Złote Pszeniczne / IPA 0% 0,5l \_\_\_\_\_ 20,-

## 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	16/189/259,-
Finladnia ® Botanical Cucumber & Mint 40 ml	17,-
Finladnia ® Botanical Wildberry & Rose 40 ml	17,-
Finladnia ® Lime / Redberry 40 ml	17,-
Ostoya 0,5 / 0,7l	199/239,-
Chopin Black Potato 0,7l	349,-

### WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Dewar's 8YO 40ml	23,-
Dewar's 12YO 40ml	25,-
Tullamore Dew 40ml	24,-
Jameson 40ml	24,-
Jack Daniel's 40ml	27,-
Chivas 40 ml	27,-
Monkey Shoulder 40 ml	29,-
Glenlivet 12 YO 40ml	31,-
Aberlour 16 YO 40ml	51,-
Aberfeldy 12 YO 40ml	37,-
Ardberg 40ml	37,-
Craigellachie 13 YO 40ml	41,-
Wild Turkey 40ml	25,-
Bulleit 40ml	29,-

### COGNAC

Hennessy 40ml	30,-
Martell blue swift 20ml	25,-

### GIN

Gin Bulldog 40ml	25,-
Elephant Gin 40ml	26,-
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	24,-
Rum Barcelo Dorado 40 ml	24,-
Appleton Estate Signature 40ml	24,-
Bacardi 8 YO 40ml	26,-
Bacardi 10 YO 40ml	34,-

### LIKIERY

Limoncello 40ml	21,-
Jägermeister 40ml	21,-
Amaro Lucano 40 ml	21,-
Cynar 40ml	21,-
Fernet Branca/Mentha 40 ml	23,-
Mirto 40 ml	21,-
Disaronno 40ml	21,-
St. Germain 40ml	26,-
Latte di soucera 70% 40ml	31,-

## KOKTAJLE AUTORSKIE | SIGNATURE COCTAILS



**SERATA SICILIANA** 38,-  
Rum Barcelo Blanco, wermut z sycylijskich pomarańczy, syrop z marakui, mięta / *Rum Barcelo Blanco, vermouth of sicilian oranges, passion fruit syrup, mint*



**GIN & ROSES** 38,-  
Syrop różany, Gin Bulldog, grejpfrut, białko syntetyczne / *Rose syrup, Gin Bulldog, grapefruit, egg white*



**LIMONCELLO SPRITZ** 38,-  
Limoncello, Prosecco, maliny, mięta / *Limoncello, Prosecco, raspberries, mint*



**COCO-BERRIES** 39,-  
Finlandia Coconut, mus truskawkowy, limonka, mięta / *Finlandia Coconut, strawberry mousse, lime, mint*



**CONTE GREY** 38,-  
Rum Barcelo, wermut Bianco, wódka Finlandia, napar z herbaty Earl Grey, miód, limonka / *Rum, Bianco vermouth, Finlandia vodka, Earl Grey tea infusion, honey, lime*



**DEVIL'S MARGARITA** 37,-  
Espolon Tequila, czerwone wino, sok z cytryny, syrop cukrowy / *Espolon Tequila, red wine, lemon juice, simple syrup*

## KLASYCZNE KOKTAJLE | CLASSIC COCTAILS



MARTINI FIERO & TONIC 34,-

APEROL SPRITZ 38,-

CAMPARI SPRITZ 37,-

HUGO SPRITZ 37,-

NEGRONI 40,-

PORNSTAR MARTINI 44,-



## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



MARTINI FLOREALE & TONIC 33,-



MARTINI VIBRANTE & TONIC 33,-



APEROL BEZALKOHOLOWY 34,-



HUGO SPRITZ BEZALKOHOLOWY 33,-

# WINO | WINE



## WINO MUSUJĄCE | SPARKLING WINE | VINO SPUMANTE

**Infinitum Extra Dry Musti Nobilis 150 / 750 ml** \_\_\_\_\_ 25,-/129,-  
*Treviso, Italy*

**La Tordera Alne Prosecco Extra Dry 150 / 750 ml** \_\_\_\_\_ 35,-/189,-  
*DOC Treviso, Italy*

## BIAŁE WINO | WHITE WINE | VINO BIANCO

**Poggio Maestrino DOC Maremma 150 / 750 ml** \_\_\_\_\_ 25,-/129,-  
*Tuscany, Italy*

**Anticaia Chardonnay 150 / 750 ml** \_\_\_\_\_ 25,-/129,-  
*IGT Puglia, Italy*

**Macchie Santa Maria Falanghina 150 / 750 ml** \_\_\_\_\_ 24,-/119,-  
*DOC Irpinia, Campania, Italy*

**Giannitessari Pinot Grigio 150 / 750ml** \_\_\_\_\_ 25,-/129,-  
*DOC Veneto, Italy*

**Orchard Lane Sauvignon Blanc 150 / 750 ml** \_\_\_\_\_ 36,-/189,-  
*Marlborough, New Zealand*

**Villa Maria Sauvignon Blanc 150 / 750 ml** \_\_\_\_\_ 36,-/189,-  
*Marlborough, New Zealand*

## RÓŻOWE WINO | ROSE WINE | VINO ROSATO

**Rosapasso Pinot Nero Biscardo 150 / 750 ml** \_\_\_\_\_ 27,-/139,-  
*IGT Veneto, Italy*

## CZERWONE WINO | RED WINE | VINO ROSSO

**Giannitessari Pinot Noir 150 / 750 ml** \_\_\_\_\_ 24,-/119,-  
*DOC Veneto, Italy*

**Duca del Salento Primitivo 150 / 750 ml** \_\_\_\_\_ 24,-/119,-  
*IGP Puglia, Italy*

**Papale Primitivo 150 / 750 ml** \_\_\_\_\_ 26,-/139,-  
*DOC Di Manduria, Italy*

**San Casiano Valpolicella Superiore 150 / 750 ml** \_\_\_\_\_ 26,-/139,-  
*DOC Valpolicella, Italy*

**Rocca di Castagnoli Chianti Classico 750 ml** \_\_\_\_\_ 219,-  
*DOCG Chianti Classico, Italy*

**Biscardo Enigma-Romagna 750 ml** \_\_\_\_\_ 229,-  
*Sangiovese Rubicone I.G.T*

**Amarone della Valpolicella 750 ml** \_\_\_\_\_ 359,-  
*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)** \_\_\_\_\_ 21,-/ 65,-/125,-



# 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*