



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

ul. Pożaryskiego 35A - WAWER

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,-
Grzanki z krewetkami i cukinią, 4 szt Toasts with shrimps and zucchini, 4 pcs	
TARTARE DI MANZO	44,-
Tatar wołowy w chrupiącym parmezanie z kaparami i majonezem truflowym / Beef tartare with crispy parmesan, capars and truffle mayo	
CARPACCIO DI CARNE	47,-
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 rukola / 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 1-2 osoby)	49,-
Mix serów i wędlin włoskich podane z oliwkami / Mix of italian cheese and meats served with olives	
FRITTO MISTO	52,-
Owoce morza w chrupiącym cieście z sosem koktajlowym Sea food in batter with cocktail sauce	

ZUPA | SOUP | ZUPPA


VELUTATA DI POMODORI E MASCARPONE 	25,-
Krem z pomidorów z mascarpone / Cream of tomato with mascarpone	
ZUPPA DI FUNGHI OSTRICA 	27,-
Flaki z boczniaka z parmezanem / Oyster mushrooms tripe with parmesan	
ZUPPA DI PESCE	44,-
Zupa z owoców morza / Seafood soup	

SAŁATKI | SALAD | INSALATA

Miski do sałatek wypiekamy z ciasta do pizzy

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	46,-
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, granat, szparagi / Mixed salads, shrimps in parma ham, camembert, pomegranate, asparagus	
INSALATA CON FILETTO DI MANZO	46,-
Mix sałat z grillowanymi warzywami, polędwicą wołową, rukolą, parmezanem / Mixed salads, grilled vegetables, beef sirlion, parmesan	

RISOTTO – czas oczekiwania 25 minut

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 	35,-
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella	
SALSICCIA N'DUJA E FUNGHI 	46,-
Sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia, grzyby, n'duja Tomato sauce, mozzarella, salsiccia, mushrooms, 'nduja	
CALZONE (pizza w formie pieroga)	46,-
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	52,-
Sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, pomidorki cherry Tomato sauce, mozzarella, seafood, cherry tomatoes	

MAKARON | PASTA | PRIMIPIATTI

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO  	40,-
Spaghetti z oliwą, czosnkiem i pikantną papryką Spaghetti with extra olive oil, garlic and chilli pepper	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	57,-
Spaghetti z owocami morza w sosie winno-pomidorowym Spaghetti with seafood in wine and tomato sauce	
PACCHERI AL RAGU DI GAMBARETTI	50,-
Paccheri z krewetkami i pistacjami w bisku krewetkowym Paccheri with prawns and pistachios in prawn bisque	
TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA	50,-
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	46,-
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	
TAGLIATELLE RAGU'	46,-
Tagliatelle w sosie Ragù Tagliatelle in Ragù sauce	
GNOCCHI AI GAMBERI E MASCARPONE	49,-
Włoskie kluseczki z krewetkami i mascarpone w sosie pomidorowym Potato gnocchi with shrimps and mascarpone in tomato sauce	
GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO E CAPRINO 	48,-
Kluseczki faszerowane trufkami i kozim serem, orzeszki pinii, szaflwia 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 / <i>Grilled chicken breast</i>	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 200/220g	95,-
Grillowana polędwica 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 <i>Oven-roasted pork ribs in honey-mustard sauce</i>	
BURGER DI MANZO 250g	60,-
Burger wołowy we włoskim pieczywie, mięso wołowe, grillowane warzywa, sos majonezowo truflowy, chips z parmezanu i chips ze specku / <i>Beef burger on Italian bread, beef, grilled vegetables, truffle mayonnaise sauce, parmesan chip and speck chip</i>	
SPEZZATINO DI MANZO	65,-
Gulasz wołowy z ziemniakami, warzywami i zielonym groszkiem, podany w cieście od pizzy / <i>Beef stew with potatoes, vegetables and green peas, served in a pizza base</i>	

DODATKI | ADDITIONS | CONTORNI

INSALATA DI STAGIONE	13,-
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 ROSMARINO / PURÈ	14,-
Ziemniaki z rozmarynem / <i>puree</i> <i>Potatoes with rosemary / mashed potatoes</i>	
PATATE FRITTE DOLCI / CLASSICHE	18,-
Frytki z batatów / klasyczne / <i>Sweet potatoes fries / classic fries</i>	
VERDURE ALLA GRIGLIA	27,-
Warzywa z grilla: papryka, cukinia, bakłażan, pieczarki, cebula <i>Grilled vegetables: pepper, courgette, aubergine, mushrooms, onion</i>	

RYBY | FISHES | PESCE

ORATA ALLA GRIGLIA 350g	57,-
Dorada z grilla / <i>Grilled seabream</i>	
FILLETO DI BRANZINO	60,-
Filet z okonia morskiego z liśćmi cykorii w delikatnym sosie pomidorowym / <i>Sea bass fillet with chicory leaves in a delicate tomato sauce</i>	
GAMBERONI PICCANTE 	64,-
Krewetki w pikantnym sosie winno-pomidorowym <i>Shrimps in spicy wine and tomato sauce</i>	
BISTECCA DI CALAMARO	64,-
Stek z kałamarnicy podany na risotto szafranowym z rukolą i parmezanem / <i>Squid steak with saffron risotto, rocket salad, parmesan</i>	
POLPO CON VERDURE E PURÈ	100,-
Grillowana ośmiornica z grillowanymi warzywami i puree ziemniaczano-buraczanym / <i>Grilled octopus with grilled vegetables and potato and beetroot puree</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, brzoskwinowa z hibiskusem 0,25l	12,-
<i>lemon lemongrass, peach hibiscus</i>		
Cappy	Sok Cappy (pomarańcz, 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	18,-
<i>Seasonal lemonade</i>		
	Herbata lub kawa mrożona	18,-
<i>Ice tea or coffee</i>		

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

	Espresso / Espresso Doppio	5 / 9,-
	Americano	11,-
	Cappuccino	12,-
	Flat white	14,-
	Caffe Latte	15,-
	Herbata / Tea	16,-
	czarna / earl grey / zielona / biała / jaśminowa / owocowa / rooibos	
<i>black / earl grey / green / white / jasmine / fruit / rooibos</i>		

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,-
	Lech Free limonka z miętą – 0,33l	17,-
	Książęce Złote Pszeniczne 0% 0,5l	17,-
	Książęce IPA 0% 0,5l	17,-

PERONI
ITALIA

PERONI
NASTRO
AZZURRO
0.0%

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,-

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

Sabatin 0% 40ml _____ 22,-

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,-

Olmecca Silver 40ml _____ 22,-

Olmecca Gold 40ml _____ 26,-

RUM

Barcelo Blanco 40ml _____ 22,-

Barcelo Dorado 40ml _____ 22,-

Plantation *** 40ml _____ 22,-

Appleton Estate Signature 40ml _____ 24,-

LIKIERY

Limoncello 40ml _____ 19,-

Paesano likier pistacjowy 40ml _____ 19,-

Sard Orange 40ml _____ 22,-

Jägermeister 40ml _____ 19,-

Cynar 40ml _____ 19,-

Fernet Branca / Menta 40ml _____ 19,-

Montenegro Amaro 40ml _____ 19,-

Disaronno 40ml _____ 19,-

KOKTAJLE | COCKTAILS



SERATA SICILIANA _____ 35,-

Rum Barcelo Blanco, purée z marakui, wermut z sycylijskich pomarańczy, mięta / *Barcelo Blanco, Sicilian orange vermouth, passion fruit purée, mint*



MIELE AMARO _____ 35,-

Jack Daniel's Tennessee Honey, sok z limonki, piwo imbirowe / *Jack Daniel's Tennessee Honey, lime juice, ginger beer*



APERITIVO SPRITZ _____ 32,-

Prosecco, likier z pomarańczy, woda gazowana, pomarańcza / *Prosecco, orange liqueur, sparkling water, orange*



LIMONCELLO SPRITZ _____ 30,-

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



HUGO SPRITZ _____ 30,-

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



DOLCE ROSSA _____ 35,-

Prosecco, Aperitivo Sprissetto Eden, sok z cytryny, tonik Pink Aromatic Berry / *Prosecco, Aperitivo Sprissetto Eden, lemon juice, Pink Aromatic Berry tonic*



BERRY VICE _____ 35,-

Finlandia® Vodka Limonkowa, likier pomarańczowy, sok z cytryny, purée truskawkowe / *Finlandia® Vodka Lime, orange liqueur, lemon juice, strawberry purée*

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



APERITIVO FREE _____ 25,-

GIN & TONIC _____ 35,-

HUGO VIRGIN _____ 25,-

BIONDO PURO _____ 33,-

Prosecco 0%, Aperitivo Biondo, skórka z pomarańczy / *Prosecco 0%, Aperitivo Biondo, orange peel*

Od 4 osób doliczamy serwis 10 %
From 4 guest we add a 10% service charge

Jeżeli chcesz otrzymać fakturę VAT, wykorzystaj 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

WINO | WINE



WINO DOMOWE | HOUSE WINE | VINO DELLA CASA

Glera Frizzante Montelvini, Veneto 150 ml	19,-
Chardonnay Frentana IGT 150 ml/ 0,5/ 1l	18 / 55 / 95,-
Primitivo Negroamaro, Montelvini, Puglia 150 ml/ 0,5/ 1l	20 / 60 / 100,-

WINO MUSUJĄCE | SPARKLING VINE | VINO SPUMANTE

Prosecco Superiore DOCG Spumante Brut Valdobbiadene 150/ 750 ml	30 / 139,-
Prosecco bezalkoholowe 0% 600 Campi Spumante 150/ 750 ml	28 / 120,-
Champagne Veuve Clicquot Brut 750 ml	380,-

BIAŁE WINO | WHITE WINE | VINO BIANCO

Custoza "Le Rune", DOC Veneto, Garganega, Trebbiano, Friulano, Malvasia, Riesling Italico, Cortese, Chardonnay 15 / 750 ml	28 / 119,-
Traminer Ciari, IGT Delle Venezie IGT 150/ 750 ml	30 / 129,-
Oropasso, Garganega, Chardonnay, ITG, Veneto 150/ 750 ml	30 / 129,-
Mount Riley Sauvignon Blanc, New Zealand 150/ 750 ml	35 / 139,-
Lugana Calalba DOC, Veneto 150 / 750 ml	32/ 135,-
Nero Oro Pinot Grigio bezalkoholowe 0% 150 / 750 ml	20 / 99,-

CZERWONE WINO | RED WINE | VINO ROSSO

Chianti Ser Riccomanno DOCG, Toscana 150/ 750 ml	30 / 129,-
Eughenes Syrah Nero d'Avola DOC, Sicilia 150/ 750 ml	28 / 119,-
Monte Antico Toscana IGT, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon 15 / 750 ml	30 / 129,-
Primitivo di Manduria Naldini DOC, Apulia 150/ 750 ml	36 / 142,-
Valpolicella Ripasso Superiore Valdimizzo DOCG, Veneto 150/ 750 ml	38 / 159,-



SEMOLINO

Nasza polityka to jakość

Naszej menu zostało starannie opracowane przez Szefa Kuchni, z naciskiem na świeżość i najwyższą jakość składników. 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