

MENU RESTAURACJI

Ristorante Semolino Kleszczowa

Kleszczowa 10, 02-485 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
133

KATEGORII
16

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

6

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

44,-

Tatar wołowy w chrupiącym parmezanie z kaparami, 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

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

ZUPY

3

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

ZUPPA DI PESCE

44,-

Zupa z owoców morza / Seafood soup

SAŁATKI

3

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, shimps 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

2

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

7

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, buffalo 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

MAKARONY

10

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

40,-

Spaghetti z oliwą, czosnkiem i pikantną papryką / Spaghetti with extra olive oil, garlic and chilli pepper

PACCHERI AL RAGU DI GAMBARETTI

50,-

Paccheri z krewetkami i pistacjami w bisku krewetkowym / Paccheri with prawns and pistachios in prawn bisque

TAGLIATELLE SALSICCIA E FUNGHI

46,-

Tagliatelle z salsiccią, grzybami i 'ndują w sosie śmietanowym / Tagliatelle with salsiccia, mushrooms and 'nduja 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 AI GAMBERI E MASCARPONE

49,-

Włoskie klusieczki z krewetkami i mascarpone w sosie pomidorowym / Potato gnocchi with shrimps and mascarpone in tomato sauce

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

57,-

Spaghetti z owocami morza w sosie winno-pomidorowym / Spaghetti with seafood in wine and tomato sauce

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 CON POLLO E FUNGHI

46,-

Tagliatelle z kurczakiem i grzybami w sosie śmietanowym / Tagliatelle with chicken, forest mushrooms in cream sauce

TAGLIATELLE RAGU'

46,-

Tagliatelle w sosie Ragù / Tagliatelle in Ragù sauce

GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO E CAPRINO

48,-

Klusieczki faszerowane truflami i kozim serem, orzeszki pinii, szałwii / Potato gnocchi filled with truffle and goat cheese in butter sauce, pine nuts and sage

DANIA GŁÓWNE

5

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 200g

36,-

Pierś z kurczaka 200G / Grilled chicken breast

SOSY DO MIĘSA | MEAT SAUCES | SALSA PER CARNE

9,-

Gorgonzola / gorgonzola cheese; Zielony pieprz / green pepper; Grzybowy / mushrooms

BURGER DI MANZO 250g

60,-

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

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 250g

59,-

Grillowany rostbef wołowy / Grilled sirloin steak

COSTOLETTE DI MAIALE

68,-

Żeberka z pieca z sosem miodowo-musztardowym / Oven-roasted pork ribs in honey-mustard sauce

RYBY I OWOCE MORZA

4

ORATA ALLA GRIGLIA 350g

57,-

Dorada z grilla / Grilled seabream

FILLETO DI BRANZINO

60,-

Filet z okonia morskiego z liśćmi cykorii w delikatnym sosie pomidorowym / Sea bass fillet with chicory leaves in a delicate tomato sauce

GAMBERONI PICCANTE

64,-

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

BISTECCA DI CALAMARO

64,-

Stek z kałamarnicy podany na risotto szafranowym z rukolą i parmezanem / Squid steak with saffron risotto, rocket salad, parmesan

DODATKI

6

INSALATA DI STAGIONE

13,-

Sałatka sezonowa / Seasonal salad

SPINACI AL BURRO CON PARMIGIANO

14,-

Szpinak na maśle z parmezanem / Spinach with butter and parmesan

PATATE AL ROSMARINO / PURÈ

14,-

Ziemniaki z rozmarynem / puree; Potatoes with rosemary / Mashed potatoes

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

DESERY

4

TIRAMISU

25,-

Biszkopty nasączone kawą i amaretto z kremem na bazie mascarpone / Ladyfingers soaked in coffee and amaretto, layered with mascarpone cream

CANNOLI SICILIANI

25,-

Sycylijskie rurki nadziewane pistacjową ricottą / Sicilian tubes filled with pistachio ricotta cream

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO

30,-

Fondant czekoladowy z domowymi lodami włoskimi / Chocolate fondant with homemade Italian ice cream

PANNA COTTA

25,-

Śmietankowa galaretka z musem owocowym / Creamy jelly with fruit mousse

NAPOJE ZIMNE

11

Tonic Water - 0,25l 12,-
Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower Zero Cukru

Woda mineralna - 0,33l 9 / 19,-
still and sparkling mineral water

Woda mineralna - 0,75l 9 / 19,-
still and sparkling mineral water

Cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem 12,- 0,25l
lemon lemongrass, peach hibiscus

Sok Cappy (pomarańcz, jabłko, grejpfrut, multiwitamina) - 0,25l 12,-
Cappy juice (orange, apple, grapefruit, multivitamin)

Napój energetyzujący - 0,25l 17,-
energy drink

Woda włoska - 0,7l 20,-
Italian water

Napój Bio Galvanina 19,-

Sok ze świeżych cytrusów - 0,3l 19,-
Fresh citrus juice

Lemoniada sezonowa 18,-
Seasonal lemonade

Herbata lub kawa mrożona 18,-
Ice tea or coffee

NAPOJE GORĄCE

7

Espresso 5 / 9,-

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; black / earl grey / green / white / jasmine / fruit / rooibos

PIWO

11

Peroni Nastro Azzurro - 0,25l
15,-

Piwo beczkowe / Draft beer

Peroni Nastro Azzurro - 0,4l
18,-

Piwo beczkowe / Draft beer

Pilsner Urquell - 0,5l
22,-

Piwa butelkowe / Bottled beers

Książęce Złote Pszeniczne - 0,5l
19,-

Piwa butelkowe / Bottled beers

Książęce Czerwony Lager - 0,5l
19,-

Piwa butelkowe / Bottled beers

Kozel Cerny - 0,5l
19,-

Piwa butelkowe / Bottled beers

Kozel Lezak - 0,5l
19,-

Piwa butelkowe / Bottled beers

Captain Jack Original
18,-

Piwo smakowe / Flavoured beer

Peroni Nastro Azzurro 0,0%
19,-

Piwo bezalkoholowe / Beers without alcohol

Książęce Złote Pszeniczne 0% - 0,5l
17,-

Piwo bezalkoholowe / Beers without alcohol

Książęce IPA 0% - 0,5l
17,-

Piwo bezalkoholowe / Beers without alcohol

WINO		22
Frizzante Glera Montelvini, Veneto - 150 ml	19,-	Pinot Grigio, Montelvini, Puglia - 150 ml15 / 45 / 80,-
Pinot Grigio, Montelvini, Puglia - 0,5	15 / 45 / 80,-	Pinot Grigio, Montelvini, Puglia - 1l15 / 45 / 80,-
Primitivo Negroamaro, Montelvini, Puglia - 150	18 / 50 / 85,-	Primitivo Negroamaro, Montelvini, Puglia - 0,518 / 50 / 85,-
Primitivo Negroamaro, Montelvini, Puglia - 1l	18 / 50 / 85,-	Soligo Prosecco DOC Treviso Extra Dry, Veneto - 750 ml (butelka)23 / 99,-
Soligo Prosecco DOC Treviso Extra Dry, Veneto - 750 ml (butelka)	23 / 99,-	Dirupo Prosecco Brut, Glera, Valdobbiadene DOCG - 750 ml139,-
Novaripa, Pecorino Abruzzo, Terre Di Chieti IGP - 750 ml	89,-	Gergenti, Organic, Grillo, Sicilia - 750 ml89,-
Custoza "Le Rune", DOC Veneto, Garganega, Trebbiano, Friulano, Malvasia, Riesling Italico, Cortese, Chardonnay - 750 ml	119,-	Ciari Traminer, IGT Delle Venezie IGT - 750 ml119,-
Oropasso, Garganega, Chardonnay, ITG, Veneto - 750 ml	129,-	Boccantino, Primitivo, Salento IGT, Puglia - 750 ml89,-
Novecento 23, Corvina 55%, Molinara 30%, Merlot 15%, Veneto - 750 ml	169,-	Gergenti Il Vero Siciliano IGT, Nero D'Avola, Nerello Mascalese, Frappato, Sicilia - 750 ml119,-
Susumaniello Arlati IPG, Trullo Di Pezza, Apulia - 750 ml	129,-	Monte Antico Toscana IGT, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon - 750 ml129,-
Papale Primitivo di Manduria DOP - 750 ml	139,-	Dimini Veneti Amarone della Valpolicella DOCG - 750 ml460,-

KOKTAJLE

8

SERATA SICILIANA

35,-

Rum Barcelo Blanco, syrop z marakui, wermut z sycylijskich pomarańczy, mięta / Barcelo Balnco, Sicilian orange vermouth, passion fruit syrup, mint

ROSSO SERENO

35,-

Żubrówka Bison Grass, Campari, Sour, rabarbar, biało / Żubrówka Bison Grass, Campari, Sour, rhubarb, egg white

APERITIVO SPRITZ

32,-

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

APERITIVO FREE

25,-

Koktajl bezalkoholowy / Non-alcoholic cocktail

AMORE DI LAMPONE

35,-

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

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

HUGO VIRGIN

25,-

Koktajl bezalkoholowy / Non-alcoholic cocktail

ALKOHOLE

24

Finlandia® Vodka - 40ml Wódka 15,- / 179,- / 249,-	Finlandia® Vodka - 0,5l Wódka 15,- / 179,- / 249,-
Finlandia® Vodka - 0,7l Wódka 15,- / 179,- / 249,-	Jack Daniel's - 40ml Whisky 19,-
Glenlivet 12 y.o - 40ml Whisky 26,-	Ardbeg - 40ml Whisky 41,-
Wild Turkey - 40ml Bourbon 21,-	Bulldog - 40ml Gin 24,-
Bombay Sapphire - 40ml Gin 19,-	Grappa Bianco - 40 ml Grappa 16,-
Tequilla Espolon Blanco - 40ml Tequila 24,-	Tequilla Espolon Reposado - 40ml Tequila 25,-
Olmecca Silver - 40ml Tequila 22,-	Barcelo Blanco - 40ml Rum 22,-
Barcelo Dorado - 40ml Rum 22,-	Plantation *** - 40ml Rum 22,-
Limoncello - 40ml Likiery 19,-	Paesano likier pistacjowy - 40ml Likiery 19,-
Sard Orange - 40ml Likiery 22,-	Jägermeister - 40ml Likiery 19,-
Cynar - 40ml Likiery 19,-	Fernet Branca / Menta - 40ml Likiery 19,-
Montenegro Amaro - 40ml Likiery 19,-	Disaronno - 40ml Likiery deserowe / Dessert liqueurs 19,-