

**МЕНЮ ОТ «СЕМИРАМИС»**

# **SEMIRAMIS**

---

## МЕНЮ ОТ «СЕМИРАМИС»

# SEMIRAMIS

---

<b>ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ</b> LULA DI AGNELLO	180/120 g	<b>2200</b>
<b>ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ</b> LULA DI POLLO	180/120 g	<b>1550</b>
<b>ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ</b> SPIEDINO DI AGNELLO MARINATO CON JOGURT	160/40 g	<b>2350</b>
<b>ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> SPIEDINO DI VITELLO MARINATO CON PANNA	160/40 g	<b>3200</b>
<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ</b> SPIEDINO DI POLLO ALL'ASSIRIANA	170/40 g	<b>1800</b>
<b>САЛАТ ПО РЕЦЕПТУ ГОСПОДИНА ДЖОРДЖИО</b> (САЛАТ АЙСБЕРГ, ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, ЛУК, СЫР ФЕТА) Подается с горячим мясным пирожком INSALATA SIGNOR GIORGIO	270/30/60 g	<b>1450</b>
<b>ПИРОЖОК ПО-АССИРИЙСКИ</b> <b>С АРОМАТНЫМ МЯСНЫМ ФАРШЕМ</b> CALZONCINO ALLA ASSIRIANA	60 g	<b>550</b>

СОУСЫ ДЛЯ ШАШЛЫКОВ

# SALSE PER CARNE ALLA GRIGLIA

---

“БРИНДЖАЛ” “BRINGAL”	30 g	600
“НАРШАРАБ” “NARSCARAP”	30 g	350
“ЧАТНИ” “CIATNI”	30 g	500

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

**BUON APPETITO**

---