

**МЕНЮ ОТ «СЕМИРАМИС»**

# **SEMIRAMIS**

---

## МЕНЮ ОТ «СЕМИРАМИС»

# SEMIRAMIS

---

<b>ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ</b> LULA DI AGNELLO	180/120 g	<b>1400</b>
<b>ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ</b> LULA DI POLLO	180/120 g	<b>600</b>
<b>ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ</b> SPIEDINO DI AGNELLO MARINATO CON JOGURT	160/40 g	<b>1350</b>
<b>ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> SPIEDINO DI VITELLO MARINATO CON PANNA	160/40 g	<b>2500</b>
<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ</b> SPIEDINO DI POLLO ALL'ASSIRIANA	170/40 g	<b>800</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>900</b>
<b>ПИРОЖОК ПО-АССИРИЙСКИ</b> <b>С АРОМАТНЫМ МЯСНЫМ ФАРШЕМ</b> CALZONCINO ALLA ASSIRIANA	60 g	<b>350</b>
<b>СУП ЛАГМАН</b> ZUPPA LAGMAN	480/40/30 g	<b>1200</b>

## СОУСЫ ДЛЯ ШАШЛЫКОВ

# SALSE PER CARNE ALLA GRIGLIA

---

“БРИНДЖАЛ” “BRINGAL”	30 g	200
“НАРШАРАП” “NARSCARAP”	30 g	200
“ЧАТНИ” “CIATNI”	30 g	200

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

**BUON APPETITO**

---