

МИР В БОКАЛЕ

01.12.2016 –
11.01.2017

гипермаркет
КАРУСЕЛЬ



СОЛНЦЕ СЕ СТОРЕДДЕНИЕ Алкоголь в магазинах
КАРУСЕЛЬ



ИСПАНИЯ

В противоположность общепринятым мнениям, Испания не является исключительно страной солнца и тепла, а имеет большой климатический разброс, вызванный гористой местностью, влиянием Атлантики и Средиземного моря.

Одной из особенностей испанского виноделия является то, что основная масса виноградников расположена в гористой местности, холмах и плоскогорьях, на высоте нескольких сот, а порой и тысяч метров над уровнем моря.

Каждая конкретная провинция возделывает определенные сорта винограда, которые и определяют типы производимых вин. Все это обуславливает весьма специфический и неповторимый темпераментный аромат и вкус испанских вин.

В Испании 19 автономных областей, из них только 4 (Астуриас, Кантабрия, Сеута и Мелилья) не имеют зарегистрированных наименований, контролируемых по происхождению (D.O.) и являются больше потребителями, чем производителями вина.

Бессспорно, Риоха – самый знаменитый винодельческий регион Испании; более того, для многих людей во всем мире слово «Риоха» является синонимом испанского вина как такового. Гордость испанского виноделия – красный сорт Темпранильо – является основным в Риохе.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**Вино
ФИРМАМЕНТО,
столовое красное
полусладкое,
10%, 0,75 л**

Страна



Испания,
Арагон Валле дель Синка

Сорта винограда



Красные сорта винограда

Цвет вина



Умеренный
красно-гранатовый
цвет

Аромат вина



Аромат спелых ягод
в сопровождении пряных
и карамельных ноток

Вкус вина



Гармоничный, сладковатый,
хорошо сбалансированный
вкус вина раскрывается
восхитительными оттенками
ягод, украшенными нюансами
карамели и пряных специй

Гастрономические сочетания



Рекомендуется сочетать
с блюдами из мяса,
с фруктами, с сырами



309,00
219,00
-29%



Говорят, что даже самый старый человек, который пьет настоящее испанское вино, сможет прожить еще очень долго. Испанцы с особым трепетом относятся к этому напитку, почитая древнейшие традиции его приготовления и современные технологии производства, которые позволяют создавать невероятно изысканные купажи. Греки и финикийцы еще задолго до начала нашей эры торговали своим вином на территории Иберийского полуострова.

Примерно с этого времени и начала свое формирование культура испанского вина. Этот напиток стал не просто неотъемлемым элементом любого праздничного застолья или торжественного мероприятия – вина Испании превратились в важнейшую составляющую непосредственно всей культуры страны. Стоит отдать должное монашеским орденам, которые внесли существенный вклад в создание древнейших традиций испанских винокурен и уникальных рецептур, которые и по сей день бережно охраняются государством.

Codorníu

**Вино
НУВИАНА ТЕМПРАНИЛЬО
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН**
географического
наименования,
красное сухое, 13,5%, 0,75 л.

Страна	Испания, Арагон Валле дель Синка
Сорта винограда	Темпранильо и Каберне Совиньон
Цвет вина	Интенсивный темно-рубиновый
Аромат вина	Яркий аромат спелых ягод с легким тоном дуба
Вкус вина	Долгое и убедительное послевкусие. Выдержано 5 месяцев в дубовых бочках
Гастрономические сочетания	Рекомендуется подавать сырами и мясными закусками



Codorníu

**Вино
НУВИАНА ШАРДОНЕ**
географического
наименования,
белое сухое, 13%, 0,75 л

Страна	Испания, Арагон Валле дель Синка
Сорта винограда	Шардоне
Цвет вина	Соломенно-желтый
Аромат вина	Вино обладает великолепным ароматом персика, цветов и тропических фруктов
Вкус вина	Тропические фрукты
Гастрономические сочетания	Рекомендуется подавать с десертами и легкими закусками из морепродуктов

ИЗРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

BODEGAS EL CIDACOS
D.O.Ca. RIOJA

**Вино
КОНДЕ ОТИНАНО ТИНТО,
контролируемое
по происхождению,
красное сухое, 12,5%, 0,75 л**

Страна	Испания, Риоха
Сорта винограда	Темпранильо
Цвет вина	Яркий темно-вишневый цвет с фиолетовыми бликами
Аромат вина	Комплексный, насыщенный фруктовый аромат
Вкус вина	Теплый, приятный сбалансированный вкус с мягкими танинами
Гастрономические сочетания	Рекомендуется сочетать с твердыми сырами и не тяжелыми мясными блюдами



BODEGAS EL CIDACOS
D.O.Ca. RIOJA

**Вино
КОНДЕ ОТИНАНО КРИАНЦА,
контролируемое
по происхождению,
красное сухое, 13%, 0,75 л**

Страна	Испания, Риоха
Сорта винограда	80% Темпранильо, 20% Гарнacha Тинта
Цвет вина	Темно-рубиновый
Аромат вина	В аромате этого вина, выдержанного 12 месяцев в бочке, фрукты и пряности
Вкус вина	Бархатистое, округлое вино с пряным фруктовым послевкусием
Гастрономические сочетания	Хорошо подходит к мясным блюдам, особенно к жаркому и паштетам

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ФРАНЦИЯ

Франция всегда считалась центром виноделия в мире как по количеству производимых вин, так и по ассортименту.

Почти вся земля во Франции занята виноградниками, которые занимают около 1 215 000 гектаров.

В год во Франции производится около 75 млн гектолитров вина. Все изобилие производимого вина держат под контролем чрезвычайно сложные законы о вине при помощи системы идентификации вин в соответствии с местом их происхождения.

С созданием в 1935 году НИНП (Национального Института Наименований по Происхождению) вопросы, связанные с известными винами Франции, регулируются с помощью кодекса о Контролируемых Наименованиях по Происхождению (КПП).

Сейчас виноделие во Франции процветает и французские вина известны по всему миру. Главными винодельческими регионами являются Бордо, Бургундия, Шампань, долина Луары, долина Роны и Эльзас. Но этот список будет неполным без упоминания менее значимых, но не менее важных регионов: Жюрансон, Руссильон, Лангедок, Бержерак, Прованс, Савойя и Юра.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**Вино
МЕЗОН ДЕ ТУЛИНЬЯК,
столовое красное полусухое,
11%, 0,75 л**

Страна	Франция
Сорта винограда	Красные сорта винограда
Цвет вина	Рубиновый
Аромат вина	Обладает изысканным фруктовым ароматом
Вкус вина	Приятное и сбалансированное вино с терпким вкусом и бархатистым оттенком. Рекомендуется подавать комнатной температуры
Гастрономические сочетания	Рекомендуется сочетать с блюдами из мяса, с фруктами, с сырами



**Вино
ЛЕ ТРЕЗОР ДЮ РУА,
столовое красное сухое,
11%, 0,75 л**

Страна	Франция
Сорта винограда	80% Темпранильо, 20% Кариньян
Цвет вина	Яркий рубиновый
Аромат вина	Интенсивный аромат зрелых фруктов, пряные нотки
Вкус вина	Округлое вино с мягкими танинами, приятным фруктовым характером
Гастрономические сочетания	Отлично сочетается с красным мясом, приготовленным на гриле или тушеным, а также с сырами. Температура подачи: 16-18 °C

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



Вино ГРАНД ТОННЕЛЕТ,
столовое белое сухое,
11%, 0,75 л

Страна	
	Франция
Сорта винограда	
	Смесь белых сортов винограда
Цвет вина	
	Светло-соломенный
Аромат вина	
	С нотками зеленого яблока и цитрусовых
Вкус вина	
	Освежающий, с приятной кислинкой в послевкусии
Гастрономические сочетания	
	Великолепно дополнит блюда из рыбы, легкие летние салаты и десерты. Подавать охлажденным



Вино ГРАНД ТОННЕЛЕТ,
столовое белое полусладкое,
11%, 0,75 л

Страна	
	Франция
Сорта винограда	
	Смесь белых сортов винограда
Цвет вина	
	Светло-соломенный
Аромат вина	
	Букет вина тонкий с нотками полевых цветов и белых фруктов
Вкус вина	
	Сбалансированный и гармоничный
Гастрономические сочетания	
	Рекомендуется подавать к рыбе и белому мясу. Подавать при температуре 10-12 °C

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вино ГРАНД ТОННЕЛЕТ,
столовое красное сухое,
11%, 0,75 л

Страна



Франция

Сорта винограда



Смесь красных сортов
винограда

Цвет вина



Рубиновый

Аромат вина



С тонами лесных ягод
и карамели

Вкус вина



Вкус очень мягкий и полный,
с оттенками красных
и черных плодов

Гастрономические сочетания



Рекомендуется подавать
к блюдам из красного
и белого мяса, жареным
и тушеным овощам



309,00
259,00
-16%



Вино ГРАНД ТОННЕЛЕТ,
столовое красное полусладкое,
10,5%, 0,75 л

Страна



Франция

Сорта винограда



Смесь красных сортов
винограда

Цвет вина



Пурпурно-красный

Аромат вина



С фруктовым
ароматом, с оттенками
малины и ежевики

Вкус вина



Во вкусе преобладают
нотки черничного варенья.
Температура подачи 16-18 °C

Гастрономические сочетания



Рекомендуется подавать
к десерту и к легким мясным
закускам

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

La Passerelle

**Вино
ЛА ПАССЕРЕЛЬ,**
белое сухое,
13%, 0,75 л

Страна	Франция, Лангедок-Руссильон
Сорта винограда	Шардоне
Цвет вина	Ярко-золотистый
Аромат вина	Обладает насыщенными фруктовыми ароматами с тонами экзотических фруктов, манго, банана и яблока
Вкус вина	Яркий насыщенный фруктовый вкус с приятным фруктовым послевкусием
Гастрономические сочетания	Вино идеально подходит к морепродуктам, легким салатам и твердым сырам. Рекомендуется подавать охлажденным до 8-10 °C



**Вино
ШАТО СЕН ПОНС,**
красное сухое,
10,5%, 0,75 л

Страна	Франция, Кото дю Лангедок
Сорта винограда	Сира, Гренаш, Кариньян (возраст виноградников более 50 лет)
Цвет вина	Пурпурно-красный
Аромат вина	В аромате присутствуют красные фрукты с нотками малины
Вкус вина	Энергичное, полнотелое вино с хорошей структурой и приятными танинами
Гастрономические сочетания	Хорошо в сочетании с мясом под соусом, дичью и другими мясными блюдами. Температура подачи: 14-16 °C

Arthur Metz
с 1904

**Вино
ИВКУР,
красное сухое,
12,5%, 0,75 л**

Страна



Франция, Бордо

Сорта винограда



40% Мерло,
30% Каберне Фран,
30% Каберне Совиньон

Цвет вина



Интенсивный гранатовый

Аромат вина



Нотки красных зрелых
фруктов: вишня, смородина,
ежевика, черника

Вкус вина



Мягкие танины, фруктовое
во рту, с продолжительным
послевкусием

Гастрономические сочетания



Отлично с мясом на гриле или
тушеным мясом, бургерами
и острыми колбасками.
Температура подачи: 16-18 °C



1239,00
799,00
-36%



1289,00
799,00
-38%

**Вино
РИСЛИНГ ФЛЯЙШЕР,
белое полусладкое,
12,5%, 0,75 л**

Страна



Франция, Эльзас

Сорта винограда



Рислинг

Цвет вина



Светло-золотистый цвет

Аромат вина



Свежий фруктовый аромат,
переплетающийся
с цитрусовыми нотками

Вкус вина



Вкус фруктовый, округлый,
изысканный, с характерной
кислинкой и сладковатым
послевкусием

Гастрономические сочетания



Вино превосходно сочетается
с блюдами из морепродуктов,
рыбы и с деликатесами
эльзасской кухни.
Рекомендуется подавать
охлажденным до 10-12 °C



ИТАЛИЯ

Италия – не такая большая страна, но каждый ее регион здорово отличается друг от друга. Южане – совсем не такие итальянцы, как в северной части, да и атмосфера Рима, Милана и Палермо у каждого своя, соответствующая определенным интересам. Свой особенный шарм есть у региона Пьемонт – в первую очередь, благодаря многочисленным виноградникам и соответствующему производству отличных вин.

Регион расположен у подножия Альпийских гор и граничит с Швейцарией и Францией. В XIX веке он даже входил в состав последней на протяжении нескольких лет. Так что, если Вы относитесь к той категории людей, кому приходится спорить, какое вино лучше – итальянское или французское, местные напитки будут для Вас отличным компромиссом, сочетающим в себе все лучшее от обеих сторон.

Именно здесь родились такие вина, как бароло и барбареско (их делают из винограда сорта «неббьоло», который растет именно здесь), а также игристое вино на основе винограда сорта «мускат». Употреблять вино итальянцы предпочитают не торопясь, наслаждаясь его вкусом и своими ощущениями от него. Может быть, поэтому именно в Пьемонте появилось движение Slow Food – философия здоровой и неспешной еды.

И да, что немаловажно: издательство популярных путеводителей Lonely Planet поместило Пьемонт на 6 место в рейтинге самых красивых мест в Европе.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



VINISPA
ITALIA

**Вино ПОРТОБЕЛЛО
Кьянти,**

красное сухое,
12,5%, 0,75 л

Страна



Италия, Тоскана

Сорта винограда



Санджовезе, Канайоло,
Треббьяно

Цвет вина



Рубиновый

Аромат вина



В аромате красные фрукты
и ягоды с нотками фиалки

Вкус вина

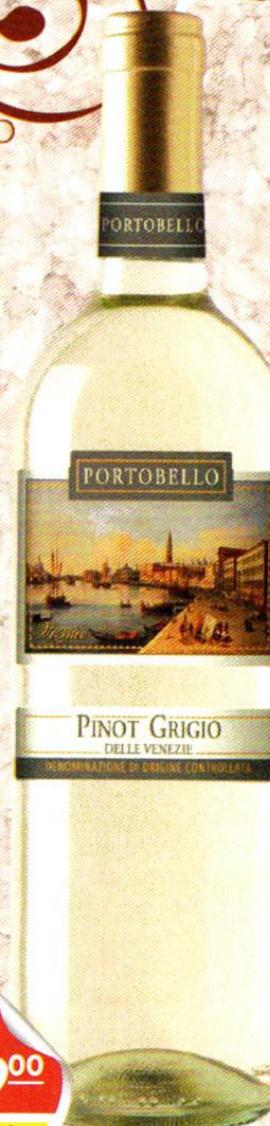
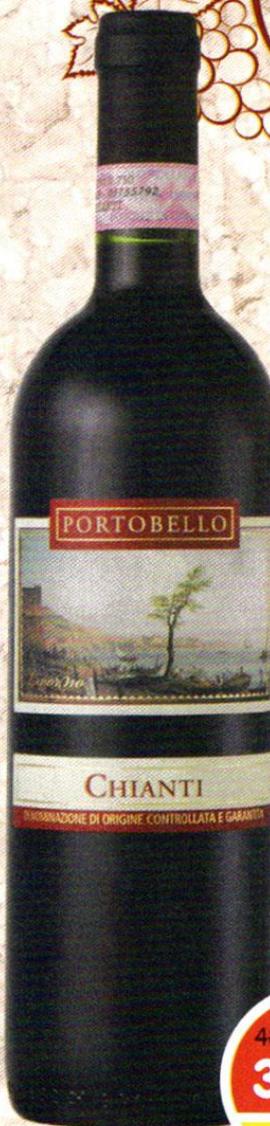


Хорошо сбалансированное
вино с умеренной
кислотностью

Гастрономические сочетания



Хорошо сочетается с пастой
и мясными блюдами.
Температура подачи 18-20 °C



489,00
399,00
-18%



VINISPA
ITALIA

**Вино ПОРТОБЕЛЛО
Пино Гриджио,**

белое сухое,
12%, 0,75 л

Страна



Италия, Венето

Сорта винограда



Пино Гриджио

Цвет вина



Бледно-соломенный

Аромат вина



Элегантный аромат зеленых
трав и цитрусовых

Вкус вина



Вкус ровный, с нотами
зеленого яблока
и грейпфрута со свежим
послевкусием

Гастрономические сочетания



Рекомендуются к овощным
салатам, морепродуктам,
рыбным блюдам и к белому
мясу птицы. Температура
подачи 10-12 °C

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ДЛЯКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

SCHENK
— ITALIA —
OCCIDENTALE

**Вино ДУЧЕНТО
ПИНО ГРИДЖИО,**
розовое сухое,
12%, 0,75 л

Страна	Италия, Венето
Сорта винограда	85% Пино Гриджио, 15% Пино Неро
Цвет вина	Нежно-розовый
Аромат вина	Вино интригует чистым, изысканным ароматом с нотами клубники, малины и весенних цветов
Вкус вина	Обладает утонченным фруктовым вкусом, гармоничным сбалансированным послевкусием
Гастрономические сочетания	Рекомендуется в качестве аперитива, к овощным салатам, к блюдам из рыбы и белого мяса, к легким фруктовым десертам. Подавать охлажденным до 10-12 °C



609,00
399,00
-34%



619,00
519,00
-16%

SCHENK
— ITALIA —
OCCIDENTALE

**Вино Кьянти
Веспуччи,**
красное сухое,
12,5%, 0,75 л

Страна	Италия, Тосקנה
Сорта винограда	Канайоло, Санджовезе
Цвет вина	Интенсивный рубиновый
Аромат вина	Освежающий аромат насыщен тонами спелых лесных ягод
Вкус вина	Вкус вина хорошо сбалансированный, фруктовый, со свойственным продолжительным послевкусием
Гастрономические сочетания	Отлично сочетается с красным мясом, овощами, утиной грудкой, с соусами из лесных ягод, ягненком. Рекомендованная температура 16-18 °C

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

CORVO  **FLORIO**
DUCA DI SALAPARUTA

**Вино
КОРВО,**
белое сухое,
11,5%, 0,75 л

Страна



Италия, Сицилия

Сорта винограда



Инзолия и Греканико

Цвет вина



Светло-желтый, сверкающий,
с зеленоватыми отблесками

Аромат вина



Мощный и тонкий, фруктовый,
средиземноморский

Вкус вина



Свежий, живой, фруктовый,
с небольшой кислотностью,
гармоничный, сухой и хорошо
сбалансированный

Гастрономические сочетания



Подходит для сопровождения
супов, бобовых и овощных
блюд, прекрасно с закусками
и рыбными блюдами.
Температура подачи 8-10 °C



CORVO  **FLORIO**
DUCA DI SALAPARUTA

**Вино
КОРВО,**
красное сухое,
12%, 0,75 л

Страна



Италия, Сицилия

Сорта винограда



Неро д'Авола, Пиньятелло
и Нерелло Маскалезе

Цвет вина



Рубиново-красный
с гранатовыми отблесками

Аромат вина



Интенсивный, сложный,
фруктовый, с нотами черешни

Вкус вина



Полный, сбалансированный,
полного тела, с долгим
послевкусием

Гастрономические сочетания



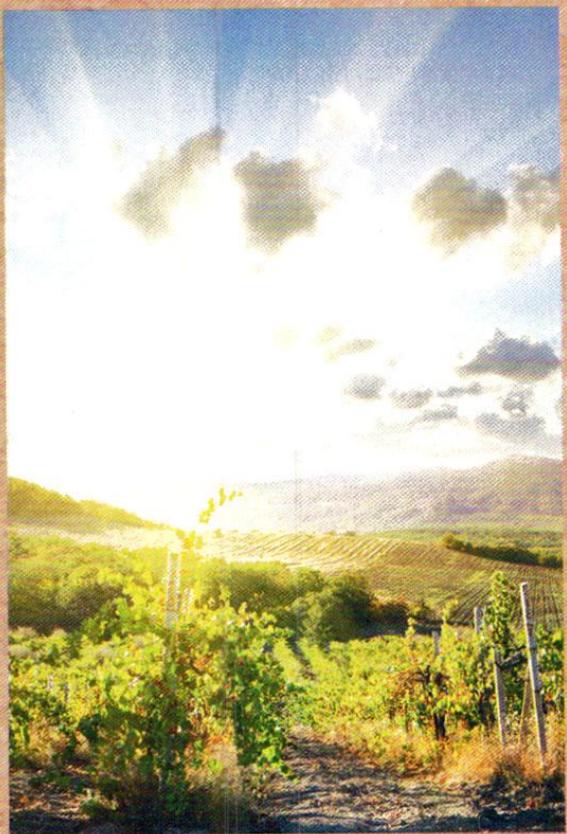
Отлично с мясными блюдами,
например, жаркое, а также
с сырами средней выдержки.
Температура подачи 12-14 °C

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вино ГАНЧА,
игристое белое брю, 11%, 0,75 л

Страна
Италия
Сорта винограда
Треббиано, Шардоне
Цвет вина
Соломенный цвет с зеленоватыми отблесками
Аромат вина
Деликатный аромат с тонами свежих фруктов
Вкус вина
Приятное, освежающее вино с фруктовым вкусом
Гастрономические сочетания
Великолепный аперитив. Отлично сочетается с блюдами средиземноморской кухни из рыбы или белого мяса. Температура подачи 8-10 °C



Виноградники Gancia (Gancia) расположены в самом сердце региона Пьемонт, известного своим вином и шоколадом.

Gancia имеет свои виноградники в Пьемонте, а также работает с 2000га лучших виноградников в Пьемонте и других регионах Италии.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вино ГАНЧА РОЗÉ,
игристое розовое брю, 11,5%, 0,75 л

Страна

Италия

Сорта винограда

Пино Неро, Пино Бьянко
(белые и красные сорта винограда)

Цвет вина

Нежно-розовый

Аромат вина

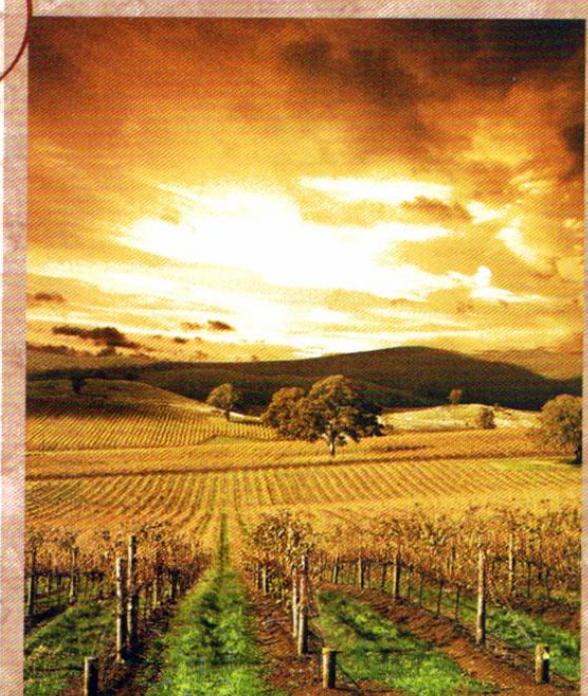
Легкий и свежий аромат с тонами спелых ягод клубники, земляники, красной смородины

Вкус вина

Приятное, сбалансированное вино с нотками спелой земляники и освежающим послевкусием

Гастрономические сочетания

Идеальный аперитив. Сочетается с легкими закусками из рыбы и морепродуктов, отличное дополнение к легким фруктовым салатам и десертам. Температура подачи 8-10 °C



Исторические погреба Винного Дома Gancia часто называют «подземными соборами» из-за их красоты и уникальной архитектуры ЮНЕСКО внесло их в список объектов Мирового Наследия. Эти «подземные соборы» обеспечивают идеальные естественные условия (температуру и влажность) для выдержки вина.

Результаты исследований показали, что игристые вина Gancia являются беспрецедентным лидером – 8 женщин из 10 выбирают Gancia в слепом тесте.

ПРЕДМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**Вино
АКУЭЗИ,
игристое белое сладкое,
7%, 0,75 л**

Страна



Италия, Пьемонт

Сорта винограда



Инзолия и Греканико

Цвет вина



Соломенно-желтый

Аромат вина



Букет тонкий, свежий,
с доминантой спелых белых
фруктов

Вкус вина



Деликатное, освежающее
во вкусе вино, с приятным
сладким послевкусием

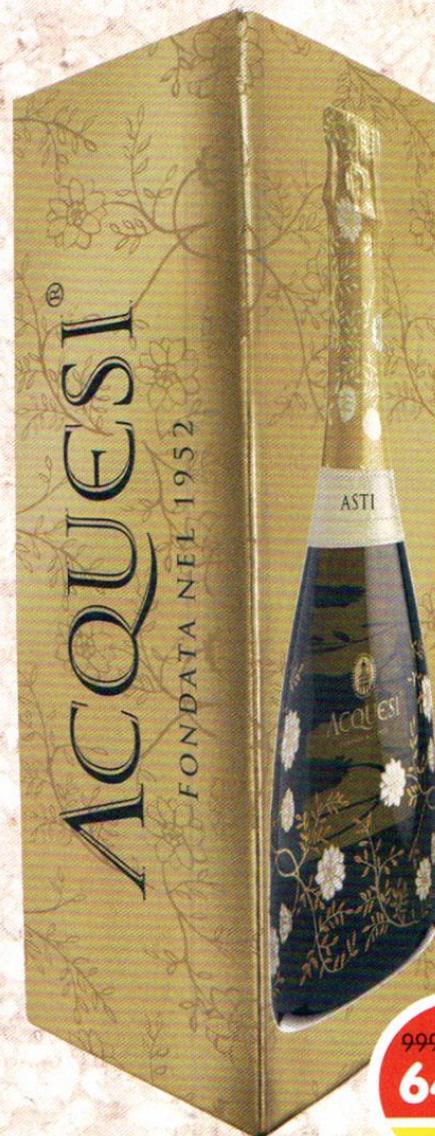
Гастрономические сочетания



Прекрасно подходит
в качестве аперитива, а также
в сочетании с фруктовыми
салатами и десертами



919,00
599,00
-35%



999,00
649,00
-35%

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

T.RE.GA. SRL

**Вино ПРОСЕККО
ПОДЖО БРАККО,
игристое белое брю, 11%, 0,75 л**

Страна

Италия, Венето

Сорта винограда

Просекко

Цвет вина

Светло-соломенный

Аромат вина

Яркий аромат с богатым букетом из нот спелых фруктов, яблок и айвы

Вкус вина

Обволакивающий вкус, нежный и свежий, великолепно сбалансированный и хорошо структурированный. Невероятно мягкое, сбалансированное вино

Гастрономические сочетания

Подается к легким закускам и пасте с морепродуктами. Может употребляться как аперитив, к закускам и сырам, рыбным блюдам и фуа-gra. Температура подачи 8-10 °C



Итальянцы долгие годы боролись за признание особых качеств, отличающих их вина, подчеркивая, что различия в рельефе, климате, технике выращивания винограда, а также вкусах потребителей делают их игристое вино совершенно самостоятельным продуктом.

Итальянские вина, полученные в результате сложного процесса ферментации в бутылках, обозначаются как *Метод Традиционе*.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Адреса гипермаркетов «Карусель»

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ РЕГИОН

24 часа г. Москва, пр. Андропова, д. 8
24 часа г. Москва, ул. Поляны, д. 8
8:00-00:00 г. Москва, ул. Декабристов, д. 12
9:00-23:00 г. Москва, Новоясеневский пр., вл. 1А, стр. 1
8:00-23:00 г. Москва, п. Мосрентген, р-н д. Мамыри, уч. 88 Ю
9:00-00:00 г. Москва, Ленинградское ш., вл. 16 А, стр. 4
24 часа г. Дмитров, ул. Бирлово поле, д. 1
24 часа г. Бронницы, пер. Кошириковский, д. 66
24 часа г. Домодедово, ул. Краснодарская, д. 2
24 часа г. Подольск, Симферопольское ш., 20 А, стр. 1
24 часа г. Мытищи, ул. Коммунистическая, д. 1
24 часа г. Химки, Ленинградское ш., вл. 5
24 часа г. Чехов, Симферопольское ш., д. 1
8:00-00:00 Одинцовский р-н, р. п. Новоивановское, ул. Западная, стр. 4
8:00-23:00 с. п. Булатниковское, 21 км Варшавского ш., 32 км МКАД, пл. Битца
8:00-23:00 Воскресенский р-н, с. Федино, ул. Фединская, стр. 1
8:00-00:00 (пн-чт, вс): 8:00-2:00 (пт-сб) Красногорский район, п/о Ильинское-Усово, а/д «Болотья», 26 км, д. 1
24 часа г. Тверь, ул. Коминтерна, д. 20, стр. 1
9:00-00:00 г. Рязань, Московское ш., д. 65 А
9:00-00:00 г. Ярославль, Ленинградский пр., д. 123
9:00-21:30 г. Кострома, ул. Поселковая, д. 37
9:00-23:00 г. Смоленск, Ново-Московская ул., д. 2/8
9:00-00:00 г. Новомосковск, ул. Калинина, д. 22/47
9:00-23:00 г. Мытищи, Шорраповский пр-д, д. 2
9:00-23:00 г. Рыбинск, ул. Бабушкина, д. 29

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ РЕГИОН

10:00-22:00 Санкт-Петербург, Индустриальный пр., д. 24, лит. А
24 часа Санкт-Петербург, ул. Карбышева, д. 9, лит. А

24 часа Санкт-Петербург, ул. Коллонтай, д. 3, лит. А
24 часа Санкт-Петербург, Коломяжский пр., д. 17, лит. А
24 часа Санкт-Петербург, ул. Кузнецovская, д. 31, лит. А
24 часа Санкт-Петербург, Ленинский пр., д. 100, к. 1
24 часа Санкт-Петербург, пр. Маршала Блюхера, д. 41, лит. А
24 часа Санкт-Петербург, ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А
24 часа Санкт-Петербург, пр. Просвещения, д. 60, к. 1, лит. А
24 часа Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 116, лит. А
24 часа Санкт-Петербург, ул. Бухарестская, д. 89, лит. А
24 часа Санкт-Петербург, пр. Большевиков, д. 32 А, стр. 1 А
24 часа Санкт-Петербург, пр. Просвещения, д. 74, к. 2
24 часа Санкт-Петербург, ул. Руставели, д. 43, лит. А
8:00-23:00 Великий Новгород, ул. Моломосова, д. 29
24 часа Г. Сосновый Бор, ул. Красных фортов, д. 26
24 часа г. Выborg, ул. Госпитальная, д. 1

ЦЕНТРАЛЬНО-ЧЕРНОЗЕМНЫЙ РЕГИОН

8:00-00:00 г. Воронеж, ул. Космонавтов, д. 27 Г
9:00-00:00 г. Воронеж, Ленинский пр., д. 174 Р
8:00-00:00 г. Липецк, ул. Катукова, д. 11
8:00-00:00 г. Липецк, ул. Гагарина, д. 100 Б
8:00-23:00 г. Тамбов, ул. Чичерина/Мичуринская, д. 27/211

УРАЛЬСКИЙ РЕГИОН

9:00-00:00 г. Екатеринбург, ул. Малышева, д. 5
9:00-23:00 г. Екатеринбург, ул. Сулимова, д. 50
9:00-00:00 г. Екатеринбург, ул. Дублер Сибирского тракта, д. 2
9:00-00:00 г. Тюмень, ул. Максима Горького, д. 70
9:00-22:00 г. Миасс, пр. Октября, д. 69 А
9:00-00:00 г. Пермь, ш. Космонавтов, д. 59
9:00-23:00 г. Тюмень, ул. Московский тракт, д. 118
9:00-23:00 г. Нижневартовск, ул. Чапаева, д. 27
9:00-23:00 г. Нижневартовск, ул. Кузоваткина, д. 17

ЮЖНЫЙ РЕГИОН

9:00-23:00 г. Волжский, ул. Александрова, д. 18 А
9:00-23:00 г. Волгоград, б-р 30-летия Победы, д. 21
9:00-23:00 г. Волгоград, пр. Ленина, д. 54 Б
9:00-23:00 г. Волгоград, ул. Имени Землячки, д. 110
9:00-00:00 г. Сочи, ул. Транспортная, д. 28
8:00-22:00 г. Невинномысск, ул. Баумана, д. 21 Б

ВОЛГО-ВЯТСКИЙ РЕГИОН

8:00-22:00 г. Киров, ул. Горького, д. 5 А
8:00-22:00 г. Нижний Новгород, Комсомольская пл., д. 2
8:00-22:00 г. Нижний Новгород, Московское шоссе, д. 122
8:00-22:00 г. Нижний Новгород, ул. Плотникова, д. 3 А
8:00-22:00 г. Нижний Новгород, Московское ш., д. 296 А
8:00-22:00 г. Дзержинск, пр. Циолковского, д. 61

СРЕДНЕВОЛЖСКИЙ РЕГИОН

9:00-23:00 г. Оренбург, ул. Новая, д. 4
9:00-00:00 г. Самара, ул. Ново-Садовая, д. 160 М
9:00-00:00 г. Самара, Московское ш., д. 81 А
9:00-00:00 г. Самара, пр. Кирова, д. 147
9:00-00:00 г. Самара, Московское ш., д. 185 А
9:00-00:00 г. Саратов, Ново-Астраханское ш., д. 80
9:00-23:00 г. Сызрань, ул. Интернациональная, д. 151 А

91

ГИПЕРМАРКЕТ
по всей России