

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

# СЧАСТЛИВОГО НОВОГО ГОДА!

С 21  
ДЕКАБРЯ  
ПО 3  
ЯНВАРЯ

ИЩИТЕ ВНУТРИ  
УКРАШАЕМ СТОЛ  
ЗАКУСОЧНОЙ ЕЛКОЙ  
НА ГОРЯЧЕЕ —  
РЫБНЫЙ РУЛЕТ!  
РЕЦЕПТ НОВОГОДНЕГО  
ДЕСЕРТА: РИСОВЫЙ ПУДИНГ

МАЙОНЕЗ  
«ПРОВАНСАЛЬ»  
СЕМЕЙНЫЙ  
50,5%, д/п, 800 мл



-40%\*\*

69<sup>99</sup>  
116<sup>90</sup>

СЫР БРИ  
PRESIDENT  
60%, 200 г



-40%\*\*

229<sup>90</sup>  
383<sup>90</sup>



-30%\*\*

49<sup>99</sup>  
71<sup>90</sup>

ТАРТАЛЕТКИ  
BAKER HOUSE  
из песочного  
теста, 180 г

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!



# Как запекают елки?

40 мин.



## Закусочная елка

1. Слоеное тесто (400 г) разделите на две части и каждую раскатайте до толщины 5 мм. Карбонад (150 г) и балык (150 г) нарежьте полочками, овощное рагу (150 г) порубите ножом. Чем мельче будет начинка, тем ровнее получится елка.
2. На один пласт теста выложите рагу, балык и карбонад и густо посыпьте тертым сыром (100 г). Накройте вторым пластом и обрежьте в форме треугольника, сделав ножку внизу.
3. Сделайте горизонтальные разрезы от макушки до низа елки. Каждую получившуюся ленточку аккуратно перекрутите. Смажьте пирог яйцом (1 шт.) и отправьте в разогретую до 180 °С духовку на 25–30 минут.



-25% \*\*  
134<sup>90</sup>  
~~179<sup>90</sup>~~

СЫР CHEESE LOVERS песто красный, 50%, нар., 150 г



-30% \*\*  
124<sup>90</sup>  
~~178<sup>90</sup>~~

БАЛЫК СВИНОЙ «ПО-ЕГОРЬЕВСКИ» «ЕКГФ», с/к, нар., 115 г



-30% \*\*  
49<sup>99</sup>  
~~71<sup>90</sup>~~

ТЕСТО СЛОЕНОЕ «МОРОЗКО» бездрожжевое (новогоднее + 25%), 400 г

**Д ДИКСИ**



Символ наступающего года — земляной пес — зверь радостный и игривый. И ему точно понравится наша веселая идея — приготовить пирог в форме елки. А сочную начинку из мясных деликатесов оценит не только талисман, но и ваши гости.



**-30%\*\***  
**59<sup>99</sup>** ~~85<sup>90</sup>~~

**РАГУ ОВОЩНОЕ  
 «АСТРАХАНСКОЕ»**  
 «Пикантя», с/б, 520 г



**-50%\*\***  
**199<sup>90</sup>** ~~399<sup>90</sup>~~

**КАРБОНАД**  
 «МД Бородина»,  
 к/в, в/у, 400 г



**1+1**  
**79<sup>50</sup>** ~~159<sup>00</sup>~~

**КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ**  
 «Царицыно», с натуральным  
 молоком, вар., 500 г

1 цена за 1 шт. при покупке 2 шт.  
 единовременно



**-40%\*\***  
**99<sup>99</sup>** ~~166<sup>90</sup>~~

**КОЛБАСА  
 СОВИНЬОН**  
 «ЕКГФ», с/к,  
 нар., 100 г



**-50%\*\***  
**199<sup>90</sup>** ~~399<sup>90</sup>~~

**КОЛБАСА  
 ШВАРЦВАЛЬДСКАЯ**  
 «МД Бородина», вар.,  
 в/у, 500 г



**-30%\*\***  
**109<sup>90</sup>** ~~157<sup>90</sup>~~

**КОЛБАСА  
 ПАЛЕРМО**  
 «Дымов», с/в,  
 нар., 90 г

**-40%\*\***  
**199<sup>90</sup>** ~~333<sup>90</sup>~~

**КОЛБАСА  
 СВИНАЯ**  
 «Малаховский  
 МК», с/к, в/у,  
 300 г





# Рыбный сюрприз

Все так привыкли, что главным на праздничном столе выступает мясное блюдо, что очень удивятся, когда вы предложите им новогодний рыбный рулет. Этот сюрприз точно получится приятным — ведь рулет по нашему рецепту не только очень вкусный, но и невероятно красивый.

1 час

1. Филе трески (200 г) измельчите блендером в пюре вместе с бри (150 г) и плавленым сыром (70 г). Добавьте размоченный в молоке белый хлеб без корочки (100 г) и белок (1 шт.), приправьте солью и перцем. Размешайте до однородности.
2. Морковь отварите (1 шт.), нарежьте средними кубиками и добавьте в фарш. Туда же положите горошек (150 г) и мелко нарубленную петрушку (4 веточки).
3. Стейк кеты (4 шт.) разморозьте, раскройте и удалите среднюю кость. Выложите в форму для запекания спинкой вниз, плотно друг к другу. Поверх разложите начинку, заройте краями стейков и закрепите их деревянными зубочистками.
4. Смажьте рулет маслом, заверните в фольгу и поставьте в разогретую до 190 °С духовку на 45 мин. Дайте остыть до комнатной температуры, а затем поставьте в холодильник. Перед подачей снимите фольгу и удалите зубочистки.



Рыбный рулет

-40%\*\*

229<sup>90</sup> 383<sup>90</sup>

СЫР БРИ  
PRESIDENT  
60%, 200 г



-25%\*\*

219<sup>90</sup> 293<sup>90</sup>

СТЕЙК КЕТЫ  
зам., 530 г

СЫР  
МААСДАМ  
«Д»  
45%, 250 г



-15%\*\*

169<sup>90</sup> 199<sup>90</sup>





Добавьте  
В СПИСОК



ИКРА «РЕСТОРАЦИЯ  
ОБЛОМОВ»  
из молодых баклажанов, 420 г



-25% \*\*

74<sup>99</sup>  
~~99<sup>99</sup>~~

ФАСОЛЬ  
«ПИКАНТА»  
по-монастырски с овощами,  
530 г



-30% \*\*

74<sup>99</sup>  
~~107<sup>90</sup>~~



-25% \*\*

129<sup>90</sup>  
~~173<sup>90</sup>~~

СЫР ARLA NATURA  
сливочный, 45%, 200 г

-25% \*\*

59<sup>99</sup>  
~~79<sup>99</sup>~~

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ  
BURGER  
chedder, 45%, 200 г



-30% \*\*

159<sup>90</sup>  
~~228<sup>90</sup>~~

СЫР «ЛАРЕЦ»  
с грецкими орехами,  
50%, 255 г



-40% \*\*

129<sup>90</sup>  
~~216<sup>90</sup>~~

СЕЛЬДЬ «МОРЕСЛАВ»  
в маринаде с пряностями, 1,3 кг





# Сказки на закуску

Когда за окном — пушистые сугробы, сказочное настроение приходит само собой. Так и хочется создать настоящую новогоднюю сказку в квартире, это не так уж и сложно! Достаточно приготовить снежные креветки и форель в сугробе из творожного сыра и украсить ими праздничный стол.

Снежные  
креветки

15  
мин.



-25%\*\*

29<sup>99</sup>  
~~39<sup>99</sup>~~



ВОДА  
МИНЕРАЛЬНАЯ  
«КИСЛОВОДСКАЯ  
ЦЕЛЕБНАЯ»  
газ., п/б, 1 л

В чашу блендера выложите моцареллу (300 г), чеснок (2 зубчика) и майонез (50 г) и взбейте до однородности. Добавьте горошек (50 г) и хорошо перемешайте. Выложите сырную смесь в тарталетки (8 шт.), сверху украсьте кусочком авокадо (1 шт.) и парой креветок (150 г).

-25%\*\*

119<sup>90</sup>  
~~159<sup>90</sup>~~

КРЕВЕТКИ  
В РАССОЛЕ  
«МЕРИДИАН»,  
180 г



EMBORG  
CREAM CHEESE  
МЯГКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР  
КЛАССИЧЕСКИЙ

Сливочный вкус  
WE LOVE NATURAL  
БЕЗ стабилизаторов и консервантов

-30%\*\*

69<sup>99</sup>  
~~99<sup>99</sup>~~

СЫР  
МЯГКИЙ  
EMBORG  
сливочный,  
70%, 150 г



-40%\*\*

79<sup>99</sup>  
~~133<sup>90</sup>~~

СЫР МОЦАРЕЛЛА  
GALBANI  
45%, 125 г



Д ДИКСИ



15  
мин.



Форель  
в суходе

Творожный сыр (140 г) смешайте с порубленной зеленью (6 г петрушки, 6 г укропа), измельченным чесноком (1 зубчик) и сметаной (50 г). Выложите в тарталетки (6 шт.), украсьте кусочками форели (180 г) и каперсами.



МАЙОНЕЗ  
«ПРОВАНСАЛЬ»  
семейный, 50,5%,  
д/п, 800 мл



-30%<sup>\*\*</sup>  
169<sup>90</sup>  
~~242<sup>90</sup>~~

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ VIOLA  
с лисичками, п/в, 400 г

-40%<sup>\*\*</sup>  
69<sup>99</sup>  
~~116<sup>90</sup>~~



-30%<sup>\*\*</sup>  
49<sup>99</sup>  
~~71<sup>90</sup>~~

ТАРТАЛЕТКИ  
BAKER HOUSE  
из песочного  
теста, 180 г

-40%<sup>\*\*</sup>  
149<sup>90</sup>  
~~249<sup>90</sup>~~

ФОРЕЛЬ  
FISHERMAN  
с/с, 150 г



# Самый новогодний десерт

1,5  
раза

РИС «ТЕПЛЫЕ  
ТРАДИЦИИ»

круглозерный, 900 г



-40% \*\*

47<sup>99</sup>  
~~79<sup>99</sup>~~

1. Рис (500 г) залейте кипящей водой и отварите до полуготовности около 10 минут. Слейте воду, залейте рис теплым молоком (400 мл) и варите еще 20 минут.
2. Добавьте к рису сливочное масло (50 г), кокосовую стружку (30 г) и нарубленные мелкими кубиками ананасы (100 г). Хорошо перемешайте и дайте немного остыть.
3. Яйца (3 шт.) разделите на белки и желтки. Белки взбейте в пену, а желтки с сахаром (120 г) — в пышную массу. Добавьте желтковую смесь в рисовую массу, перемешайте и аккуратно введите белки.
4. В формы для запекания положите несколько ягод клюквы (100 г), сверху выложите тесто. Запекайте в духовке при 160 °С 35-40 минут.



Рисовый  
пудинг

МАСЛО  
«ПРОСТОКВАШИНО»

слив., 72,5%,  
в/с, 180 г



-30% \*\*

89<sup>99</sup>  
~~128<sup>90</sup>~~



-40% \*\*

29<sup>99</sup>  
~~49<sup>99</sup>~~

ЙОГУРТ  
LANDLIEBE

в асс.: клубника,  
вишня,  
3,2%, 150 г



-40% \*\*

99<sup>99</sup>  
~~166<sup>90</sup>~~

МАЛИНА HORTEX  
в белом шоколаде, 100 г

Д ДИКСИ



Кажется, мы нашли рецепт самого новогоднего десерта. Только посмотрите на рисовый пудинг — легко представить, будто он слеплен из искристого снега и украшен сладкими гирляндами из ягод и джема.

Добавьте  
В СПИСОК



-25% \*\*

139<sup>90</sup>  
~~186<sup>90</sup>~~

ЧАЙ  
АКБАР GOLD  
черный листово-  
вой, 100 г



-30% \*\*

24<sup>99</sup>  
~~35<sup>90</sup>~~

ПИРОЖНОЕ KINDER  
«Молочный ломтик»  
бисквитное, 28 г

-40% \*\*

349<sup>90</sup>  
~~583<sup>90</sup>~~

КОФЕ  
NESCAFE GOLD  
раств., м/у, 250 г

МОРОЖЕНОЕ  
MAX TWISTER  
мультипак 6 шт.,  
264 г

-30% \*\*

139<sup>90</sup>  
~~199<sup>90</sup>~~

СЫРОК  
«НОСТАЛЬГИЯ»  
глазированный  
с ванилью,  
15%, 45 г

-25% \*\*

19<sup>90</sup>  
~~26<sup>90</sup>~~

-25% \*\*

99<sup>99</sup>  
~~133<sup>90</sup>~~

ЧАЙ GREENFIELD  
Redberry Crumble  
черный с доб.,  
20 пир. x 1,8 г

-30% \*\*

89<sup>99</sup>  
~~128<sup>90</sup>~~

МОРОЖЕНОЕ  
EKSELENCE  
дабл, малина-  
гранат, 85 г



EST. 1988  
EKSELENCE  
BEST COGNAC ICE CREAM FROM LATVIA  
dubultā šokolāde  
avenū & granātābolu  
raspberry & pomegranate





# Для маленьких Любителей шоколада

Если в своем письме Морозу ваши любимые малыши попросили чего-нибудь сладкого и сказочного, то мы точно знаем, где это найти. А чтобы они не нашли подарок раньше времени, купите и спрячьте шоколадный сюрприз получше!

СКИДКА  
ЗДЕСЬ!

89<sup>99</sup>



НАПИТОК  
KINDER  
LAND

апельсин-  
маракуйя,  
б/а, газ.,  
0,75 л

НАБОР  
КОНФЕТ  
«СУМОЧКА»  
с подарком, 156 г

СКИДКА  
ЗДЕСЬ!

249<sup>00</sup>



-25%\*\*

149<sup>90</sup>  
~~199<sup>90</sup>~~



ПОДАРОЧНЫЙ  
НАБОР  
«ТРОЛЛИ»  
в форме  
шкатулки,  
150 г

СКИДКА  
ЗДЕСЬ!

249<sup>00</sup>



НОВОГОДНИЙ НАБОР  
«ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ»  
450 г

СКИДКА  
ЗДЕСЬ!

149<sup>00</sup>



ПОДАРОЧНЫЙ  
НАБОР  
«ФИКСИКИ»  
маленькая елка,  
80 г

**Д** ДИКСИ





**-30%\*\***  
**24<sup>99</sup>** ~~35<sup>90</sup>~~

**НОВОГОДНИЙ  
 НАБОР  
 «БАРБОСКИНЫ»**  
 405 г



**СКИДКА  
 ЗДЕСЬ!**  
**299<sup>00</sup>**



**ДРАЖЕ  
 M&M'S**

в ассортименте:  
 крипи, 36 г, арахис, 45 г,  
 шоколад, 45 г

**СКИДКА  
 ЗДЕСЬ!**  
**149<sup>00</sup>**

**ШОКОЛАДНАЯ  
 ФИГУРКА  
 «ДЕД  
 МОРОЗ»**  
 60 г



**ПОДАРОЧНЫЙ  
 НАБОР  
 MY BLUE  
 NOSE FRIENDS**  
 маленькая елка, 80 г



**СКИДКА  
 ЗДЕСЬ!**  
**39<sup>90</sup>**



**СКИДКА  
 ЗДЕСЬ!**  
**99<sup>00</sup>**

**ПОДАРОЧНЫЙ  
 НАБОР M&M'S  
 FRIENDS CUBE**  
 132 г



# НЕ ЗАБУДЬ НАПИТКИ!



**-20%\*\***  
**49<sup>99</sup>** 62<sup>90</sup>  
ЗА 2 ЛИТРА

**ВОДА ПИТЬЕВАЯ BONAQUA**  
н/газ., п/б, 2 л

**-30%\*\***  
**89<sup>99</sup>** 128<sup>90</sup>

**СОК И НЕКТАРЫ PAGO**  
в асс.: томат, вишня, манго-маракуйя, яблоко, апельсин, с/б, 0,75 л



**-30%\*\***  
**74<sup>99</sup>** 107<sup>90</sup>  
ЗА 1,5 ЛИТРА



**НАПИТОК SCHWEPPE'S BITTER LEMON**  
б/а, п/б, 1,5 л

**-25%\*\***  
**78<sup>99</sup>** 105<sup>90</sup>



**НАПИТОК RED BULL**  
энергетический, б/а, ж/б, 0,355 л

\*цена за 1 шт. при покупке 2 шт. одновременно

**ДОБАВЬТЕ В СПИСОК**



**-40%\*\***  
**44<sup>99</sup>** 74<sup>90</sup>  
ЗА 2 ЛИТРА

**«НАПИТКИ ИЗ ЧЕРНОГОЛОВКИ»**  
в асс.: дюшес, байкал, газ., б/а, п/б, 2 л

**Coca-Cola**  
попробуй... почувствуй

**Отправляй и получи подарки**

**24 БАЛЛА**  
СТАКАН

**40 БАЛЛОВ**  
ЧАСЫ

**60 БАЛЛОВ**  
НАБОР ЕЛОЧНЫХ ИГРУШЕК

**ПОДРОБНОСТИ НА COCA-COLA.RU**

**УЧАСТВУЮТ В АКЦИИ** Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Fanta

Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Тверь, Тверская обл., Смоленск, Смоленская обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орел, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Тамбов, Тамбовская обл. Кроме магазинов г. Москва: ул. Шаболовка, д. 63, к. 1, ул. Серпуховский вал, д. 17, ул. Мытная, д. 52, ул. Мытная, д. 46, стр. 5, ул. Павла Андреева, д. 4, ул. Щипок, д. 2, ул. Валовая, д. 21, к. 125, ул. Новокузнецкая, д. 13, стр.1, ул. Кожевническая, д. 7, стр. 1. Предложение действительно с 21 декабря 2017 года по 3 января 2018 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. \*Средняя цена по сети. \*\*Средняя экономия по сети. \*\*\*Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный. Уважаемые покупатели! Вы можете присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-feedback.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

**ДМ ДИКСИ**  
с 21.12.2017 г.  
по 03.01.2018 г.  
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА  
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ