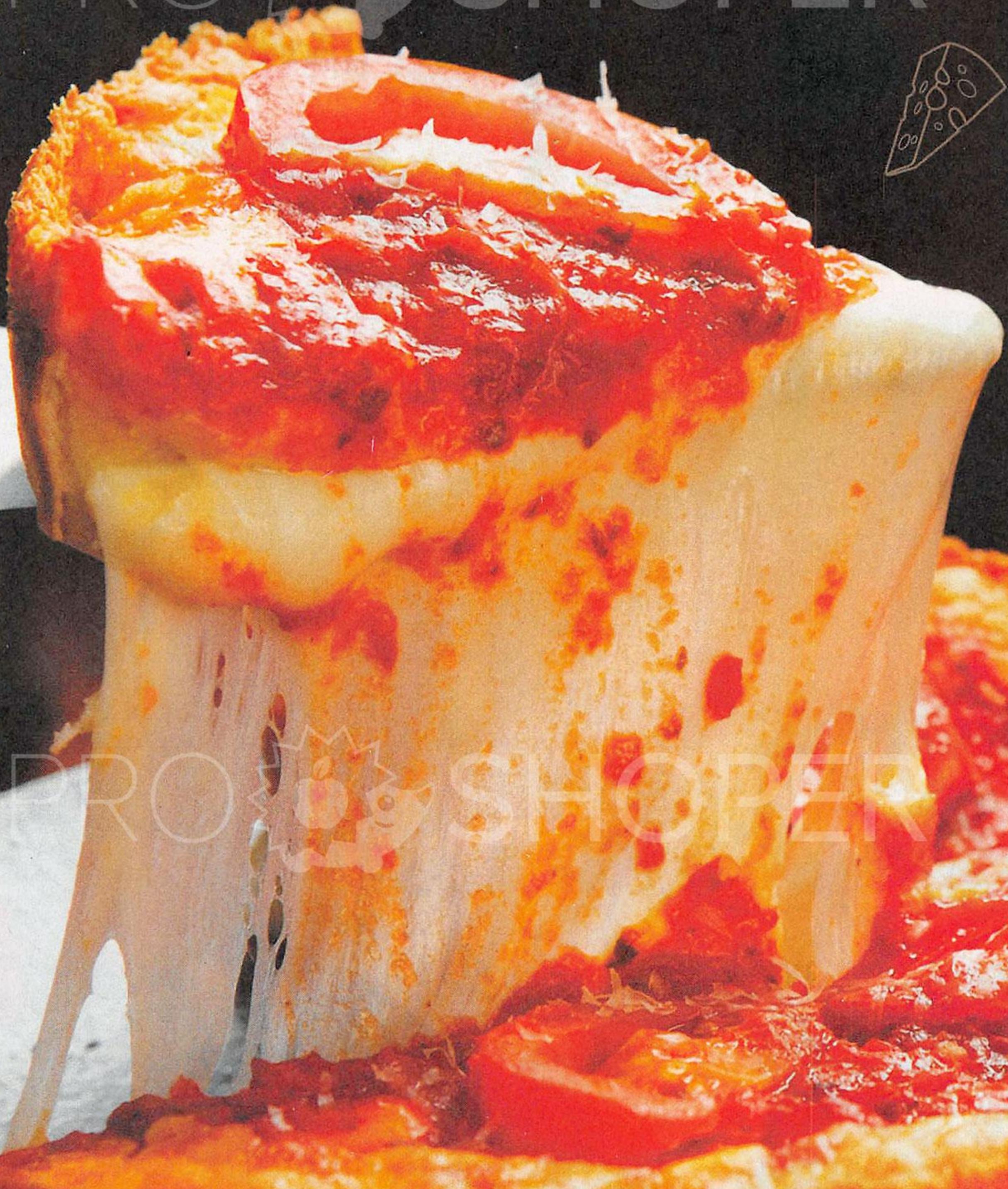


ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

д

РАСТЯНЬТЕ удовольствие

с 2 по 15 августа



д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

ОТКРОЙТЕ ЯРКИЙ сырный вкус

Растяните удовольствие от вкусного ужина! Приготовьте аппетитную лазанью с брокколи по нашему рецепту и насладитесь аппетитным ароматом и видом горячего тягучего сыра.

-35%**

129⁹⁰

ГАУДА
«КАБОШ»,
50%, 220 г



-35%**

199⁹⁰

киприно

СЫР
Швейцарский
premium

СЫР
ШВЕЙЦАРСКИЙ
«КИПРИНО»,
50%, 300 г



Лазанья с брокколи

- Листы лазаньи (250 г) отварите в кипящей подсоленной воде до состояния аль-денте (половина времени приготовления, указанного на упаковке).
- Брокколи (400 г) обжарьте на оливковом масле с измельченным чесноком. Снимите с огня, добавьте тертый швейцарский сыр ($\frac{1}{4}$ ст.).
- В сотейнике растопите сливочное масло (60 г) и начинайте медленно вводить муку (4 ст. л.) и молоко (450 мл), постоянно помешивая. Посолите, приправьте мускатным орехом, доведите до кипения и готовьте еще пару минут до полного загустения.
- Листы лазаньи положите в форму для запекания. Сверху выложите треть брокколи и полейте соусом. Повторите несколько раз, пока лазанья не будет собрана. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке 30 мин.





**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
GRAND DI PASTA**

в асс.: каватаппи, спагетти,
500 г

**НИЗКАЯ
ЦЕНА!**

79 99



САЛАТ РУКОЛА
125 г



**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
PASTA ZARA спираль три
цвета, 500 г**

-41%**

79 99

135 60*



**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
PASTA ZARA лазанья, 500 г**



**КАПУСТА БРОККОЛИ
HORTEX**
зам., 400 г

-20%**

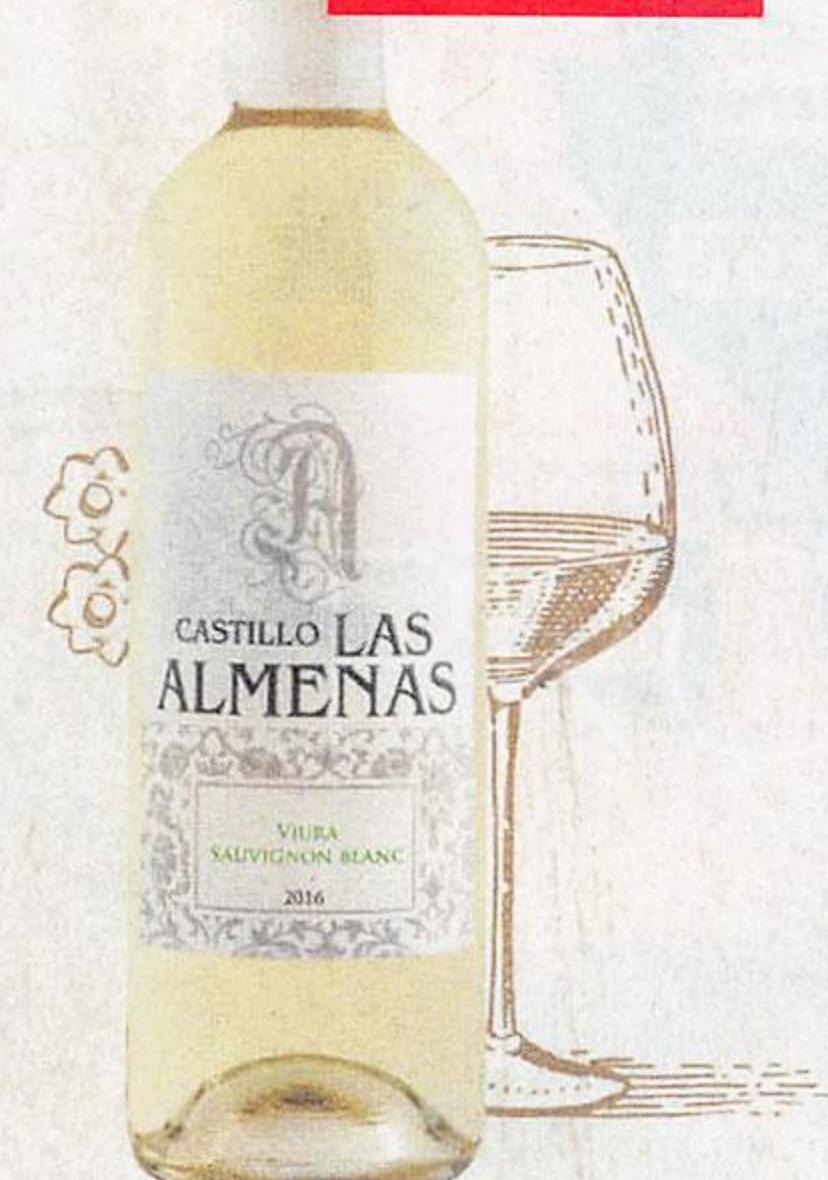
69 99

87 50*



-26%**

259 90



**ВИНО CASTILLO
LAS ALMENAS**
бел. сух., 11,5%, 0,75 л

**ВИНО CASA VELLARDI
NERO D'AVOLA**
кр. сух., 13%, 0,75 л

**ВИНО CASTILLO
VINELDON CRIANZA**
кр. сух., 0,75 л

**ВИНО
CHATEAU FONFROIDE**
бордо, кр. сух., 0,75 л

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

Первым блюдом — сыр

Сыр может быть не только закуской. Он легко справится с ролью первого блюда на вашем обеде. Удивите гостей нежным сливочным супом, и ни у кого не останется сомнений в том, что сыр — универсальный ингредиент.

Сырный суп с беконом

- Измельченную морковь ($\frac{1}{2}$ ст.), сельдерей ($\frac{1}{2}$ ст.) и лук (1 шт.) обжарьте на сливочном масле (5 ст. л.) 10 минут.
- Добавьте муку ($\frac{1}{2}$ ст.), перемешайте и влейте куриный бульон (4 ст.).
- Доведите суп до кипения, влейте молоко (4 ст.), положите измельченный бекон (6–8 полосок) и приправьте солью ($\frac{1}{2}$ ч. л.), перцем ($\frac{1}{2}$ ч. л.), паприкой ($\frac{3}{4}$ ч. л.) и чили (щепотку).
- Постепенно вводите плавленый сыр (4–5 кубиков) — по 1 кубику за раз, — хорошо перемешивая каждый раз. Когда весь сыр будет добавлен, уменьшите огонь и варите, постоянно помешивая, пока весь сыр не растворится.



-35%**

159⁹⁰

~~246^{00*}~~

ЧЕДДЕР
КРАСНЫЙ
CHEESE
GALLERY
45%, 250 г



-35%**

17⁹⁹

~~27^{78*}~~

НОВИНКА



СЫР
ПЛАВЛЕНЫЙ HOCHLAND
«Для горячих блюд», 50 г

-20%**

399 ₽⁹⁰

499 ₽*

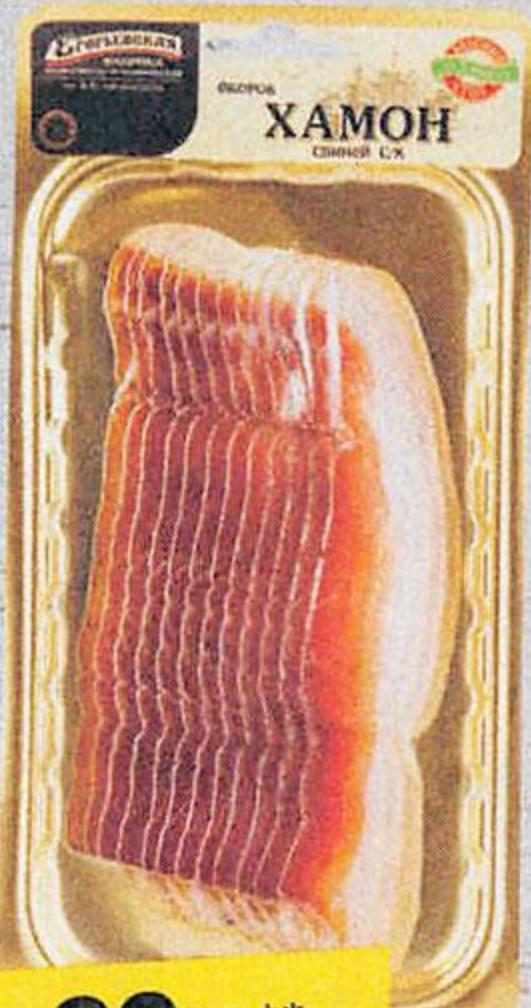
ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ
«МИРАТОРГ»
вес.



Медальон из говядины под сырным соусом

1. Говядину нарежьте на медальоны, приправьте морской солью и черным перцем и обжарьте на сильно разогретой сковороде по 4-5 мин. с каждой стороны. Заверните в фольгу и оставьте «отдыхать» на 10 минут.

2. В сотейнике обжарьте лук (1 шт.) на сливочном масле (50 г). Влейте сливки (1 ст.), добавьте соль, перец и мускатный орех. Доведите до кипения и добавьте сыр ($\frac{3}{4}$ ст.) по вкусу — подойдет как обычный чеддер, так и пармезан, и с голубой плесенью. Полейте соусом стейки.



-33%**

79 ₽⁹⁹

119 ₽*

ОКОРОК
СВИНОЙ
ХАМОН
«ЕКГФ», с/к,
нар., 55 г



-41%**

69 ₽⁹⁹

118 ₽*

ВЕТЧИНА
«ПИТЕРСКАЯ»
«Иней», нар.,
в/у, 150 г



1+1

59 ₽⁹⁵

119 ₽*

НАГГЕТСЫ
КУРИНЫЕ
С СЫРОМ
«Мираторг»,
300 г

-55%**

49 ₽⁹⁹

111 ₽*



СЛИВКИ
«БОЛЬШАЯ КРУЖКА»
10%, у/паст., 0,5 л

-24%**

79 ₽⁹⁹

105 ₽*



МОЛОКО
«ДОМИК В ДЕРЕВНЕ»
отборное, 3,5-4,5%, 1,4 л

-28%**

59 ₽⁹⁹

83 ₽*



СМЕТАНА
«ПРОСТОКВАШИНО»
25%, п/ст, 315 г

-34%**

59 ₽⁹⁹

90 ₽*

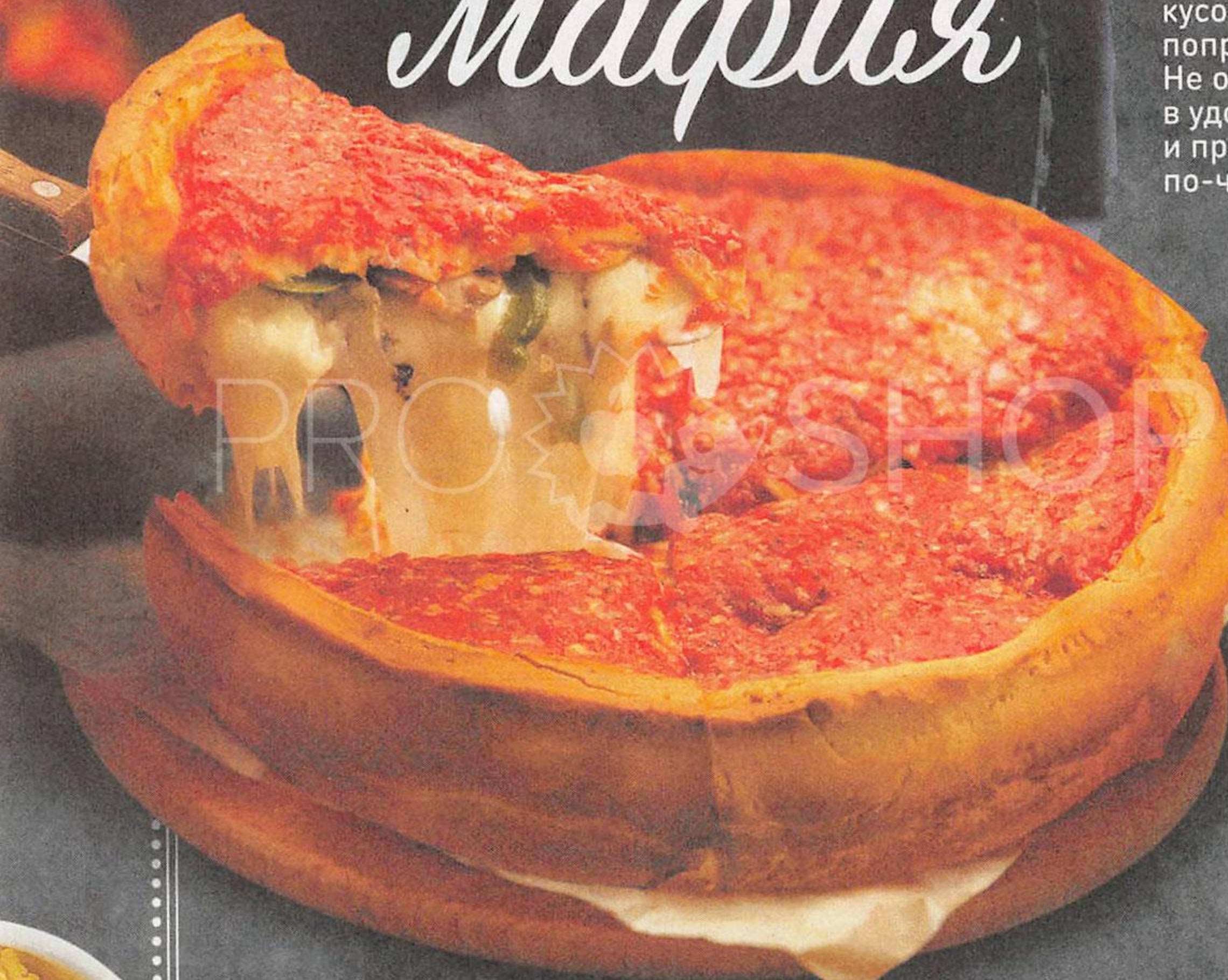


ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ
«Хлебный Дом»,
нар., 500 г

цена за 1 шт. при покупке 2 шт. единовременно

сырная мафия

Отрезанный кусок пиццы приподнимается вверх, а за ним тянется сырный аппетитный шлейф... Кажется, что на это зрелище можно смотретьечно, но нет. Ведь этот кусочек так хочется попробовать! Не отказывайте себе в удовольствии и приготовьте пиццу по-чикагски!



Пицца по-чикасски

1. Для теста: смешайте муку (2 ст.), соль ($\frac{3}{4}$ ч. л.), сахар ($\frac{1}{2}$ ст. л.) и дрожжи ($\frac{1}{2}$ пакетика). Добавьте теплую воду ($\frac{3}{4}$ ст.) и растопленное сливочное масло ($\frac{1}{4}$ ст.) и замесите упругое тесто. Оставьте его в теплом месте на час, чтобы оно поднялось, а затем раскатайте в круг.
 2. Для соуса: в сотейнике на сливочном масле обжарьте измельченный лук ($\frac{1}{2}$ шт.), приправьте солью ($\frac{1}{2}$ ч. л.), орегано ($\frac{1}{2}$ ч. л.) и сушеным чили ($\frac{1}{4}$ ч. л.). Добавьте чеснок (1,5 зуб.), измельченные черри (400 г), болгарский перец (200 г) и сахар ($\frac{1}{8}$ ч.л.). Уменьшите огонь и готовьте под крышкой 15–20 минут.
 3. Форму для запекания с высокими бортами смажьте оливковым маслом. Тесто поместите в форму, пальцами прижмите к бортам. Положите моцареллу (2 ст.), вылейте соус. Сверху посыпьте пармезаном ($\frac{1}{2}$ ст.)
 4. Выпекайте в разогретой до 220°C духовке 20–30 минут.

-23% **

32⁹⁹ ~~42⁹⁰~~



**НИЗКАЯ
ЦЕНА!**

54⁹⁹



-23% **

369⁹⁰
~~480⁴⁰~~



ТОМАТЫ
СЛИВКА
вес 600 г

**ОСНОВА
ДЛЯ ПИЦЦЫ
PIZZARELLA
зам., 350 г**

-35%**

99 99

153 90*

CHEESE
GALLERY

PARMESAN

Grated



Selected collection



ПАРМЕЗАН
ТЕРТЫЙ
гранулы, фас., 38%, 100 г

-35%**

69 99

107 70*

СЫР
ТВОРОЖНЫЙ
«СЛИВОЧНЫЙ»
«Савушкин»
60%, 250 г



-35%**

139 90

215 50*

МОЦАРЕЛЛА
ДЛЯ ПИЦЦЫ
BONFESTO
250 г



-35%**

89 99

138 50*

МАСЛО
СЛИВОЧНОЕ
«ЭКОМИЛК»
с кристаллами
морской соли,
80%, 180 г



-35%**

89 99

138 50*

СЫР
БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ

Bonfesto

CREAM CHEESE



СЫР
BONFESTO
CREAM CHEESE
70%, 170 г



-22%**

35 99

46 20*



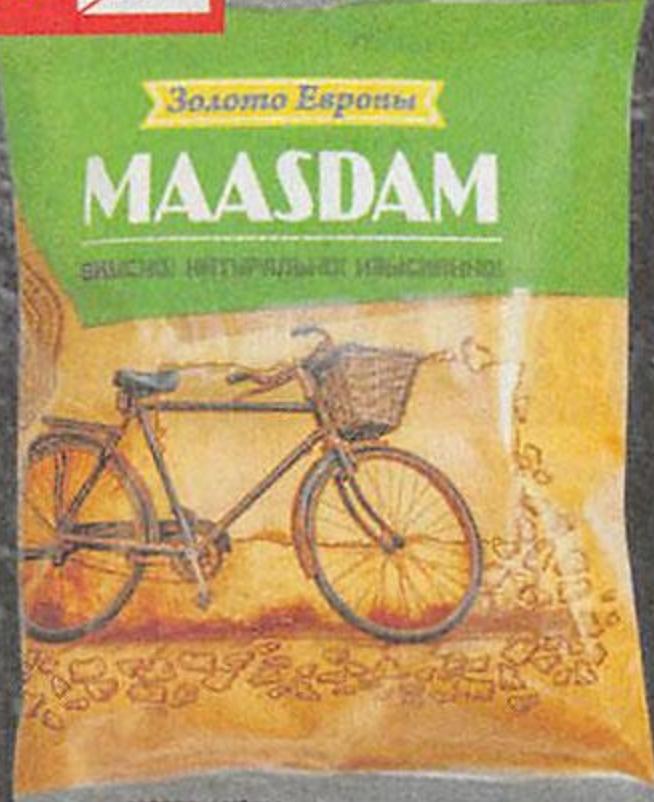
БУЛОЧКИ ПШЕНИЧНЫЕ
С КУНЖУТОМ
«Коломенское», 180 г

Соберите сырную тарелку

Нежные желтые оттенки и пикантные сливочные ароматы — все это слилось на аппетитной сырной тарелке. Если вы ищете идеальные закуски на любой случай, то сырная тарелка — это то, что вам нужно.

-35%**

149⁹⁰
230^{70*}



МААСДАМ «ЗОЛОТО ЕВРОПЫ», 45%, 240 г

-35%**

159⁹⁰
246^{00*}



ПАРМЕЗАН 3 МЕС.
LAIME, 40%, 200 г

-35%**

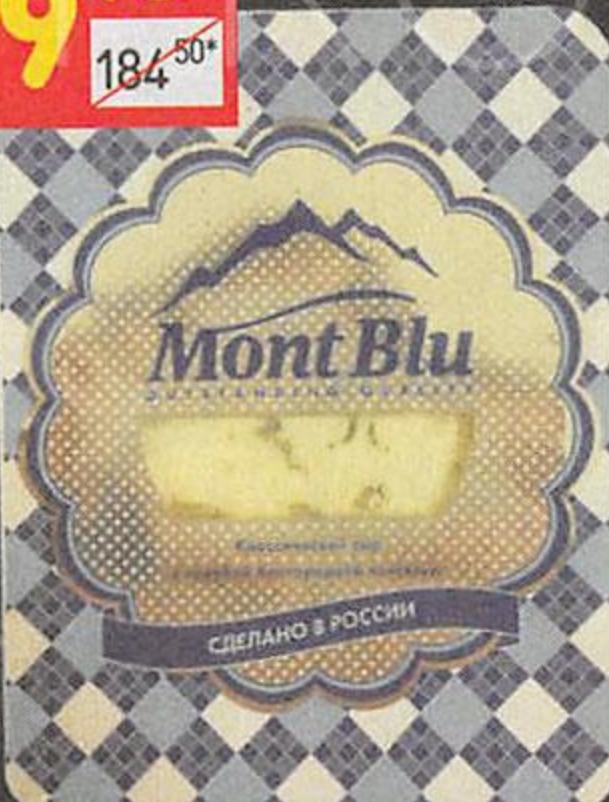
199⁹⁰
307^{00*}



ПЕРЧИК ЧЕРРИ
СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, 230 г

-35%**

119⁹⁰
184^{50*}



СЫР MONT BLU
с голубой плесенью,
50%, 100 г

-35%**

159⁹⁰
246^{00*}



СЫР КАМАМБЕР
DE FAMILLE
50%, 130 г

-30%**

124⁹⁰
178^{50*}



ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
«ВОСТОЧНЫЙ
КАЛЕЙДОСКОП»
необжар., 150 г