

ЖУХНИ НАРОДОВ МИРА

9 - 22 августа 2018

Скидка
только
по карте



Русская кухня

ПРЯНИКИ (ПОВИДЛОМ)

СКАЧАЙ
рецепт!

Ингредиенты

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| Масло сливочное - 125 г, | Мука пшеничная - 2,5 ст., |
| Сахар - 1 ст., | Сода - 1 ч.л. (не гашеная) |
| Яйца куриные - 2 шт., | Повидло густое - 1 ст., |
| Мед - 3 ст.л., | Молоко - 2 ст.л., |
| Корица - 1 ст.л., | Сахар - 4 ст.л., |

Как сделать

Перемешать сахар, мед, корицу, яйца, соду и масло. Поставить на кипящую водяную баню на 15 минут, перемешивать, чтобы получилась однородная смесь. В горячую смесь добавить 1 стакан муки, перемешать и остудить. В чуть теплое тесто вмешать остальную муку, хорошенько вымесить руками. Тесто раскатать выемками, нарезать заготовки небольшими кружочками. На одну заготовку положить повидло, накрывать другой заготовкой и прижимать края, тесто должно хорошо слипаться. Пряники выложить на промасленный пергамент на противень, выпекать в разогретой духовке при 180 градусах 15 минут.

Глазурь:
Молоко с сахаром вскипятить и варить 5 минут. Готовые горячие пряники смазать глазурью.



-40%
29 р.



Приправа для
яблочного пирога
Котани, 26 г

-19%
37 р.



Мука Макфа
пшеничная,
1 кг



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВУЮТ ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ ОДИНКИ. ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД: 9 – 22 АВГУСТА 2018. ТОВАРНОЕ И ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ИЗОБРАЖЕНИЕМ ТОВАРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СПОРТИВНЫЕ НАДЛЮДИТЕЛЬСТВА ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЛАДШЕ 18 ГОДОВ (СУПЕРМАРКЕТЫ ВИКТОРИЯ). 8 (800) 200-44-54, WWW.VIKTORIA-GROUP.RU



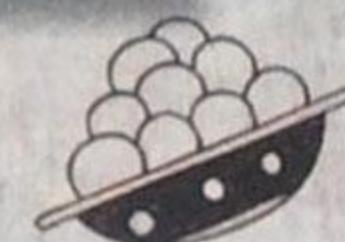
Продукт к/м Дар Гор Тан
жирн. 1.8%, 0.5 л



Ряженка Вкуснотеево
жирн. 4%, 900 г



Сырники Творожные
Дуняша, зам., 310 г



Кефир Нашей Дойки
жирн. 3.2-4%, 1 кг



Кефир Домик в деревне
жирн. 1%, 1 кг



Вода
Черноголовская
питьевая,
негаз., 2.5 л



Оладьи
100 г



Пирожное
Дольче-Мини
Тортяна, 300 г



Печенье Селга
банан/классическое/
шоколад, 180 г



Чай Бодрость
традиционный, черный,
байховый, 25 пак.

ВИКТОРИЯ
РЕКОМЕНДУЕТ

РОСКАР
СОЗДАВАЯ СОВЕРШЕНСТВО

Теперь в обновленной упаковке!

ЭКСТРА
ОМЕГАЗ Актив

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВУЮТ ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ ОДИНКИ. ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД: 9 – 22 АВГУСТА 2018. ТОВАРНОЕ И ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ИЗОБРАЖЕНИЕМ ТОВАРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СПОРТИВНЫЕ НАДЛЮДИТЕЛЬСТВА ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЛАДШЕ 18 ГОДОВ (СУПЕРМАРКЕТЫ ВИКТОРИЯ). 8 (800) 200-44-54, WWW.VIKTORIA-GROUP.RU

Русская кухня



Гурьевская каша

СКАЧАЙ
рецепт!

Ингредиенты

0,5 стакана манной крупы
2 стакана молока
0,5 стакана орехов или цукатов
2 ст. ложки сахара

2 ст. ложки сливочного масла
2 яйца
соль
ванилин



Как это сделать

- 1
В кипящее молоко добавить соль, сахар и ванилин. После этого постепенно всыпать манную крупу и помешивая, варить 10 минут.
- 2
Сваренную кашу перемешать с маслом и сырными яйцами, выложить на сковороду, смазанную

сливочным маслом, посыпать сахаром и держать в духовом шкафу до образования светло-коричневой корочки.

- 3
При подаче на стол блюдо украсить орехами и цукатами.

1934 КАРАТ **ЛЮБИМЫЕ СЫРЫ**



-40%
59 р.

Сыр
Дружба/Коралл/
Янтарь
Карат, плавленный,
жирн. 45%, 230 г



ДРУЖБА



КОРАЛЛ



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ВКАТАЛОГЕ ТОВАРЫ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ (ЧИСЛОМ С КОММАНДОЙ). ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ В ПЕРИОД: 9 – 22 АВГУСТА 2018. ТОВАРНОЕ И ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ИЗОБРАЖЕНИЯМ ТОВАРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И ГАБАЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЛИЦАМ МЛАДШЕ 18 ЛЕТ. ТОВАР МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН НЕ ВО ВСЕХ СУПЕРМАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ. 8(800)200-44-54 WWW.VICTORIA-GROUP.RU



Приправа для плова/
картофеля
Котани, 20/30 г



Укроп
Котани,
измельченный, 11 г



Лесная соль
Котани, 160 г



Икра Красное Золото
зернистая,
лососевая, 320 г



Сельдь по-Царски
Балтийский Берег, атлантическая,
филе-кусочки, с укропом 200 г



Сельдь по-Царски
Балтийский Берег, атлантическая,
филе-кусочки, в масле, 200 г



Майонез Ряба
Провансаль
жирн. 67%, 400 г



Кетчуп Балтимор
в ассортименте, 260 г



Пельмешки Обожамс!
жареные, свинина-
говядина, 280 г



Свинина по-Купечески
100 г



Печень с яблоками
тушеная, 100 г



Пиво
Трифон ИПА
светлое, непастер.,
фильтр., алк. 5,9%, 0,5 л



Водка
Косогоров
Самогон
алк. 40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ФАСОЛАДА



фасоль - 400 г
морковь - 2 шт.
сельдерей стебли - 2 шт.
помидоры - 2 шт.
лук-порей - 1 стебель 10 см
перец красный - 1 шт.
оливковое масло - 5 ст.л
томатная паста - 1 ст.л
перец черный свежемолотый

орегано сушеный
сухой тимьян
соль
вода - 2.5 л
лук репчатый - 1 шт.
лимонный сок - 1 ст.л
растительное масло
помидоры в собст. соку
сахар

1. Фасоль замочить на ночь в хо-лодной кипяченой воде. Воду слить, фасоль промыть. В кастрюлю налить 2,5 л воды, положить фасоль и отправить на огонь. Дать закипеть, снять пену. Первые 10 минут варить на сильном огне. Убавить огонь и варить почти до готовности.

2. Морковь почистить и нарезать кольцами. Болгарский перец порезать крупными кубиками. Порезать сельдерей. Кольцами порезать лук-порей. И слегка припустить на оливковом масле.

3. Свежие помидоры надрезать крест накрест. Опустить в кипяток на несколько секунд. Затем снять кожице и порезать полукольцами. С помидоров в собственном соку снять кожице, пюрировать с помощью погружного блендера.

Добавить 1 ст. л. томатной пасты и свежие помидоры.

4. Когда фасоль почти сварится, запустить сельдерей и сладкий болгарский перец. Дать закипеть. Добавить морковь и варить 5-7 минут. Затем положить лук-порей и томатную смесь.

5. Добавить свежемолотый черный перец, 1 ст. л. сахара и сухие травки. Варить еще 7 минут. Накрыть крышкой и дать настояться 15 минут.

6. Лук порезать кольцами. Выложить в банку, добавить 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. оливкового масла, лимонный сок, соль. Выключить огонь. Накрыть крышкой, встряхнуть и оставить мариноваться.

7. Фасоладу подавать с маринованным луком, свежим хлебом и оливками.

-35%
171 р.

Говядина
Брезалола
Альмак, нарезка,
с/вял, 80 г



-35%
105 р.

Прошутто
Альмак, нарезка,
с/вял, 80 г



-25%
138 р.

Колбаса Трио Мио
Ремит, нарезка,
ассорти, с/к, 100 г



-25%
92 р.

Колбаса Наполи
Ремит, нарезка,
фирменная, с/к, 100 г



-31%
299 р.

Сыр Раклет Эмми
пл/твердый, классический,
жирн. 45%, 200 г



-25%
149 р.

Колбаски
по-балкански
Петруха, охл.,
600 г



-50%
39 р.

Суп Турецкий
Йелли, с булгуром, 100 г



-50%
64 р.

Айвар Острый/
Классический
Подравка, овощная
закуска из
красного перца и
баклажанов, 350 г



-28%
99 р.

Томаты
Чирио Польпа
резанные с мякотью,
400 г



-23%
119 р.

Томаты Чирио
очищенные,
с базиликом,
400 г



Средиземноморская кухня

СКАЧАЙ
рецепт!



-36%
99 р.

Рис Мистраль
Индика Голд
пропаренный,
1 кг

-31%
99 р.

Чечевица
Мистраль
красная, 450 г

-38%
109 р.

Средиземноморская
соль
Котани, 135 г

-39%
95 р.

Макаронные изделия
Федеричи
Тальятелле №203/
Фетучини №204, лапша
яичная в гнездах, 200 г



-15%
148 р.

Креветки
Меридиан
в рассоле, 180 г

-20%
262 р.

Креветки Бухта
Изобилия
мелкие, очищенные,
зам., 200 г

ПАСТА С МИДИЯМИ, ПОМИДОРАМИ И ЧЕСНОКОМ

Паста спагетти 200 г
помидоры черри 3 шт.
чеснок 3 зубчика
томатная паста 4 ст. л.
оливковое масло 2 ст. л.
базилик свежий 6 листьев
лимоны ½ шт.
соль по вкусу
вода 1 л

Для соуса из мидий
мидии в раковинах 500 г
помидоры черри 5 шт.
лук красный ½ шт.
чеснок 3 зубчика
перец чили красный 2 шт.
вино белое ½ стакана
оливковое масло 2 ст. л.
соль, перец по вкусу
базилик 1 ветка

- Нарезать лук, листья базилика и перец чили. Чеснок нарезать на тонкие пластинки, помидоры разрезать пополам.
- Нагреть в кастрюле оливковое масло. Добавить чеснок и обжарить в течение 2-х минут.
- Добавить лук и обжарить. Затем добавить перец.
- Положить в кастрюлю мидии и обжаривать 1 – 2 минуты, пока мидии не раскроются. Полить мидии вином.
- Положить в кастрюлю помидоры, накрыть крышкой и кипятить 5 – 6 минут на среднем огне. Посолить и поперчить. Убрать кастрюлю с плиты.
- В отдельную посуду перелить бульон из кастрюли. В другую посуду переложить помидоры, лук, чеснок и перец (они больше не понадобятся).
- Отварить спагетти до состояния аль денте.
- В кастрюлю налить оливковое масло. Нагреть масло и обжарить чеснок на медленном огне.
- Положить в кастрюлю спагетти, добавить томатную пасту и перемешать. Добавить нарезанные листья базилика. Добавить бульон и перемешать.
- Выложить в кастрюлю мидии и помидоры и потушить 1 минуту. Убрать кастрюлю с плиты и полить блюдо лимонным соком. Можно украсить блюдо листьями базилика.



до -33%
37 р.

Приправа Котани
в ассортименте, 13-25 г



-21%
41 р.

Свинина По-Французски
100 г

-20%
51 р.

Рыба по-Марсельски
100 г

-15%
159 р.

Мидии
Два Капитана
в рассоле, 300 г

-21%
34 р.

Чорисо
с фасолью, 100 г



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ СКИДКИ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ В ПЕРИОД 9 – 22 АВГУСТА 2018 ГОДА. ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ВРЕМЕНЬЮ. ТОВАРНОЕ И ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ВРЕМЕНЬЮ. 8 (800) 200-41-54. WWW.VIKTORIA-GROUP.RU



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ СКИДКИ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ В ПЕРИОД: 9 – 22 АВГУСТА 2018. ТОВАРНОЕ И ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО. ИЗОБРАЖЕНИЯ ТОВАРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СПОРТИВНЫЕ НАПИТКИ И ТАБАЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЛИЦАМИ МЛАДШЕ 18 ЛЕТ. ТОВАР МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН НЕ ВО ВСЕХ СУПЕРМАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ. 8 (800) 200-44-54, WWW.VIKTORIYA-BOUTIQUE.RU

Итальянка

Мясное рагу с фузилли

**СКАЧАЙ
рецепт!**



Ингредиенты

150 г оливкового масла	200 г буженины, нарезать
1 средняя морковь, нарезать небольшими кубиками	маленькими кубиками
1 средний сельдерей, нарезать кубиками	1 чашка молока
1 средняя луковица, мелко нарезанная	1 чашка сухого белого вина
1 зубчик чеснок	1 чашка воды
тонко нарезанный бекон или грудинка	соль и свежемолотый черный перец
400 г говяжьего фарша	200 гр твердого сыра для сервировки
1/4 стакана томатной пасты	

Как это сделать

Шаг 1
В большой эмалированной чугунной кастрюле разогрейте оливковое масло. Добавьте морковь, сельдерей, лук и чеснок и варите на умеренном огне, периодически помешивая, пока не размякнет, но не подрумянится, около 10 минут. Добавьте бекон, говяжий фарш и готовьте, разбивая мясо деревянной ложкой, пока не перестанет розоветь, около 8 минут. Добавьте томатную пасту и готовьте на медленном огне, периодически помешивая, около 10 минут.

Шаг 2
Добавьте нарезанную кубиками буженину, молоко,

Шаг 3
белое вино и воду в кастрюлю и тушите рагу на умеренно медленном огне, периодически помешивая, пока оно не станет густым, около 1 часа и 15 минут. Рагу посолить и поперчить по вкусу.

Шаг 4
В большой кастрюле с кипящей подсоленной водой варить фузилли, часто помешивая, до аль денте. Слейте воду и добавьте к соусу. Хорошо перемешайте, чтобы покрыть макароны. Переложите пасту в неглубокие миски и сразу подавайте к столу, с тертым сыром.

Масло Монини оливковое, 500 мл
-35%
354 р.



Масло Монини из виноградных косточек, 500 мл
-24%
345 р.



Бекон Двойное Копчение Велком, нарезка, с/к, 200 г
-25%
179 р.



Макаронные изделия Фузилли №98 Барилла, 500 г
-50%
44 р.





-20%

76 р.

Сливки Пармалат
ультрапастер.,
жирн. 11%, 0.5 л



-30%

99 р.

Овощи Хортекс
для жарки, с рисом и приправой
по-восточному, зам., 400 г

до -45%

109 р.

Приправа Тоскана/
Итальянские травы/для салата
Котани, мельница, 32-48 г

до -42%

37 р.

Приправа Котани
в ассортименте, 15-20 г



-50%

39 р.

Пasta по-Итальянски
Йелли, с овощами, 120 г



-34%

49 р.

Соус Кальве
майонезный,
Оливковый/
Чилинез, 390 г



до -33%

39 р.

Соус Астория
майонезный, в ассортименте,
200-233 г



-20%

49 р.

Кетчуп Астория
шашлычный/
томатный/лечо, 330 г



-36%

199 р.

Кофе Эгоист
Спешиал/Эспрессо
молотый, 8 капсул



-28%

179 р.

Сыр
Маскарпоне
Унагранде,
жирн. 80%,
250 г



-31%

299 р.

Соус Монини Песто
Алла Дженоузезе,
без чеснока, 190 г



-13%

129 р.

Фарш по-Домашнему
Близкие Горки, охл., 400 г



-19%

24 р.

Ризотто
с курицей
100 г



-20%

260 р.

Пицца
Итальянская
620 г



-40%

339 р.

Вино Сентина Монтепульчано
Д'Абруццо/Санджовезе Рубикон
красное, сухое, алк. 12%, 0.75 л



-25%

149 р.

Сыр Чиз Лаверс
нарезка,
в ассортименте,
жирн. 50%, 150 г



ТАКО С КУРИЦЕЙ И АВОКАДО



Мексика



СКАЧАЙ
рецепт!



-39 %
188 р.

Соус Сальса
Санта Мария,
с тропическими
фруктами,
230 г



-38 %
109 р.
Мексиканская соль
Котани, 145 г



-40 %
125 р.
Соус Сальса
Олд Ель Пасо,
оригинальный,
с кусочками томатов,
226 г

Помидоры 1 шт.
Красный лук 1 головка
Авокадо 1 шт.
Филе куриной грудки 500 г
Чили-пудра ¼ ч.л.

Молотый сушеный чеснок ¼ ч.л.
Оливковое масло 1 ст.л.
Тортильи 4 шт.
Соус сальса ½ ст.
Сыр чеддер ¼ ст.

КАК ЭТО СДЕЛАТЬ

1. Мелко порежьте лук, помидоры и авокадо. Перемешайте в миске.
2. Порежьте курицу на небольшие кусочки, посыпьте чили и чесноком. Разогрейте оливковое масло и обжарьте куриные кусочки на среднем огне до готовности и румяной корочки.
3. Переложите курицу на лепешки и сверху выложите смесь с авокадо, сальсу и тертым чеддером. Сверните лепешку пополам и сразу подавайте.



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С ЧЕМ СЧЕТОМ СКИДКИ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ В ПЕРИОД 9 – 22 АВГУСТА 2018. ТОВАРНОЕ И ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО. ИЗОБРАЖЕНИЯ ТОВАРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И ТАБАЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЛИЦАМ МЛАДШЕ 18 ЛЕТ. ТОВАР МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН НЕ ВО ВСЕХ СУПЕРМАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ. WWW.VICTORIA-GROUP.RU

Маринованные
виноградные листья 60 шт.
Баранина 1 кг
Бульон (овощной
или мясной) 1 л
Рис 200 г

Лук (репчатый) 2 шт.
Чеснок 1 зубчик
Петрушка 1 ч. л.
Масло (оливковое) 2 ч. л.
Соль, перец по вкусу

Додма



- Предварительно замочите виноградные листья в холодной воде на 2–3 часа.
- Залейте рис тёплой водой и отставьте 2 часа.
- Смешайте в большой миске рис, измельчённую петрушку, чеснок, лук, соль и перец.
- Мелко нарежьте баранину.
- Хорошо разогрейте сковороду, добавьте оливковое масло и мясо. Обжарьте до готовности.

Добавьте к мясу рисовую смесь и залейте бульоном.
Готовьте, пока рис не станет мягким.
Выложите готовый фарш на виноградные листья. Сверните
долму, аккуратно подворачивая кончики листов к начинке.
Выложите долму в глубокую кастрюлю и залейте бульоном.
Поставьте под пресс и готовьте на среднем огне
в течение 30–40 минут.
Подавайте с йогуртом или мацони.



Чахохбили
100 г



Лечо Джанарап
750 г



Овощи Джанарат
испеченные, 1000 г



Аджика Джанарат
классическая/пикантная,
260 г



Лобио по-грузински
100 г



Азу ЦБ



Фарш Блэк Ангус
Мираторг, говяжий,
0,5 кг, 400 г



Плов
с мясом цыпленка,
зам., 300 г



Чеснок/Кавказская
соль
Котани, 48/140 г



Приправа Хмели-Сунели/
Кавказские травы
Котани, 9-30 г



Напиток Айран/Тан-нор
Эдельвейс, к/м,
жирн 1% 0,5 л



199 р.
Чахохбили 4 сезона
грузинское блюдо с
фасолью, зам., 600 г

СКАЧАЙ
рецепт!



Грузия



СКАЧАЙ
рецепт!

Хачапури по-аджарски

Молоко смешиваем с водой, прогреваем до теплого состояния. Всыпаем сахар, дрожжи и тщательно размешиваем. Оставляем минут на 10.

Далее вливаем растительное масло, бросаем соль, добавляем яйцо. Смешиваем компоненты. Постепенно подсыпаем просеянную муку, приступаем к замесу.

Тесто для хачапури по-аджарски должно получиться эластичным, мягким и очень нежным. Как только тесто перестанет липнуть к ладоням, помещаем его в большую чистую миску, накрываем полотенцем и убираем в тепло на 1 час. Обминаем увеличившуюся массу и оставляем в тепле еще минут на 30.

Для теста:

молоко – 125 мл;
вода питьевая – 125 мл;
сухие дрожжи – 7 г;
соль – 1 ч. ложка;
сахар – 2 ч. ложки;
растительное масло – 1-2 ст.
ложки;

яйцо – 1 шт.;

мука – 400 г

Для начинки:

сыр сулугуни – 250 г;
адыгейский сыр – 250 г;
сливочное масло – 100 г;
яйца – 4-5 шт.

Готовим начинку. Трем сыры крупной стружкой.

Для сочности добавляем растопленное масло, вымешиваем.

Тесто делим на 4-5 равных частей. Раскатываем большие тонкие овалы. Формируем из теста лодочки и посыпаем сырным «фаршем». Перекладываем хачапури на противень с пергаментом. Выпекаем при 200°C 15-25 минут.

У практически готовых хачапури, ложкой слегка разрываем сырную начинку и вливаем сырое яйцо. Отправляем хачапури в духовку на 2-4 минуты. Бортики готовых хачапури смазываем сливочным маслом, а также бросаем по небольшому кусочку масла в начинку. Подаем горячими или очень теплыми.



Набор сырных рулетов
Сулугуни, мини, 300 г



Сыр Адыгейский
Чизолони, мягкий,
жирн. 45%, 330 г



Рахат-Лукум Тимоша
ассорти, ароматный,
250 г



Конфеты Халва
в шоколаде, 400 г



Вино
Тайна Колхиды Саперави
красное сухое,
алк. 11-13%, 0.75 л



Вино Марани
Ркацители
белое, сухое,
алк. 13%, 0.75 л



Вино Тайна Колхиды
Напареули
красное сухое, алк.
13%, 0.75 л



Вино Тайна
Колхиды Киндзмарули
красное полусладкое,
алк. 11-13%, 0.75 л



Вино Сихурули
Саперави
красное, сухое,
алк. 11-13%, 0.75 л



Вино Марани Саперави
красное, сухое,
алк. 13%, 0.75 л

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ СКИДКИ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫЙ В ПЕРИОД: 9 – 22 АВГУСТА 2018. ТОВАРНОЕ И ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ИЗОБРАЖЕНИЕМ ТОВАРА МОГУТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕНЫ НЕ ВО ВСЕХ СУПЕРМАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ 8 (800) 200-44-54, WWW.VICTORIA-GROUP.RU

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



Китай

PRO

Теплый салат со стручковой фасолью

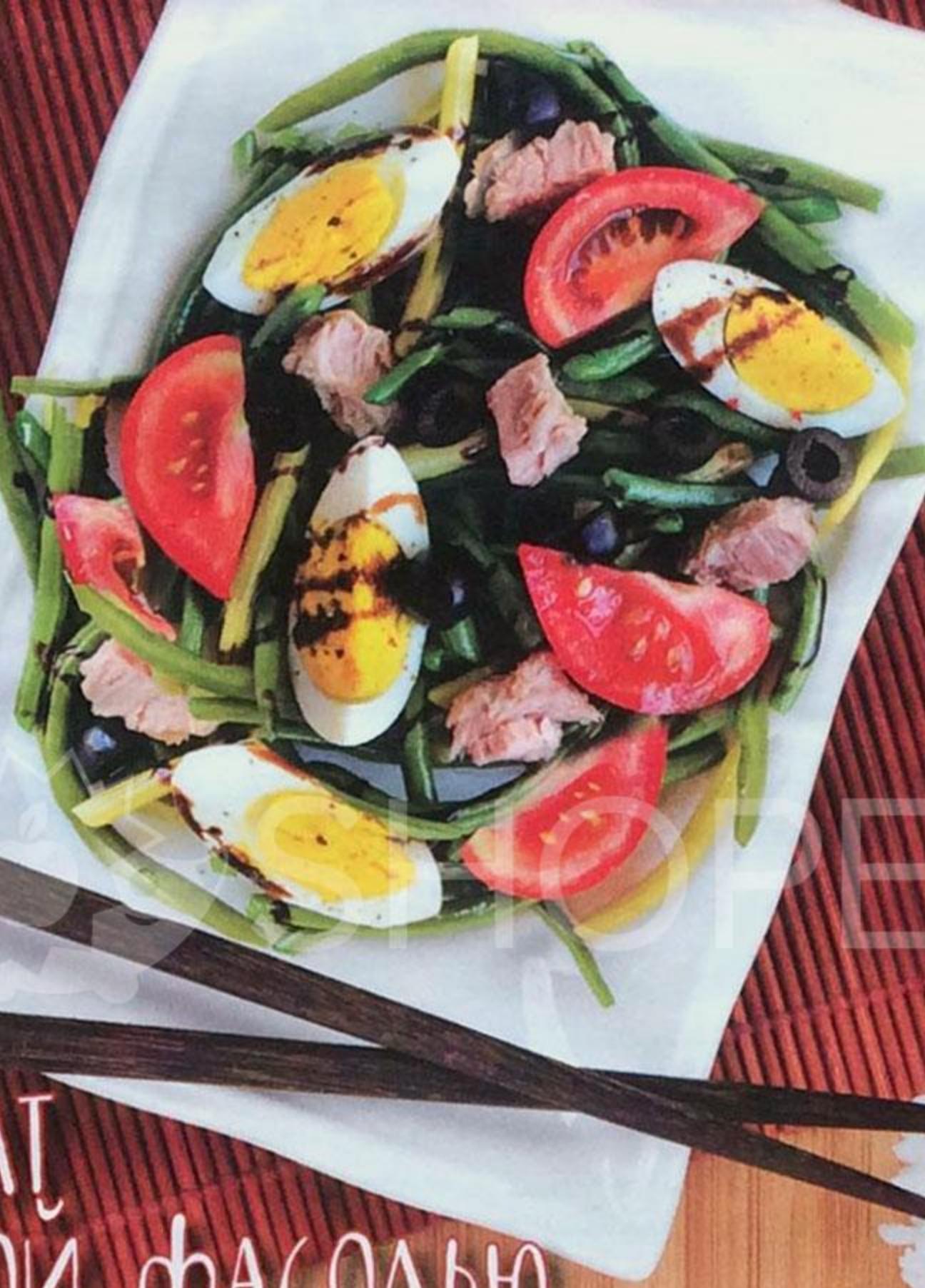
Ингредиенты

Зеленая стручковая
фасоль 500 г
Сладкий перец 1 шт.
Куриное филе 250 г
Соевый соус 2 ст.л.

Растительное масло 3 ст.л.
Соль по вкусу
Чеснок 3 зубчика
Лук репчатый 1 шт.

КАК ЭТО СДЕЛАТЬ

1. Отварить фасоль в подсоленной воде пару минут (она должна оставаться ещё твердоватой) и слить воду.
2. Куриное филе промыть, обсушить и нарезать полосками. Обжарить в горячей сковороде в небольшом количестве растительного масла до готовности.
3. Перец почистить и нарезать полосками. В сковороду от мяса добавить еще масла и обжарить лук и перец, добавить фасоль и жарить минут 5 на небольшом огне до готовности овощей. Добавить курицу к овощам.
4. Чеснок мелко нарезать, смешать с соевым соусом и добавить в сковороду. Прогреть еще 1–2 минуты.
5. Салат подавать теплым.



СКАЧАЙ
рецепт!

-23%
229 р.

Соус
Сладкий Чили
Санта Мария,
200 мл

-28%
119 р.

Соус Тамари
Санта Мария, соевый,
темный, 95 мл



-27%
359 р.

Соус Соевый
Санта Мария,
сладкий чили,
250 мл



-25%
319 р.

Соус Пад Тай
Санта Мария,
для вок-блюд,
250 мл



-25%
259 р.

Соус Терияки
Санте Мария,
300 мл



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ СКИДКИ ДЕЙСТВУЕТЫ В ПЕРИОД: 9 – 22 АВГУСТА 2018. ТОВАРНОЕ И ЦЕННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ИЗОБРАЖЕНИЯМИ ТОВАРА МОГУТ ОТЛАГАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И ТАБАЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЛИЦАМ МЛАДШЕМ 18 ЛЕТ ТОВАР МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН НЕ В ВСЕХ СУПЕРМАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ. 8 (800) 200-44-54, WWW.VICTORIA-GROUP.RU



-24%
37 р.

Приправа Азиатская
кухня
Котани, 15 г

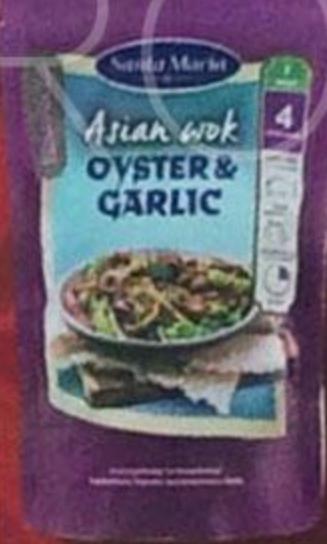


до -51%
109 р.

Приправа Азиатская/Гималайская
Котани, чеснок-имбирь/
прованские травы,
мельница, 37/72 г

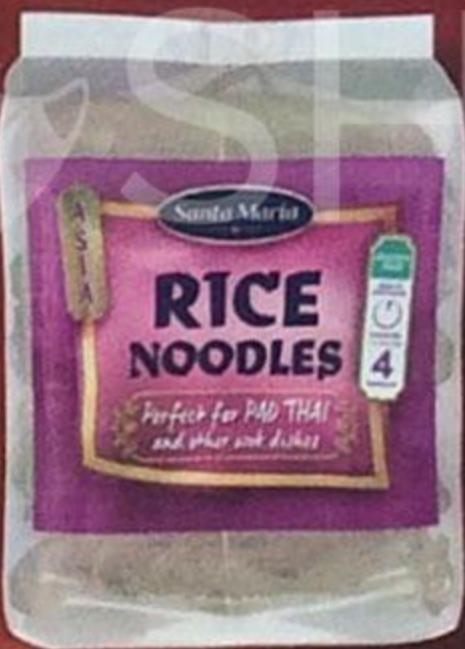
-25%
149 р.

Уксус Рисовый
Санта Мария,
95 мл



-25%
199 р.

Соус Устрично-
Чесночный
Санта Мария, для
вок-блюд, 150 мл



-64%
99 р.

Лапша Рисовая/Стеклянная
Санта Мария, 180/100 г



-50%
87 р.

Приправа
Санта Мария
в ассортименте,
22-24 г



-29%
89 р.

Смесь 4 Сезона
китайская, зам.,
овощная, 400 г



до -31%
149 р.

Чай Танай
черный, байховый,
классический/бергамот,
100 пак.



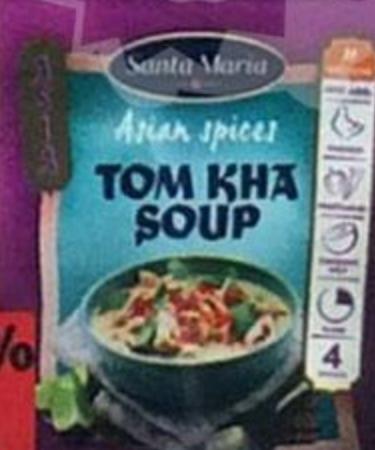
-20%
1160 р.

Креветки Королевские
Агама, очищенные,
с хвостом, зам., 850 т



-19%
48 р.

Овощи
по-Сейчuanски
100 г



-43%
87 р.

Суповая Смесь Том Кха
Санта Мария, 30 г



-50%
99 р.

Соус Томатный/Чесночный/
Китайский
Кюне, острый, 250 г



-29%
358 р.

Напиток винный Акура
белый/красный,
со вкусом сливы, сладкий
алк. 8.5%, 0.75 л

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ СКИДКИ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫЙ В ПЕРИОД 9 – 22 АВГУСТА 2018 ГОДА. СКИДКА ПРЕДСТАВЛЕННА ЕДИНОВРЕМЕННО С ПРЕДСТАВЛЕНИЕМ КАРТЫ И ПРИМЕНЯЕТСЯ К ВСЕМ ТОВАРАМ, ПРЕДСТАВЛЕННЫМ В КАТАЛОГЕ. СКИДКА НЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТСЯ К ПРИМЕНЕНИЮ К ТОВАРАМ, ПРЕДСТАВЛЕННЫМ В КАТАЛОГЕ В ПЕРИОД ПОСЛЕДНЕГО ДНЯ ДЕЙСТВИЯ СКИДКИ. СКИДКА НЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТСЯ К ПРИМЕНЕНИЮ К ТОВАРАМ, ПРЕДСТАВЛЕННЫМ В КАТАЛОГЕ В ПЕРИОД ПОСЛЕДНЕГО ДНЯ ДЕЙСТВИЯ СКИДКИ. СКИДКА НЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТСЯ К ПРИМЕНЕНИЮ К ТОВАРАМ, ПРЕДСТАВЛЕННЫМ В КАТАЛОГЕ В ПЕРИОД ПОСЛЕДНЕГО ДНЯ ДЕЙСТВИЯ СКИДКИ.



 СКАЧАЙ
рецепт!

ФИШ-ЭНД-ЧИПС

Ингредиенты

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 4 филе трески по 150 гр | растительное масло 1 л |
| 4 картофелины | $\frac{1}{2}$ ч.л. соды |
| 200 г муки | 1 лимон |
| 1 ст. темного пива | соль, перец по вкусу |

КАК ЭТО СДЕЛАТЬ

Смешайте соль, соду и просеянную муку. Постепенно введите в муку охлажденное пиво. Оставьте на полчаса под крышкой.

Очищенный картофель порежьте длинной соломкой. Обратите внимание! Перед приготовлением он должен быть сухой. Быстро обжарьте картошку в кипящем масле. Выньте шумовкой, чтобы излишки масла стекли.

- Посолите и отправьте в духовку на несколько минут (температура – 130°С).
- Нарежьте рыбу порционными кусочками.
- Обваляйте в муке, а затем в кляре так, чтобы кляр покрыл всю рыбу.
- Обжарьте в масле до образования корочки и выложите на салфетку, чтобы удалить излишки масла.
- Перед подачей сбрызните лимоном!



Бекон
Мираторг,
из мраморной
говядинны,
охл., 190 г



Ростбиф
запеченный,
100 г



Приправа Котани
Рыба золотая,
для гриля и
шашлыка, 80 г



Приправа Бургер
Классический/
Барбекю
Котани, 25 г



1+1

~~36~~ р.
18⁰⁰ р.
Цена за 1 шт.

**Напиток Севен-Ап
Лемон
Искрящийся лимонад,
сильногаз., 0.25 л.**



-42°
69 p.

Напиток Берн
сильногаз., энергетический,
Тропический микс/Оригинальный/
Яблоко-киви, 0,5 л



-42%
79 D.

Печенье Берган
в ассортименте,
126-135 г



Tyrrell's

Чипсы Тиррелс
Натурал
в ассортименте, 150 г

Для вегетарианцев

САЛАТ ИЗ ПЕРСИКОВ-ГРИЛЬ

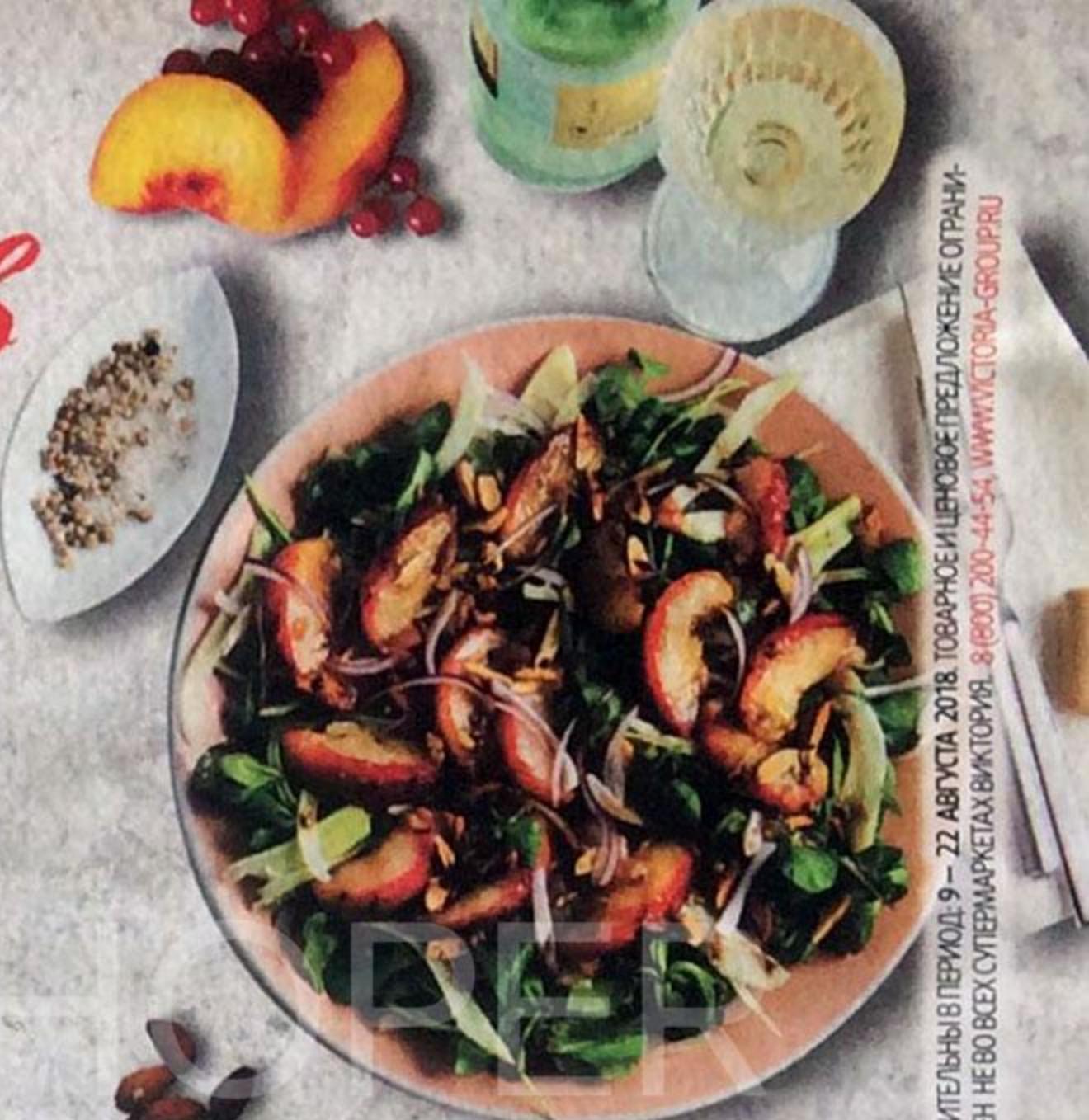
Ингредиенты

моцарелла 1 шт.
руккола 1 горсть
оливковое масло 1 ч. л.

бальзамический крем 1 ч. л.
бальзамический уксус 1 ч. л.
персики

КАК ЭТО СДЕЛАТЬ

- Персики освободить от косточки и нарезать небольшими дольками. Обжарить на гриле до образования корочки.
- Моцареллу порвать руками на кусочки. Для соуса смешать оливковое масло, бальзамический крем и бальзамический уксус.
- Выложить на тарелку рукколу, дольки персиков, моцареллу. Полить соусом.



СКАЧАЙ
рецепт!



-50%
39 р.

Биряни
Йелли, рис
Басмати с
овощами, 120 г



-50%
39 р.

Полба
Йелли, с белыми
грибами, 110 г



-50%
39 р.

Суп Гороховый
Йелли, 130 г



до -48%
37 р.

Приправа Котани
в ассортименте, 20-30 г



-35%
265 р.

Кедровые орешки
Семушка
150 г



-35%
145 р.

Фундук Семушка
сушеный, 120 г

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДВИЖЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ СКИДКИ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ В ПЕРИОД: 9 – 22 АВГУСТА 2018. ТОВАРНОЕ И ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ИЗОБРАЖЕНИЯ ТОВАРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И ТАБАЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЛИЦАМ МОДАШЕ 18 ЛЕТ. ТОВАР МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН НЕ ВСЮХ СУПЕРМАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ. 8 (800) 200-44-54 WWW.VICTORIA-GROUP.RU

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ СКИДКИ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫЕ В ПЕРИОД: 9 – 22 АВГУСТА 2018 ГОДА. ТОВАРНОЕ И ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ИЗОБРАЖЕНИЯ ТОВАРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СТИРТНЫЕ И ТАБАЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЛИЦАМИ МЛАДШЕ 18 ЛЕТ. ТОВАР МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН НЕ ВО ВСЕХ СУПЕРМАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ. 8(800) 200-44-54. WWW.VICTORIA-GROUP.RU

АРМЕНИЯ

-40 %
959 p.

Коньяк Аракат
5 лет, алк. 40%,
0.7 л



-30%
599 p.

Коньяк
Шахназарян
3 года,
алк. 40%,
0.5 л



-30 %
449 p.

**Коньяк
Дживан
3 звезды,
алк. 40%, 0,5 л**



-31%
469 p.

**Коньяк
Дживан
5 звезд,
классический/
лимон/мед,
алк. 40%, 0,5 л**



ПОРТУГАЛИЯ

-30%

799 p.

Вино Порто Вальдоуро
розовое/красное/
белое, ликерное,
алк. 19%, 0.75 л



АБХАЗИЯ

-40%

358 p.

**Вино
Гумиста Ашта Атаяад
красное, сухое,
алк. 13.5%, 0.75 л,
Абхазия**



-34%

89 p.

Рукав для
запекания
Топпнитс
3 м, рулон



Время игровых!

-35%
999 p.

Сковорода
Атмосфера Марбл
для вок, 28 см



-47%
89 p.

**Фольга Саянская
алюминиевая, гриль,
особо прочная,
10 м x 23 см, 1 шт.**

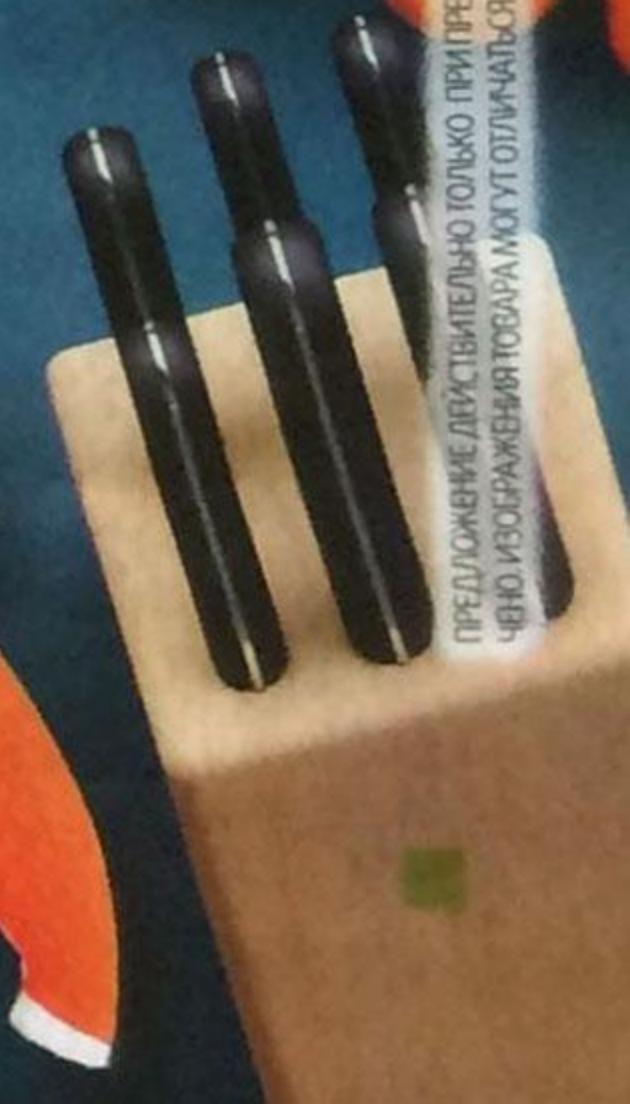
-49%
79 p.

Контейнер
Гуд энд Гуд
0.8 л



-34%
119 D.

Нож Атмосфера
Акварель
универсальный,
13 см



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ СЧЕТОМ СКИДКИ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ В ПЕРИОД: 9 – 22 АВГУСТА 2018 ГОДА. ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ИЗОБРАЖЕНИЯМ ТОВАРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СТИРНЬЕ ИЗДЕЛИЯ ЛИЦАМ МЛАДШЕМ 18 ЛЕТ. ТОВАР МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН НЕ ВО ВСЕХ СУПЕРМАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ. 8 (800) 200-44-54, WWW.VIKTORIA-GROUP.RU

6 – 19
августа,
2018

Скидка
только по карте

Моя



-15%
345 р.

Напиток Фрисо
молочный, сухой, 1-3 года,
с пребиотиками, 400 г



до -31%
43 р.

Пюре Агуша
с 6 мес.,
в ассортименте,
80 г



-24%
19 р.

Сок Тема
без сахара,
с 4-5 мес., яблоко-
персик/груша, 200 мл



-25%
35 р.

Сок Агуша
мультифрукт/
яблоко-персик/
яблоко-банан, 500 мл



-27%
129 р.

Каша Беби Премиум
молочная, сухая,
с 6 мес., печенье с вишней
и яблоком, 200 г



-25%
99 р.

Каша Беби Премиум
молочная, сухая,
с 6 мес., фруктово-
злаковое ассорти,
с 6 мес., 250 г



-19%
139 р.

Каша Беби Премиум
молочная, сухая, с 6 мес.,
пшеничная, печенье
и груша, 200 г



-28%
139 р.

Каша Шагайка
Нестле, молочная, 5 злаков,
с 12 мес., земляника-
яблоко-малина/яблоко-
банан-груша, 200 г



-17%
89 р.

Каша Нестле
сухая, молочная, с 4-5 мес.,
рисовая/овсяная, 200 г



-42%
49 р.

Какао Белый Мишка
растворимый,
с витамином С, 150 г

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ СКИДКИ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ В ПЕРИОД: 6 – 19 АВГУСТА 2018. ТОВАРНОЕ И ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ИЗОБРАЖЕНИЯМ ТОВАРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СТИРНЫЕ НАПИТКИ И ТАБАЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГИДРАМ МЛАДШЕ 18 ЛЕТ. ТОВАР МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН НЕ ВО ВСЕХ СУПЕРМАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ.

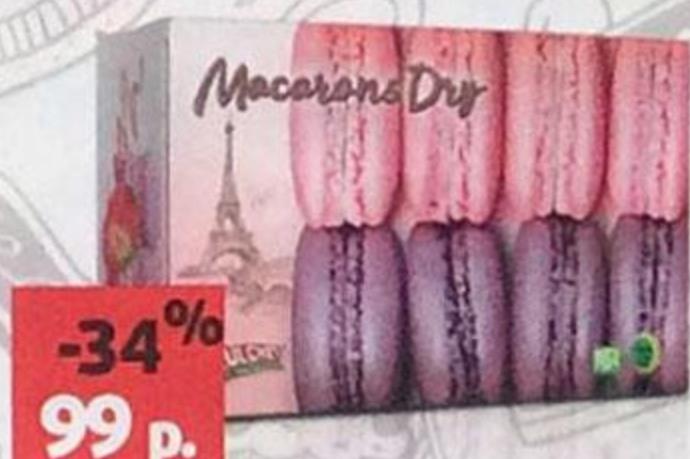
ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ СКИДКИ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ В ПЕРИОД: 6 – 19 АВГУСТА 2018. ТОВАРНОЕ И ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ИЗОБРАЖЕНИЯМ ТОВАРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СТИРНЫЕ НАПИТКИ И ТАБАЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГИДРАМ МЛАДШЕ 18 ЛЕТ. ТОВАР МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН НЕ ВО ВСЕХ СУПЕРМАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ.

6 – 19
августа,
2018
Скидка
только по карте



-58%
19 р.

Печенье Аленка
любимое молоко с витаминами/
молочный шоколад, 190 г



-34%
99 р.

Макаруны Минд
Акульев, с начинкой, 80 г



-41%
67 р.

Паста Золотой Степ
шоколадно-арахисовая, 220 г



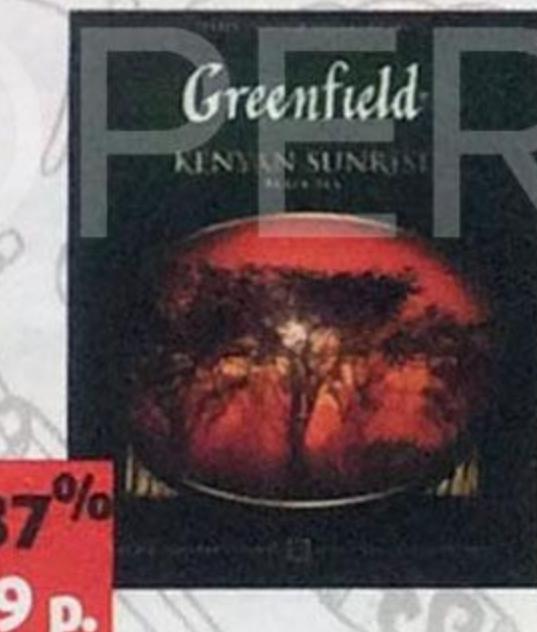
-39%
229 р.

Кофе Жардин
Филиграно
сублимированный,
натурализованный, 95 г



-28%
69 р.

Чай Гринфилд
Голден Цейлон,
черный, 25 пак.



-37%
199 р.

Чай Гринфилд
Кениан Санрайз, черный,
байховый, 100 пак.



-33%
39 р.

Чай Ахмад
Китайский, зеленый,
байховый, 25 пак.



-33%
49 р.

Чай Ахмад
Классический, черный,
байховый, 25 пак.



-37%
39 р.

Пирожное
Фаретти
клубничное/
шоколадное,
130 г



-40%
29 р.

Корица Котани
молотая/целая, 25/17 г



до -61%
29 р.

Сахар Апельсиновый/
Ванильный
Котани, 50/10 г

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕНЬЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРОВ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ СКИДКИ. ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ В ПЕРИОД: 6 – 19 АВГУСТА 2018 ТОВАРНОЕ И ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ВРЕМЕННОМ ПЕРИОДОМ. ТОВАР МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН НЕ ВО ВСЕХ СУПЕРМАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ. 8 (800) 200-44-54, WWW.VICTORIA-GROUP.RU



6 – 19
августа,
2018

Моя

Скидка
только по карте



ПИВО СО ВСЕГО СВЕТА!

-31%
39 р.

Пиво Клинское
пастер., светлое,
ж.б/ст.б, алк. 5%,
0.45-0.47 л, Россия



-34%
49 р.

Пиво Амстел
Безалкогольное/
Премиум Пилснер
светлое, алк. 0.5/4.8%,
0.45 л, Нидерланды



-26%
58 р.

Пиво Хайнекен
светлое, алк. 4.6%,
0.5 л, Нидерланды



до -27%
59 р.

Пиво Крушовице
светлое, пастер.,
ст.б./ж.б., алк. 4.2%,
0.45-0.5 л, Чехия



-26%
119 р.

Пиво Бакалар
Оригинальный
светлое, алк. 4.9%,
0.5 л, Чехия



-31%
159 р.

Пиво Альгойер Хель
светлое, пастер.,
алк. 4.9%, 0.5 л,
Германия



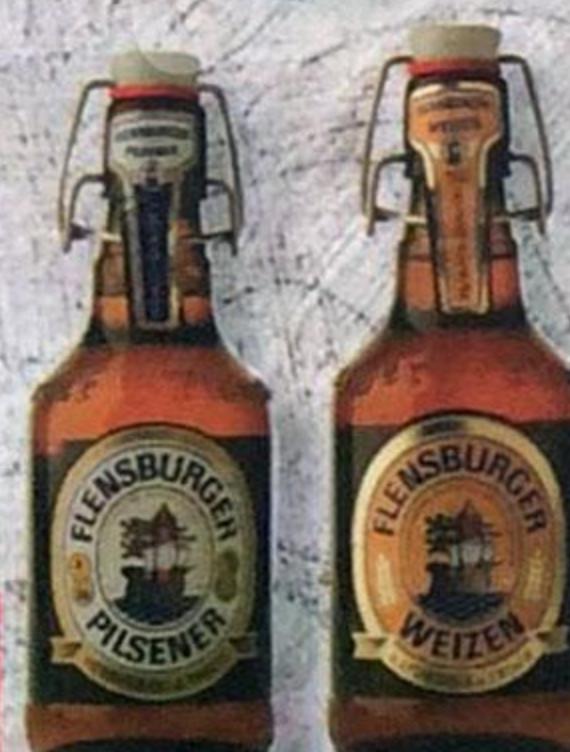
-26%
169 р.

Пиво
Фленсбургер Пилснер
светлое, пастер., алк. 4.8%,
0.5 л, Германия



-25%
189 р.

Пиво Фленсбургер
Пилснер/Вайцен
светлое, пастер.,
алк. 4.8- 5.1%,
0.33 л Германия



-20%
189 р.

Пиво Хиршбрауерай
Дунклер Хирш
алк. 5.2%, 0.5 л,
Германия



-24%
249 р.

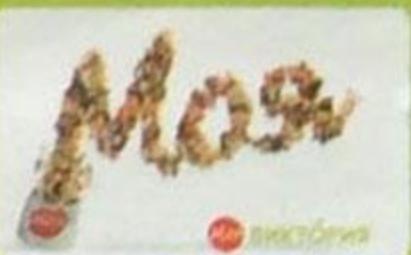
Пиво Вичвуд Хобгоблин
темное, алк. 5.2%,
0.5 л, Англия



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДВИГАЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ СКИДКИ. ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ В ПЕРИОД: 6 – 19 АВГУСТА 2018. ТОВАРНОЕ ЦЕННОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО. ИЗОБРАЖЕНИЯ ТОВАРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И ТАБАЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЛИЦАМ МЛАДШЕ 18 ЛЕТ. ТОВАР МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН НЕ ВО ВСЮ СУПЕР-

МАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ. 8 (800) 200 44 54, WWW.MYVICTORIA.GROUP

6 – 19
августа,
2018
Скидка
только по карте



-29%
349 D.

**Напиток Деласи
Мохито**
белый, сладкий,
алк. 12%. 1 л



-30%
369 p.

Вермут Деласи
белый, алк. 15%,
1 л



Коньяк
Кремлевский
российский,
3 года, алк. 40%,
0,5 л

Коньяк
Старейшина
3 года,
алк. 40%, 0,5 л

A photograph of a bottle of Stareishina Brandy. The bottle has a dark brown glass body with a label featuring the brand name 'Старейшина' (Stareishina), 'БОДЯКА' (Bodjaka), and '7'. Below the number 7 is a small green plaque with text in Russian. The bottle is set against a background of a snowy mountain landscape.

Коньяк
Старейшина
7 лет,
алк. 40%, 0.5 л

Водка Ачара
Абхазская Чача
виноградная,
алк. 55%, 0.5 л

Текила
Ольмека Белая
Классико
алк. 38%, 0,5 л

Ром Барсело
Гран Аньехо
5 лет
алк. 37.5%,
0.7 л

Текила
Ольмека
Золотая
Супремо
алк. 38%, 0,5 л

A photograph of a Courvoisier VS Cognac bottle and its packaging box. The bottle is positioned on the right, showing its yellow label with the brand name and VS rating. To its left is the dark blue rectangular box, which features a large gold starburst graphic at the top and the same branding as the bottle. A red promotional banner at the bottom left of the box displays a large '-30%' discount.

Коньяк
Курвуазье
ВС 0,5 л

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КАРТЫ «МОЯ ВИКТОРИЯ» НА ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ СКИДКИ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ В ПЕРИОД: 9 – 22 АВГУСТА 2018. ТОВАРНОЕ И ЦЕННОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО ЧЕМОУ ЗОБРАЖЕНИЕМ ТОВАРА МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ОРИГИНАЛА. МЫ НЕ ПРОДАЕМ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И АЛКОГОЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЛИЦАМ МЛАДШЕ 18 ЛЕТ. ТОВАР МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН НЕ ВО ВСХ СУПЕРМАРКЕТАХ ВИКТОРИЯ. 8 (800) 200-44-54, WWW.МОСТОРИЯ.GROUP.RU



-35%
135 р.

Чай Бодрость
традиционный, черный
байховый, 100 пак.

-31%
599 р.

Торт Кельшский
Тортьяна, 1300 г

599 р.

Торт Кельшский
Тортьяна, 1300 г

-35%
38 р.

Сок/Нектар
Любимый Сад
в ассортименте, 0.95 л

-30%
1078 р.

Колбаса Кальяри
Альмак, с/вял, 1 кг



-30%
559 р.

Вино Сихарули
Киндзмараули/Мукузани
красное, полусладкое/
сухое, алк. 11-12%, 0.75 л

до -30%
419 р.

Пельмени Хаяль
Биф/с бараниной
Сибирская Коллекция
люкс, зам., 800 г



Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью