

ВИНО & ЕДА



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вина Франции



Франция — столица мирового виноделия, вдохновитель и самый строгий эксперт этой отрасли. Для самих французов вино является поистине культовым напитком, крупнейшей статьёй экспорта и национальной гордостью. Свою любовь и уважение к этому напитку французы без устали передают всему миру — ежегодно здесь производится более 5 миллионов литров вина, в 65 регионах из 90 виноделием заняты более 50 тысяч человек.

Французские вина могут быть самыми разнообразными, но одно остается неизменным — это качество вина. За тысячелетия французами был накоплен бесценный опыт выращивания винограда и производства вина, которым и сегодня стараются пользоваться во всех странах. Несмотря на самые современные технологии, во многих хозяйствах продолжают собирать и выдавливать виноград вручную, что очень положительно влияет на вкус и аромат вина.



ВИНО ТУР ДЕ МАНДЕЛОТ

Бордо Медок красное, сухое, 0,75 л

Подают к говядине, острому сыру, дичи,

баранине, утке.

Температура подачи: 14–16°C

Вкус с доминантой нот вишни, пряностей и дубовой бочки.

Длительное яркое сухое послевкусие

~~999⁹⁰~~ **20%**
799⁹⁰



ВИНО ТУР ДЕ МАНДЕЛОТ БОРДО СУПЕРЬЕР

красное, сухое, 0,75 л

Подают к говядине, острому сыру, дичи, баранине, утке

Температура подачи: 16–18°C

Вкус наполнен богатыми тонами тушеной красной смородины и черники.

Длительное яркое сухое послевкусие

~~879⁹⁰~~ **20%**
699⁹⁰



ВИНО ИВОН МО

Каберне Совиньон, красное, сухое, 0, 75 л

Подают к жареному красному мясу, мясу-гриль, сырам

Температура подачи: 16–18°C

Гладкий, хорошо сбалансированный вкус

с оттенками свежих фруктов, тонкими танинами

и пряными нюансами.

~~559⁹⁰~~ **25%**
419⁹⁰



ВИНО ИВОН МО

Шардоне, белое, сухое, 0, 75 л

Подают к камбале, палтусу, мягкому сыру, семге, тунцу, птице, моллюскам

Температура подачи: 10°C

Гармоничный, сбалансированный, элитный характер вина с приятной кислотностью и свежим послевкусием

~~559⁹⁰~~ **25%**
419⁹⁰



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вина Франции



ВИНО РЕБАРЕЛЬ

белое, сухое, 0,75 л

Подают к белой рыбе, мягкому сыру, семге, птице, морепродуктам. Температура подачи: 10-11°C

Вино соломенного цвета, легкое, свежее, хорошо

сбалансированное с ароматами трав и белых цветов и приятной кислинкой во вкусе.

~~349⁹⁰~~ **29%**
249⁹⁰



ВИНО РЕБАРЕЛЬ

красное, сухое, 0,75 л

Подают к десертам, мягкому сыру с плесенью, блюдам восточной кухни

Температура подачи: 18-20°C

Вино с тонами черных ягод и джема, с мягким, слегка терпким вкусом.

~~349⁹⁰~~ **29%**
249⁹⁰



СЫР КАМАМБЕР АЛТИ

с белой плесенью, 50%, 125 г



~~269⁹⁰~~ **33%**
179⁹⁰

СЫР БРИ ПРЕЗИДЕНТ

60%, 200 г



~~419⁹⁰~~ **24%**
319⁹⁰

СЫР ДОРБЛЮ

с голубой плесенью, 50%, 100 г



~~212⁹⁰~~ **20%**
169⁹⁰

ВИНОГРАД БЕЛЫЙ С КОСТЬЮ 1 кг



109⁹⁰

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вина Италии

Вы любите собраться с друзьями за бокалом хорошего вина? Или согреться этим напитком в холодный зимний вечер перед камином? Вина в Италии создаются для настоящих ценителей прекрасного. Здесь можно отведать белые, красные, розовые вина с чистым, пьянящим и свежим ароматом, от которых захватывает дух, а во рту разливается блаженное тепло.

Безусловно, благоприятные климатические условия этой поистине удивительной страны и есть основа производства всего многообразия итальянских вин. Количество этих наименований вина даже не поддается точному подсчету. Принято считать, что их приблизительно три тысячи – от банальных столовых вин, до марочных, высококачественных.



ВИНО КЪЯНТИ КАРЕТТИ ДОКГ красное, сухое, 0,75 л

Подают к говядине, блюдам с томатным соусом, острому сыру, дичи, баранине
Температура подачи: 18–20°C
Приятный, хорошо сбалансированный вкус вина раскрывается сочными нюансами красных фруктов

~~499⁹⁰~~ **20%**
399⁹⁰



ВИНО ТИНИ

Неро Д'Авола/Монтепульчано Д'Абруццо, красное, сухое/полусухое, 0,75 л

Подают к мясу под соусом, свинине, жареному цыпленку, пасте. Температура подачи: 16–18°C
Вино с насыщенным вкусом, округлыми танинами и приятным устойчивым послевкусием. Яркий аромат с тонами вишни, чернослива, ежевики и фруктового джема.

~~499⁹⁰~~ **30%**
349⁹⁰



БАЛЫК СВИНОЙ МЯСНИЦКИЙ РЯД

с/к, 1 кг



~~989⁹⁰~~ **39%**
599⁹⁰

СПАГЕТТИ N114 ПАСТЕРОНИ

450 г



~~79⁹⁰~~ **25%**
59⁹⁰

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вина Испании

Испания — это не только солнце, море, пляжи, коррида и фламенко. Это еще и великолепные вина, производимые в больших объемах.

Достаточно сказать, что эта страна занимает почетное третье место по объемам производства вина, а по площади виноградников и вовсе безоговорочный лидер (миллион гектаров земли занят лозой).

Долгое время вино не ценилось на международном рынке, поскольку качество позволяло употреблять его только внутри страны.

Но в XX веке ситуация изменилась, новые законы значительно улучшили качество вина. Оно отличается более терпким вкусом и крепостью, что вполне соответствует страстному испанскому характеру.



ВИНО КАСТИЛЬО ДЕ КЛАВИХО Резерва красное, сухое, 0,75 л

Подают к закускам испанской кухни, сытным мясным блюдам, маслинам, твердым сырам, колбасам с/к

Температура подачи: 16–18°C

Мягкий и округлый вкус вина с длительным и утончённым послевкусием с древесно-ванильными оттенками



~~1199⁹⁰~~ **33%**
799⁹⁰

ВИНО МОНТЕ ЛЬЯНО РИОХА

красное, сухое, 0,75 л

Подают к острым и пряным блюдам, паштете, копченому мясу, барбекю

Температура подачи: 16–18°C

Бархатистый вкус с фруктово-древесными акцентами, мелкозернистыми танинами и стойким послевкусием.



~~699⁹⁰~~ **29%**
499⁹⁰

КОЛБАСА САЛЬЧИЧОН ЧЕРКИЗОВО

с/к, 1 кг



~~1100⁹⁰~~ **36%**
699⁹⁰

МАСЛИНЫ МИНИ ИБЕРИКА

без косточки/с косточкой, 300 г



~~95⁹⁰~~ **17%**
79⁹⁰

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вина Европы

Португалия-представитель вина, которое принято называть «терпким и тяжелым». Изготавливают его особым способом: ягоды разминают только ногами, ни в коем случае не прессуют. Ассортимент португальских вин удачно сочетает влияние благоприятного климата, природного грунта и удивительного темперамента виноделов.



ВИНО МАТЕУШ

розовое, полусухое, 0,75 л

Подают к рыбе и морепродуктам, белому мясу, салатам, пасте, твердому сыру, легким закускам
Температура подачи: 12-14°C
Хорошо сбалансированный, заманчивый вкус с чуть газированной мягкой окантовкой

~~599⁹⁰~~ 17%
499⁹⁰



ВИНО МАТЕУШ

белое, полусухое, 0,75 л

Подают к белой рыбе, мягкому сыру, семге, птице, морепродуктам.
Температура подачи: 10-11°C. Живой, свежий, хорошо сбалансированный вкус с тонкой кислотностью, молодой, слегка газированный.

~~599⁹⁰~~ 17%
499⁹⁰



ВИНО МАКЕДОНСКОЕ

красное, полусухое, 1 л

Подают к говядине, острому сыру, дичи, баранине, утке.
Температура подачи: 16-18°C
Вино обладает гладкой и гармоничной структурой, наполнен тонкими оттенками садовых и винных ягод и имеет продолжительное послевкусие

~~499⁹⁰~~ 30%
349⁹⁰



ВИНО МАКЕДОНСКОЕ

белое, сухое, 1 л

Подают к блюдам японской кухни, белому мясу и рыбе, сырам, овощам. Температура подачи: 10-12°C
Легкий, энергичный и гармоничный вкус вина демонстрирует умеренную кислотность и мягкое, освежающее послевкусие

~~499⁹⁰~~ 30%
349⁹⁰



КРЕВЕТКИ ОТБОРНЫЕ БУХТА ИЗОБИЛИЯ

90/120, 850 г

549⁹⁰



СЫР ЭММИ ХОФХАС

46%, 180 г

~~359⁹⁰~~ 19%
289⁹⁰



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вина Чили

Характерной особенностью отличаются чилийские вина. Они поступают в продажу готовыми к употреблению, достигая уже в бутылке за минимальный срок оптимальной зрелости.

К долгому хранению эти вина не предрасположены, и для получения максимального наслаждения их лучше выпить в течение 2-3 лет.



ВИНО СОЛ ДЕ ЧИЛИ

Каберне Совиньон Мерло, красное, сухое, 0,75 л

Подают к говядине, острому сыру, дичи, баранине, утке.

Температура подачи: 16-18°C

Вино обладает мягким, хорошо сбалансированным фруктовым вкусом с округлыми танинами и свежим живым послевкусием



429⁹⁰ 19%
349⁹⁰

ВИНО СОЛ ДЕ ЧИЛИ

Совиньон Блан Шардоне, белое, сухое, 0,75 л

Подают к аперитиву, камбале, паптусу, мягкому сыру, птице, моллюскам

Температура подачи: 10-12°C

Вкус яркий, сбалансированный, свежий, с фруктовыми тонами и нотками персиков



429⁹⁰ 19%
349⁹⁰

ВИНО АМИГОС МИОС

Каберне Совиньон Мерло, красное, сухое, 0,75 л

Подают к красному и белому мясу, твердому сыру, дичи, утке. Температура подачи: 16-18°C

Вино демонстрирует мягкий, округлый вкус с шелковистой текстурой, фруктовыми нотами и длительным послевкусием



499⁹⁰ 30%
349⁹⁰

ВИНО АМИГОС МИОС

Совиньон Блан Шардоне Москатель, белое, сухое, 0,75 л

Подают к аперитиву, белой рыбе, птице, белому мясу, морепродуктам

Температура подачи: 10-12°C

Вино интригует чистым, свежим вкусом с ароматами крыжовника, персика и лимона



499⁹⁰ 30%
349⁹⁰

ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА ПЕТЕЛИНКА

охлажденная, 1 кг



239⁹⁰ 17%
199⁹⁰

СТЕЙК АТД

из говядины по-сицилийски
в маринаде охл, 250 г



319⁹⁰ 22%
249⁹⁰

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вина Новый Свет

Наряду с традиционными винодельческими регионами весьма уверенно себя чувствует Новый свет, представленный лучшими винами от ведущих производителей Аргентины, Южной Африки, Австралии, Новой Зеландии и США. Каждая из стран производит вино, вкус которого и является её визитной карточкой, потому что специализируется на своём особом сорте винограда.



ВИНО ЗАРАФА

Совиньон Блан, белое, сухое, 0,75 л

Подают к морепродуктам, суши/роллам, сырам,

белому мясу, салату овощному

Температура подачи: 10-11°C

Вкус мягкий, сочный и спелый, с нотами пайма, минералов и сбалансированным легким послевкусием

~~499⁹⁰~~ 30%
349⁹⁰



ВИНО ЗАРАФА

Пинотаж, красное, сухое, 0,75 л

Подают к красному мясу, сыру, дичи, утке, оливкам,

пасте. Температура подачи: 14-16°C

Энергичный и сочный, устойчивый и мягкий,

с элегантной танинной структурой и сухим долгим послевкусием.

~~499⁹⁰~~ 30%
349⁹⁰



ВИНО СТЕЙКВАЙН

Каберне Совиньон/Мальбек, красное, полусухое, 0,75 л

Подают к стейку, мясу и птице на гриле, дичи,

баранине, утке

Температура подачи: 16-18°C

Вино обладает бархатными танинами и долгим послевкусием. С ароматом черных ягод и пряных специй

~~499⁹⁰~~ 26%
369⁹⁰



ВИНО СТЕЙКВАЙН

Торронтес, белое, полусухое, 0,75 л

Подают к стейку из рыбы, морепродуктам, сырам,

фруктам, орехам

Температура подачи: 10-12°C

Свежий и чистый вкус с цитрусовыми и цветочными оттенками белых цветов

~~499⁹⁰~~ 26%
369⁹⁰



ОЛИВКИ МАЭСТРО ДЭ ОЛИВА

без косточки/с косточкой, 175-190 г

~~69⁹⁰~~ 29%
49⁹⁰



ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ НА ВЕТКЕ 450 г

139⁹⁰



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вина Грузия, СНГ

Копоритную и солнечную Грузию по праву величают колыбелью виноделия. Такой характер, вкус и аромат, заставивший говорить о себе весь мир, сложно найти даже во французских коллекциях. На территории страны произрастают более 500 сортов винограда (из 4 тыс. сортов известных миру), это лишний раз доказывает, что Грузия – это не что иное, как «мировой очаг» формирования культурного и дикого винограда.

Один раз попробовав вино из Грузии, вы сразу поймете: это любовь на всю жизнь, а не мимолетный роман. Вино в Абхазии – больше, чем просто алкоголь: это настоящий божественный дар, лекарство от всех болезней. Обычные вина пьют за обедом или просто без всякого повода, коллекционные марки открывают на праздники.



ВИНО АПСНЫ

красное, полусладкое, 0,75 л

Подают к красному мясу, сыру твердому,

птице, утке

Температура подачи: 16-18°C

Вино обладает насыщенным и бархатистым

фруктовым вкусом с доминирующей нотой вишни

~~489⁹⁰~~ **22%**
379⁹⁰



ВИНО МУКУЗАНИ КАХЕТИЯ

красное, сухое, 0,75 л

Подают к блюдам восточной кухни, соленому сыру,

шашлыку из телятины, свинине

Температура подачи: 16-18°C

Нежный, мягкий, гармоничный вкус с пряными нюансами и длительным послевкусием

~~799⁹⁰~~ **19%**
649⁹⁰



ХИНКАЛИ ПО-ВОСТОЧНОМУ ЛОЖКАРЕВЪ 900 г



~~249⁹⁰~~ **40%**
149⁹⁰

натуральный продукт 900 г

СЫР ХИНКАЛИ С НАЧИНКОЙ ТВОРОЖНОЙ ОРЕХ 45%, 150 г



~~169⁹⁰~~ **29%**
119⁹⁰

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вина России

Основными винодельческими регионами нашей страны являются Краснодарский край, Ставрополье, Астрахань, Крым, Дагестан и Ростовская область. Плодородные почвы и мягкий приморский климат позволяют получать вина превосходного качества, с насыщенным вкусом, гарантированной натуральностью и невысокой ценой.



ЛИКЕРНОЕ ВИНО МУСКАТЕЛЬ ЧЕРНЫЙ МАССАНДАРА

красное, сладкое, 0,75 л

Подают к джигитову, десерту, фруктовым пирогам,

сухофруктам, орехам, сырам с плесенью

Температура подачи: 16-18°C

Мягким полный вкус вина десертного характера

раскрывается тонкими оттенками чернослива

499⁹⁰ 30%
349⁹⁰



ВИНО АГОРА

Мускат, белое, полусладкое, 0,75 л

Подают к свинине, телятине, овощам, десертам

Температура подачи: 10-12°C

Мягкий, щедрый вкус с бархатистой текстурой,

приятной сладостью и нотками изюма в долгом

послевкусии.

от 369⁹⁰ 19%
299⁹⁰



ВИНО АГОРА

Мускат Черный/Каберне, красное, сладкое/сухое, 0,75 л

Подают к говядине, свинине, телятине, овощам, острому

сыру, дичи, баранине, утке

Температура подачи: 16-18°C

Вкус полный, бархатистый, с деликатной сладостью

и шоколадно-фруктовыми нотами в послевкусии

от 369⁹⁰ 19%
299⁹⁰



ТОРТ ТИРАМИСУ ЧЕРЕМУШКИ

700 г



259⁹⁰ 27%
189⁹⁰

НАБОР КОНФЕТ БАБАЕВСКИЙ

Ассорти Букет/Визит, 215-300 г

279⁹⁰ 25%
209⁹⁰



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Угристые вина

Бокал игристого вина – это возможность каждого потребителя создать поистине праздничное настроение на любом мероприятии. Это, пожалуй, единственное вино, которое можно пить в любое время дня и ночи, с закуской или без, как аперитив или диджестив. Ну просто невозможно устоять: оно легко пьется и отлично раскрывает вкус любого блюда.



ВИНО ИГРИСТОЕ РИУНИТЕ Д-Оро, белое, полусладкое, 0,75 л

Подают к блюдам восточной кухни, шоколаду, сырам, фруктам, орехам

Температура подачи: 8-10°C

Вино обладает сочным, освежающим, гармоничным вкусом с нотками муската

~~509⁹⁰~~ **24%**
389⁹⁰



ВИНО ИГРИСТОЕ РИУНИТЕ Ламбруско Эмилия Розе, розовое, полусладкое, 0,75 л

Подают к салатам, сырам, овощам, мясным деликатесам, десертам, шоколаду

Температура подачи: 10-12°C

Вино обладает свежим, тонким, легким вкусом с оттенками земляники, черешни и красной смородины

~~509⁹⁰~~ **24%**
389⁹⁰



ВИНО ИГРИСТОЕ ЗОЛОТАЯ БАЛКА белое, брют, 0,75 л

Подают к камбале, палтусу, мягкому сыру, семге, тунцу, птице, моллюскам

Температура подачи: 6-8°C

Вино обладает ярким фруктовым вкусом с легкими нотами фиалки и длительным освежающим послевкусием

~~379⁹⁰~~ **21%**
299⁹⁰



ВИНО ИГРИСТОЕ ЗОЛОТАЯ БАЛКА белое, полусладкое, 0,75 л

Подают к фруктам, кремовым десертам, мягкому сыру, птице, моллюскам. Температура подачи: 6-8°C

Вино обладает сочным, мягким, гармоничным вкусом с приятной фруктовой сладостью и освежающим послевкусием.

~~379⁹⁰~~ **21%**
299⁹⁰



ШОКОЛАД ВДОХНОВЕНИЕ БАБАЕВСКИЙ Темный/Элитный 75% какао миндаль/Мини десерт Ореховый мусс/Мини десерт Шоколадный брауни, 100 г

~~102⁹⁰~~ **25%**
76⁹⁰



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Интересные факты о вине

«Ароматом» называют запах молодого вина, в то время как более выдержанный напиток имеет более тонкий запах, именуемый «букетом».

В Древней Греции хозяин дома во время застолья первым делал глоток вина, дабы гости убедились, что напиток не отравлен. Таким образом, возникло выражение «пить за здоровье».

Дегустация вина — это, по сути, оценка запаха. Поэтому женщины подходят на роль дегустаторов лучше, чем мужчины, так как они обладают более чувствительным обонянием.

Красное вино имеет красный цвет из-за того, что во время процесса ферментации оно насыщается цветом виноградной кожуры. Белое вино не проходит процесс ферментации.

Традиционно принято сначала подавать легкие вина и только потом переходить к более тяжелым. Кроме того, белое вино должно быть подано перед красным, молодое вино — перед старым, а сухое вино — перед сладким.

Существует правильный и неправильный способ держания бокала с вином. Необходимо держать бокал за ножку, а не за саму чашу, так как тепло вашей ладони будет нагревать напиток.

В большинстве случаев вино подается в бокале с изогнутыми краями, которые способствуют «удержанию» ароматов. Чем тоньше стекло и обод, тем лучше.

Одна тонна винограда — это 60 ящиков вина или 720 бутылок, т.е. одна бутылка вина содержит примерно 1270 г винограда.

Принц Чарльз использует вино как топливо для своего старинного Aston Martin.

Вино, которое кажется водянистым на вкус, считается «разбавленным». Оно могло быть сделано из винограда, который собирали во время проливного дождя.

