

МИРАТОРГ СУПЕРМАРКЕТ

цены действительны: 17.12.2018 – 06.01.2019 г.

ОТЛИЧНЫЙ СТЕЙК
МОЖЕТ ПОЖАРИТЬ КАЖДЫЙ

Попробуй, у тебя получится!



С Новым Годом!



ПОПРОБУЙ! У ТЕБЯ ПОЛУЧИТСЯ

ИДЕАЛЬНЫ ДЛЯ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ И СКОВОРОДЕ!



Стейк Пиканья Matured Beef
говядина, 490 г



Стейк Стриплойн
Black Angus PRIME
говядина, 640 г



Стейк Топ Блейд Black Angus
говядина, 460 г



Стейк Пиканья Black Angus
говядина, 325 г



-23%
~~763.⁹⁰~~
589.⁹⁰

Стейк Стриплойн
Black Angus
говядина, 320 г



-25%
~~1139.⁰⁰~~
859.⁹⁰

Стейк Рибай Black Angus
говядина, 320 г



-22%
~~369.⁹⁰~~
289.⁹⁰

Стейк Бавет Black Angus
говядина, 310 г



-21%
~~1723.⁰⁰~~
1359.⁰⁰

Стейк Рибай Black Angus
Prime
говядина, 390 г

МИРАТОРГ
BLACK ANGUS

СТЕЙК БАВЕТ
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ №1

1. Достаем стейк из упаковки. Мясо нужно промокнуть бумажной салфеткой, чтобы не было лишней влаги.
2. Для лучшего результата, перед приготовлением, мясо должно полежать 20-30 минут, для достижения комнатной температуры.
3. Разогреваем сковороду до раскаленного состояния / разжигаем мангал или барбекю. Смазываем стейки растительным маслом, ни в коем случае не солим и не перчим!
4. Выкладываем стейк на раскаленную сковороду / решетку мангала или барбекю. Обжариваем с каждой стороны по 2 минуты до золотисто-коричневой корочки. Затем дожариваем еще по 1,5 минуты на медленном огне / вдали от основного жара.
5. Снимаем стейк с решетки и даем ему «отдохнуть» в течение 3-х минут на теплой тарелке (прикрыв фольгой).
6. Добавляем крупномолотую соль, перец и немного смазываем сливочным маслом.

**ПОПРОБУЙ! У ТЕБЯ
ПОЛУЧИТСЯ**



МИРАТОРГ



Вкусное и такое простое в приготовлении **МЯСО ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ**



Рулька свиная МИРАТОРГ
по-Баварски, для запекания, 1 кг



Ростбиф говяжий МИРАТОРГ
из рампла, для запекания, 1 кг



Лопатка свиная Домашняя МИРАТОРГ
в чесночном маринаде, для запекания, 1 кг



Окорок свиной Дворянский
МИРАТОРГ
в брусничном соусе, для запекания, 1 кг



Шейка свиная МИРАТОРГ
в маринаде, для запекания, 1 кг



Карбонад Праздничный
МИРАТОРГ
свиной, в сливочно-грибном соусе, для
запекания, 1 кг



-20%

249.⁹⁰

199.⁹⁰

Рулька свиная МИРАТОРГ
в специях, для запекания, 1 кг



-20%

349.⁹⁰

279.⁹⁰

Окорок свиной МИРАТОРГ
в маринаде, для запекания, 1 кг



-28%

398.⁹⁰

286.⁹⁰

Почки и сердце в сливочном маринаде
МИРАТОРГ
розовая телятина, для запекания, 800 г



-21%

416.⁹⁰

329.⁹⁰

Телятина с вялеными томатами
МИРАТОРГ
для запекания, 600 г

МИРАТОРГ
BLACK ANGUS

СТЕЙК ТОП БЛЕЙД
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

ВЫРАЩЕНО В БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ №2

1. Достаем стейк из упаковки. Мясо нужно промокнуть бумажной салфеткой, чтобы не было лишней влаги.
2. Для лучшего результата, перед приготовлением, мясо должно полежать 20-30 минут, для достижения комнатной температуры.
3. Разогреваем сковороду до раскаленного состояния / разжигаем мангал или барбекю. Смазываем стейки растительным маслом, ни в коем случае не солим и не перчим!
4. Выкладываем стейк на раскаленную сковороду / решетку мангала или барбекю. Обжариваем с каждой стороны по 2 минуты до золотисто-коричневой корочки. Затем дожариваем еще по 1,5 минуты на медленном огне / вдали от основного жара.
5. Снимаем стейк с решетки и даем ему «отдохнуть» в течение 3-х минут на теплой тарелке (прикрыв фольгой).
6. Добавляем крупномолотую соль, перец и немного смазываем сливочным маслом.

ПОПРОБУЙ! У ТЕБЯ
ПОЛУЧИТСЯ





**МИРАТОРГ
BLACK ANGUS**

ШНИЦЕЛЬ

из мраморной говядины

200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ №3

1. Достаем стейки из упаковки. Мясо промокнуть бумажной салфеткой, чтобы не было лишней влаги.
2. Перед приготовлением стейки должны полежать 20-30 минут. Для лучшего результата мясо должно быть комнатной температуры.
3. Отбиваем стейки с двух сторон, чтобы толщина куска стала примерно 5 мм
4. Разогреваем сковороду до раскаленного состояния, стейки смазываем растительным маслом, ни в коем случае не солим и не перчим!
5. Выкладываем стейк на раскаленную сковороду, обжариваем с каждой стороны по 1-2 минуты до золотисто-коричневой корочки. Затем дожариваем ещё 1-2 минуты на медленном огне
6. После приготовления стейк выкладываем на теплую тарелку (прикрыв фольгой) и даем ему «отдохнуть» в течение 5 минут.
7. Добавляем крупномолотую соль и перец, немного смазываем сливочным маслом и посыпаем мелкоизмельченным чесноком со свежей зеленью.

**ПОПРОБУЙ! У ТЕБЯ
ПОЛУЧИТСЯ**



-21%
~~239.⁹⁰~~
189.⁹⁰

Стейк из свиной шейки
400 г

-17% -18%
~~179.⁹⁰~~
146.⁹⁰

Фарш Домашний МИРАТОРГ
свино-говяжий, 500 г

-23%
~~389.⁹⁰~~
299.⁹⁰

Шницель SKIN
говядина, 430 г

1+1
~~164.⁹⁰~~

Чепачки МИРАТОРГ
из мраморной
говядины, 300 г

-17%
~~276.⁹⁰~~
229.⁹⁰

Карпаччо Капрезе
МИРАТОРГ
Black Angus, 130 г

МИРАТОРГ

ПЕЛЬМЕНИ



1+1
392.⁹⁰

Пельмени
ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ
800 г

Пельмени из настоящей
мраморной говядины
Black Angus



1+1
320.⁹⁰

Пельмени
«НЕЖНЫЕ»
800 г

Нежная и легкая
начинка из сочного
куриного филе



1+1
427.⁹⁰

Пельмени
«ДЕРЕВЕНСКИЕ»
800 г

Пельмени из нежного
охлажденного
мяса собственного
производства



Витамин это натуральный источник витаминов и микроэлементов, благодаря которым Вы ежедневно можете поддерживать сбалансированный рацион и обогатить Ваше меню вне зависимости от времени года. Мгновенная «шоковая» заморозка позволяет сохранить витаминов больше, чем в длительно хранящихся свежих овощах, фруктах и ягодах.*

Широкий ассортимент вдохновит Вашу фантазию и позволит приготовить любое блюдо - от ароматного супа до оригинального десерта!



Рис бурый ВИТАМИН
Мираторг, с овощами и зеленью, 400 г



Курица с овощами и базиликом ВИТАМИН
Мираторг 400 г



Курица по-тайски ВИТАМИН
Мираторг, в соусе Талаки, 600 г



Паста Primavera ВИТАМИН
Мираторг, с шампиньонами и итальянскими травами, 400 г



Горошек зеленый ВИТАМИН
Мираторг, 400 г



Брокколи ВИТАМИН
Мираторг, 400 г



Ананас ВИТАМИН
Мираторг, 300 г



Клубника ВИТАМИН
Мираторг, 300 г

* По данным Всероссийского государственного научно-исследовательского института консервной и овощесушильной промышленности.



-24%
~~126.⁹⁰~~
96.⁹⁰

Блинчики МИРАТОРГ
с курагой, 370 г



-26%
~~130.⁹⁰~~
96.⁹⁰

Блинчики МИРАТОРГ
с вишней, 370 г



**ВТОРАЯ
ПАЧКА В ПОДАРОК**

1+1
99.⁹⁰

Наггетсы куриные
Мираторг
Классические 300г



Йогурт МИЛГРАД
вишня/миндаль, черника/земляника,
2,5%, 0,5 л



Продукт творожный МИЛГРАД
со злаками, с бананом, 4%, 130 г



Пудинг ГРАНД ДЕСЕРТ
в ассортименте, 4,9-5,2%, 200 г



Йогурт БЕЛЫЙ ГОРОД
персик-манго, злаки, 1,5%, 0,5 л



Творожок МИЛАНЬЯ
клубника/злаки, 2,5%, 130 г



Масса творожная МИЛГРАД
с вишней, 20%, 250 г



Масса творожная БМК
с изюмом, 20%, 500 г



Сырок творожный ДАР ПРОДУКТ
картошка, 40 г



Масло сливочно-растительное
ЗЕМЛЯНОЕ
Масленца, 72,5%, 180 г



Продукт сметаносодержащий
ДОМАШНЯЯ БУРЕНКА
20%, 200 г



Сметана ВКУСНОТЕЕВО
20%, 150 г



Творог ВКУСНОТЕЕВО
9%, 300 г



Ряженка МИЛГРАД
4%, 0,5 л



Кефир МИЛГРАД
3,2%, 0,5 л



Кефир ВКУСНОТЕЕВО
1%, 0,5 л



Молоко МИЛГРАД
3,2%, 1 л



Сырное
разнообразие



Сыр MOZZARELLA
Galbani, 45%, 250 г



Сыр MOZZARELLA
Galbani, 48%, 125г



Сырный продукт
ФЕТАКА
Hochland, сливочный,
маслины-паприка, 200 г



Салат «Розовая Свинка»

1. На масле поджарить мелко нарезанный лук. В конце жарки добавить маринованные грибочки и прожарить еще 5 минут. Массу переложить на салфетку, до стекания масла.
2. Картошку и яйца отварить, после остывания очистить. Натереть на терке в разные посуды. Белки должны быть отдельно от желтков.
3. Выкладывать будем ровными слоями, придавая форму овала: лук и грибы; картошка; мелко нарезанный огурчик; желток-белок-желток; сыр. Каждый новый слой пропитывать небольшим количеством майонеза.
4. Охладить в холодильнике не менее 2 часов. Затем украсить вареной колбасой и оливками, в виде симпатичной свинки.

Ингредиенты:

постное масло
3 средних картошины
одна луновца
один соленый огурчик
3 яйца
майонез
маринованные шампиньоны
150 грамм сыра твердого

Приятного аппетита!



Сырный продукт ФЕТАКА
Hochland, 400 г



Сыр PRESIDENT
салахис, 45%, 250 г



Сыр мягкий PETIT BRIE
с белой плесенью, 60%, 125 г



Сыр БРИ
President, мягкий, 200 г



Сыр БРИ/КАМАМБЕР
WhiteCheese from Zhukovka, 50-60%,
150 г



Сыр ГАУДА
Карлов двор, фасованный, 45%, 300 г



Сыр ГРАФ
Карлов Двор, твердый, 45%, 1 кг



Сыр ГОСУДАРЬ
Карлов Двор, с ароматом сливок, 50%, 1 кг



Сыр ЭЛИТ
Карлов двор, 45%, 1 кг



Сыр ReVerana
Карлов двор, сливочный, 45%, 1 кг



Сыр ПОШЕХОНСКИЙ
Ровенки, 1 кг

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



МИРАТОРГ



1+1
209.⁹⁰

Колбаса Докторская
МИРАТОРГ
вареная, 470 г



1+1
256.⁹⁰

Сервелат МИРАТОРГ
в/к, 375 г

настоящее МЯСО

Колбасное
ассорти



~~422.⁹⁰~~ -17%
349.⁹⁰

Колбаса ДОКТОРСКАЯ
Брянский МК, 1 кг



~~177.⁹⁰~~ -17%
146.⁹⁰

Колбаса ДОКТОРСКАЯ
Брянский МК, вареная, ГОСТ, 400 г



~~179.⁹⁰~~ -17%
149.⁹⁰

Колбаса ДОКТОРСКАЯ
Царь-мясо, вареная, ГОСТ, 400 г



~~156.⁹⁰~~ -20%
124.⁹⁰

Колбаса ДОКТОРСКАЯ
Содружество, вареная, 400 г



~~498.⁹⁰~~ -24%
376.⁹⁰

Сервелат ЭЛИТ
Губернская МК, 1 кг



~~244.⁹⁰~~ -24%
186.⁹⁰

Колбаса ДОКТОРСКАЯ
Губернский МК, вареная, 500 г



~~729.⁹⁰~~ -22%
569.⁹⁰

Колбаса ЭЛИТНАЯ
Царь-мясо, в/к, 1 кг



~~717.⁹⁰~~ -18%
589.⁹⁰

Колбаса МОСКОВСКАЯ
Брянский МК, в/к, ГОСТ, 1 кг



~~165.⁹⁰~~ -16%
139.⁹⁰

Колбаса ИМПЕРАТОРСКАЯ
Содружество, в/к, 300 г



~~544.⁹⁰~~ -23%
419.⁹⁰

Буженина Содружество
из мяса цыпленка-бройлера, 1 кг



~~711.⁹⁰~~ -21%
559.⁹⁰

Грудина
Царь-Мясо, в/к, 1 кг



~~410.⁹⁰~~ -20%
329.⁹⁰

Свинина АРОМАТНАЯ
Царь-мясо, в/к, 1 кг

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



Дары морей
и океанов



~~98.⁹⁰~~ -16%
82.⁹⁰

Горбуша ТОМИЧ
х/к, косичка, 150 г



~~130.⁹⁰~~ -21%
102.⁹⁰

Скумбрия ТОМИЧ
по-деревенски, х/к, 300 г



~~149.⁹⁰~~ -22%
116.⁹⁰

Скумбрия ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
Томич, тушка, 300 г



~~52.⁹⁰~~ -11%
46.⁹⁰

Пресервы из сельди ВЕСЕННЯЯ
Томич, 180 г



~~64.⁹⁰~~ -23%
49.⁹⁰

Анчоус
Флотская, 40 г



~~119.⁹⁰~~ -25%
89.⁹⁰

Карибус
Флотская, 45 г



~~72.⁰⁰~~ -21%
56.⁹⁰

Осьминог
Флотская, 30 г

Рулеттики из форели

Ингредиенты:

Тонкий армянский лаваш – 1 лист
Форель слабосоленая – 200 г
Мягкий сливочный сыр – 200 г
Укроп – 1 небольшой пучок
Лимон – 1 шт.
Черный перец молотый – по вкусу

Рецепт:

Смешать сливочный сыр с мелко нарубленным укропом, добавить по 1 ст. ложке сока и тертой цедры лимона, хорошо перемешать. Форель нарезать тонкими пластинами. Промазать лаваш сливочным сыром с зеленью. Разложить по всей длине пластины форели, посыпать перцем. Свернуть в плотный рулет, дать постоять при комнатной температуре 10 минут.

Приятного аппетита!



~~395.⁹⁰~~ -12%
349.⁹⁰

Форель ТОМИЧ
с/с, 300 г

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



Запеченные мидии в духовке

Томаты — 3 шт./чеснок — 4 зубца/очищенные мидии в ракушках — 1,2 кг/столовая соль — по вкусу/молотый перец — по вкусу/оливковое масло — 30 г/сухари для панировки — 60 г/петрушка — 10 г/гвоздика — 1 бутон

1. Влейте 500 мл воды в термостойкую тару, поместите туда мидии. Включите конфорку на максимальную мощность. Когда моллюски раскроются, выложите их на блюдо.

2. Удалите верхнюю часть ракушки. Во время остывания морепродукта нашинкуйте петрушку и перетрите ее с перцем, солью и гвоздикой.

3. Соедините зелень в общей таре с сухарями, томатами и оливковым маслом. Вымешайте состав, чтобы в конечном итоге получить массу сметанообразной консистенции. Добавьте воду при необходимости.*

4. На заранее смазанный маслом противень поместите моллюсков. Намажьте по чайной ложке соуса на каждую ракушку с мидиями.

5. Отправьте противень на 12 минут в разогретую до 180 градусов духовку. После приготовления употребляйте морепродукты горячими.

Приятного аппетита!



Мидии в створках AGAMA в собственном соку, 450 г



Стейк семги AGAMA замороженный, 400 г



Блины ОСТАНКИНО с куриным мясом, 420 г



Блины ОСТАНКИНО с печенью, 420 г



Чизкейк CHEESEBERRY New-York, с малиной, 1 кг



Чизкейк CHEESEBERRY яблочный, 1 кг



Полезные
Запасы



Горошек/кукуруза HEINZ
390 г



Горошек BONDUELLE
425 мл



Кукуруза BONDUELLE
425 мл



Фасоль красная BONDUELLE
белая/красная, 425 мл



Оливки ALMITO
с сырной начинкой, 320 мл, Греция



Пашет из черных оливок
ROMEO ROSSI
180 г, Италия



Шампиньоны OBERON
280 г, Болгария



Опята СКАТЕРТЬ САМОБРАНКА
маринованные, 370 мл



Лосось БЕРИНГ
радужный, 245 г



Паштет МЕДОВЫЙ ДОМ ФЕРМА
из печени индейки, 230 г

Бутерброды с пастой из авокадо и шпротами

Ингредиенты:

Шпроты – 1 банка
Хлеб с тмином
Лимонный сок (1 столовая ложка)
Спелый плод авокадо
Чеснок (2 зубчика)
Листики петрушки
2 свежих помидора
Винный уксус (1 столовая ложка)
Соль и смесь перцев

Рецепт:

1. Хлеб разрезать на кусочки (не слишком тонкими), поместить в разогретую духовку для подсушивания. Готовые кусочки должны полностью остыть.

2. Шпроты вынуть из банки и переложить в отдельную посуду. Полить рыбу лимонным соком (использовать половину количества, указанного в рецепте) и винным уксусом. Аккуратно перемешать и дать шпротам постоять в ароматной смеси около получаса.

3. Авокадо освободить от кожуры, извлечь из него косточку. Мякоть размять в однородное пюре. Чеснок измельчить, высыпать к авокадо, туда же вылить оставшийся лимонный сок, высыпать перец и соль. Взбить пасту вилкой и убрать в холодильник (там паста приобретёт густоту).

4. Каждый кусочек хлеба обильно намазать пастой из авокадо, сверху поместить кружок помидора и рыбу. Украсить бутерброд со шпротами зеленью.

Приятного аппетита!



Шпроты БЕРИНГ
в масле, крупные, 190 г

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

КОТАНЫ

1881

-26%

~~63.90~~
46.90

Специи КОТАНЫ
для свинины, 30 г



-27%

~~74.90~~
54.90

Приправа
для глинтвейна
КОТАНЫ
моментальная, 35 г



-23%

~~68.90~~
52.90

Корица КОТАНЫ
молотая, 25 г



-27%

~~205.90~~
149.90

Специи КОТАНЫ
мельница, для курицы, 52 г



-28%

~~275.90~~
199.90

Специи КОТАНЫ
мельница, 4 перца,
французские травы, 33-35 г



ДЛЯ ОСОБОГО АРОМАТА
ВАШИХ БЛЮД!

Полезные
Запасы



Кетчуп/Соус HEINZ
в ассортименте, 350 г

-33%

~~131.90~~
88.90

Кетчуп HEINZ
томатный, 570 г



Соус соевый HEINZ
классический, 150 мл

-20%

~~117.90~~
94.90

Рис МИСТРАЛЬ
жасмин, 500 г



Лаваш рисовая SEN SOY
300 г

-21%

~~44.90~~
32.90

Гречка МЕТАКА
варочные пакеты, 5x100 г



Масло оливковое CIRIO
Extra Virgin, 750 мл, Италия

-22%

~~166.90~~
129.90

Хлебцы рисовые КУРИЕС
с десертным/молочным бельгийским шоколадом,
90 г



Чипсы LAYS
в ассортименте, 150 г



Чипсы AGENTE
с оливковым маслом, 160-180 г, Испания

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



~~36%~~
312.⁰⁰
199.⁹⁰

Чай GREENFIELD
черный, 100 пакетиков



~~24%~~
91.⁹⁰
69.⁹⁰

Чай GREENFIELD
черный, 100 г



~~33%~~
89.⁹⁰
59.⁹⁰

Чай GREENFIELD
Green Melissa, Summer Bouquet,
25 пакетиков



~~32%~~
72.⁹⁰
49.⁹⁰

Чай TESS
Forest Dream, Ginger Mojito, 20 пакетиков



~~31%~~
160.⁰⁰
109.⁹⁰

Чай ПРИНЦЕССА НУРИ
черный, 100 пакетиков



~~18%~~
72.⁹⁰
59.⁹⁰

Чай АКБАР
черный, 25 пакетиков



~~21%~~
151.⁹⁰
119.⁹⁰

Чай AHMAD
черный, английский завтрак, 90 г



~~22%~~
115.⁹⁰
89.⁹⁰

Чай AHMAD
черный, 25 пакетиков



~~32%~~
309.⁹⁰
209.⁹⁰

Кофе JARDIN
Colombia Medellin, сублимированный,
150г



~~28%~~
222.⁹⁰
159.⁹⁰

Кофе ЖОКЕЙ
растворимый, сублимированный, 150г



~~29%~~
279.⁹⁰
199.⁹⁰

Кофе ЖОКЕЙ
по-восточному молотый, жареный,
450 г



~~32%~~
442.⁹⁰
299.⁹⁰

Кофе АРАБИКА
растворимый, молотый, 95 г



~~25%~~
239.⁹⁰
179.⁹⁰

Кофе СУАРЕ
Московская кофейня на паях, 75 г



~~30%~~
301.⁹⁰
209.⁹⁰

Кофе АРАБИКА
Московская кофейня на паях,
молотый, жареный, 250 г



~~20%~~
78.⁹⁰
62.⁹⁰

Кофе Принц LЕВО
молотый для турки, 100 г



~~26%~~
215.⁹⁰
159.⁹⁰

Кофе JACOBS MONARCH
47,5 г

Сладкие подарки



~~409.⁹⁰~~
-23%
316.⁹⁰

Конфеты MERCI
в ассортименте, 250 г



~~251.⁹⁰~~
-25%
189.⁹⁰

Конфеты RAFFAELLO
150 г



~~259.⁹⁰~~
-23%
199.⁹⁰

Конфеты WITOR'S SPA
из молочного шоколада, начинка фундук/
хрустящие злаки, 85 г, Италия



~~399.⁹⁰~~
-13%
349.⁹⁰

Конфеты ONLY
из молочного шоколада с орехово-кремовой
начинкой и хлопьями, 400 г, Италия



~~239.⁹⁰~~
-17%
199.⁹⁰

Конфеты MAITRE TRUFFOUT
ассорти, сердце, 100 г, Бельгия



~~229.⁹⁰~~
-13%
199.⁹⁰

Конфеты MAITRE TRUFFOUT
дары моря, 250 г, Бельгия



~~649.⁹⁰~~
-8%
599.⁹⁰

Конфеты SAGNET
ассорти, молочный/темный, белый шоколад,
200 г, Бельгия



~~199.⁹⁰~~
-25%
149.⁹⁰

Конфеты МОСКВА
шоколадные, 200 г



~~111.⁹⁰~~
-29%
79.⁹⁰

Конфеты НАСЛАЖДЕНИЕ
Бабаевский, с мягкой карамелью, 250 г



~~104.⁹⁰~~
-43%
59.⁹⁰

Конфеты БАТОНЧИК
250 г



~~187.⁹⁰~~
-31%
129.⁹⁰

Конфеты КРАСНАЯ ШАЛОЧКА
250 г



149.⁹⁰

Шоколадные фигурки ONLY
Снега и снеговик, из молочного шоколада,
100 г, Германия

к Новому году!



229.⁰⁰ -13%
199.⁹⁰

Шоколадные плитки ONLY
из белого/молочного шоколада с
изображением Санты, 150 г, Германия



179.⁰⁰ -17%
149.⁹⁰

Шоколадные фигурки ONLY
из молочного шоколада с изображением
Санты, 125 г, Германия



129.⁰⁰ -23%
99.⁹⁰

Шоколадные фигурки/конфеты ZAINI
Санта-Клаус из молочного шоколада, 60 г, Италия



279.⁰⁰ -11%
249.⁹⁰

Конфеты ONLY
из темного шоколада с мятной
начинкой, 148 г, Польша



299.⁰⁰ -17%
249.⁹⁰

Конфеты ONLY
из молочного шоколада, с молочной
начинкой, 120 г, Польша



399.⁰⁰ -13%
349.⁹⁰

Конфеты WITOR'S SPA
из молочного шоколада, кремовая
начинка из фундука, 150 г, Италия



229.⁰⁰ -13%
199.⁹⁰

Шоколад CHOCOLAT BERNRAIN
Рождественский, Санта-Клаус, 100 г,
Швейцария



98.⁹⁰ -29%
69.⁹⁰

Шоколад БАБАЕВСКИЙ
горький, 100 г



107.⁹⁰ -26%
79.⁹⁰

Шоколад ВДОХНОВЕНИЕ
Бабаевский, с миндалем, 75%, 100 г



81.⁹⁰ -27%
59.⁹⁰

Шоколад АЛЕНКА
много молока, 100 г



299.⁹⁰

Печенье JACOBSENS
ванильное, 200 г, Дания



134.⁹⁰ -26%
99.⁹⁰

Зефир/мармелад БЕЛЕВСКИЙ
ассорти, вишнево-черничный, 250-360 г



-20%
249.⁹⁰
199.⁹⁰

Нектар YAN
облепиховый,
0,93 л, Армения



-23%
325.⁹⁰
259.⁹⁰

Сок YAN
гранатовый, 0,93 л,
Армения



-20%
274.⁹⁰
224.⁹⁰

Сок YAN
манго, 0,93 л,
Армения



-20%
249.⁹⁰
199.⁹⁰

Сок YAN
яблочный, 0,93 л,
Армения



-24%
65.⁹⁰
49.⁹⁰

Вода AQUA
Minerale негазированная,
2 л



-21%
32.⁹⁰
25.⁹⁰

Минеральная вода СВЯТОЙ
ИСТОЧНИК
газированная, негазированная,
1,5 л



-29%
84.⁹⁰
59.⁹⁰

Чай холодный LIPTON
лимон, зеленый, 1 л



-37%
126.⁹⁰
79.⁹⁰

Напиток MIRINDA/PEPSI
2 л



-21%
107.⁹⁰
84.⁹⁰

Напиток СОСА СОЛА
зеро, 1,5 л



-20% -14%
209.⁹⁰
179.⁹⁰

Нектар/Сок IL VIAGGIATORE BIOLOGICO
в ассортименте, 0,75 л, Италия



-15% -10%
169.⁹⁰
143.⁹⁰

Нектар NYRA
в ассортименте, 1 л, Египет



-20%
99.⁹⁰
79.⁹⁰

Нектар SONDA
в ассортименте, 0,75 л, Польша



55.⁹⁰

Напиток ЛИМОНАД
детское шампанское,
Снегурочка и дед Мороз,
безалкогольный, 1 л



86.⁹⁰

Напиток ЛИМОНАД
детское шампанское,
безалкогольный, 1 л



-21%
164.⁹⁰
129.⁹⁰

Напиток DISNEY
детское шампанское, клубника-банан,
яблоко, безалкогольный, 0,75 л



-24%
102.⁹⁰
77.⁹⁰

Напиток Adrenaline Rush
игровая энергия, 0,25 л



СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



Напитки

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Пиво WEIDMAN
Hefeweissbier, светлое, пшеничное,
5,4%, 0,5 л, Германия



Пиво GUBERNIJOS
темное, светлое, фильтрованное,
5,5-5,9%, 0,5 л, Литва



Пиво STAROPIILSEN
светлое, темное, 4,5-4,7%, 0,5 л, Чехия



Пиво SCUDATA
в ассортименте, 5,2-7,8%, 0,33-0,5 л,
Италия



Сидр яблочный VAL DE RANCE
в ассортименте, 2-4,5%, 0,75 л



Вино игристое PROSECCO
Corte Alta Veneto DOC брют, 11%,
0,75 л, Италия



Вино игристое MARTINI ASTI
0,75 л



Вино игристое INKERMA
брют, розовое, полусухое,
13-13,5%, 0,75 л



Вино ALBIONI
Montepulciano Dabruzzo красное,
сухое, 13%, 0,75 л, Италия



Вино LE LOUVRE
Cabernet Sauvignon красное, сухое,
13%, 0,75 л, Франция



Вино LE LOUVRE
Bordeaux Superieur красное, сухое,
13%, 0,75 л, Франция



Вино LE LOUVRE
Medoc красное, сухое, 13%, 0,75 л,
Франция



Вино CAMPANETA LAMBRUSCO
DELL EMILIA
белое, красное, полусладкое, 8%,
0,75 л, Италия



Вино Марипоса
Торронтес, белое, сухое, 12,5%,
0,75 л, Аргентина



Вино UNA DELICIA
красное, сухое, 13%, 0,75 л



Вино Bordeaux Superieur AOC
Reserve
красное, сухое, 12,5%, 0,75 л



Вино Medoc Louis Eschenauer
красное, сухое, 12,5%, 0,75 л



Вино MUKUZANI
красное, сухое, 13,5%, 0,75 л



Вермут MARTINI
бянок, сладкий, Белый, 15%, 1 л



Вермут MESCATINI BIANCO
14,4%, 1 л, Италия

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ



-25%
1183.⁰⁰
890.⁹⁰



Ликер BAILEYS
сливочный, 17%, 0,5 л

-30%
1841.⁰⁰
1290.⁰⁰



Ром CAPTAIN MORGAN
пряный, золотой, 35%, 0,7 л

-38%
1520.⁹⁰
949.⁹⁰



Ром BACARDI
Carta Blanca, 40%, 0,7 л

-30%
1399.⁰⁰
979.⁹⁰



Виски Johnnie
Walker RED LABEL
40%, 0,5 л

-20%
1190.⁰⁰
949.⁹⁰



Виски JIFF ALLEN
White, Великобритания

-33%
1791.⁰⁰
1199.⁰⁰



Виски JIM BEAM
White, 40%, 0,7 л

-32%
1259.⁰⁰
849.⁹⁰



Виски/Напиток спиртной
WILLIAM LAWSONS
super spiced, 35-40%, 0,7 л

-22%
1670.⁰⁰
1299.⁰⁰



Коньяк АРАРАТ
лет, 40%, 0,7 л

-20%
323.⁹⁰
259.⁹⁰



Коньяк СТАРЫЙ КЕНИГСБЕРГ
4 года, 40%, 0,25 л

-40%
3677.⁰⁰
2190.⁰⁰



Коньяк COURVOISIER
VSOP, 40% 0,5 л

-32%
2939.⁰⁰
1990.⁰⁰



Коньяк COURVOISIER
VS 40% 0,7 л

-20%
2190.⁰⁰
1749.⁰⁰



Коньяк HUBERT DE
SENEVOIS VS
Франция

-25%
797.⁹⁰
599.⁹⁰



Водка ЦАРСКАЯ
золотая, 40%, 0,7 л

-33% -19%
332.⁹⁰ -19%
269.⁹⁰



Водка ПЯТЬ ОЗЕР
Особая, 40%, 0,5 л

482.⁹⁰



Водка ВАЛЕНКИ
красная, синяя, 40%, 0,5 л

1609.⁰⁰



Ликер BAILEYS
в подарочной упаковке, 0,7 л
МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

1405.⁰⁰



Виски JIM BEAM WHITE
в подарочной упаковке, 0,7 л

2394.⁰⁰



Коньяк COURVOISIER VS
в подарочной упаковке, 0,7 л

1176.⁰⁰



Водка ЦАРСКАЯ
золотая, подарочный набор, 40%, 0,7 л

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Бытовая химия

ВЫГОДНО!



-40%
166.⁹⁰
99.⁹⁰

Зубная паста SPLAT
в ассортименте, 100 мл



-43%
456.⁹⁰
259.⁹⁰

Лак для волос SYOSS
в ассортименте, 400 мл



-50%
409.⁹⁰
205.⁹⁰

Освежитель воздуха AIR WICK
в ассортименте, 250 мл



-51%
244.⁹⁰
119.⁹⁰

Средств для чистки окон CLIN
лимон, 500 мл



-50%
178.⁹⁰
89.⁹⁰

Средство для туалета BREF
в ассортименте, 50 г



-44%
195.⁹⁰
109.⁹⁰

Прокладки гигиенические DISCREET
ежедневные, Deo Water-Lily Multiform; 60 шт



-26%
107.⁹⁰
79.⁹⁰

Полотенца бумажные ZEWA
премиум декор, 2 шт



-31%
71.⁹⁰
49.⁹⁰

Корм/Паштет для кошек GEMON
в ассортименте, 100 г



-44%
267.⁹⁰
149.⁹⁰

Шампуни/
Кондиционер
для волос
TRESemme
Keratin Smooth, 400 мл



-61%
647.⁹⁰
249.⁹⁰

Средство для стирки PERSIL
в ассортименте, 3 кг, 14 штук



-54%
236.⁹⁰
109.⁹⁰

Кондиционер для белья VERNEL
в ассортименте, 0,9 л



-39%
244.⁹⁰
149.⁹⁰

Бумага туалетная ZEWA
делюкс, 3-х слойная, 8 шт

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

АКЦИЯ ОТ МИРАТОРГ ЗИМНИЕ ПРАЗДНИКИ ВСЕЙ СЕМЬЕЙ НА КРАСНОЙ ПОЛЯНЕ

Выложи фотографию блюда
с хештегом **#ЗапекаюМясоМираторг**
в период с 22 ноября по 31 декабря
2018 года и проведи прекрасные
зимние праздники со всей семьей
на Красной поляне.



#ЗапекаюМясоМираторг

* Подробности на miratorg.ru