

МИРАТОРГ СУПЕРМАРКЕТ

цены действительны: 17.12.2018 – 06.01.2019 г.

ОТЛИЧНЫЙ СТЕЙК
МОЖЕТ ПОЖАРИТЬ КАЖДЫЙ
Попробуй, у тебя пошумитса!



С Новым Годом!



**ПОПРОБУЙ! У ТЕБЯ ПОЛУЧИТСЯ
ИДЕАЛЬНЫ ДЛЯ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ И СКОВОРОДЕ!**



Стейк Пиканья Matured Beef
говядина, 490 г



Стейк Стриплайн Black Angus PRIME
говядина, 640 г



Стейк Топ Блэйд Black Angus
говядина, 460 г



Стейк Пиканья Black Angus
говядина, 325 г



-23%
769.⁰⁰
589.⁰⁰

Стейк Стрип loin
Black Angus
говядина, 320 г



-24%
1129.⁰⁰
859.⁰⁰

Стейк Рибай Black Angus
говядина, 320 г



-21%
362.⁰⁰
286.⁰⁰

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 крупноломотую 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 рампа, 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



Рулька свиная МИРАТОРГ
в специях, для запекания, 1 кг



Окорок свиной МИРАТОРГ
в маринаде, для запекания, 1 кг



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



Телятина с вялеными томатами
МИРАТОРГ
для запекания, 800 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 крупнолистовую соль, перец и немножко 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 крупнолистовую соль и перец, немного смазываем сливочным маслом и посыпаем мелкоизмельченным чесноком со свежей зеленью.

**ПОПРОБУЙ! У ТЕБЯ
ПОЛУЧИТСЯ**



Стейк из свиной шейки 400 г

-21%
239.90
189.90

Фарш Домашний МИРАТОРГ свино-говяжий, 500 г

-18%
179.90
146.90

Шницель SKIN говядина, 430 г

-25%
401.90
299.90

Чевапчики МИРАТОРГ из мраморной говядины, 300 г

1+1
169.90

Карпаччо Капрезе МИРАТОРГ Black Angus, 130 г

-17%
226.90
229.90

МИРАТОРГ

ПЕЛЬМЕНИ



Пельмени
из мраморной
говядины
800 г

Пельмени из настоящей
мраморной говядины
Black Angus

Пельмени
«НЕЖНЫЕ»
800 г

Нежная и легкая
начинка из сочного
куриного филе

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



Киноа с овощами и базиликом
ВИТАМИН
Мираторг 400 г



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



Паста Примавера 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



-25%
129.90
96.90

Блинчики МИРАТОРГ
с курагой, 370 г



-27%
131.90
96.90

Блинчики МИРАТОРГ
с вишней, 370 г



**ВТОРАЯ
ПАЧКА В ПОДАРОК**

1+1
109.90

Наггетсы куриные
Мираторг
Классические 300г

Молочные продукты
на любой вкус



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

-25%
36.90



Йогурт ЕПИКА
Crispy в ассортименте, 6,8-10,5%, 140 г

-25%
83.90
62.90



Сырок глазированный БЕЛЫЙ ГОРОД
ваниль, шоколад, кокос, 50 г



Пудинг ГРАНД ДЕСЕРТ
Эрман, шоколадный, двойной орех,
1,4%, 2%, 200 г

-25%
79.90
59.90



Масло сливочное КРЕСТЬЯНСКОЕ
Русское молоко, 180 г

-15%
105.90
89.90



Творог АВИДА
5%, 340 г



Творог БЕЛЫЙ ГОРОД
5%, 200 г

-13%
51.90
44.90



Сметана БЕЛЫЙ ГОРОД
20%, 500 г

-16%
88.90
74.90



Рыженка АВИДА
3,2%, 0,43 л

-20%
40.90
32.90



НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ
NEW PRODUCT
айран, там, 1,5%, 1 л

-21%
69.90
54.90



Кефир
PARMALAT
3,2%, 1 л

-17%
75.90
62.90



Молоко БЕЛЫЙ ГОРОД
пастеризованное, 3,2%, 1 л

-15%
61.90
52.90



Молоко БЕЛЫЙ ГОРОД
стерилизованное, 1,5%, 1 л

-19%
67.90
54.90



Сырное разнообразие



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



Сыр БРИ
President, мягкий, 200 г



Сыр PRESIENT
салакис, 45%, 250 г



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



Сырный продукт ФЕТАКСА
Hochland, 400 г



Сыр MOZZARELLA
Galbani, 48%, 125 г



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



Сыр ТИЛЬЗИТЕР
Карлов двор, 45%, 1 кг



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 ReVerans
Карлов двор, сливочный, 45%, 1 кг



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 картофелины
- одна луковица
- один соленый огурчик
- 3 яйца
- майонез
- маринованные шампиньоны
- 150 грамм сыра твердого

Приятного аппетита!



Сыр ПОШЕХОНСКИЙ
Рязанский, 1 кг

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



МИРАТОРГ



1+1
210.90

Колбаса Докторская МИРАТОРГ
вареная, 470 г



1+1
259.90

Сервелат МИРАТОРГ
в/к, 375 г

**настоящее
мясо**



-20%
204.90
162.90

Колбаса ДОКТОРСКАЯ
Губернская МК, 500 г



-22%
875.90
679.90

Колбаса МОСКОВСКАЯ
Бранский МК, варено-копченая, ГОСТ, 1 кг



-22%
449.90
349.90

Сервелат ЭЛИТ
Губернская МК, 1 кг



-26%
189.90
139.90

Колбаса МОСКОВСКАЯ
Дубки, полукопченая, 300 г



-25%
796.90
599.90

Колбаса САЛИЯМИ
Дубки, премиум, 1 кг



-24%
580.90
439.90

Свинина СМАК
Губернская МК, в/к, 1 кг



-22%
587.90
459.90

Ветчина в оболочке
Брянский МК, 1 кг



-38%
39.40
24.50

Батон ПОДМОСКОВНЫЙ
Родные просторы, 300 г



-33%
30.70
20.50

Батон МОЛОЧНЫЙ
Родные просторы, 300 г



-22%
44.90
34.90

Хлеб ДОМАШНИЙ
Ваш хлеб, нарезанный, 650 г



-22%
31.90
24.90

Хлеб ФИТНЕС
Ваш хлеб, 350 г



-21%
43.90
34.90

Хлеб БОГУЧАРСКИЙ
Ваш хлеб, с подсолнечником, Родные просторы, 400 г



-22%
47.50
36.90

Хлеб Пряный
Родные просторы, 500 г

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



Дары морей
и океанов

Бутерброды с икрой и креветками

Ингредиенты:

Белый батон – 1 шт
Замороженные креветки – 100 г
Красная икра – 100 г
Лайм – 1 шт
Сливочное масло – 300 г
Свежий укроп – 1 пучок
Свежая петрушка – 1 пучок

Рецепт:

1. Отварить креветки. Батон порезать на ломтики высотой 7 — 10 мм
2. Боковую часть нарезанного батона намазать размягчённым сливочным маслом. Измельчить укроп, обвалять им поверхность, смазанную маслом.
3. В центре каждого ломтика батона разложить икру
4. По контуру каждого бутерброда выдавить через кулинарный шприц мягкое сливочное масло
5. На край каждой порции разместить по одной очищенной креветке
6. Украсить лаймом и свежей петрушкой.

Приятного аппетита!

-22%
169.⁹⁰
132.⁹⁰

Коктейль из морепродуктов МЕРИДИАН
в масле, с пряностями, 200 г



-25%
83.⁹⁰
62.⁹⁰

Палочки крабовые МЕРИДИАН
100 г



-22%
67.⁹⁰
52.⁹⁰

Анчоус
Флотская, 40 г



-25%
119.⁹⁰
89.⁹⁰

Карибус
Флотская, 45 г



-24%
74.⁹⁰
56.⁹⁰

Осминог
Флотская, 30 г



549.⁹⁰ -18%
449.⁹⁰

Икра лососевая
140 г

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

Польза
в удобном формате



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/ сахари 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 соусе, 450 г

-30%

948.90

663.90

Стейк семги AGAMA замороженный, 400 г

-39%

103.90

62.90

Блинчики ОСТАНКИНО с куринным мясом, 420 г

-27%

85.90

62.90

Блинчики ОСТАНКИНО с печеньем, 420 г

-22%

773.90

599.90

Чизкейк New-York с малиной, 1 кг

-22%

773.90

599.90

Чизкейк Яблочный, 1 кг

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



Полезные
Запасы



Горошек/кукуруза HEINZ
390 г



Горошек/кукуруза BONDUUELLE
425 мл



Фасоль белая BONDUUELLE
425мл



Фасоль красная BONDUUELLE
425 мл



Оливки ALMITO
с сырной начинкой, 320 мл, Греция



Паштет из черных оливок
ROMEO ROSSI
180 г, Италия



Шампиньоны OBERON
280 г, Болгария



Опята СКАТЕРТЬ САМОБРАНКА
маринованные, 370 мл



Лосось БЕРИНГ
радужный/розовый, 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 охладиться.

2. Шпроты вынуть из банки и переложить в отдельную посуду. Полить рыбью 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 выпить 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!

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

Шпроты БЕРИНГ
в масле, крупные, 190 г



KOTANYI

1881

-23%

47.⁹⁰
36.⁹⁰

Специи KOTANYI
для свинины, 30 г



-25%

62.⁹⁰
46.⁹⁰

Приправа
для глинтвейна
KOTANYI
моментальная, 35 г



-28%

50.⁹⁰
36.⁹⁰

Корица KOTANYI
молотая, 25 г



-27%

205.⁹⁰
149.⁹⁰

Специи KOTANYI
мельница, для курицы, 52 г



-21%

189.⁹⁰
149.⁹⁰

Специи KOTANYI
мельница, 4 перца, 35 г



ДЛЯ ОСОБОГО АРОМАТА
ВАШИХ БЛЮД!



Кетчуп/Соус HEINZ
в ассортименте, 350 г

-37%
139.⁹⁰
87.⁹⁰

Кетчуп HEINZ
томатный, 570 г



-42%
199.⁹⁰
115.⁹⁰

Соус соевый HEINZ
классический, 150 мл

-35%
99.⁹⁰
64.⁹⁰

Рис МИСТРАЛЬ
кубань, 900 г



-21%
41.⁹⁰
32.⁹⁰

Гречка METAKA
варочные пакеты, 5x100 г

-16%
356.⁹⁰
299.⁹⁰

Масло оливковое CIRIO
Extra Virgin, 500 мл, Испания



-3%
133.⁹⁰
129.⁹⁰

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

-9%
207.⁹⁰
189.⁹⁰

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



-25%
169.⁹⁰
126.⁹⁰

Чипсы PRINGLES
в ассортименте, 165 г

-14%
28.⁹⁰
24.⁹⁰

Карамель HALLS
мед и лимон, ментол экстра, 25 г



СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



Чай и кофе



Чай GREENFIELD
25 пакетиков



Чай АКБАР
чёрный, 25 пакетиков



Чай АКБАР
чёрный, 25 пакетиков



Чай АКБАР
зелёный, 25 пакетиков



Чай АКБАР
чёрный, gold, 100 г



Чай АКБАР
чёрный, 100 г



Чай АКБАР
чёрный, 100 пакетиков



Кофе PAULIG
Мокка, молотый, для заваривания в чашке, 250 г



Кофе PAULIG
Мокка, зерновой, 500 г



Кофе JARDIN
растворимый, 95 г



Кофе ЖОКЕЙ
растворимый, 150 г



Кофе PAULIG
Classic зерно, молотый, 250 г

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Сладкие подарки



Конфеты MERCI
в ассортименте, 250 г



Конфеты RAFFAELLO
150 г



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



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



Конфеты MAITRE TRUFFOUT
ассорти, сердце, 100 г, Бельгия



Конфеты MAITRE TRUFFOUT
дары моря, 250 г, Бельгия



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



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



Конфеты TOFFIFEES
250 г



Конфеты ONLY
из темного шоколада с мятной
начинкой, из молочного шоколада,
с молочной начинкой, 120-148 г, Польша



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



Шоколад CHOCOLAT BERNARDIN
Рождественский, Сант-Мориц, 100 г
Швейцария

к Новому году!



229.⁹⁰
-13%
199.⁹⁰

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



179.⁹⁰
-17%
149.⁹⁰

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



149.⁹⁰

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



Шоколад ALPEN GOLD в ассортименте, 90 г
-24%
49.⁹⁰



Шоколад ALPEN GOLD MAXFAN карамель/мармелад/печенье, вкус колы/попкорн/карамель, 160 г
-33%
99.⁹⁰



Пирожное БАРНИ в ассортименте, 150 г
-20%
99.⁹⁰



Печенье/пирожное MILKA в ассортименте, 168-200 г
-18%
119.⁹⁰



Печенье JACOBSENS ванильное, 200 г, Дания
-27%
99.⁹⁰



Банановое суфле в шоколаде Monkeys с яблочной начинкой, 140 г x 10 шт
-27%
99.⁹⁰



Пастрила БЕЛЕВСКИЙ с черной смородиной, с малиной, классическая, 100 г
-26%
99.⁹⁰



Зефир/мармелад БЕЛЕВСКИЙ ассорт., вишнево-черничный, 250-360 г
-31%
109.⁹⁰





199.90
159.90

Нектар YAN
облепиховый,
0,93 л, Армения

260.90
199.90

Сок YAN
гранатовый,
0,93 л, Армения

223.90
179.90

Сок YAN
манго, 0,93 л,
Армения

199.90
159.90

Сок YAN
яблочный,
0,93 л, Армения

48.90
35.90

Вода минеральная
ЕССЕНТУКИ
№4, 17, 0,54 л

22.90
17.90

Вода питьевая
РОДНИК БЕЛОГОРЬЯ
газированная, 1,5 л

116.90
74.90

Напиток COCA COLA
зера, 1,5л

126.90
74.90

Напиток MIRINDA/PEPSI
2 л

84.90
59.90

Нектар/Сок /
ФРУКТОВЫЙ САД
персик/яблоко, апельсин
с мякотью, томатный, 0,95 л

135.90
104.90

Нектар NYRA
в ассортименте, 1 л, Египет

91.90
73.90

Нектар SONDA
в ассортименте, 0,75 л,
Польша

164.90
129.90

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

55.90

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

86.90

Напиток ЛИМОНАД
детское шампанское,
безалкогольный, 1 л

135.90
99.90

Нектар/Сок ЛЮБИМЫЙ
в ассортименте, 1,93 л

1128.90
84.90

Напиток
энергетический BURN
0,5 л

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



Напитки

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Пиво STELLA ARTOIS
светлое, 4,8-5%, 0,5 л

-31%
107.90
74.90



Пиво BUD
0,45-0,47 л

-24%
85.90
64.90



Пиво СИБИРСКАЯ КОРОНА
классика, 0,45-0,47 л

-25%
72.90
54.90



Пиво KRUSOVICE
Imperial, темное, светлое, 3,8-5%,
0,45-0,5 л

-16%
161.90
139.90



Пиво Velkopopovicky Kozel
светлое, 4%, 0,45 л

-20%
59.90
47.90



Пиво ХАМОВНИКИ
в ассортименте, 4,5-4,8%, 0,47 л

-23%
64.90
49.90



Пиво WEIDMANN
Hefeweissbier, светлое, яблочное,
5,4%, 0,5 л, Германия

-22%
101.90
79.90



Пиво GUBERNIJOS
экстра, светлое, фильтрованное,
5,5%, 0,5 л, Литва

-20%
99.90
79.90



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

-20%
99.90
79.90



Пиво BROK EXPORT
светлое, пастеризованное, 5,2%,
0,5 л, Польша

-22%
89.90
69.90



Пиво BROK EXPORT
светлое, пастеризованное, 5,2%,
0,5 л, Польша

-20%
104.90
83.90



Пиво CHAMPIGNEULLES
Blonde-Blond, светлое, 6,2%, 0,75 л,
Польша

-21%
75.90
59.90



Пиво CHAMPIGNEULLES
Blonde, Abbaye, светлое, 6,2%, 0,25 л,

-18%
54.90



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

-20%
120.90
96.90



Пиво SCUDATA
светлое, фильтрованное, 5,2%, 0,75 л,
Италия

-19%
307.90
249.90



Пиво SCUDATA
светлое, фильтрованное, 5,2%, 0,33 л,
Италия

-20%
119.90
95.90

СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Напиток винный LAVETTI
классико, крем-ваниль, белый,
сладкий, 8%, 0,75 л



Напиток винный BOSCA
Anniversary, в ассортименте, 7,5%,
0,75 л



Вино игристое MARTINI ASTI
белое, сладкое, 0,75 л



Вино FIRMAMENTO
белое, красное, полусладкое,
10%, 0,75 л



Вино MON PETIT TRESOR
красное, полусухое, 11%, 0,75 л



Вино MAISON DE TOULIGNAC
красное, полусухое, 10%, 0,75 л



Вино KINDZMARIAULI
красное, полусладкое, 10-12%, 0,75 л



Виски Johnnie Walker RED LABEL
стакан в подарок, 40%, 0,75 л



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



Виски THE FAMOUS GROUSE
2 стакана, 40%, 0,7 л



Водка SEREROFF
классическая, 40%, 0,5 л



Водка ЛЮЛИ ЛЮЛИ
40%, 0,5 л



Водка Natural Mark forest
40%, 0,5 л



Водка ПЯТЬ ОЗЕР
40%, 0,5 л



Водка ХАСКИ ИСЕ
40%, 0,5 л



Водка БЕЛАЯ БЕРЕЗКА
40%, 0,5 л



Бытовая
химия

ВЫГОДНО!



Зубная паста SPLAT
в ассортименте, 100 мл



Лак для волос SYOSS
в ассортименте, 400 мл



Освежитель воздуха AIR WICK
в ассортименте, 250 мл



Средство для чистки окон CLIN
лимон, 500 мл



Средство для туалета BREF
в ассортименте, 50 г



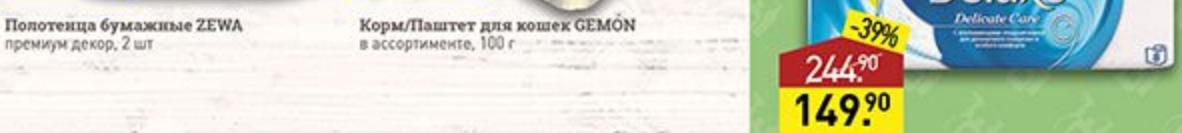
Прокладки гигиенические DISCREET
ежедневные, Deo Water Ely Multiform, 60 шт



Полотенца бумажные ZEWA
премиум декор, 2 шт



Корм/Паштет для кошек GEMON
в ассортименте, 100 г



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



Шампунь/
Кондиционер
для волос
TRESEMME
Keratin Smooth, 400 мл



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



Кондиционер для белья VERNEL
в ассортименте, 0,91 л



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