Бахетле

СУПЕРМАРКЕТ ДОМАШНЕЙ ЕДЫ

Со Светлой Пасхой!

Традиционные угощения и авторские новинки
от наших мастеров

Специальные предложения

с 16 по 30 апреля 2019 г.

Сыры собственного приготовления

Натуральные сыры по традиционным и авторским рецептам. Приготовлены из цельного фермерского коровьего или козьего молока, закваски и соли. Качество молока ежедневно проверяется в собственной лаборатории. Мягкие сыры появляются в магазинах в день приготовления.

Сыр для гриля и жарки 45 % жир.

Нежный творожный сыр не плавится и после обжаривания становится похожим на нежный омлет.

Попробуйте с нашими свежеиспеченными хлебами, овощами, фруктами и зеленью. А также для фаршировки яиц, помидоров и сладкого перца.

Мясные деликатесы и колбасы собственного приготовления

НОВОНИКОЛАЕВСКОЕ ПОДВОРЬЕ

Попробуйте колбасы и деликатесы из отборного охлажденного фермерского мяса конины, говядины, свинины и птицы. Неповторимый вкус и аромат получаются благодаря копчению на буковой щепе и искусно подобранным пряностям.

Колбаса Докторская

Приготовлена по классическому рецепту из охлажденного мяса говядины и свинины с традиционным букетом пряностей. Нежная колбаса с ароматом мускатного ореха.

Сочетается с нашей аджикой и артизанскими хлебами.

Сосиски Сочные

Приготовлены в натуральной оболочке из охлажденного мяса свинины и говядины. Нежный вкус и приятный аромат, благодаря пряностям и копчению на натуральной щепе.

Рекомендуем для сытного завтрака и перекуса на работе.

Полутушка куриная копчено-вареная

Нежное мясо цыпленка-бройлера в фирменной смеси специй и пряностей. **Прекрасное самостоятельное блюдо, закуска и оригинальная нота для салатов или супов.**

Рулет Кубанский копчено-вареный

Приготовлен из отборной охлажденной свиной грудинки с добавлением свежего чеснока и пряностей.

Попробуйте с гарнирами от наших мастеров и свежими овощами.

Блюда от наших поваров

Заботливо приготовлены из свежих и натуральных продуктов от лучших фермерских хозяйств.

Шашлык Кавказский с овощами жареный

Нежная, сочная свинина в базиликовом маринаде. Приготовлена с добавлением свежих баклажанов, цукини и болгарского перца.
Рекомендуем с нашими пикантными соусами.

Аджика по-домашнему

Острая приправа по фирменному рецепту из болгарского перца с добавлением томатов, яблок, перца чили, кориандра и чеснока.
Рекомендуем с нашими мясными деликатесами.

Перец маринованный

Сочный болгарский перец, маринованный с добавлением подсолнечного масла.
Рекомендуем в качестве самостоятельной закуски или как дополнение к салатам и вторым блюдам.

Хлеб Украинский по ГОСТу

Хлеб из пшеничной и ржаной муки с насыщенным ароматом и легкой кислинкой. Богат витаминами: PP, B1, B2, B5, B6, фолиевой кислотой, биотином, холином. А также: калием, магнием, натрием, кальцием, фосфором, цинком, йодом и железом.
Рекомендуем подавать к горячему борщу и другим супам.

Пирог Фирменный с филе индейки

Ароматный пирог по домашнему рецепту без дрожжей. Тонкое тесто из пшеничной и цельнозерновой ржаной муки на деревенской сметане и сливочном масле. Щедрая начинка из индейки, картофеля и репчатого лука.
Сочетается с нашими авторскими чайными сборами.

Пирог с мясом и луком

Тонкое сдобное дрожжевое тесто из пшеничной муки и сочная начинка из охлажденной говядины с обжаренным луком и черным молотым перцем.
Попробуйте с нашим фермерским молоком.

ТОВАР ИМЕЕТ ПОДТВЕРЖДЕНИЕ КАЧЕСТВА. КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО. ТОВАР МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО В РЕКЛАМНЫХ МАТЕРИАЛАХ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. ПРЕДЛОЖЕНИЕ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ. ТОВАР МОЖЕТ ПРИСУТСТВОВАТЬ НЕ ВО ВСЕХ МАГАЗИНАХ.

Картофель запеченный по-русски

К ломтикам картофеля мы добавили душистый укроп и свежий чеснок. **Рекомендуем подавать в качестве гарнира к блюдам из мяса, рыбы и птицы.**

~~24 90/100г~~ -24% **18 90/100г**

~~73 90/100г~~ -24% **55 90/100г**

Айвар по-сербски с помидорами

Блюдо балканской кухни. Овощная икра из болгарского перца, помидоров, свежего лука и чеснока на растительном масле. **Попробуйте с мясными блюдами от наших мастеров или как самостоятельную закуску со свежеиспеченными хлебами.**

~~27 90/100г~~ -28% **19 90/100г**

Салат Радуга

Легкий постный салат из белокочанной капусты, свежих огурцов, моркови и болгарского перца с соком лимона и зеленю. Заправлен кукурузным маслом.
Попробуйте с нашими ржаными хлебами.

~~39 90/100г~~ -25% **29 90/100г**

Набор для окрошки с колбасой

Аппетитный готовый набор для освежающего супа: картофель, свежий огурец, редис, вареная колбаса, куриные яйца, зеленый лук и душистая зелень. Добавьте натуральный хлебный квас от наших мастеров и вкусное блюдо готово.

Айран со свежим огурцом и зеленью 500мл

Напиток со свежими огурцами и зеленью укропа, популярный в кухнях среднеазиатских и кавказских народов.
Попробуйте для улучшения аппетита, как основу холодных супов и в сочетании с мясными блюдами.

~~99 00/шт~~ -24% **74 90/шт**

~~47 90/100г~~ -25% **35 90/100г**

Соус «Тар-тар»

Холодный соус с горчицей, маринованными огурцами и чесноком. **Сочетаются с блюдами из птицы, хорошее дополнение к закускам и бутербродам.**

Готовим дома

Кебаб-гриль рыбный п/ф

Приготовлен из нежного филе семги и судака в базиликовом маринаде. Вам осталось только обжарить блюдо и подать с гарниром и свежими овощами.

Бифштекс рубленый п/ф

Сочный бифштекс из нежной говядины в ароматных специях. Рекомендуем поджарить или приготовить на пару и подавать с гарнирами из рассыпчатого картофеля.

Шашлык «Бахетле» п/ф

Мягкая охлажденная свинина с репчатым луком и черным молотым перцем. Подходит для приготовления в духовке или на углях.

Крылышки куриные со специями п/ф

Замаринованные в острой аджике крылышки цыпленка-бройлера с добавлением черного молотого перца. Попробуйте запечь или приготовить на гриле.

Шашлык из свиной шейки п/ф

Приготовлен из охлажденной свинины с аджикой и репчатым луком. Поджарьте на сковороде, в духовке или на углях и подавайте с нашими салатами из свежих овощей.

Заправка уксусная Ароматная 500мл

Оригинальная острая заправка из жгучего перца с лавровым листом, душистым перцем и свежим чесноком.
Сочетается с мясными блюдами.

ТОВАР ИМЕЕТ ПОДТВЕРЖДЕНИЕ КАЧЕСТВА. КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО. ТОВАР МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО В РЕКЛАМНЫХ МАТЕРИАЛАХ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. ПРЕДЛОЖЕНИЕ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ. ТОВАР МОЖЕТ ПРИСУТСТВОВАТЬ НЕ ВО ВСЕХ МАГАЗИНАХ.

Пироги и десерты от наших мастеров

Попробуйте с авторскими чайными сборами из трав и ягод.

Торт Киевский со сливками

Воздушные слои безе с грецкими орехами чередуются с нежным кремом из сливок со сгущённым молоком. Украшен грецкими орехами в карамельном глассаже и хрустящей белковой крошкой.

Рулет творожный

Тонкое бисквитное тесто на сливочном масле и крем из деревенского творога с добавлением черной смородины и клубники. Украшен белковым кремом, свежей клубникой и печеньем.

Пирог с малиной и черной смородиной

Нежная дрожжевая выпечка на деревенском масле и цельном молоке с ароматными ягодами.
Попробуйте с нашими витаминными морсами.

Витамины круглый год! Блюда для постного стола

Аджика Абхазская 250г

Острая приправа, приготовленная по-домашнему из свежего болгарского перца, помидоров, жгучего перца и чеснока.
Рекомендуем с нашими мясными деликатесами.

Закуска овощная Лютеница 260г

Аппетитная постная закуска из свежих томатов, яблок, моркови, сладкого перца, сельдерея и чеснока, приготовленная на растительном масле.

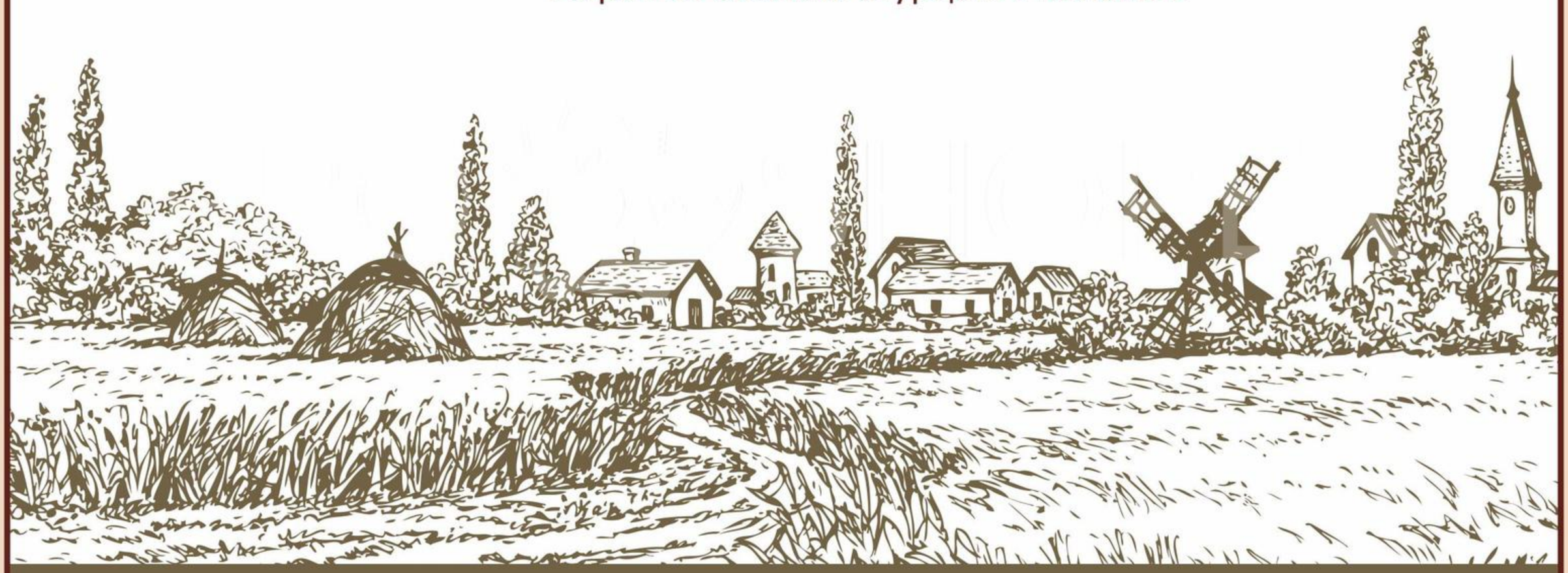
Джем Домашний из инжира 176г

Ароматный джем из свежего спелого инжира и натурального пектина. **Хорошо подходит для блинчиков и легких десертов с мороженым.** Инжир богат фосфором, калием, цинком, селеном, медью, натрием, железом, кальцием и витаминами: группы В, А, С, РР и Е.ю, натрием, железом, кальцием и витаминами: группы В, А, С, РР и Е.

График дегустаций

товаров собственного приготовления

17.04.2019	Сыр для гриля и жарки 45%
	Колбаса Докторская
	Рулет Кубанский
	Соус Тар-тар
18.04.2019	Пирог с малиной и черной смородиной
	Торт Киевский со сливками
	Рулет творожный
19.04.2019	Шашлык Кавказский с овощами жареный
	Салат Радуга
	Картофель запеченый по-русски
	Айвар по-сербски с помидорами
24.04.2019	Пирог Фирменный с филе индейки
	Пирог с мясом и луком
	Айран со свежим огурцом и зеленью



Дегустации проводятся

с 17:00 до 19:00

Сыроварня «Бахетле»

Козий сыр — один из самых полезных молочных продуктов. Богат витаминами, ценными белками, незаменимыми жирными кислотами. Калорийность козьего сыра ниже, а содержание углеводов минимально. Такой уникальный состав хорошо подходит для здорового и диетического питания.

Наши твердые козьи сыры - прекрасное самостоятельное блюдо и роскошное дополнение к сырной тарелке.

- Твердый сыр Кабра 50 %
- Сыр Козари 45 %
- Сыр Пьяная коза 45 %

Попробуйте!