

METRO®

05.09.2019 – 02.10.2019

КЛАССИКА И ТРЕНДЫ ПИВНОЙ КУХНИ

Брецель
BONTIER
90г х 15 шт.
арт. 642827



185⁰⁰
/уп.





ДЕНИС ИВАНОВ,
РЕСТОРАТОР
(НОВОСИБИРСК, МОСКВА)



Представление о пивной кухне как о брутальном трактирном, с элементами фольклора, давно устарело. Пиво – универсальный напиток, который пьют во всем мире, люди разных возрастов, самых разных культур. Современный пивной ресторан – это красивый интерьер, достаточно простое, но продуманное меню. Пиво просит вкусной еды! Понятной, комфортной, но не скучной; чтобы можно было похрустеть, даже погрызть, чтобы залоснились губы, чтобы залить огонь на языке, чтобы забыть к черту обо всех диетах и просто наслаждаться радостью жизни.

Ресторан-пивоварня Пивofactory и рестораны Beerman (Новосибирск), Krombacher Beer Kitchen (Москва)

Чипсы PRINGLES
70 г
в ассортименте



55⁰⁰
/1 шт.

Чипсы LAY'S
140 – 150 г
в ассортименте



64⁹⁰
/1 шт.

Гренки ФИШКА
чеснок, сметана/лук
500 г
арт. 566502, 566503



125⁰⁰
/1 шт.

Чипсы DELICADOS
150 г
в ассортименте



от 47⁹⁹
/1 шт.

Чипсы TYRRELLS
150 г
в ассортименте



125⁰⁰
/1 шт.

Чипсы METRO CHEF Кукурузные
750 г
в ассортименте



от шт. 1	229⁰⁰ 1 шт.
от шт. 2	217⁵⁵ 1 шт.

Арахис
RIOBA
жареный соленый
6х50 г
арт. 656789
товар продается
упаковкой по 6 шт.



от уп.	1	16 ¹¹ _{1 шт.}
от уп.	2	14 ⁵⁰ _{1 шт.}
от уп.	3	12 ⁸⁹ _{1 шт.}

Фисташки
RIOBA
жареные соленые
6х50 г
арт. 656787
товар продается
упаковкой по 6 шт



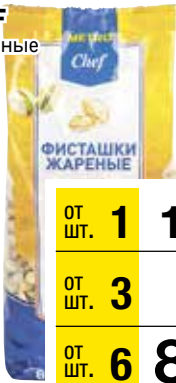
от уп.	1	67 ⁴¹ _{1 шт.}
от уп.	2	60 ⁶⁷ _{1 шт.}
от уп.	3	53 ⁹³ _{1 шт.}

Миндаль
METRO CHEF
жареный соленый
500 г
арт. 653862



от шт.	1	579 ⁹² _{1 шт.}
от шт.	3	521 ⁹³ _{1 шт.}
от шт.	6	463 ⁹⁴ _{1 шт.}

Фисташки
METRO CHEF
жареные соленые
800 г
арт. 642235



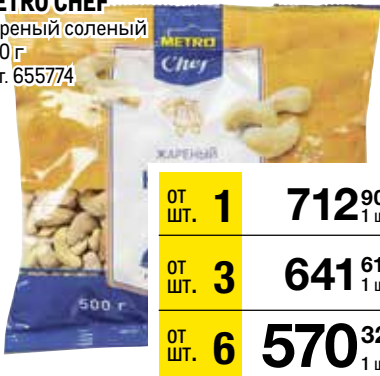
от шт.	1	1108 ⁰⁰ _{1 шт.}
от шт.	3	997 ²⁰ _{1 шт.}
от шт.	6	886 ⁴⁰ _{1 шт.}

Арахис
METRO CHEF
жареный соленый
1000Г
арт. 606701



от шт.	1	299 ⁹⁰ _{1 шт.}
от шт.	3	269 ⁹¹ _{1 шт.}
от шт.	6	239 ⁹² _{1 шт.}

Кешью
METRO CHEF
жареный соленый
500 г
арт. 655774



от шт.	1	712 ⁹⁰ _{1 шт.}
от шт.	3	641 ⁶¹ _{1 шт.}
от шт.	6	570 ³² _{1 шт.}

Смесь ореховая
METRO CHEF
со вкусом чили
800 г
арт. 606707



от шт.	1	629 ⁹⁰ _{1 шт.}
от шт.	3	566 ⁹¹ _{1 шт.}
от шт.	6	503 ⁹² _{1 шт.}

Смесь ореховая
METRO CHEF
со вкусом барбекю
800 г
арт. 606706



от шт.	1	629 ⁹⁰ _{1 шт.}
от шт.	3	566 ⁹¹ _{1 шт.}
от шт.	6	503 ⁹² _{1 шт.}

Смесь ореховая
METRO CHEF
солёная
800 г
арт. 628514



от шт.	1	839 ⁹⁰ _{1 шт.}
от шт.	3	755 ⁹¹ _{1 шт.}
от шт.	6	671 ⁹² _{1 шт.}





НЕБАНАЛЬНАЯ КУХНЯ К ПИВУ



Дмитрий Соколов,
владелец бара Law&Son

У нас британский бар, тут всё так, как было бы в Лондоне или Эдинбурге. Конечно, подборка пива в подобном заведении обязана быть достойной, а значит и закуски к пиву не отстают. Мы решили разбавить традиционные блюда к пиву кухней туманного Альбиона и Шотландии. В меню копченая голова лосося, густой суп по старинному эдинбургскому рецепту, борщ от Шона Коннери (с щечками) и даже бургер с котлетой из мяса дикого кабана (в Шотландии ценят дикое мясо и отлично его готовят). Вообще суть сочетания с пивом именно в специях и нотках дыма, благодаря ним даже суп можно с легкостью ставить в пару к пенному.

В целом, использовать британские рецепты к пиву легко. Дело в том, что некоторые вещи буквально для этого созданы: например, знаменитое блюдо фиш-энд-чипс. Фишкой всего меню стал Хаггис. Национальное блюдо из бараньих потрохов, порубленных с луком и приправами, и сваренных в бараньем желудке. Сказать, что это блюдо на любителя, ничего не сказать. Но если гость распробовал хаггис, он точно за ним ещё не раз вернётся, и чаще всего с друзьями.

Сыр Сулугуни ЛУГОВАЯ СВЕЖЕСТЬ

~700 г
арт. 219711



559⁰⁰
/1 кг

Сыр Сулугуни FINE LIFE

~300 г
арт. 486997,485484



629⁰⁰
/1 кг

Сыр Сулугуни MIMIN

310г
арт. 60922



199⁰⁰
/1 шт

Сыр Адыгейский FINE LIFE

~650 г
арт. 486987



529⁰⁰
/1 кг

Сыр Чечил соломка

Умалат
190г
арт. 635801



125⁰⁰
/1 шт.

Сыр копченый Чечил спагетти

100 г
арт. 272898



105⁰⁰
/1 шт.

Сыр копченый БОРОВСКИЙ СЫР

100 г, 130г
арт. 392119, 392114, 353268



от 109⁰⁰
/1 шт.

Сыр Чечил MIMIN

70г, 100г, 110г
арт. 60926, 665870, 60925



от 55⁴⁹
/1 шт

Рулька запеченная
ВЕЛКОМ
650 г
арт. 551931



329⁰⁰
/шт

Суджук Армянский
с коньяком
ЧЕРКИЗОВСКИЙ МК
300 г
арт. 654838



369⁰⁰
/шт

ПИВЧИКИ МИКОЯН
сырокопченые
600 г
арт. 268698



499⁰⁰
/шт

Ребрышки Классические
ВЕЛКОМ
копчено-вареные
арт. 557610



469⁰⁰
/кг

Бастурма
Элитная Клинская
арт. 388514



1139⁰⁰
/1 кг

Мини-салами
METRO CHEF
в ассортименте



ОТ КГ	1	934 ⁰⁰ 1 кг
ОТ КГ	1,1	840 ⁶⁰ 1 кг
ОТ КГ	2	747 ²⁰ 1 кг

Колбаски Охотничьи
METRO CHEF
полукопченые
500 г
арт.566644



ОТ ШТ.	1	149 ⁰¹ 1 шт.
ОТ ШТ.	3	134 ¹¹ 1 шт.
ОТ ШТ.	6	119 ²⁰ 1 шт.



СМОРРЕБРОД
С ДОМАШНЕЙ СЕЛЬДЬЮ
И ЯБЛОКОМ,
BAR BEER HAPPENS, МОСКВА



Ингредиенты:
Хлеб бородинский 35 г
Сыр творожный 15 г
Яблоко 15 г
Сельдь 30 г

Лук красный маринованный 2 г
Яйцо перепелиное 2 шт

Рецепт:

Смешать творожный сыр с укропом и специями, добавить оливковое масло. Выложить на подогретый хлеб. Поверх творожного сыра выложить тонкие слайсы зеленого яблока, следом сельдь. На сельдь выложить маринованный красный лук. Добавить два отваренных перепелиных яйца. Сверху потереть корень хрена, добавить веточки укропа и зеленый лук.

Филе сельди

Матиас

оригинальное
1 кг
арт. 309723, 538019



419⁰⁰
/1 шт.

САЛАКА
ARO

холодного копчения
300 г
арт. 452283



129⁰⁰
/1 шт.

Лещ
FINE LIFE
вяленый
350 г
арт. 505817



129⁰⁰
/1 шт.

Вобла вяленая
160 г/300 г
в ассортименте



от 119⁰⁰
/1 шт.

Красноперка вяленая
300 г
арт. 569134



99⁰⁰
/1 шт.

Камбала вяленая
300 г
в ассортименте



от 279⁰⁰
/1 шт.

Корюшка
250 г
в ассортименте



от 165⁰⁰
/1 шт.

Сельдь
METRO CHEF

арт. 634535
филе в масле
900 г
арт. 634534
филе в масле
900 г



от 1 шт. 199⁰⁰
от 3 шт. 189⁰⁵
/1 шт.

Муксун балык
холодного копчения
арт. 583851



1899⁰⁰
/1 кг

Чехонь
вяленая 300 г
арт. 604780



199⁰⁰
/1 шт

Ряпушка вяленая
300 г
в ассортименте



от **339⁹⁰**
/1 шт

Палочки лосося
вяленые
160 г
арт. 372892



309⁰⁰
/1 шт

Кета кусочки
холодного копчения
40 г
арт. 602522



49⁰⁰
/1 шт

Горбуша солонка
МЕРИДИАН
копчено-вяленая,
80 г
арт. 656751, 656755



229⁰⁰
/1 шт

Рыбное ассорти
нарезка
форель, масляная, тунец
холодного копчения
200 г
арт. 656993



399⁰⁰
/1 шт

Скумбрия нарезка
холодного копчения
500 г
арт. 657120



289⁰⁰
/1 шт.

Палтус
FINE LIFE
холодного копчения
300 г
арт. 463180



449⁰⁰
/1 шт

Рыбное ассорти
240 г
арт. 635992



249⁰⁰
/1 шт



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Картофельные дипперы
METRO CHEF
2,5 кг
арт. 637657



ОТ ШТ. 1	411 ⁰⁰ _{1 шт.}
ОТ ШТ. 2	369 ⁹⁰ _{1 шт.}

Картофель решетка
HORECA SELECT
2,5 кг
арт. 586642



ОТ ШТ. 1	551 ⁰⁰ _{1 шт.}
ОТ ШТ. 2	495 ⁹⁰ _{1 шт.}

Картофель фри
рифленный **METRO CHEF**
2,5 кг
арт. 416182



ОТ ШТ. 1	349 ⁰⁰ _{1 шт.}
ОТ ШТ. 2	314 ¹⁰ _{1 шт.}

Картофельные шарики
METRO CHEF
2,5 кг
арт. 395979



ОТ ШТ. 1	389 ⁰⁰ _{1 шт.}
ОТ ШТ. 2	350 ¹⁰ _{1 шт.}

Наггетсы
METRO CHEF
1,5 кг
арт. 443879



ОТ ШТ. 1	494 ⁰⁰ _{1 шт.}
ОТ ШТ. 2	444 ⁶⁰ _{1 шт.}
ОТ ШТ. 3	395 ²⁰ _{1 шт.}

Попкорн куриный
METRO CHEF
1 кг
арт. 642207



ОТ ШТ. 1	504 ⁰⁰ _{1 шт.}
ОТ ШТ. 2	453 ⁶⁰ _{1 шт.}
ОТ ШТ. 3	403 ²⁰ _{1 шт.}

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Луковые кольца
METRO CHEF
1кг
арт. 664881



ОТ ШТ.	1	200 ⁰⁰ _{1 шт.}
ОТ ШТ.	2	180 ⁰⁰ _{1 шт.}
ОТ ШТ.	3	160 ⁰⁰ _{1 шт.}

Сырные монетки с халапеньо
METRO CHEF
1,5 кг
арт. 642214



ОТ ШТ.	1	1150 ⁰¹ _{1 шт.}
ОТ ШТ.	2	1035 ⁰¹ _{1 шт.}
ОТ ШТ.	3	920 ⁰⁰ _{1 шт.}

Сырные палочки в панировке
ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК
300г
арт. 520426



229⁰⁰_{/1 шт.}

Крылышки гриль
ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК
1,2 кг
арт. 213452



429⁰⁰_{/1 шт.}

Королевские креветки VICI
в панировке
200 г
арт. 564289



269⁰⁰_{/1 шт.}

Кольца кальмара VICI
в панировке
200 г
арт. 564289



185⁰⁰_{/1 шт.}

Кольца кальмара VICI
в панировке
750г
арт. 548279



328⁰⁰_{/1 шт.}





ФИРМЕННЫЕ
МЕКСИКАНСКИЕ КРЫЛЬЯ



Владимир Капустин
Бренд-шеф ресторанов
FRANK (Санкт-Петербург), FRANK by Баста (Москва)

Ингредиенты:
Крылья панированные - 280гр
Для приготовления соуса: «соус острый виски»
Louisiana - 10гр
Соус BBQ - 40гр
Виски Джек Дэниелс - 10гр
Оформление:
Чипсы начос - 30гр
Соус гуакамоле - 20гр
Все ингредиенты для соуса добавляем в миску и перемешиваем венчиком, в этой же миске будем перемешивать готовые крылья.
Куриные крылышки, две фаланги разрезать пополам, солим и запанируем в муке.
Жарим во фритюре при 170 градусах 8 минут.
Готовые крылья перекладываем в миску с соусом, перемешиваем.
Оформление и подача:
Соус гуакамоле - 20гр, в виде капли украсить тарелку, на соус гуакамоле выложить крылья. По желанию украсить зеленью и чипсами начос.

Крыло куриное
охлажденное
арт. 619018, 599944,
арт 598841 - 159 руб



155⁰⁰
/1 кг

Рулька свиная
охлажденная
вакуумная упаковка
арт. 328759



179⁰⁰
/1 кг

Ребрышки свиные классические
охлажденные
вакуумная упаковка
арт. 640573



199⁰⁰
/1 кг

Купаты свиные
охлажденные
газомодифицированная упаковка
640 г
арт. 305589



229⁰⁰
/1 ун.

Колбаски из говядины
охлажденные
газомодифицированная упаковка
300 г
арт. 566515



139⁰⁰
/1 ун.

Рулька свиная со специями в маринаде
охлажденная
вакуумная упаковка
арт. 381779



199⁰⁰
/1 кг

Ребрышки свиные
охлажденные
вакуумная упаковка
арт. 627783



249⁰⁰
/1 кг

Ребрышки свиные в маринаде
охлажденные
вакуумная упаковка
арт. 61800



379⁰⁰
/1 кг

Колбаски свиные
охлажденные
газомодифицированная упаковка
400 г
арт. 666850, 666849, 666846



139⁰⁰
/1 ун.

РЕЦЕПТЫ

Must Have

Для шеф-повара соусы, как ноты для композитора: из них можно сложить множество мелодий. Мы предлагаем 13 авторских вкусов, созданных на основе профессиональной линейки соусов от Heinz.

1. Сырно-трюфельный

Сырный соус Heinz 1 кг
Куриный бульон 100 мл
Лук-шалот 50 г
Трюфельное масло 50 мл
Белые грибы сухие 25 г
Петрушка 20 г
Лук-сибулет 20 г

Грибы измельчить в пыль при помощи кофемолки, куриный бульон лучше сварить (свой всегда вкуснее!), зелень мелко порубить, предварительно промыть, и хорошо просушить. Лук-шалот измельчить в пюре-крупку в блендере (куттере). Все добавить в сырный соус, перемешать, дать постоять 1 час.

2. Слайси

Соус Баффало Heinz 1 кг
Соус Майонезный 65% Heinz 250 г
Сельдерей 200 г
Яблоко 200 г
Лимон 1/2 шт.

Сделать френш из яблока, сельдерея, лимона и все смешать с соусом баффало. Соус Слайси к пастрами готов.

3. Капа

Соус Терияки Heinz 1 кг
Огурец свежий средний 5 шт.
Кампотский перец 5 шт.
Мирин 50 мл

Четыре огурца почистить, убрать сердцевину, порезать мелкими кубиками. Оставшийся огурец выжать через соковыжималку. Вылить соус терияки в миску, добавить сок и кубики огурцов, мирин, приправить кампотским перцем. Все смешать, дать постоять 1 час при комнатной температуре.

4. Горчично-цитрусовый

Горчичный соус Heinz 1 кг
Апельсин большой 1 шт.
Лимон 1 шт.
Лайм 1 шт.
Корица молотая 2 г
Кардамон молотый 2 г

Цедру с цитрусовых натереть, добавить в горчичный соус. Сегменты цитрусовых, предварительно мелко разобрав, и сок также добавить в горчичный соус. Приправить специями. Дать настояться около 1 часа.

5. Чили манго

Соус Сладкий уксус Heinz 1 кг
Манго консервированное (1 банка) 240 г
Лук-сибулет 40 г

Манго порезать мелкими кубиками. Лук мелко порубить. Смешать все с соусом сладкий чили, добавить сок манго до нужной консистенции.

6. Корейский гриль

Минтужан 150 г
Соус соевый Heinz 100 мл
Соус Терияки Heinz 80 г
Лук красный 80 г
Черные бобы 40 г
Чеснок 30 г
Перец чили 20 г
Кинза 20 г
Масло кунжутное 10 мл

Лук, перец, чеснок, кинзу промыть и мелко порубить. Все смешать, дать настояться пару часов.

7. Для шаурмы

Соус МаксТейсти Heinz 1 кг
Соус Баффало 500 г
Кинза 40 г
Петрушка 30 г
Укроп 25 г

Зелень хорошо промыть, просушить и измельчить в пыль. Все смешать с соусом МаксТейсти, дать настояться 1 час. Соус станет отличным дополнением для шаурмы или джурма.

8. Карримэн

Соус Карри Heinz 500 г
Соус Баффало 200 г
Томатный кетчуп Heinz 150 г
Томаты очищенные Heinz 6 шт.
Лук красный 2 шт.
Кинза 15 г
Специи Гарам Масала 5 г

Томаты и лук порубить мелкими кубиками. Кинзу промыть, просушить. Все смешать с рублеными овощами, приправить специями.

9. Острый с травами

Соус Баффало Heinz 1 кг
Кинза свежая 100 г
Тархун свежий 100 г
Петрушка свежая 100 г
Лук-сибулет 50 г
Сок 1/2 лайма и его цедра

Всю зелень хорошо промыть. Обсушить, порубить, добавить в соус баффало, заправить соком лайма и цедрой. Дать настояться 1 час. Подавать к мясу.

10. Ранч дачный

Соус Ранч Heinz 1 кг
Твердый сыр 100 г (корошка)
Черный кампотский перец 5 шт.
Петрушка 30 г
Тимьян 15 г
Шалфей 15 г
Лед

Все, кроме соуса ранч и сыра, пробить в пасту в блендере со льдом (он не даст потерять цвет). Полученную пасту смешать с соусом ранч Heinz, добавить сыр и хорошо перемешать. Дать настояться — и можно загружать им картофель.

11. Крепкий орешек

Кунжутный соус Heinz 1 кг
Арахисовая паста 150 г
Сливки 10% 150 мл
Кинза 10 г
Соль розовая 5 г
Хлопья чили 3 г

Арахисовую пасту развести сливками до консистенции крема, кинзу промыть, хорошо просушить, измельчить в пыль. Все смешать с кунжутным соусом, дать постоять 1 час и готовить протенновый бургер как с птицей, так и с мясом.

12. Для рыбы

Соус 1000 островов Heinz 1 кг
Свежий огурец средний 4 шт.
Лайм 1 шт.

Огурцы почистить, удалить сердцевину. Порубить мелкими кубиками. Добавить в соус 1000 островов цедру и сок лайма, огурца. Все перемешать, дать настояться. Отличный дип и соус для краб-ролла готов.

13. СПБ

Соус Барбекью Heinz 500 г
Молоконый стаут 500 мл
Соус Терияки Heinz 200 г
Мед гречишный 2 ст. л.
Тмин 3 г
Соль 2 г

Пиво выпарить наполовину с тмином, остудить. Добавить в соусы барбекью и терияки. Ввести гречишный мед. Все хорошо перемешать, дать настояться и досолить.





ПИВО И
МОРЕПРОДУКТЫ.
КАК ЭТО РАБОТАЕТ



Олег Пятаков,
шеф-повар бара
«Траппист» (Санкт-Петербург)

Открывая первый «Траппист» мы ориентировались на то, что же идеально подойдёт к бельгийскому пиву. Бельгия находится рядом с открытой водой, соответственно, выбор пал на морепродукты. Готовят их исключительно на светлом пиве, добавляя прямо в блюдо, где оно становится частью соуса. Лучше всего для приготовления морепродуктов подходят Бельгийские светлые сорта с нотками кардамона и цитрусовых, которые не забывают, а наоборот подчеркивают вкус морепродуктов. Можно добавлять пиво и в кляр, вместо воды, тогда вкус у креветок становится совершенно особенный. В Трапписте с добавлением пива мы готовим не только закуски, но и основные блюда и десерты!

**Креветки 41/50
FINE LIFE**
варено-мороженые,
королевские, с головой
850 г
арт.525331



649⁹⁹
/шт

**Креветки 90/120
ARO**
в панцире, с головой
свежемороженые
2 кг
арт. 439344



879⁰⁰
/шт

Креветки 70/90
1 кг
арт. 619021



639⁰⁰
/шт

**Креветки 70/90
METRO CHEF**
с головой, варено-мороженые
5 кг
арт. 428913



от
уп. **1** **663⁰⁰**
1 кг
от
уп. **6** **629⁸⁵**
1 кг

Креветки северные 90/120
800 г
арт.643129



299⁰⁰
/шт.

**Креветки 70/90
АГАМА**
варено-мороженые
850 г
арт.385511



949⁰⁰
/шт.

**Креветки 70/90
POLAR**
варено-мороженые
1 кг
арт. 512716



499⁰⁰
/шт.

**Креветки 70/90
FINE LIFE**
варено-мороженые, с головой
850 г
арт. 467696



549⁰⁰
/шт

**Креветки 60/80
POLAR**
варено-мороженые
2 кг
арт. 440227



899⁰⁰
/шт

METRO

Chef

КАЧЕСТВО.

**ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО
ВКУСА.**



Корнишоны
 маринованные
FINE LIFE
 680 г
 арт. 486196



82⁰⁰
 /1 шт.

Огурцы маринованные
ARO
 1800 г - 3000 г
 арт. 661973, 379427



от 139⁰⁰
 /1 шт.

Огурцы кубики
Metro Chef
 4250 г
 арт. 649095



от шт. 1 500⁰⁰
 1 шт.
 от шт. 2 475⁰⁰
 1 шт.

Перец острый
MONOLITH
 620 г
 арт. 372961



154⁹⁰
 /1 шт.

Халапеньо зеленый
Metro Chef
 3100 мл
 арт. 617808



от шт. 1 552⁰⁰
 1 шт.
 от шт. 2 524⁴⁰
 1 шт.

Халапеньо красный
Metro Chef
 3100 мл
 арт. 617806



от шт. 1 709⁰⁰
 1 шт.
 от шт. 2 673⁵⁵
 1 шт.

Мини-корнишоны
 маринованные
СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА
 1415 г
 арт. 277347



205⁰⁰
 /1 шт.

Перец гриль
Metro Chef
 1700 мл
 арт. 518246



от шт. 1 914⁰⁰
 1 шт.
 от шт. 2 822⁶⁰
 1 шт.
 от шт. 3 731²⁰
 1 шт.

Цуккини на гриле
Metro Chef
 1,7 л
 арт. 593975



от шт. 1 879⁰⁰
 1 шт.
 от шт. 2 835⁰⁵
 1 шт.

Луковички в винном уксусе Metro Chef

1,7 л
арт. 593974



от
шт. **1** 736⁰⁰
1 шт.

от
шт. **3** 699²⁰
1 шт.

Капуста квашеная MILDESSA HENGSTENBERG

10,2 л
арт. 315633

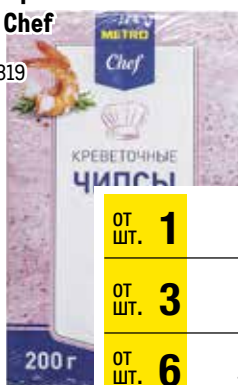


1399⁰⁰
1 шт.

Чипсы креветочные

МЕТРО Chef

200 г
арт. 658819



от
шт. **1** 70⁰⁰
1 шт.

от
шт. **3** 63⁰⁰
1 шт.

от
шт. **6** 56⁰⁰
1 шт.

Панировочные хлопья

ТЕMPURA

100 г
арт. 392278



59⁹⁹
1 шт.

Панировочные сухари

ПАНКО

1 кг
арт. 542381



159⁰¹
1 шт.

Мука панировочная пшеничная MIDORI

1 кг
арт. 482760



209⁰⁰
1 шт.

Томатный кетчуп HEINZ

2,4 кг
арт. 62459



494⁹⁹
1 шт.

Кетчуп томатный

HEINZ
50X9 г
арт. 529557



104⁹⁹
1 шт.

Соус барбекю HEINZ

2,5 кг
арт. 62462



734⁹⁹
1 шт.



СОУСЫ



**Соус медовогорчиный
HELLMANN'S**
1 кг
арт. 655668



199⁰⁰
/1 шт.

**Соус сырный
HELLMANN'S**
1 кг
арт. 667645



219⁰⁰
/1 шт.

Соусы Heinz
1 кг
В ассортименте



от 175⁰⁰
/1 шт.

Соусы SANTA MARIA
2240 г - 2500 г
арт. 489127, 593110, 489139, 593108



от 639⁰⁰
/1 шт.

Соус сырный RIOBA
18X25 г
арт. 277813



от уп. 1	137⁰⁰ 1 уп.
от уп. 2	130¹⁵ 1 уп.

Соусы TABASCO
150 мл - 350 мл
арт. 1368, 1271, 95421, 490653



от 309⁰⁰
/1 шт.

**Майонез
МОСКОВСКИЙ ПРОВАНСАЛЬ**
10 л
жирность 67%
арт. 284890



909⁰⁰
/1 шт.

**Горчица столовая
ARO**
900 г
арт. 376673



44⁹⁹
/1 шт.

**Горчица
Metro Chef**
1 кг
арт. 509691



от шт. 1	96³⁹ 1 шт.
от шт. 2	91⁵⁷ 1 шт.

**Масло растительное
фритюрное
ВЕГАФРАЙ**
7,5 л
арт. 439182



599⁰⁰
/1 шт.

**Масло оливковое
Extra Virgin
METRO CHEF**
5 л
арт. 623718



ОТ ШТ. 1	442⁰⁰ 1 шт.
ОТ ШТ. 2	419⁹⁰ 1 шт.

**Панировочные сухари
FINE LIFE**
400 г
арт. 492697



40⁰⁰
/1 шт.

**Масло фритюрное
BUNGE PRO CUISINE**
5 л
арт. 577977



349⁰⁰
/1 шт.



РЕЦЕПТ ПОПКОРН ИЗ КРЕВЕТОК

СЕТЬ БАРОВ LUMBIĆ, МОСКВА

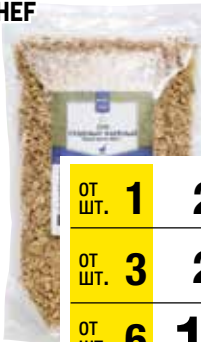


На порцию:
креветки 100гр,
кляр 100гр,
соус 40гр.

Креветки очищаем от панциря. Для кляра берем темпурную муку - 200гр, соус кимчи - 20гр, холодную воду - 150гр, соль - 2гр. Все ингредиенты смешиваем. Для соуса - майонез 130гр, сметана - 70гр, сок лимона - 5гр, соус кимчи - 20 гр, соевый соус - 25 гр, мед - 25 гр. Смешиваем до однородной массы. Креветки режем по 1 см. Панируем в темпурном кляре с соусом кимчи. Жарим во фритюре. Подаем с соусом айолью кимчи.

Лук жареный METRO CHEF

600 г
арт. 615156



ОТ ШТ. 1	229⁰⁰ 1 шт.
ОТ ШТ. 3	206¹⁰ 1 шт.
ОТ ШТ. 6	183²⁰ 1 шт.

Тесто слоеное
FINE LIFE
бездрожжевое
500 г
арт. 383338



36⁹⁹
/1 уп.

Тесто слоеное
FINE LIFE
дрожжевое
500 г
арт. 383340



36⁹⁹
/1 уп.

Тесто слоеное
METRO CHEF
бездрожжевое
2 кг
арт. 383341



ОТ ШТ. 1	148⁰⁰ 1 шт.
ОТ ШТ. 2	140⁶⁰ 1 шт.

Тесто слоеное
METRO CHEF
дрожжевое
2 кг
арт. 383343



ОТ ШТ. 1	148⁰⁰ 1 шт.
ОТ ШТ. 2	140⁶⁰ 1 шт.

Штрудель
FINE LIFE
600 г
в ассортименте



от **159⁰⁰**
/1 шт.

Штрудель
Грушевый
1,2 кг
в ассортименте



от **460⁰⁰**
/1 шт.

Кружка для пива
ОСЗ НОСТАЛЬГИЯ
500мл
арт. 504399



~~109⁰⁰~~
шт.
79⁰⁰
шт.

Кружка для пива
ОСЗ МИНДЕН
стекло 330мл
различные артикулы
арт. 561969
330мл



~~89⁰⁰~~
шт.
от **69⁰⁰**
шт.

Стакан для пива
ОСЗ TULIP
стекло 570мл
арт. 619327



~~79⁰⁰~~
шт.
59⁰⁰
шт.

Набор кружек для пива
LUMINARC DRESDEN
стекло
500мл
2шт.
арт. 420063



Luminarc
Разбуди воображение
~~299⁰⁰~~
наб.
199⁰⁰
наб.

Набор кружек для пива
LUMINARC HAMBURG
стекло
500мл
2шт.
арт. 420062



Luminarc
Разбуди воображение
~~309⁰⁰~~
наб.
249⁰⁰
наб.

Набор бокалов для пива
LUMINARC FRENCH BRASSERIE
стекло
620 мл
2 шт.
арт. 520051



Luminarc
Разбуди воображение
~~339⁰⁰~~
наб.
249⁰⁰
наб.

Набор кружек для пива
PASABANCE PUBSER
стекло
500мл
6шт.
арт. 321089



~~619⁰⁰~~
шт.
549⁰⁰
наб.

Доска сервировочная
COLOUR
бамбук
различные артикулы
арт. 608747 45,5X20,5см
арт. 608747 45,5X20,5см



~~399⁰⁰~~
шт.
от **229⁰⁰**
шт.

Доска сервировочная
порционная MINI
бамбук
арт. 648862



~~99⁰⁰~~
шт.
69⁰⁰
шт.



У ВАС ЕСТЬ СВОЙ БИЗНЕС?

МЫ ХОТИМ, ЧТОБЫ ОБ ЭТОМ УЗНАЛИ ВСЕ!

Участвуйте в Дне Независимых Предпринимателей - разместите предложение от вашей компании на own-business-day.ru, а мы расскажем об этом! Пусть весь город узнает о вас!

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ УЧАСТНИКОВ:



Специальные скидки и выгодные цены на ТОП товаров в METRO



Выгодные условия на услуги для бизнеса



Подарки от партнеров праздника

OWN-BUSINESS-DAY.RU

ДОБАВЬТЕ РАЗНООБРАЗИЯ В ВАШЕ МЕНЮ

НОВЫЙ ВКУС КОФЕ

Получите скидку 5% - создайте предложение для ваших клиентов на основе кофе и сиропов RIOBA.



СКИДКА 5% от полочной цены любого уровня

Получите скидку 5% на кофе и сиропы Rioba: просто анонсируйте новый вкус кофе в вашей кофейне на own-business-day.ru. Все участники, разместившие предложение на сайте, получат на почту купон на скидку.

Чтобы получить скидку на артикулы вам необходимо разместить предложение на основе артикулов, участвующих в акции, от своего бизнеса на сайте own-business-day.ru. В акции участвуют артикулы 289011, 1КГ КОФЕ ЗЕРНОВОЙ RIOBA 80/20; 289010, 1КГ КОФЕ ЗЕР. RIOBA 100% АРАБИКА; 289013, 1КГ КОФЕ ЗЕРНОВОЙ RIOBA 55/45; 390941, 0,7Л СИРОП RIOBA ЛЕСНОЙ ОРЕХ; 390940, 0,7Л СИРОП RIOBA МИНДАЛЬ; 390942, 0,7Л СИРОП RIOBA ШОКОЛАД; 390943, 0,7Л СИРОП RIOBA ВАНИЛЬ; 390187, 0,7Л СИРОП RIOBA ТРОСТ САХАР; 390937, 0,7Л СИРОП RIOBA 558077, 50ШТ RIOBA СТАК ЧЕРН БУМ 200МЛ; 461798, 100ШТ RIOBA КРЫШ Д/СТАК 200МЛ. Купон на скидку может быть использован единовременно. Общая сумма покупки акционных товаров не может превышать 100 000 руб. включая НДС. Акция действует с 19.09.19 по 02.10.19

НОВОЕ БЛЮДО

Получите скидку 5% - создайте предложение для ваших клиентов на основе картофеля METRO Chef.



СКИДКА 5% от полочной цены любого уровня

Получите скидку 5% на картофель фри и специи: просто анонсируйте блюдо с картофелем фри в вашем заведении на own-business-day.ru. Все участники, разместившие предложение на сайте, получат на почту купон на скидку.

Чтобы получить скидку на артикулы вам необходимо разместить предложение на основе артикулов, участвующих в акции, от своего бизнеса на сайте own-business-day.ru. В акции участвуют артикулы 540749, 2.5КТ КАРТОФЕЛЬ ФРИ 9Х9 МС; 541356, 2.5КТ КАРТОФЕЛЬ ФРИ 6Х6 МС; 56487, 2.5КТ КАРТОФ ФРИ 9ММ МС БЕЛГИЯ; 288304, 2.5КТ КАРТОФ ДОЛЬКИ СО СПЕЦ МС; 288307, 2.5КТ КАРТОФ ДОЛЬКИ С КОЖУР МС; 56486, 2.5КТ КАРТОФ ФРИ 6ММ МС БЕЛГИЯ; 330262, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШЕК 500 Г (1*8 БАН.) МС; 326152, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ НС/МС 500Г. Купон на скидку может быть использован единовременно. Общая сумма покупки акционных товаров не может превышать 100 000 руб. включая НДС. Акция действует с 19.09.19 по 02.10.19

¹ Акция действует для товаров с многоуровневым ценником.

Предложение действительно в торговых центрах городов:

1020970 **Версия 1**

Москва и Московская область • Тула • Тверь • Рязань • Калуга

Горячая линия для клиентов METRO ☎ 8-800-700-10-77 | Информацию о времени работы ТЦ METRO вы можете найти на нашем сайте 🌐 www.metro-cc.ru

КАТАЛОГ АКЦИОННЫХ ТОВАРОВ. АДРЕСОВАНО ТОЛЬКО КЛИЕНТАМ В ЛИЦЕ ДЕРЖАТЕЛЕЙ КАРТ ООО «МЕТРО КЭШ ЭНД КЕРРИ».

Внешний вид товаров может отличаться от изображения. ООО «МЕТРО Кэш энд Керри» вправе изменить цену товара без предварительного уведомления. Действие предложений начинается с 4:00 часов утра указанной даты действия. Размещенный в каталоге товар может отсутствовать в торговом центре ООО «МЕТРО Кэш энд Керри». Цена указана в рублях с НДС с учетом скидки. Размер «старой цены» на товар определяется, исходя из средней цены на товар, действовавшей на 11.07.2019 в торговых центрах ООО «МЕТРО Кэш энд Керри». Размер «старой цены» может отличаться в вашем ТЦ METRO. Наличие товаров ограничено товарными запасами торговых центров ООО «МЕТРО Кэш энд Керри». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Уточняйте цены на товары в вашем ТЦ METRO. Подробности и список артикулов, участвующих в акции, уточняйте в вашем ТЦ METRO или по телефону 8 800 700 10 77. В ряде случаев для акционных позиций в каталоге величина скидки указана с учётом округления. Всегда в пользу клиента.