

# METRO®

05.09.2019 – 02.10.2019

## КЛАССИКА И ТРЕНДЫ ПИВНОЙ КУХНИ

Брецель  
**BONTIER**  
90г х 15 шт.  
арт. 642827



**185<sup>00</sup>**  
/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



**55<sup>00</sup>**  
/1 шт.

**Чипсы LAY'S**  
140 – 150 г  
в ассортименте



**64<sup>90</sup>**  
/1 шт.

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



**125<sup>00</sup>**  
/1 шт.

**Чипсы DELICADOS**  
150 г  
в ассортименте



**от 47<sup>99</sup>**  
/1 шт.

**Чипсы TYRRELLS**  
150 г  
в ассортименте



**125<sup>00</sup>**  
/1 шт.

**Чипсы METRO CHEF Кукурузные**  
750 г  
в ассортименте



|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| от шт. 1 | <b>229<sup>00</sup></b><br>1 шт. |
| от шт. 2 | <b>217<sup>55</sup></b><br>1 шт. |

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



|           |   |                                   |
|-----------|---|-----------------------------------|
| от<br>уп. | 1 | 16 <sup>11</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>уп. | 2 | 14 <sup>50</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>уп. | 3 | 12 <sup>89</sup> <sub>1 шт.</sub> |

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



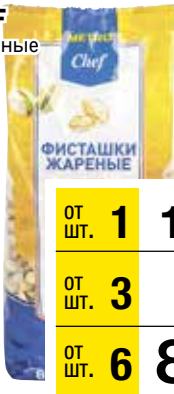
|           |   |                                   |
|-----------|---|-----------------------------------|
| от<br>уп. | 1 | 67 <sup>41</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>уп. | 2 | 60 <sup>67</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>уп. | 3 | 53 <sup>93</sup> <sub>1 шт.</sub> |

**Миндаль**  
**METRO CHEF**  
жареный соленый  
500 г  
арт. 653862



|           |   |                                    |
|-----------|---|------------------------------------|
| от<br>шт. | 1 | 579 <sup>92</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 3 | 521 <sup>93</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 6 | 463 <sup>94</sup> <sub>1 шт.</sub> |

**Фисташки**  
**METRO CHEF**  
жареные соленые  
800 г  
арт. 642235



|           |   |                                     |
|-----------|---|-------------------------------------|
| от<br>шт. | 1 | 1109 <sup>00</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 3 | 998 <sup>10</sup> <sub>1 шт.</sub>  |
| от<br>шт. | 6 | 887 <sup>20</sup> <sub>1 шт.</sub>  |

**Арахис**  
**METRO CHEF**  
жареный соленый  
1000Г  
арт. 606701



|           |   |                                    |
|-----------|---|------------------------------------|
| от<br>шт. | 1 | 299 <sup>90</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 3 | 269 <sup>91</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 6 | 239 <sup>92</sup> <sub>1 шт.</sub> |

**Кешью**  
**METRO CHEF**  
жареный соленый  
500 г  
арт. 655774



|           |   |                                    |
|-----------|---|------------------------------------|
| от<br>шт. | 1 | 712 <sup>90</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 3 | 641 <sup>61</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 6 | 570 <sup>32</sup> <sub>1 шт.</sub> |

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



|           |   |                                    |
|-----------|---|------------------------------------|
| от<br>шт. | 1 | 629 <sup>90</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 3 | 566 <sup>91</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 6 | 503 <sup>92</sup> <sub>1 шт.</sub> |

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



|           |   |                                    |
|-----------|---|------------------------------------|
| от<br>шт. | 1 | 629 <sup>90</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 3 | 566 <sup>91</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 6 | 503 <sup>92</sup> <sub>1 шт.</sub> |

**Смесь ореховая**  
**METRO CHEF**  
соленая  
800 г  
арт. 628514



|           |   |                                    |
|-----------|---|------------------------------------|
| от<br>шт. | 1 | 839 <sup>90</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 3 | 755 <sup>91</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| от<br>шт. | 6 | 671 <sup>92</sup> <sub>1 шт.</sub> |





## 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



559<sup>00</sup>  
/ кг

### Сыр Сулугуни FINE LIFE

~300 г  
арт. 486997, 485484



629<sup>00</sup>  
/ кг

### Сыр Сулугуни MIMIN

310 г  
арт. 60922



199<sup>00</sup>  
/ шт

### Сыр Адыгейский FINE LIFE

~650 г  
арт. 486987



529<sup>00</sup>  
/ кг

### Сыр Чечил соломка

УМАЛАТ  
190 г  
арт. 635801



125<sup>00</sup>  
/ шт.

### Сыр копченый Чечил спагетти

100 г  
арт. 272898



105<sup>00</sup>  
/ шт.

### Сыр копченый БОРОВСКИЙ СЫР

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



от 109<sup>00</sup>  
/ шт.

### Сыр Чечил MIMIN

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



от 55<sup>49</sup>  
/ шт

Рулька запеченная  
ВЕЛКОМ  
650 г  
арт. 551931



329<sup>00</sup>  
/шт

Суджук Армянский  
с коньяком  
ЧЕРКИЗОВСКИЙ МК  
300 г  
арт. 654838



369<sup>00</sup>  
/шт

ПИВЧИКИ МИКОЯН  
сырокопченые  
600 г  
арт. 268698



499<sup>00</sup>  
/шт

Ребрышки Классические  
ВЕЛКОМ  
копчено-вареные  
арт. 557610



469<sup>00</sup>  
/кг

Бастурма  
Элитная Клинская  
арт. 388514



1139<sup>00</sup>  
/1 кг

Мини-салами  
METRO CHEF  
в ассортименте



|          |     |                           |
|----------|-----|---------------------------|
| от<br>кг | 1   | 869 <sup>00</sup><br>1 кг |
| от<br>кг | 1,1 | 782 <sup>10</sup><br>1 кг |
| от<br>кг | 2   | 695 <sup>20</sup><br>1 кг |

Колбаски Охотничьи  
METRO CHEF  
полукопченые  
500 г  
арт.566644



|           |   |                            |
|-----------|---|----------------------------|
| от<br>шт. | 1 | 149 <sup>01</sup><br>1 шт. |
| от<br>шт. | 3 | 134 <sup>11</sup><br>1 шт. |
| от<br>шт. | 6 | 119 <sup>20</sup><br>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



**419<sup>00</sup>**  
/1 шт.

**САЛАКА  
ARO**

холодного копчения  
300 г  
арт. 452283



**129<sup>00</sup>**  
/1 шт

**Лещ  
FINE LIFE**  
вяленый  
350 г  
арт. 505817



**129<sup>00</sup>**  
/1 шт

**Вобла вяленая**  
160 г/300 г  
в ассортименте



от **119<sup>00</sup>**  
/1 шт

**Красноперка вяленая**  
300 г  
арт. 569134



**99<sup>00</sup>**  
/1 шт

**Камбала вяленая**  
300 г  
в ассортименте



от **279<sup>00</sup>**  
/1 шт

**Корюшка**  
250 г  
в ассортименте



от **165<sup>00</sup>**  
/1 шт

**Сельдь  
METRO CHEF**

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



от **1** от **199<sup>00</sup>**  
шт. 1 шт.  
от **3** от **189<sup>05</sup>**  
шт. 1 шт.

**Муксун балык**  
холодного копчения  
арт. 583851



**1899<sup>00</sup>**  
/1 кг

**Чехонь**  
вяленая 300 г  
арт. 604780



**199<sup>00</sup>** /шт

**Ряпушка вяленая**  
300 г  
в ассортименте



от **339<sup>90</sup>** /шт

**Палочки лосося**  
вяленые  
160 г  
арт. 372892



**309<sup>00</sup>** /шт

**Кета кусочки**  
холодного копчения  
40 г  
арт. 602522



**49<sup>00</sup>** /шт

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



**229<sup>00</sup>** /шт

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



**399<sup>00</sup>** /шт

**Скумбрия нарезка**  
холодного копчения  
500 г  
арт. 657120



**289<sup>00</sup>** /шт.

**Палтус**  
**FINE LIFE**  
холодного копчения  
300 г  
арт. 463180



**449<sup>00</sup>** /шт

**Рыбное ассорти**  
240 г  
арт. 635992



**249<sup>00</sup>** /шт



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Картофельные дипперы  
METRO CHEF  
2,5 кг  
арт. 637657



|        |   |                   |
|--------|---|-------------------|
| от шт. | 1 | 411 <sup>00</sup> |
|        |   | 1 шт.             |
| от шт. | 2 | 369 <sup>90</sup> |
|        |   | 1 шт.             |

Картофель решетка  
HORECA SELECT  
2,5 кг  
арт. 586642



|        |   |                   |
|--------|---|-------------------|
| от шт. | 1 | 551 <sup>00</sup> |
|        |   | 1 шт.             |
| от шт. | 2 | 495 <sup>90</sup> |
|        |   | 1 шт.             |

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



|        |   |                   |
|--------|---|-------------------|
| от шт. | 1 | 349 <sup>00</sup> |
|        |   | 1 шт.             |
| от шт. | 2 | 314 <sup>10</sup> |
|        |   | 1 шт.             |

Картофельные шарики  
METRO CHEF  
2,5 кг  
арт. 395979



|        |   |                   |
|--------|---|-------------------|
| от шт. | 1 | 389 <sup>00</sup> |
|        |   | 1 шт.             |
| от шт. | 2 | 350 <sup>10</sup> |
|        |   | 1 шт.             |

Наггетсы  
METRO CHEF  
1,5 кг  
арт. 443879



|        |   |                   |
|--------|---|-------------------|
| от шт. | 1 | 525 <sup>00</sup> |
|        |   | 1 шт.             |
| от шт. | 2 | 472 <sup>50</sup> |
|        |   | 1 шт.             |
| от шт. | 3 | 420 <sup>00</sup> |
|        |   | 1 шт.             |

Попкорн куриный  
METRO CHEF  
1 кг  
арт. 642207



|        |   |                   |
|--------|---|-------------------|
| от шт. | 1 | 504 <sup>00</sup> |
|        |   | 1 шт.             |
| от шт. | 2 | 453 <sup>60</sup> |
|        |   | 1 шт.             |
| от шт. | 3 | 403 <sup>20</sup> |
|        |   | 1 шт.             |

# ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

**Луковые кольца**  
**METRO CHEF**  
1кг  
арт. 664881



|        |   |                                    |
|--------|---|------------------------------------|
| ОТ ШТ. | 1 | 200 <sup>00</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| ОТ ШТ. | 2 | 180 <sup>00</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| ОТ ШТ. | 3 | 160 <sup>00</sup> <sub>1 шт.</sub> |

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



|        |   |                                     |
|--------|---|-------------------------------------|
| ОТ ШТ. | 1 | 1150 <sup>01</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| ОТ ШТ. | 2 | 1035 <sup>01</sup> <sub>1 шт.</sub> |
| ОТ ШТ. | 3 | 920 <sup>00</sup> <sub>1 шт.</sub>  |

**Сырные палочки в панировке**  
**ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК**  
300г  
арт. 520426



**229<sup>00</sup>**<sub>/1 шт.</sub>

**Крылышки гриль**  
**ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК**  
1,2 кг  
арт. 213452



**429<sup>00</sup>**<sub>/1 шт.</sub>

**Королевские креветки VICI**  
**в панировке**  
200 г  
арт. 564289



**269<sup>00</sup>**<sub>/1 шт.</sub>

**Кольца кальмара VICI**  
**в панировке**  
200 г  
арт. 564289



**185<sup>00</sup>**<sub>/1 шт.</sub>

**Кольца кальмара VICI**  
**в панировке**  
750г  
арт. 548279



**328<sup>00</sup>**<sub>/1 шт.</sub>





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  
лоток  
арт. 658178



155<sup>00</sup>  
/1 кг

Рулька свиная  
охлажденная  
вакуумная упаковка  
арт. 328759



179<sup>00</sup>  
/1 кг

Ребрышки свиные  
классические  
охлажденные  
вакуумная упаковка  
арт. 640573



199<sup>00</sup>  
/1 кг

Купаты свиные  
охлажденные  
газомодифицированная упаковка  
640 г  
арт. 305589



229<sup>00</sup>  
/1 уп.

Колбаски из говядины  
охлажденные  
газомодифицированная упаковка  
300 г  
арт. 566515



139<sup>00</sup>  
/1 уп.

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



199<sup>00</sup>  
/1 кг

Ребрышки свиные  
охлажденные  
вакуумная упаковка  
арт. 627783



249<sup>00</sup>  
/1 кг

Ребрышки свиные  
в маринаде  
охлажденные  
вакуумная упаковка  
арт. 61800



379<sup>00</sup>  
/1 кг

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



139<sup>00</sup>  
/1 уп.

## 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-крошку 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 фреш 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 цедро

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, охладить. Добавить в соусы барбекью и терияки. Ввести гречишный мед. Все хорошо перемешать, дать настояться и досолить.

### 1. Сырно-трюфельный

2. Слайси

3. Капа

4. Горчично-цитрусовый

5. Чили манго

6. Корейский гриль

7. Для шаурмы

8. Карримэн

9. Острый с травами

10. Ранч дачный

11. Крепкий орешек

12. Для рыбы

13. СПБ



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



**649<sup>99</sup>**  
/шт

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



**879<sup>00</sup>**  
/шт

**Креветки 70/90**  
1 кг  
арт. 619021



**639<sup>00</sup>**  
/шт

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



от  
уп. **1** **728<sup>00</sup>**  
1 кг  
от  
уп. **6** **691<sup>60</sup>**  
1 кг

**Креветки северные 90/120**  
800 г  
арт.643129



**299<sup>00</sup>**  
/шт.

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



**949<sup>00</sup>**  
/шт.

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



**499<sup>00</sup>**  
/шт.

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



**549<sup>00</sup>**  
/шт

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



**899<sup>00</sup>**  
/шт

**METRO**

*Chef*

**КАЧЕСТВО.**

**ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО  
ВКУСА.**



Корнишоны  
 маринованные  
**FINE LIFE**  
 680 г  
 арт. 486196



82<sup>00</sup>  
 /1 шт.

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



от 139<sup>00</sup>  
 /1 шт.

Огурцы кубики  
**Metro Chef**  
 4250 г  
 арт. 649095



от шт. 1 759<sup>00</sup>  
 1 шт.  
 от шт. 2 721<sup>05</sup>  
 1 шт.

Перец острый  
**MONOLITH**  
 620 г  
 арт. 372961



154<sup>90</sup>  
 /1 шт.

Халапеньо зеленый  
**Metro Chef**  
 3100 мл  
 арт. 617808



от шт. 1 552<sup>00</sup>  
 1 шт.  
 от шт. 2 524<sup>40</sup>  
 1 шт.

Халапеньо красный  
**Metro Chef**  
 3100 мл  
 арт. 617806



от шт. 1 709<sup>00</sup>  
 1 шт.  
 от шт. 2 673<sup>55</sup>  
 1 шт.

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



205<sup>00</sup>  
 /1 шт.

Перец гриль  
**Metro Chef**  
 1700 мл  
 арт. 518246



от шт. 1 857<sup>00</sup>  
 1 шт.  
 от шт. 2 771<sup>30</sup>  
 1 шт.  
 от шт. 3 685<sup>60</sup>  
 1 шт.

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



от шт. 1 879<sup>00</sup>  
 1 шт.  
 от шт. 2 835<sup>05</sup>  
 1 шт.

## Луковички в винном уксусе Metro Chef

1,7 л  
арт. 593974



ОТ ШТ. **1** **623**<sup>00</sup>  
1 шт.  
 ОТ ШТ. **3** **591**<sup>85</sup>  
1 шт.

## Капуста квашеная MILDESSA HENGSTENBERG

10,2 л  
арт. 315633

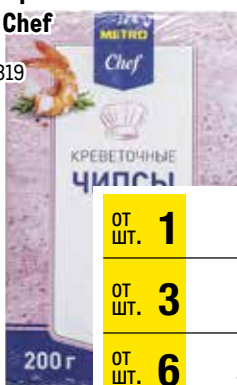


**1399**<sup>00</sup>  
/1 шт.

## Чипсы креветочные

**METRO Chef**

200 г  
арт. 658819



ОТ ШТ. **1** **70**<sup>00</sup>  
1 шт.  
 ОТ ШТ. **3** **63**<sup>00</sup>  
1 шт.  
 ОТ ШТ. **6** **56**<sup>00</sup>  
1 шт.

## Панировочные хлопья

**TEMPURA**

100 г  
арт. 392278



**59**<sup>99</sup>  
/1 шт.

## Панировочные сухари

**ПАНКО**

1 кг  
арт. 542381



**159**<sup>01</sup>  
/1 шт.

## Мука панировочная пшеничная MIDORI

1 кг  
арт. 482760



**209**<sup>00</sup>  
/1 шт.

## Томатный кетчуп HEINZ

2,4 кг  
арт. 62459



**494**<sup>99</sup>  
/1 шт.

## Кетчуп томатный

**HEINZ**

50X9 г  
арт. 529557



**104**<sup>99</sup>  
/1 шт.

## Соус барбекю HEINZ

2,5 кг  
арт. 62462



**734**<sup>99</sup>  
/1 шт.



СОУСЫ

Соус медовогорчиный  
HELLMANN'S  
1 кг  
арт. 655668



199<sup>00</sup>  
/1 шт.

Соус сырный  
HELLMANN'S  
1 кг  
арт. 667645



219<sup>00</sup>  
/1 шт.

Соусы Heinz  
1 кг  
В ассортименте



от 175<sup>00</sup>  
/1 шт.

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



от 639<sup>00</sup>  
/1 шт.

Соус сырный RIOBA  
18X25 г  
арт. 277813



|          |                            |
|----------|----------------------------|
| от уп. 1 | 116 <sup>00</sup><br>1 уп. |
| от уп. 2 | 110 <sup>20</sup><br>1 уп. |

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



от 309<sup>00</sup>  
/1 шт.

Майонез  
МОСКОВСКИЙ ПРОВАНСАЛЬ  
10 л  
жирность 67%  
арт. 284890



909<sup>00</sup>  
/1 шт.

Горчица столовая  
ARO  
900 г  
арт. 376673



44<sup>99</sup>  
/1 шт.

Горчица  
Metro Chef  
1 кг  
арт. 509691



|          |                           |
|----------|---------------------------|
| от шт. 1 | 91 <sup>19</sup><br>1 шт. |
| от шт. 2 | 86 <sup>63</sup><br>1 шт. |

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



**599<sup>00</sup>**  
/1 шт.

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



|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| ОТ ШТ. 1 | <b>442<sup>00</sup></b><br>1 шт. |
| ОТ ШТ. 2 | <b>419<sup>90</sup></b><br>1 шт. |

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



**40<sup>00</sup>**  
/1 шт.

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



**349<sup>00</sup>**  
/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 | <b>244<sup>00</sup></b><br>1 шт. |
| ОТ ШТ. 3 | <b>219<sup>60</sup></b><br>1 шт. |
| ОТ ШТ. 6 | <b>195<sup>20</sup></b><br>1 шт. |

Тесто слоеное  
FINE LIFE  
бездрожжевое  
500 г  
арт. 383338



36<sup>99</sup>  
/1 уп.

Тесто слоеное  
FINE LIFE  
дрожжевое  
500 г  
арт. 383340



36<sup>99</sup>  
/1 уп.

Тесто слоеное  
METRO CHEF  
бездрожжевое  
2 кг  
арт. 383341



ОТ ШТ. 1 169<sup>00</sup> 1 шт.  
ОТ ШТ. 2 160<sup>55</sup> 1 шт.

Тесто слоеное  
METRO CHEF  
дрожжевое  
2 кг  
арт. 383343



ОТ ШТ. 1 169<sup>00</sup> 1 шт.  
ОТ ШТ. 2 160<sup>55</sup> 1 шт.

Штрудель  
FINE LIFE  
600 г  
в ассортименте



от 159<sup>00</sup>  
/1 шт.

Штрудель  
Грушевый  
1,2 кг  
в ассортименте



от 460<sup>00</sup>  
/1 шт.

**Кружка для пива**  
**ОСЗ НОСТАЛЬГИЯ**  
500мл  
арт. 504399



~~109<sup>00</sup>~~  
шт.  
**79<sup>00</sup>**  
шт.

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



~~89<sup>00</sup>~~  
шт.  
от **69<sup>00</sup>**  
шт.

**Стакан для пива**  
**ОСЗ TULIP**  
стекло 570мл  
арт. 619327



~~79<sup>00</sup>~~  
шт.  
**59<sup>00</sup>**  
шт.

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



**Luminarc**  
*Разбуди воображение*  
~~299<sup>00</sup>~~  
наб.  
**199<sup>00</sup>**  
наб.

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



**Luminarc**  
*Разбуди воображение*  
~~309<sup>00</sup>~~  
наб.  
**249<sup>00</sup>**  
наб.

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



**Luminarc**  
*Разбуди воображение*  
~~339<sup>00</sup>~~  
наб.  
**249<sup>00</sup>**  
наб.

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



~~619<sup>00</sup>~~  
шт.  
**549<sup>00</sup>**  
наб.

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



~~399<sup>00</sup>~~  
шт.  
от **229<sup>00</sup>**  
шт.

**Доска сервировочная**  
**порционная MINI**  
бамбук  
арт. 648862



~~99<sup>00</sup>~~  
шт.  
**69<sup>00</sup>**  
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](http://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](http://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](http://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](http://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 единообразно. 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](http://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](http://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 единообразно. Общая сумма покупки акционных товаров не может превышать 100 000 руб. включая НДС. Акция действует с 19.09.19 по 02.10.19

<sup>1</sup> Акция действует для товаров с многоуровневым ценником.

Предложение действительно в торговых центрах городов:

1020970 **Версия 1**

Пятигорск • Астрахань • Ставрополь • Волжский • Адыгея • Новороссийск •  
Владикавказ • Ростов-на-Дону • Краснодар • Волгоград

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](http://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.