



АВОСЬКА
УНИВЕРСАМ

15.11-15.12.2019 г.

ВИНО & ЕДА



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вина Франции

Вина Франции – общепризнанный эталон качества. Франция самая первая придумала и разработала систему стандартизации качества: АОС - это не просто самые лучшие, но и самые дорогие вина. ВДQS - это винные изделия такого же отличного качества, которые «стоят в очереди» на присвоение им категории АОС. ВdT - это хорошие столовые вина, которые выпускают в Франции, но сырьё для их приготовления зачастую привозят из других стран Европы.

ВИНО РЕБАРЕЛЬ

красное/белое, сухое, 750мл
t°C - 18-12. Подают к красному мясу, острому сыру, дичи, ба



~~359⁹⁰~~ 16%
299⁹⁰



ВИНО ШАТО ВЕРДЕЛЬ БОРДО/ МАРКИЗ ДБУА/ САБЛЕЙ

красное, сухое, 750мл
t°C - 15-17. Подают к красному мясу, птице и разнообразным сырам.



~~660⁹⁰~~ 24%
499⁹⁰

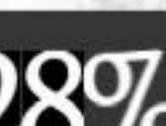


ВИНО ИВОН МО КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

красное, сухое, 750мл
t°C - 18-15. Подают к блюдам из красного мяса, дичи и сырам.



~~629⁹⁰~~ 28%
449⁹⁰

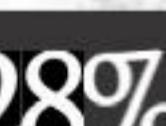


ВИНО ИВОН МО ШАРДОНЕ

белое, сухое, 750мл
t°C - 16-13. Подают к морепродуктам, легким салатам, сырам и десертам.



~~629⁹⁰~~ 28%
449⁹⁰



ВИНОГРАД БЕЛЫЙ

1кг



ВЫГОДНО!

СЫР ГРАНД БЛЮ

с голубой плесенью сливочный, 100г



~~219⁹⁰~~ 22%
169⁹⁰



ИРЕЗИМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2019 г.

Вина Франции

Один из самых крупных винодельческих регионов Франции – Бордо. Это самый известный регион, который расположен на Атлантическом побережье. Умеренный климат способствует созданию вин мирового эталона качества. Ежегодно Бордо поставляет на локальный и международный рынок более 700 миллионов бутылок вина. Для приготовления вина используют четыре виноградных сорта: Мерло, Мальбек, Каберне Совиньон, Каберне Фран. В Бордо вина обычно закрывают традиционной корковой пробкой, другие виды пробок здесь непопулярны. Вина Бордо подают в бокалах-тюльпанах.

ВИНО ЛЕ ГРАН НУАР ШАРДОНЕ

белое сухое, 750мл

t°C - 16-14. Подают к белому мясу, овощным салатам, сырам и десертам.



769⁹⁰
549⁹⁰

28%



ВИНО ЛЕ ГРАН НУАР ПИНО НуАР

красное п/сухое, 750мл

t°C - 18-16. Подают к жаренным мясным блюдам, мясным закускам, сырам и десертам.



769⁹⁰
549⁹⁰

28%



ВИНО ЖАН ПОЛЬ ШЕНЕ

Каберне Сира/Мерло/Коломбар Шардоне, красное/белое, полусухое, 750мл

t°C - 18-12. Подают к красному мясу, оструму сыру, дичи, жареной рыбе, белому мясу и утке.



699⁹⁰
499⁹⁰

28%



ВИНО БОРДО ТУР ДЕ МАНДЕЛОТ МЕДОК

красное, сухое, 750мл

t°C - 14-16. Подают к блюдам из красного мяса и сырам.



1199⁹⁰
999⁹⁰

16%



МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ ДЯГИЛЕВЫЙ УЛЬЕГРАД

Дягилевый ст.б., 350г



269⁹⁰
199⁹⁰

25%



СЫР ПРЕЗИДЕНТ

Камамбер с белой плесенью, 45%, 125г



249⁹⁰
179⁹⁰

28%



ИРЕЗИМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вина Италии

Тоскана является самым известным винодельческим регионом Италии. Очаровательные пейзажи с холмами и долинами покрытыми виноградниками стали классическими в центральной части страны. Самое известное тосканское вино – Chianti (Кьянти), производящееся на основе винограда Санджовезе. Санджовезе - это сорт красного винограда, широко используемый в виноделии. Получил свое название от латинского выражения *Sanguis Jovis* – «кровь Юпитера». Создатель Кьянти – барон Беттино Риказоли – министр Тосканы. Именно он составил восхитительный букет знаменитого вина – терпкий и, в то же время, нежный, с приятной кислинкой и легкими нотками дикой вишни, фиалки и лесных ягод.

ВИНО КЬЯНТИ ДОКТ КАРЕТТИ

красное сухое, 750мл
t°C - 17-15. Подают к блюдам из красного мяса.

~~519⁹⁰~~ 23% 
399⁹⁰



ВИНО КОЛЬ ДИ САССО БАНФИ ТОСКАНА 2016 Г.

красное, п/сухое, 750мл
t°C - 18-16. Подают к жареным мясным блюдам, мясным закускам, пасте и сырам.

~~1290⁰⁰~~ 30% 
899⁹⁰



ВИНО ЛЕ РИМЕ БАНФИ ТОСКАНА 2017 Г.

белое, п/сухое, 750мл
t°C - 16-14. Подают к рыбным блюдам, морепродуктам, летним салатам и легким закускам.

~~1290⁰⁰~~ 30% 
899⁹⁰



ПИЦЦА РИСТОРАНТЕ Специале, 330г



ПИЦЦА РИСТОРАНТЕ Моцарелла, 325г



СЕМГА С/С РУССКОЕ МОРЕ кусок, 200г



ИРРЕЗИМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2019 г.

Вина Испании

Винодельческая область Риоха считается одной из древнейших в мире. Имеются исторические доказательства тому, что в этой части Испании разведением винограда начали заниматься три тысячи лет назад. Риоха - один из лидеров винодельческого производства, который находится на севере Испании, у Кантабрийских гор.

Ежегодный объем вина составляет 2 миллиона гектолитров. Сорта красного винограда этого района: Темпранильо, Гарнacha, Масуэло. Белые сорта: Виура и Мальвазия. Риоха использует в производстве вина французскую технологию.

ВИНО ВАЛЕНСИЯ ЛИРИКО МЕРСЕГЕРА СОВИНЬОН БЛАН

белое, сухое, 750мл
t°C - 10-12. Подают к белому мясу, рыбе, овощным салатам, сырам и десертам.

469⁹⁰ 36%
299⁹⁰



ВИНО ВАЛЕНСИЯ ЛИРИКО БОБАЛЬ КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН

красное, сухое, 750мл
t°C - 18-16. Подают к жареным мясным блюдам, мясным закускам, сырам и десертам.

469⁹⁰ 36%
299⁹⁰



ВИНО ВАЛЕНСИЯ ЛИРИКО БОБАЛЬ ГРЕНАЦ

розовое, сухое, 750мл
t°C - 16-14. Подают к белому мясу, рыбе, овощным салатам, сырам и десертам.

469⁹⁰ 36%
299⁹⁰



ВИНО МИСТЕР ЛЬЕБРЕ АЙРЕН/ ТЕМПРАНИЛЬО ГАРНАЧА

белое/красное, сухое, 750мл
t°C - 16-14. Подают к мясным видам пасты с пряными соусами, мясу, легким закускам, блюдам из рыбы и морепродуктов.

609⁹⁰ 18%
499⁹⁰



МЯСО МИДИЙ БУХТА ИЗОБИЛИЯ

в/м, 500г

349⁹⁰ 28%
249⁹⁰



ОКОРОК ХАМОН ЕГОРЬЕВСКАЯ ФАБРИКА свиной с/к нарезка, 55г

136⁹⁰ 41%
79⁹⁰



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вина Европы

Нигде в мире не производится столько вина, сколько в Европе. В каждой стране, почти в каждом городке или сельской местности есть свои строгие законы виноделия. Европейские вина - это знак высокого качества, основанного на многовековых традициях тесно переплетенных с ярким темпераментом, утонченной изысканностью и суровойдержанностью.

ВИНО ИОНОС

белое/красное, сухое, 750мл
t°C - 18-12. Подают к белым сырам, салатам, пасте под белым соусом, рыбным блюдам, пицце и мясным блюдам.



~~499⁹⁰~~ 20%
 399⁹⁰

ВИНО МАДОННЕНИЛИБРАЙЦ

белое, п/сл, гол.бут., 750мл
t°C - 10-12. Подают к белому мясу с небольшим содержанием специй, овощным салатам, сырам и десертам.



~~305⁰⁰~~ 18%
 249⁹⁰

МАСЛИНЫ ИБЕРИКА

без косточки/с косточкой, 360г



~~от 145⁹⁰~~ 31%
 99⁹⁰

ВИНО БРОЯНИЦА ВРАНАЦ

красное, полусладкое/сухое, 750мл
t°C - 16-12. Подают к мясным и овощным блюдам и блюдам национальной кухни Балкан.

~~429⁹⁰~~ 23%
 329⁹⁰



ВИНО ДОРНФЕЛЬДЕР/ РИСЛИНГ ПФАЛЬЦ

белое, полусухое/ красное, полусладкое, 750мл
t°C - 18-12. Подают к легким салатам, молодым сырам с голубой плесенью и различным десертам.

~~от 629⁹⁰~~ 20%
 499⁹⁰



РИЕТ ЛОСОСЕВЫЙ МЕРИДИАН

с мягким творогом, 100г



~~129⁹⁰~~ 23%
 99⁹⁰

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2019 г.

Вина Чили



Майро - самый известный винодельческий регион Чили, расположенный к Югу от Сантьяго. Название Майро часто встречается на этикетках, потому что здесь находятся штаб-квартиры крупнейших винодельческих компаний. Сегодня винодельческая продукция в Майро представлена от крошечных домашних виноделен до крупнейших многомиллионных компаний. Большая разница температуры днем и ночью в этом регионе способствуют производству изысканного и насыщенного вина. Основные сорта региона: Каберне Совиньон, Мерло, Карменер, Каберне Фран, Пти Вердо, Мальбек, Шардонне.

ВИНО АМИГОС МИОС КАБЕРНЕ СОВИНЬОН МЕРЛО

красное, сухое, 750мл
t°C - 18-16. Подают к жаренным мясным блюдам, мясным закускам, сырам и десертам.

~~519⁹⁰~~ 32%
349⁹⁰



СОВИНЬОН БЛАН ШАРДОНЕ МОСКАТЕЛЬ

белое, сухое, 750мл
t°C - 10-12. Подают к белому мясу, рыбе, овощным салатам, сырам и десертам.

~~519⁹⁰~~ 32%
349⁹⁰



ВИНО САНТЬЯГО 1541 СОВИНЬОН

белое, сухое, 750мл
t°C - 10-12. Подают к белому мясу с небольшим содержанием специй, овощным салатам, сырам и десертам.

~~619⁹⁰~~ 35%
399⁹⁰



ВИНО САНТЬЯГО 1541 МЕРЛО

красное, сухое, 750мл
t°C - 18-16. Подают к жаренным мясным блюдам, мясным закускам, сырам и десертам.

~~619⁹⁰~~ 35%
399⁹⁰



СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ ИНДИЛАЙТ охлажденный, 525г

~~259⁹⁰~~ 15%
219⁹⁰

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ МИНУТКА МИРАТОРГ Блэк Ангус, охлажденный, 190г

~~199⁹⁰~~ 20%
159⁹⁰

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



За рамками Европы и Азии производят огромное количество вина весьма похвального качества, и эти вина принято называть винами Нового Света. География невероятно масштабная: от Чили до Австралии. Однако почти у всех этих винодельческих стран есть кое-что общее: их вина показывают влияние жаркого климата. Хотя есть несколько исключений – Новая Зеландия и южное побережье ЮАР отличаются более прохладным климатом.

ВИНО АФРИКА ПАРК
ШЕНЕН БЛАН/ШИРАЗ
белое/красное, сухое, 750мл
t°C - 18-12. Подают к красному мясу, острому сыру, дичи, баранине, утке, рыбе, салатам, суши и фруктам.

~~369⁹⁰~~ 18%
299⁹⁰



ВИНО ОЛД КОУЧ РОУД
СОВИНЬОН БЛАН
белое, сухое, 750мл
t°C - 10-12. Подают к белому мясу, рыбе, овощным салатам, сырят и десертам.

~~999⁰⁰~~ 29%
699⁹⁰



ВИНО СТЕЙКВАЙН
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН/
МАЛЬБЕК/ТОРРОНТЕС
красное/белое, полусухое, 750мл
t°C - 18-12. Подают к красному мясу, острому сыру, дичи, баранине, утке, рыбе и салатам.

~~569⁹⁰~~ 29%
399⁹⁰



ВИНО ДЖИНДАЛИ
ШАРДОНЕ/ШИРАЗ
белое/красное, полусухое, 750мл
t°C - 18-14. Подают к мясу, рыбе, овощам и белым сырят.

~~649⁹⁰~~ 23%
499⁹⁰



КРЕВЕТКИ В/М ПОЛАР
СИФУД РАША
северные 70/90, 800г

~~599⁹⁰~~ 21%
469⁹⁰



КОЛБАСА САЛЬЧИЧОН
МЯСНИЦКИЙ РЯД
с/п, в/у, нарезка, 90г

~~149⁹⁰~~ 46%
79⁹⁰



ИРЕЗИМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2019 г.

Вина Грузии

Виноделие в Грузии – это образ жизни и одна из самых бережно охраняемых в стране традиций. Кахети – главнейший регион грузинского виноделия. Из 18 наименований вин, 14 производятся в Кахети: Цинандали, Гурджаани и многие другие. Среди местных сортов винограда следует отметить: Ркацители, Саперави, Мцване. За тысячу лет до нашей эры на землях Грузии (тогда Колхидское царство) умели производить вино кахетинским методом – выдерживая напиток во вкопанных в землю сосудах-квеври. Прошло более 3000 тысяч лет, но древний рецепт сохранился и успешно применяется современными виноделами.

ВИНО АРАМЭ

фруктовое гранатовое красное п/сладкое, 750мл
t°C - 18-17. Подают к жаренным мясным блюдам, мясным закускам, сырам и десертам.

~~529⁹⁰~~ 24%
399⁹⁰



ВИНО КАХЕТИЯ

Киндзмараули/Саперави/Мукузани, красное, полусладкое/сухое, 750мл
t°C - 18-16. Подают к красному мясу, оструму сыру, дичи, баранине и утке.

699⁹⁰



ВИНО САМАРКАНД

красное, п/сладкое, 750мл
t°C - 18-16. Подают к жаренным мясным блюдам, мясным закускам, сырам и десертам.

~~349⁹⁰~~ 20%
279⁹⁰



ВИНО ТАШКЕНТ

белое, п/сладкое, 750мл
t°C - 10-12. Подают к белому мясу, рыбе, сырам и десертам.

~~349⁹⁰~~ 20%
279⁹⁰



КОКТЕЙЛЬ ДЖАЗ, КОКТЕЙЛЬ ДАРЫ ПРИРОДЫ

смесь орехов и изюма/смесь орехов и сухофруктов, 150г

~~259⁹⁰~~ 23%
199⁹⁰



ЛУКУМ ЗАХАРНИ ЗАВОДИ со вкусом дыни, 140г

~~64⁹⁰~~ 23%
49⁹⁰



ИРЕЗИМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вина России



Традиционные регионы России, где виноделие развивалось еще 100-150 лет назад, - Краснодарский край, Крым и долина Дона (Ростовская область). Специфика этих зон в том, что там много солнца, которое компенсируется другими факторами и природными явлениями. Виноград вызревает хорошо, в нем много сахара. Насыщенные танины делают вкус вина ярким и терпким

ВИНО ВИНА ТАМАНИ

Изабелла/Каберне/Саперави/Каберне, красное, полусладкое/сухое, 700мл
t°C - 18-16. Подают к красному мясу, острому сыру, жареной рыбе и белому мясу.



~~199⁹⁰~~ 15% 169⁹⁰

ВИНО ВИННАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Изабелла/Каберне/Мерло/Мускат/
Шардоне, белое/красное, сухое/
полусладкое, 700мл
t°C - 18-12. Подают к красному
мясу, сыру, баранине, утке, рыбе,
салатам и фруктам.



~~233⁹⁰~~ 27% 169⁹⁰

ВИНО АГОРА КАБЕРНЕ/ МУСКАТ/ МУСКАТ ЧЕРНЫЙ красное/белое, сухое/полусладкое/ сладкое, 750мл

t°C - 19-11. Подают к фруктам, сырам,
пасте, мясу и рыбе.



от 399⁹⁰ 25% 299⁹⁰

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ А ВКУСНО 230г



~~149⁹⁰~~ 20% 119⁹⁰

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ ВАРНЕР ХАДСОН ассорти с ликером, 150г



~~254⁹⁰~~ 21% 199⁹⁰

ПИРОЖНОЕ КЕЙК ПОПСЫ ОТ ПАЛЫЧА 300г



~~399⁹⁰~~ 25% 299⁹⁰

ИРЕЗИМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2019 г.

Игристые вина

Без искрящихся напитков не обходится практически ни один праздник, будь то Новый год, свадьба или день рождения. Основные страны-производства игристого вина: Франция, Италия, Германия, Испания и Россия. Для игристого вина сбор винограда происходит раньше срока его созревания. Это очень важно. Дело в том, что именно на данном этапе созревания виноградной кисти сахара в ней немного, а вот кислотность высокая.

ШАМПАНСКОЕ РОССИЙСКОЕ

белое, брю/полусладкое, 750мл
t°C - 9-8. Подают к десертам, свежим ягодам, закускам с паштетом или красной икрой.

~~249⁹⁰~~ 12% 
219⁹⁰



РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ АБРАУ ДЮРСО

белое, брю/полусладкое, 750мл
t°C - 10-7. Подают к фруктам, десертам, холодным закускам, красной икре и сыру.

~~369⁹⁰~~ 18% 
299⁹⁰



ВИНО ИГРИСТОЕ КАВА НУВИАНА

белое брю, 750мл
t°C - 9-8. Подают к фруктам, десертам, холодным закускам и сыру.

~~649⁹⁰~~ 23% 
499⁹⁰



ВИНО ИГРИСТОЕ КАВА НУВИАНА

розовое брю, 750мл
t°C - 9-8. Подают к фруктам, десертам, холодным закускам и сыру.

~~649⁹⁰~~ 23% 
499⁹⁰



МОРОЖЕНОЕ МАРС/СНИКЕРС

ведро, 315-375г

~~от 389⁹⁰~~ 23%
299⁹⁰



ШОКОЛАД РОССИЯ ЗОЛОТАЯ МАРКА ДУЭТ

в ассортименте, 85г

~~101⁹⁰~~ 41%
59⁹⁰



ИРЕЗИМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О ВИНЕ

1. На одну бутылку вина уходит около 1,3 кг винограда.
2. Красный или белый цвет напитку придает не сорт винограда, а кожура, которая содержит необходимый красящий пигмент.
3. Запах молодого вина принято называть «ароматом», а запах выдержанного вина энологи именуют - «букетом».
4. Существует особый сорт десертного вина – «ледяное», которое изготавливается из замороженных естественным путем виноградин.
5. Чтобы открытое вино не окислялось, его советуют хранить в горизонтальном положении, при котором пробка будет смачиваться содержимым бутылки, а значит, не сможет пропустить кислород.
6. Традиция чокаться винными бокалами – дань темным временам, когда знатные вельможи страховали себя от возможного отравления, выплевывая немного напитка из бокала в стаканы своих гостей.
7. Только в ресторанах вьетнамской кухни вы сможете отведать особый сорт вина - с кровью кобры.
8. Принц Чарльз в своем автопарке имеет Aston Martin, который работает на топливе из вина – биоэтаноле, что считается на 85% экологически безопаснее.
9. Самое старое вино – «ХЕРЕС ДЕ ЛЯ ФРОНТЕРА» урожая 1775 года. Сейчас 5 бутылок этого вина находятся в музее «МАССАНДРЫ» в КРЫМУ.
10. Давление в бутылке шампанского примерно в три раза выше, чем в автомобильнойшине.



avoskaclub



avoska.retail



universam_avoska