

Бахетле

СУПЕРМАРКЕТ ДОМАШНЕЙ ЕДЫ

Соревнующие первые блюда

*Лазман с отборной бараниной, классический
Сибирский борщ, наваристый Ленинградский рассольник*



**Специальные предложения
с 16 по 30 ноября 2019 г.**

* ВСЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ АКЦИОННОГО КАТАЛОГА ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПРИ ПОКУПКЕ ПО «ЯНТАРНОЙ КАРТЕ» И КАРТЕ «БЕРЕГИНЯ».

Рыбные деликатесы

Рыба – ценный источник витаминов и минералов. В ней в избытке есть необходимый для активной жизни фосфор, полезное для иммунитета железо, жирные кислоты Омега-3 и Омега-6. Мы приготовили для Вас много вкусных деликатесов из этого питательного продукта. Попробуйте!

Семга слабосоленая с перцем

Жгучий чёрный перец-горошек, соль, сахар, нежное красное мясо семги – вот и все, в этой питательной закуске нет ничего лишнего. Попробуйте с мягким пресным сыром Сулугуни от наших мастеров.

ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:
27.11.2019
с 16:00-18:00



Селедочка пикантная

Светлое мясо селедки приготовлено с репчатым луком, розовым перцем, укропом. Специи придают вкусу этого рыбного деликатеса легкую пикантность. Рекомендуем с нашими свежими ржаными хлебами.

Муксун слабосоленый с лимоном

Сибирская белая рыба с нежным мясом. Мы приготовили ее с солью, каплей подсолнечного масла, цедрой свежего лимона. Попробуйте с нашими артизанскими хлебами.



Тилапия филе слабосоленая с перцем

Мягкий вкус белого мяса «морской курицы» - так иногда называют тилапию – удачно дополняет смесь пикантных перцев. Это нежное блюдо хорошо сочетается с мягкими творожными сырами. Рекомендуем с изысканной итальянской Моцареллой.

Филе семги холодного копчения

Яркий вкус этой питательной красной рыбы хорошо сочетается с нежными творожными сырами, свежими огурцами. Рекомендуем для приготовления салатов, канапе, праздничных закусок. Хороша семга и как самостоятельное блюдо.



Брюшки семги горячего копчения

Брюшко – самая нежная часть семги. В результате горячего копчения оно становится еще мягче. Получается изысканный рыбный деликатес, попробуйте с острым соусом Песто.



00⁰⁰

*ВСЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ АКЦИОННОГО КАТАЛОГА ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПРИ ПОКУПКЕ ПО «ЯНТАРНОЙ КАРТЕ» И КАРТЕ «БЕРЕГИНЯ». УСЛОВИЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЯНТАРНОЙ КАРТЫ, ПОЛНЫЕ ПРАВИЛА ПРОГРАММЫ, УСЛОВИЯ КАЧЕСТВЕНИЯ И ОПИСАНИЯ АКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ НА САЙТЕ: ЯНТАРНАЯКАРТА.РФ

ПОДРОБНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ КАРТЫ «БЕРЕГИНЯ» У АДМИНИСТРАТОРА ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ 8 800-775-77-81 ЕЖЕДНЕВНО С 9:00 ДО 20:00 (ЗВОНОК БЕСПЛАТНЫЙ)

Сибас с лимоном п/ф

Сибас - деликатесная рыба с малым количеством костей и нежным ароматом. Мы оттенили её вкус тимьяном, чесноком, перцем, лимоном. Рекомендуем обжарить или запечь с небольшим количеством масла, подать с нашим соусом Тартар.



Скумбрия в специях п/ф

Белое диетическое мясо скумбрии приправлено ароматными специями: Кайенским перцем чили, корнем имбиря, чесноком. Перед тем, как запекать, сбрызните рыбу лимонным соком для более мягкого вкуса. Особенно рекомендуем тем, кто заботится о фигуре.

Кальмары очищенные п/ф

Плотное розоватое мясо кальмаров по праву считается диетическим и очень полезным. Активно используется для приготовления горячих блюд и свежих ароматных салатов. Удивите своих близких необычным угощением из наших кальмаров!



Стейк из палтуса п/ф

Эта морская белая рыба замечательна малым количеством костей. Для более деликатного вкуса и аромата рекомендуем перед запеканием сбрызнуть наши стейки лимонным соком. Попробуйте с жареным картофелем с грибами.

Скумбрия горячего копчения

Копчение при высоких температурах придает диетическому мясу скумбрии тонкий приятный аромат. Дополняют картину тщательно подобранные нами специи: гвоздика, душистый перец, лавровый лист.



Лещ холодного копчения

Длительное копчение делает мясо леща более плотным и ароматным. Блюдо хорошо сочетается со свежими лимоном, сочными ломтиками помидоров, ароматной зеленью.

Горячие первые блюда

Согревающие ароматные супы – для тех, кому не хватает тепла.

Борщ Сибирский

Этот классический суп легко узнать по насыщенному чесночному аромату и бульону яркого свекольного цвета. Дополняют картину свежие овощи: сочная белокочанная капуста, сладкая морковь, картофель, томаты. Получается аппетитное и по-домашнему вкусное первое блюдо, которое отлично сочетается с нашей густой фермерской сметаной.



~~31⁹⁰_{100r}~~
23⁹⁰_{100r} -25%



~~35⁹⁰_{100r}~~
25⁹⁰_{100r} -27%

Рассольник Ленинградский

Классика советской кухни. Суп на душистом мясном бульоне с кусочками говядины, перловой крупой и маринованными огурцами. Попробуйте это сытное первое блюдо с узнаваемым вкусом. Рекомендуем с нашими зерновыми хлебами.

Лагман с бараниной

Среднеазиатский суп с длинной лапшой из пшеничной муки и ароматной бараниной. Мы готовим это питательное блюдо с россыпью сочных овощей: морковь, сладкими болгарскими перцами, сочными помидорами, картофелем. Попробуйте с нашим свежим пшеничным хлебом.



~~56⁹⁰_{100r}~~
39⁹⁰_{100r} -29%

ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:

27.11.2019
с 16:00-18:00

Хлеб Бородино 400г

Пшенично-ржаной хлеб с ароматным кориандром и душистым тмином. Пышный, свежий, вкусный. Прекрасно дополнит любой из наших супов.



~~37⁰⁰_{шт}~~
28⁰⁰_{шт} -24%

Горчица по-Русски

Острая приправа из семян горчицы и огуречного рассола. Можно добавить в один из наших наваристых супов с кусочками мяса. Это добавит первому блюду пикантности, сделает его еще более согревающим и ароматным.



~~22⁹⁰_{100r}~~
15⁹⁰_{100r} -30%

ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:

20.11.2019
с 16:00-18:00



00⁰⁰_{шт}

*ВСЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ АКЦИОННОГО КАТАЛОГА ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПРИ ПОКУПКЕ ПО «ЯНТАРНОЙ КАРТЕ» И КАРТЕ «БЕРЕГИНЯ». УСЛОВИЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЯНТАРНОЙ КАРТЫ, ПОЛНЫЕ ПРАВИЛА ПРОГРАММЫ, УСЛОВИЯ КАЧЕСТВЕНИЯ И ОПИСАНИЯ АКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ НА САЙТЕ: ЯНТАРНАЯКАРТА.РФ

ПОДРОБНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ КАРТЫ «БЕРЕГИНЯ» У АДМИНИСТРАТОРА ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ 8 800-775-77-81 ЕЖДНЕВНО С 9:00 ДО 20:00 (ЗВОНОК БЕСПЛАТНЫЙ).

Салат Цезарь с курицей 250/50г

Мы готовим этот традиционный салат с нежным куриным филе, перепелиными яйцами, маленькими круглыми помидорами черри, Пармезаном и сухарями. Легкое и одновременно питательное дополнение к более серьезным первым блюдам – харчо, классическому борщу, рассольнику.

~~299,00~~
209,00 шт



ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:

21.11.2019
с 16:00-18:00



~~49,90~~
36,90 100г

Гарнир Овощной вальс

Легкий нарядный овощной гарнир из ярких томатов, глянцевых болгарских перцев, зеленой брокколи, картофеля. Во вкусе этого блюда ощущается легкая кислинка, едва заметная сладость, чесночная пикантность. Такое сочетание удачно гармонирует с мраморной говядиной – попробуйте «Овощной вальс» с нашими стейками!

Котлеты куриные по-Киевски жареные

Классические котлеты по-Киевски из нежного куриного филе в панировке. Секрет особой мягкости и сочности этого традиционного мясного блюда – кусочек сливочного масла внутри каждой котлеты.

~~59,90~~
44,90 100г



ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:

21.11.2019
с 16:00-18:00

ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:

22.11.2019
с 16:00-18:00



~~87,90~~
63,90 100г

Пирог с Семгой и картофелем

Сдобное пшеничное тесто скрывает сочную начинку из семги, репчатого лука и картофеля. Получается сытный и очень вкусный румяный пирог. Попробуйте с согревающими травяными сборами от наших травников.

Перемяч с мясом 90г

Перемяч – круглый татарский пирожок с сочной мясной начинкой. Приготовлен из отборной говядины с добавлением репчатого лука и черного молотого перца. Рекомендуем с курильским чаем.

~~56,90~~
42,00 шт



ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:

22.11.2019
с 16:00-18:00



~~54,90~~
40,90 100г

Стейк из свиной корейки п/ф

Приготовлен из нежного свиного филе. В процессе жарки посыпьте мясо небольшим количеством специй. Хорошо подойдет черный молотый перец, тмин, розмарин. Попробуйте с нашим соусом Сальса.

Сыры нашей сыроварни

Сыры добавляют в зеленые овощные салаты, используют в кулинарии, едят как самостоятельную закуску, украшают ими горячие блюда. Они бывают настолько разными, что всюду приходится кстати. Попробуйте наши сыры из фермерского молока, тщательно подобранных специй и трав.

Сыр *Примо Сале* 45%

Примо Сале неразрывно связан с солнечной Италией – это один из традиционных сицилийских сыров. Мягкий, творожный, из цельного коровьего молока, с деликатным сладковатым вкусом. Рекомендуем с нашим нежным лососем фирменного посола.

~~84⁹⁰_{100г}~~
-23%
64⁹⁰_{100г}



ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:
20.11.2019
с 16:00-18:00

ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:
20.11.2019
с 16:00-18:00



~~79⁹⁰_{100г}~~
-25%
59⁹⁰_{100г}

Сыр *Осетинский* 45%

Без этого мягкого сыра немыслима традиционная кавказская кухня. Его добавляют в знаменитые осетинские пироги. Хорош и как самостоятельное блюдо – плотные, но хрупкие ломтики прекрасно сочетаются с сочными дольками свежих помидоров, зелеными листьями салата, нашими армянскими хлебами.

Мясные деликатесы, колбасы, паштеты собственного приготовления



НОВНИКОЛАЕВСКОЕ
ПОДВОСРЬЕ

Нежные паштеты из печени, пикантные колбасы, светло-розовая ветчина, деликатесные рулеты из грудинки – мы готовим самые разные мясные закуски. Оцените их яркий вкус и дразнящий пряный аромат.

Сервелат *Тирольский*

Приготовлен из диетического мяса птицы. Для большей нежности добавлен шпик. Попробуйте нашу колбасу на завтрак, вместе с итальянским хлебом с грецкими орехами – Чиабаттой.

~~52⁹⁰_{100г}~~
-18%
42⁹⁰_{100г}



~~41⁹⁰_{100г}~~
-18%
33⁹⁰_{100г}

Полутушка *куриная копчено-вареная*

Примечательна аппетитной румяной корочкой, волнующим ароматом копченостей. Попробуйте этот нежный деликатес из курицы с нашим свежим капустным салатом «Радуга».

Шейка *Стрелецкая копчено-вареная*

Красивая натуральная мясная закуска из полужирной свинины, с россыпью светлых жировых прослоек, хорошо заметных на срезе. Вкус Стрелецкой шейки отличается выраженными пряными нотками. Хорошо сочетается с твердыми сырами от нашей сыроварни.

~~66⁹⁰_{100г}~~
-15%
53⁹⁰_{100г}



ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:
20.11.2019
с 16:00-18:00



00⁰⁰

* ВСЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ АКЦИОННОГО КАТАЛОГА ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПРИ ПОКУПКЕ ПО «ЯНТАРНОЙ КАРТЕ» И КАРТЕ «БЕРЕГИНЯ». УСЛОВИЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЯНТАРНОЙ КАРТЫ, ПОЛНЫЕ ПРАВИЛА ПРОГРАММЫ, УСЛОВИЯ КАЧЕСТВЕНИЯ И ОПИСАНИЯ АКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ НА САЙТЕ: ЯНТАРНАЯКАРТА.РФ
ПОДРОБНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ КАРТЫ «БЕРЕГИНЯ» У АДМИНИСТРАТОРА ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ 8 800-775-77-81 ЕЖЕДНЕВНО С 9:00 ДО 20:00 (ЗВОНОК БЕСПЛАТНЫЙ).

Пироги и десерты от наших мастеров

Наши десерты даже самый холодный осенний вечер сделают теплым и уютным. Попробуйте золотистую мягкую выпечку, нежные торты, воздушные пирожные. Рекомендуем с нашими травяными сборами!

Торт Шоколадный Наполеон

Вкус классического «Наполеона» очень выигрывает от сочетания с качественным темным шоколадом со свойственной ему легкой горчинкой.



ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:
22.11.2019
с 16:00-18:00

~~39,90~~
29,90
-25%



ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:
28.11.2019
с 16:00-18:00

~~54,90~~
39,90
-27%

Пирог Лимонный

Особенность этого сдобного пшеничного пирога – сочная кисло-сладкая начинка. Ее мягкий сбалансированный вкус хорошо сочетается с легкими успокаивающими травяными сборами с курильским чаем.

Пирожное Зимняя вишня 150г

«Зимняя вишня» - это проверенное временем изысканное сочетание вишни, коньяка и нежного пшеничного теста. Порадуйте своих близких этим элегантным десертом!



~~79,90~~
59,00
-26%

Витамины круглый год

Варенье Домашнее из фейхоа 176г

В фейхоа содержится даже больше йода, чем в морепродуктах. Подкупает в этом экзотическом плоде и необычный вкус, сочетающий в себе ягодную сладость и кислинку, напоминающую о киви. Оцените наше домашнее варенье из этой замечательной ягоды!



~~109,90~~
89,00
-19%

Джем Домашний манювый 150г

Попробуйте наш домашний джем из экзотического манго. Этот сладкий сочный фрукт с необычным вкусом богат витаминами. Рекомендуем к блинчикам от наших мастеров.



~~299,90~~
239,00
-20%

Ассорти огуры/цветная капуста/томаты 980г

Попробуйте нашу ароматную овощную закуску из свежих огурцов, нежной цветной капусты, сладкой моркови, сочных томатов, с добавлением искусно подобранных специй. Наше ассорти – ценный источник витаминов B1, PP, C.



~~249,90~~
199,00
-20%

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.

Фестиваль икры

16-30 ноября

**Вас ждет богатый выбор
высококачественной красной икры.**

Попробуйте праздничные блюда от наших
мастеров с этим русским деликатесом:

- Икра красная под Шубой
- Блинчики с красной икрой
- Ролл Чакин маки

Дегустация икры

**22 ноября и 29 ноября
с 17.00**

399⁹⁹

цена за
100 гр

Эксклюзивная цена на красную икру
горбуши с Камчатки

Ждём Вас!