

Бахетле

СУПЕРМАРКЕТ ДОМАШНЕЙ ЕДЫ

Праздничный стол без хлопот

*Румяные пироги с разнообразными начинками,
красиво оформленные пикантные закуски
и другие аппетитные блюда*



**Специальные предложения
с 1 по 15 декабря 2019 г.**

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

Рыбные деликатесы

Наши деликатесы украсят собой любое застолье. Красная и белая рыба, морская и речная, морепродукты, икра – у нас богатый выбор. Насладитесь ярким выразительным вкусом наших рыбных блюд, чрезвычайно богатых питательными веществами: жирными кислотами Омега-6 и Омега-3, полезным для иммунитета йодом, витаминами А, D, E. Попробуйте!

Семга слабосоленая по особому рецепту с добавлением коньяка

Нежное красное мясо семги приготовлено с солью, сахаром, ароматной лимонной цедрой, свежим укропом и коньяком. Специи удачно оттеняют немного сладковатый вкус этой рыбы, делают его более выразительным. Рекомендуем с соусом Тартар.



Филе сельди в горчичном маринаде

Пряная горчица оттеняет вкус сельди. Майонез делает филе этой светлой рыбы нежнее и мягче. Попробуйте с нашими свежими артизанскими хлебами.

Скумбрия соленая

Мягкий, немного пикантный вкус скумбрии оттеняется специями: душистым черным перцем и ароматной петрушкой. Рекомендуем с нашими пышными артизанскими хлебами.



Скумбрия Нежная горячего копчения

Светлое мясо скумбрии приправлено свежим чесноком, томатом, майонезом. Из-за этого оно становится нежнее, во вкусе усиливаются пикантные нотки, появляется легкая кислинка.

Палтус горячего копчения

Палтус ценится за свое нежное сладковатое мясо. Мы приготовили его с минимумом специй, чтобы Вы в полной мере могли оценить его вкус. Хорошо гармонирует со свежей зеленью, мягким творожным сыром Томини.



Кальмар горячего копчения

В результате копчения при высоких температурах кальмар приобретает румяную корочку, насыщенный приятный аромат. Отлично сочетается с Русским квасом.



00.00

* ВСЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ АКЦИОННОГО КАТАЛОГА ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПРИ ПОКУПКЕ ПО «ЯНТАРНОЙ КАРТЕ» И КАРТЕ «БЕРЕГИНЯ». УСЛОВИЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЯНТАРНОЙ КАРТЫ, ПОЛНЫЕ ПРАВИЛА ПРОГРАММЫ, УСЛОВИЯ НАЧИСЛЕНИЯ КД 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).



Шашлык из семги с лимоном п/ф

Мы маринуем нежное красное мясо семги с репчатым луком, лимоном, душистым перцем. Вам остается лишь приготовить это питательное ароматное блюдо на гриле или на мангале. Рекомендуем с нашим картофелем, запеченным в медово-горчичном соусе.

Котлеты рыбные из семги и судака п/ф

Аппетитные котлеты из диетического светлого мяса судака и нежного красного мяса семги. Для большей мягкости мы добавили к мясу цельное молоко, свежий пшеничный батон. Пожарьте на растительном масле, посыпьте свежей зеленью перед тем, как подавать на стол.



Филе семги без кожи и без костей п/ф

Мы подготовили эту деликатесную красную рыбу к готовке, убрали все лишнее, что могло помешать Вам насладиться ее слегка сладковатым вкусом. Остается запечь или пожарить семгу со специями и небольшим количеством растительного масла. Попробуйте с соусом Сальса!

Скумбрия деликатесная п/ф

Скумбрия ценится за нежный, немного пикантный вкус, малое количество костей. Мы приправили ее светлое мясо солью, свежим чесноком, майонезом. Вам остается пожарить эту деликатесную рыбу и подать с гарниром из картофеля или риса. Рекомендуем с нашим жареным картофелем по-деревенски.



Рыба Дорадо дефрост

Светлое мясо дорадо отличается малым количеством костей. Приправьте эту деликатесную рыбу лимонным соком, розмарином, душистым черным перцем, чтобы оттенить ее яркий узнаваемый вкус. Пожарьте на оливковом масле.

Рыба Камбала дефрост

Чтобы сохранить тонкий сладковатый вкус камбалы, эту рыбу готовят с минимумом пряностей. Рекомендуем запечь ее с соевым соусом, капелькой подсолнечного масла, ломтиками лайма. Хорошо сочетается с нашим картофелем, томленным в молоке.



Вкусный стол без хлопот

Праздничные блюда, которые не требуется готовить.



Пирог с мясом и луком

Румяное пшеничное тесто скрывает сочную мясную начинку из отборной говядины. Нежное ароматное угощение, достойное стоять в центре стола. Рекомендуем с древесно-ягодным чайным сбором.

Пирог слоеный с курицей

Приготовлен с нежной курицей, отборным картофелем, репчатым луком. Питательное и вкусное сочетание. Отлично подойдет для чаепития с друзьями или коллегами.



Пирог с вишней

Пышный сдобный пирог с сочной ягодной начинкой. Притягивает нежным кисло-сладким вкусом и приятным вишневым ароматом. Попробуйте с согревающим чайным сбором с гибискусом.

Пирог с яблоками

Румяный пшеничный пирог с сочной яблочной начинкой. Обладает легким фруктовым ароматом, нежным вкусом. Хорошо сочетается с классическим черным чаем с бергамотом.



Рулетики из ветчины с крабовой начинкой

Холодная аппетитная закуска, приготовленная из нежной ветчины, плавленого сыра, имитации крабового мяса и ароматной свежей зелени. Рекомендуем вместе с этим мясным деликатесом взять закуску «Каприз» из баклажанов с мягкой сырной начинкой.

Студень из курицы

Приготовлен из наваристого куриного бульона, нежного мяса цыпленка, пикантного чеснока и душистого перца. Красивое праздничное блюдо. Попробуйте с горчицей по-русски.



00.00

*ВСЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ АКЦИОННОГО КАТАЛОГА ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПРИ ПОКУПКЕ ПО «ЯНТАРНОЙ КАРТЕ» И КАРТЕ «БЕРЕГИНЯ». УСЛОВИЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЯНТАРНОЙ КАРТЫ, ПОЛНЫЕ ПРАВИЛА ПРОГРАММЫ, УСЛОВИЯ НАЧИСЛЕНИЯ % 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).

Щи Суточные с мясом

Традиционное русское блюдо, приготовленное с квашеной капустой и говядиной. Дополняют картину сочные свежие овощи: сладкая морковь, болгарские перцы, помидоры. Попробуйте с нашими артизанскими хлебами.

~~33.90~~
24.90
100g
-26%



Салат Греческий

Классический салат из глянцевых сочных помидоров, свежих огурцов, сладкого болгарского перца, солонатовой Брынзы и пряных оливок. Станет отличным дополнением к более серьезным блюдам – например, к нашим шашлыкам из свинины или рыбы.



~~65.90~~
49.90
100g
-24%

Баклажаны фаршированные овощами, запеченные

Нежные баклажаны с темно-фиолетовой корочкой скрывают внутри начинку из сладких болгарских перцев, сочной моркови, помидоров и чеснока. Традиционное для турецкой кухни блюдо. Удивите нашими ароматными баклажанами своих близких.

~~69.90~~
49.90
100g
-28%



~~71.90~~
53.90
100g
-25%

Плов по-Узбекски

Рассыпчатый ароматный плов из высококачественного риса, говядины, сладкой моркови и любовно подобранных специй. Хорошо сочетается с легкими овощными закусками – например, с нашим салатом «Пикник».

Курица Хе по-корейски

Из мягкого куриного филе приготовлена закуска, притягивающая типичным для корейской кухни сочетанием сладкого и острого. Болгарский перец и сочная морковь делают блюдо нежнее. Аджика, паприка и чеснок придают ему пикантность. Попробуйте с традиционной узбекской лепешкой Уй-Нони.

~~62.90~~
46.90
100g
-25%



~~139.90~~
99.90
100g
-28%

Блинчики с семгой

В нежное блинное тесто завернута сочная начинка из деликатесного мяса семги. Оцените чуть сладковатый вкус этой рыбы, со свойственным ему долгим приятным послевкусием. Рекомендуем с алтайским травяным чаем.

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.

Сыры нашей сыроварни

Мягкие творожные сыры, которые так и просятся в салат со свежими овощами; нежные сливочные, великолепно подходящие для бутербродов; элитные с благородной плесенью, из которых составляют изысканные сырны тарелки – мы предлагаем самый широкий ассортимент. Пробуйте, выбирайте, удивляйте своих близких!

Сыр Прованские травы 50% жир.

Мягкий ароматный сыр, приготовленный с луком, орегано и другими травами, ассоциирующимся с жарким летом на юге Франции. Обладает нежным сливочным вкусом. Хорошо сочетается с золотистым оливковым маслом, помидорами черри, ароматными дольками свежих огурцов.



ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:
11.12.19
с 16:00-18:00

Мясные деликатесы, колбасы, паштеты собственного приготовления



**НОВНИКОЛАЕВСКОЕ
ПОДВОРЬЕ**

Мы готовим наши мясные деликатесы из отборной фермерской свинины, говядины, крольчатины, птицы. Используем традиционные и оригинальные рецепты. Оцените наши нежные печеночные паштеты, пикантные снеки, аппетитную колбасу со шпиком и другие ароматные и вкусные мясные закуски.

Колбаса Сервелат Ореховый

К отборной свинине и говядине мы, для большей нежности, добавляем шпик. Дополняют картину пряности: мускат, мацис, черный молотый перец, жгучая паприка. Попробуйте с нашим мягким хлебом Чиабатта на пшеничной закваске.



ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:
11.12.19
с 16:00-18:00

Рулька Смак копчено-вареная

Приготовлена из охлажденного свиного окорока и ароматных специй. Светло-розовые ломтики этого мясного деликатеса созданы, чтобы украшать собой праздничные блюда.

Колбаса Ветчина Нежная 450г

Нежный мясной деликатес из свинины, курицы, искусно подобранных специй. Подойдет для праздничных салатов, мясных нарезок.



ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮДА:
11.12.19
с 16:00-18:00

Корейка бескостная копчено-вареная

Приготовлена из вымоченного в рассоле свиного карбонада. Свежий чеснок и ароматный черный перец придают вкусу этой изумительной закуске приятную пикантность. Попробуйте с нашими артеизанскими хлебами.



00.00

*ВСЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ АКЦИОННОГО КАТАЛОГА ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПРИ ПОКУПКЕ ПО «ЯНТАРНОЙ КАРТЕ» И КАРТЕ «БЕРЕГИНЯ». УСЛОВИЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЯНТАРНОЙ КАРТЫ, ПОЛНЫЕ ПРАВИЛА ПРОГРАММЫ, УСЛОВИЯ НАЧИСЛЕНИЯ БОНУСОВ 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).

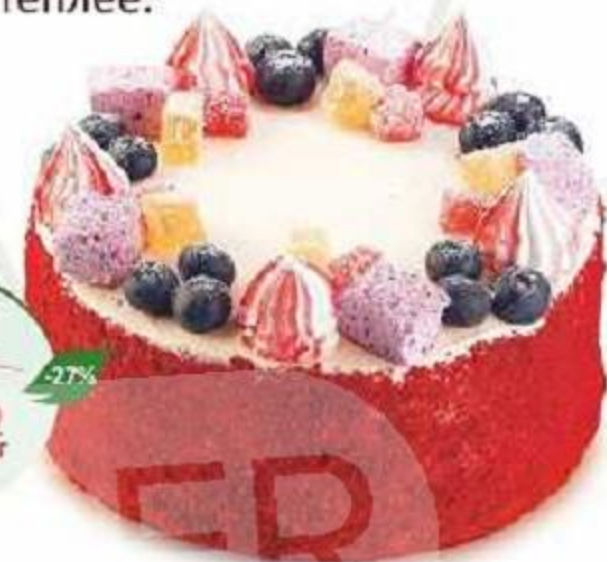
Пироги и десерты от наших мастеров

Наша свежая ароматная выпечка, пышные пироги с сочной начинкой, воздушные торты, оригинальные сладости сделают досуг в кругу близких еще уютнее и теплее.

Торт Красный бархат малиновый

Нежный ягодный торт с воздушным сливочно-сырным кремом, пятью тонкими бисквитами, беже и пастилой. Легкий аромат малины даже посреди зимы пробуждает воспоминания о теплом беззаботном лете.

~~76,90~~
55,90
100г



~~99,90~~
74,90
шт

Пирожное корзиночка фруктовый коктейль 145г

В корзинке из песочного теста притаилась композиция из свежих фруктов и ягод: киви, винограда, ароматной клубники. Рекомендуем с легкими витаминными травяными сборами.

Витамины круглый год

Огурцы маринованные пикантные 730г

Острая закуска из огурцов и сладких болгарских перцев. Содержит витамины B1, PP, C – полезна для иммунитета, сердечно-сосудистой системы. Попробуйте!



~~189,90~~
149,00
шт



Ассорти из огурцов, цветной капусты и томатов 1500г

Приготовлено из питательных сочных овощей: нежной цветной капусты, сладкой моркови, ароматных огурцов, томатов, лука. Эта аппетитная закуска богата полезным для зрения В-каротином, витаминами B1, PP, C.

~~299,90~~
229,00
шт

Компот из вишни 950г

Натуральный компот из вишни, сахара и воды – ничего лишнего! Ценен большим количеством витамина C, полезного для иммунитета.



~~189,90~~
149,00
шт



~~197,00~~
169,00
шт

Морс брусничный 1000мл

Брусника – сибирская лесная ягода, богатая витаминами, железом и марганцем. Мы приготовили из нее натуральный морс, хорошо утоляющий жажду. Попробуйте!

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.

Дорогие гости!

Новинка!

Вы когда-нибудь встречали мелкий рассыпчатый творог с карамельным оттенком?

Это курт - традиционное татарское блюдо, получаемое в результате томления молока. Натуральный кисломолочный десерт с необычным сливочно-карамельным вкусом и мягким сладковатым ароматом.

Наши мастера восстановили классический рецепт и приготовили воздушное нежное лакомство.

Попробуйте!

