



PRISMA

*Kampungin  
legendat\**

PRO SHOPPER

PRO SHOPPER

14 мая — 10 июня 2020

\* городские легенды

Нью-Йорк

стр. 8

Стамбул

стр. 9

Берлин

стр. 10–11

Будапешт

стр. 12–13

# Книканден туоте\*

\*товар месяца

За непонятным для русского слуха словом «ньюкки» скрываются итальянские клёцки из картофеля и пшеничной муки. А в случае с ньюкками Delverde — ещё и произведённые в горной деревне Фара-Сан-Мартино, которая славится как мировая столица пасты.

Римляне по традиции едят ньюкки строго по четвергам, а итальянские эмигранты в Южной Америке — только 29-го числа каждого месяца. Мы же предлагаем ни в чём себя не ограничивать и есть ньюкки тогда, когда захочется: поливать их соусом, добавлять в супы или просто посыпать тёртым сыром.



## НЬЮККИ

картофельные № 370,  
Delverde, 500 г, Италия





## Слово Мариты

Гастрономическая культура — это не только мишленовские рестораны и модные кафе. Важная её часть — на улицах: в киосках у метро, на шумных рынках, в палатках у парков, во всех фалафельных, пиццериях и кебабных. Стритфуд может рассказать о городе лучше профессионального гида: он — отражение местной истории, сформировавшихся обычаев и привычек местных жителей.

Этот выпуск — путеводитель по уличной еде планеты: от берлинских фуд-маркетов и нью-йоркских передвижных бистро до рыбного рынка Хельсинки и руин-баров Будапешта. Чтобы найти секрет популярности стритфуда, мы отправляемся в Средние века, ищем лучший стамбульский кокореч, покупаем билет на фестиваль лобстеров и заказываем жареных тарантулов в сердце Камбоджи.

**Марита Коскинен,**  
заместитель генерального  
директора



# Стритфуд в истории

Ранним утром на оживлённых улицах мегаполисов — от Нью-Йорка до Хельсинки — разжигают угли — совсем скоро на них будут жарить сочные бифштексы для гамбургеров или подрумянивать ароматного лосося. Повара раскатывают тесто и выпекают из него пушистый хлеб, перемешивают соусы, мелко режут травы и овощи, наполняя воздух запахом свежести и лета. А когда всё готово, включают свет на рынках, зажигают витрины передвижных фургонов и скрипят колёсами тележек — путешествие в мир стритфуда начинается.

Два с половиной миллиарда человек каждый день берут кофе по пути на работу, покупают фалафель в парке и забегают за кебабом в конце дня — для них уличная еда стала модным аксессуаром и стилем жизни. Однако всё это — не веяние XXI века, а возвращение к истокам. На этом развороте мы перенесёмся в прошлое: узнаем, как появился стритфуд, и проследим за его историей.

## С ЧЕГО ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ

Родиной стритфуда считается Древняя Греция. В бедных районах люди жили без кухонь и печей и не могли готовить дома. Каждое утро они выстраивались в длинные очереди за мелкой жареной рыбой — самой дешёвой едой, которую продавали на улице. Для многих из них это аскетичное лакомство становилось единственной пищей за день.

В Древнем Риме горожане покупали нуттовую похлёбку и пшеничную кашу, а в Китае — овощные супы и рисовые блины. Еда бедняков пришлась по душе и китайским аристократам: время от времени, устав от уток по-пекински и черепаховых супов, они отправляли своих слуг на улицу за «экзотическими» лакомствами.

Для индейцев Северной и Южной Америки продавать еду на улице было так же естественно, как поклоняться солнцу и курить священный табак. На каждом углу у них стояли лотки с тамале — трубочками из кукурузного теста: индейцы фаршировали их птицей, овощами или морепродуктами, для сочности заворачивали в листья кукурузы и готовили на пару.

## Для двух с половиной миллиардов человек уличная еда стала модным аксессуаром и стилем жизни





## ЕДА ЖИТЕЛЕЙ ТРУЩОБ

С развитием городов ничего не менялось — стритфуд оставался дешёвой пищей бедняков с окраин. Например, в британских трущобах на улицах продавали устрицы, мидии и другие морепродукты — сказывалось соседство с побережьем. Рыбный дух плотным облаком витал над рабочими кварталами Лондона: стены домов отдавали креветками, а мебель — кальмарами, и в толпе на Пикадилли бедняки узнавали друг друга по устойчивому запаху селёдки от одежды.

А на шумных египетских базарах уличные торговцы жарили на шампурах шкворчащую жирную баранину и подавали её с оладьями, которые умудрялись печь на открытом огне. Отправляясь на рынок, горожане брали с собой шкуры — расстелили их на песке, покупали уличную еду и устраивали пикники под открытым небом.

## В британских трущобах продавали устрицы, мидии и другие морепродукты



*Турецкий кебаб*

## СТРИТФУД КАК ЧАСТЬ ЖИЗНИ ГОРОДА

Турция была первой страной, которая узаконила уличную еду: лотки с шашлыком, жареной курицей и рисом приравнивали к городским кафе. Наконец-то стритфуд вышел за пределы окраин и перестал быть уделом самых бедных. Любовь к еде на свежем воздухе разлетелась по миру: Париж наполнился запахом жареных каштанов и картофеля фри, Бухарест — копчёным ароматом бекона, а на перекрёстках лондонского Ист-Энда появились пробки из-за тележек с рисовым пудингом, гороховым супом и пирогами с угрём.

В Америке стало обычным делом покупать на улице устрицы, яблоки или орехи, а потом есть всё это, присев где-нибудь на обочине дороги. В Нью-Йорке стритфуд был под запретом до начала XVIII века, но позже начал активно развиваться: чем больше иммигрантов прибывало в страну, тем богаче и разнообразнее становилась уличная еда. Парки, скверы и перекрёстки заполняли тележки с немецкими сосисками, русскими пирожками, китайской лапшой и голландской селёдкой.

Сегодня стритфуд выбирают совершенно разные люди, независимо от дохода, профессии и образа жизни. Для вечно спешащих жителей мегаполиса он стал возможностью перекусить на ходу, не тратя драгоценное время, а для туристов — шансом лучше узнать страну. Ведь стритфуд — больше, чем просто еда на улице. Это маленькая история, рассказанная с помощью простых ингредиентов и блюд, которые прошли испытание временем.

# Трое в лодке, не считая лобстера



Стритфуд больше не ассоциируется с меню придорожных кафе. Теперь он больше, чем тележка с беляшами и чаем на Сенном. Стритфуд перестал быть выбором, когда нет выбора, и стал полноценной ветвью кулинарного искусства — со своими традициями, стандартами и публикой. Как всякое искусство, он собирает аудиторию поклонников. Это десятки тысяч людей на фестивалях мирового масштаба, и сегодня мы рассказываем о самых крупных и необычных из них.

## «БРАТСТВО ОМЛЕТА»

Безумие — лёгкое, безобидное и даже очаровательное — национальная черта французов. Им дышит китчевый парижский лоск, эпатаж вечернего досуга Ниццы, нетривиальные развлечения Марселя. Но и провинция не отстаёт: жители уютных домиков с черепичными крышами, привыкшие открывать ставни с утра пораньше, печь хлеб к каждому приёму пищи и знать всё-всё о своих соседях, тоже умеют повеселиться. Просто по-своему.

В Бессьере, маленьком окситанском городке в Верхней Гаронне, к Пасхе жарят омлет из 15 тысяч яиц. 50 человек разбивают яйца в огромную сковороду-чан, а минут через 30–40 угощают тысячи посетителей нежным омлетом в лучших французских традициях. Говорят, однажды бессьерский омлет понравился Наполеону, проходившему через эти места после сражений. Так понравился, что он попросил к следующему утру накормить таким своих друзей — многочисленную армию, которую генерал вёл за собой дорогой приключений.

Позже местные решили, что визит императора — повод достойный, но вовсе не обязательный, и с 1973 года развлекаются приготовлением огромного омлета каждую Пасху. Они даже учредили «Братство омлета», и выдающиеся горожане становятся его рыцарями.

## DRAGON BOAT FESTIVAL\*

Азиатские традиции изящны, как стебель бамбука, и непоколебимы, как Великая Китайская стена. Практически за каждым национальным блюдом стоит захватывающая легенда. Порой даже кажется, что чем она трагичнее, чем выразительнее, тем ценнее блюдо для культуры. Азиатская еда — это незнакомые сочетания, которые большинству из нас ничего не напоминают. Зато порой мы похожи в традициях: для нас Масленица или сезон корюшки значат то же, что для азиатов — Dragon Boat Festival.

Это зрелищный фестиваль, который проходит в большинстве азиатских стран: в память о китайском поэте Цюй Юане на реки спускают лодки, декорированные под традиционных китайских драконов, и едят цзунцзы — паровые рисовые дамплинги в форме пирамидки, завернутые в лист бамбука. Начинка меняется от провинции к провинции, от семьи к семье: цзунцзы бывают с сушёными кальмарами, каштанами, шиитаке, таро. Их относят на алтари в храмах, ими перекусывают в парках и скверах, ими делятся и с близкими, и с прохожими.

Местные уверены, что под натиском потрясающе красивых традиций Dragon Boat Festival безглютеновая диета должна отступить — хотя бы на один день. Цзунцзы — концентрированный букет Азии, искусно завернутый в бамбуковый лист. И это настолько вкусно, что раз в году себе действительно можно простить.



## PIZZAFEST\*\*

Чтобы полюбить Неаполь, не придётся сильно стараться. Он похож на беспутного, озорного и вечно бунтующего юнца, способного очаровать кого угодно. Тысячи граффити на стенах — как татуировки, набитые, чтобы порадоваться самому и непременно позлить старшее поколение. Мотороллеры, рычащие в узких проулках, — как полное презрение к любым правилам, в том числе дорожного движения. Он добродушно насмехается надо всем: даже продюсера и владельца крупного ФК Napoli Аурелио Де Лаурентиса здесь беззлобно прозвали «мелким лавочником». Неаполь скроен из юношеского протеста и обезоруживающего дружелюбия к каждому, кто заглянул. И конечно, из потрясающей пиццы.

На 11 дней в году сюда съезжаются повара со всего мира, для которых пицца скорее искусство и неотъемлемая часть жизни, чем просто еда. К ним подтягивается больше миллиона людей с одной целью — попробовать столько её вариаций, сколько удастся. Готовят от классической итальянской до безглютеновой. И всё это с тыквенным кремом, осьминогом, фрикадельками, цветами цуккини и другими необычными начинками. Пиццайоло из 40 стран соревнуются в скорости, совершенстве вкуса и даже кулинарной акробатике, дают мастер-классы и делятся секретами приготовления аутентичной пиццы. Такой, чтобы и в пасмурный петербургский день на вашей кухне вдруг запахло солнечным неаполитанским летом.

**В Неаполь съезжаются повара, для которых пицца — неотъемлемая часть жизни**



*Неаполитанская пицца*

## ФЕСТИВАЛЬ ЛОБСТЕРОВ

Трудно представить, как лобстер может оказаться стритфудом. Его принято есть в дорогом ресторане по большому поводу, которого вся остальная еда как будто бы недостойна, или делать пикантным акцентом отпуска на океане. Разделять десятком приборов, похожих на орудия для пыток, и ликовать. Но американцы с их привычкой из любой экзотики сделать стритфуд даже лобстера могут подать в парке на пластиковой тарелке.

Август — самый тёплый и солнечный месяц в штате Мэн. Его начинают с небольшой

*Фестиваль лобстеров в Рокленде*

семейной вечеринки на пару десятков тысяч человек в парке при гавани Рокленда. Здесь веселятся, как в классическом американском колледже, а настроение — как у нас на «Севкабеле». Дети разбегаются по парку аттракционов, подростки соревнуются в беге по плавучим плитам, взрослые бродят по ярмарке хендмейда, смотрят парад и коронацию морской богини Мэна.

На открытом фуд-корте под тентом всегда полно людей, обедающих десятками вариаций лобстера. Кажется, что за соседним столиком могут сидеть Леонард и Пенни и вот-вот появится доктор Купер, который ворвётся в беседу со срочной сводкой интересных фактов о ракообразных. Двадцати тысяч фунтов лобстера хватает на всех посетителей. Но главная их цель — весело провести выходные, а основное блюдо фестиваля — повод собраться и приятное дополнение к типично американской культурной программе.



## Стритфуд

# Нью-Йорк

Может быть, «фабрика грёз» и находится в Голливуде, но вдохновение для этих грёз — Нью-Йорк, Нью-Йорк. Сколько бы американцы ни ругали главный мегаполис планеты за мусор, дороговизну и неудобное метро, они любят его нежно и страстно: пишут о нём книги, посвящают ему песни и, конечно, делают его главным действующим лицом культовых сериалов. Поэтому роман с Нью-Йорком начинается задолго до первой встречи — с оранжевого дивана из Central Perk, с полутёмного бара «Газлайт» и с коллекции туфель «Маноло Бланик» в одной манхэттенской квартире.

Местный стритфуд тоже в каком-то смысле классический ньюоркец из сериала: обаятельный потомок иммигрантов, без которого уже невозможно представить город. Мы видим его глазами любимых героев — таких же разношёрстных и интернациональных, как и он сам.

Итальянец Джо не делится едой, зато отлично в ней разбирается: для него лучший вид пиццы — это две пиццы. Ашкеназская еврейка Эбби из «Брод-Сити» пять сезонов ищет настоящую любовь и находит её в бейглах; неудивительно, ведь именно её предки привезли из Польши главный стритфуд современного Нью-Йорка. Кэрри Брэдшоу, воплощение американского космополитизма, обсуждает новую колонку в очереди за капкейками — единственным уличным десертом, который страна может назвать национальным.

А ещё есть миссис Мейзел и её головокружительный роман с сэндвичами с пастромами; «дурнушка» Бетти, доедающая тако перед собеседованием в модный журнал; американский индеец Дэв из «Мастера не на все руки», который изменяет курице карри с бруклинскими бургерами. Все они наперебой рассказывают главный (хотя и бесхитростный!) секрет нью-йоркского стритфуда и нью-йоркских жителей: неважно, откуда ты, важно, где тебе хочется остаться.

Пилотный эпизод собственного сериала лучше начать у Центрального парка: здесь в вагончиках обжаривают фалафель, посыпают хот-доги жареным луком и выкладывают на прилавок ароматные претцели. Или с Чайна-тауна с его неизменными димсамами, лапшой и нежными паровыми булочками.

Если нью-йоркской классикой вас уже не удивить, посетите бродвейский Domo Taco — передвижное японо-мексиканское бистро, где подают тако с креветками в темпуре и буррито с уткой и капустой кимчи. Или культовый Morris Grilled Cheese — королевство поджаренных тостов, куриного чоризо и стекающей по пальцам моцареллы на гриле. А ещё халальную на пересечении 45-й улицы и Третьей авеню — там вам подадут лучший гирос с бараниной на Манхэттене. Или просто пройдитесь по Таймс-сквер с первым попавшимся гамбургером: Нью-Йорк — то место, где даже самые банальные сериальные клише не кажутся пошлостью.

### ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБУЙТЕ

Бейгл. Городская достопримечательность, одинаково любимая и трейдерами с Уолл-стрит, и крепкими ребятами из Бронкса. Свежеиспечённую булочку с кунжутом или маком разрезают надвое, смазывают сливочным сыром и добавляют овощи, салат, лосося и фирменные соусы. Одного кусочка достаточно, чтобы понять, что такое настоящий секс в большом городе.





# Стритфуд Стамбула



Гремящий трамвай и музыканты на улице Истикляль, пёстрые галереи Гранд-базара и паром по Босфору, с палубы которого так приятно кормить летящих мимо чаек. Всё это Стамбул — город-пазл, который лучше собирать без спешки. Он откроется в терпком вкусе чая на веранде азиатского района Кадыкёй или в аромате жареных каштанов над вокзалом Сиркеджи. Вы почувствуете его, когда бросите крошки от бублика-симита стае голубей у Стамбульского университета.

Куда бы вы ни пошли, со всех сторон вас будут окружать лотки с уличной едой: рядом с этими красными тележками и полосатыми навесами кипит жизнь Стамбула, бьётся его сердце.

На набережной Эминёню на берегу Золотого Рога вас встретит запах рыбы. Рыбаки продают свой утренний улов, а каждый прохожий жуёт балык экмек — жаренные на гриле куски трески, нежно уложенные в булку с листиком салата.

Когда перейдёте Галатский мост, откроете для себя мидии — местные повара фаршируют их рисом и поливают лимонным соком. Мидии в Стамбуле как пышки в Петербурге: начинаете с одной и незаметно для себя доедаете двадцатую.

В Ортакёе, в переулке перед мечетью, не пропускайте кумпир — огромную картофелину, которую по вашему желанию наполнят сыром, оливками, грибами или даже солёными огурцами. Ешьте медленно: делитесь с уличными котами, любуйтесь громадным мостом через Босфор и, закрыв глаза, слушайте протяжный голос муэдзина.

А если доберётесь до Азии, на площади у пристани Ускюдар идите на запах мяса. Здесь жарят на вертелах кокореч — бараньи потроха — горячие и шкворчащие, их мелко рубят и подают с зеленью и лепёшкой.



## ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБУЙТЕ

Донер. Это султан уличной еды Стамбула, аппетитную «шаверму» продают в городе на каждом углу. Сочное хрустящее мясо срезают с шампура длинным ножом, похожим на шпагу, добавляют помидоры, огурцы и травы, а затем всё вместе заворачивают в хрустящий лаваш.

Размеры порции сильно зависят от близости к центру. В туристическом кафе перед Голубой мечетью вам подадут неубедительный кусочек пережаренной курицы, а в вагончике на окраине щедро завернут в лепёшку целый бараний бок. Коварство блюда — в остром красном перце, турки его не жалеют. Так что если не любите острое — внимательно следите за поваром и, как только он потянется к перечнице, кричите: «Hayır!»\*

\* Нет!

# Стритфуд Берлина

Берлин, конечно, только притворяется одним городом. В реальности его районы — это коллекция маленьких мирков, по чистой случайности объединённых общим названием. Митте — Берлин исторический: со стеклянным куполом Рейхстага, музыкантами на Музейном острове и модными бутиками неподалёку от бульвара Унтер-ден-Линден. Фридрихсхайн — Берлин клубный: с техно-вечеринками, East Side Gallery (Истсайдская галерея) и неприступным «Бергхайном» с самым жёстким в мире фейсконтролем. Шарлоттенбург — столица берлинского благообразия: с пожилыми зажиточными немцами, лепниной на фасадах домов и бесконечными джазовыми концертами.

А ещё есть суровый Нойкёльн, хипстерский Кройцберг, студенческий Кройцкёльн, сытый и семейный Пренцлауэр-Берг — все они превращают Берлин в лоскутное одеяло, сшитое то ли безумцем, то ли панком после бессонной ночи на андеграунд-рейве. Если что-то и связывает этот хаос воедино, то только три вещи: вездесущее берлинское метро, граффити на стенах и любовь местных жителей к уличной еде.

**Стритфуд Берлина (как и сам Берлин) имеет к Германии весьма посредственное отношение. Город взял за основу кухни Европы, Азии и Ближнего Востока и добавил в них свой любимый секретный ингредиент — глобализацию.**



Яркий тому пример — дёнер-кебаб, стритфуд технически турецкий, но на практике ставший таким же символом города, как Бранденбургские ворота или целующиеся генсеки. Кусочки баранины или курицы заворачивают в лаваш вместе с капустой, томатами и луком и подают под йогуртовым, острым или чесночным соусом. В городе дёнерные громоздятся одна на другую — но для хорошего опыта отправляйтесь в Mustafa's Gemüse Kebap (Овощной Кебаб Мустафы) у станции метро Mehringdamm (Мерингдамм). Не пугайтесь огромной очереди — работники дёнерной работают сверхъестественно быстро, поэтому долго стоять в ожидании немецкой шавермы вам не придётся.



Или Thai Park (Тай парк) — азиатская Мекка голодных берлинцев в тёплое время года. Всё началось с нескольких бангкокских эмигрантов, устраивавших в парке пикники с национальными тайскими блюдами. Местные начали проявлять интерес к аппетитной и экзотичной еде. Так на месте спонтанного пикника появился целый стритфуд-рынок, где каждый день готовятся шедевры паназиатской кухни навынос: том-ям, карри, том-кха, жареный рис, лапша и многое другое.

## Burgermeister

*бюргермейстер*



В погоне за местным стритфудом не упустите Burgermeister — культовую закусочную из Кройцберга, располагающуюся под железнодорожным мостом в кабинке бывшего общественного туалета. Несмотря на экстравагантное расположение, Burgermeister всегда полон людей: туристов, пенсионеров, офисных работников и усталых любителей вечеринки, пытающихся подкрепиться после шестичасового диджей-сета. Наряду с Mustafa's Gemüse Kebap (Овощной Кебаб Мустафы), это одно из немногих мест в городе, где есть очереди. Но ожидание того стоит, особенно когда в ваших руках окажется 300 граммов говяжьего мяса, двойной слой расплавленного сыра и булочка, мягкая, как здешняя зима.

## Currywurst

*карривурст*



Обязательно попробуйте карривурст. В этом блюде — весь Берлин: его наследие, его фантазия и его мультикультурность. Свиную сосиску обжаривают в масле и подают на булочке с кетчупом, пудрой из карри и специальным соусом, рецепт которого отличается у каждого уважающего себя заведения. Но где бы вы ни заказали главный городской стритфуд — в киоске у чек-пойнта Чарли или в палатке на Александерплац, вас обязательно спросят: «Вам сосиску с кожицей или без?» Правильный ответ: «И ту и другую».



PRO



S

# Стритфуд Будапешта



Если встать на середину Цепного моста, прямо над бесконечной бирюзой Дуная, вы обнаружите себя сразу в двух городах.

Слева, конечно, окажется Буда: крутые холмы, полудикие парки, сонные кошки в тени цветущих каштанов, кукольный Рыбацкий бастион и стены королевского дворца, залитые солнцем. По правую же руку, сразу за острыми шпильями парламента, будет Пешт: руин-бары и пати-басы, купальни и крытые рынки, площади, полные света и воздуха, и маленькие улочки, ведущие в секретные арт-галереи. Вместе Буда и Пешт — одна из самых интересных европейских столиц с уникальным языком, молодой, почти студенческой атмосферой и стритфудом, ради которого хочется сюда возвращаться.



## ЮЖНЫЙ БРАТ ПЕТЕРБУРГА

Будапешт почти что брат Петербурга, уехавший к югу и проживший там большую часть жизни. Строгость перспектив — но с обилием зелени; дворы-колодцы — но с широкими террасами, увитыми плющом; то же ощущение необъятности, когда выходишь к воде, — но с тёплым ветром, забирающим под футболку, если вечером присесть на набережной.

Даже уличная еда здесь — отголоски родственного языка, где слова звучат похоже, но на деле означают что-то другое. Например, знаменитый венгерский гуляш — это не рагу, а густой суп: сытный, ароматный, по-южному острый за счёт чеснока, паприки и двух видов перца. В *Karaván* (Карван), местном фуд-корте под открытым небом, его наливают в большие картонные стаканчики с маленькими клёцками-чипетке на шпажках.

Или вот *Kolbász* (Колбаса) — здесь это не «докторская», а острая подкопчённая сарделька из говядины и свинины. На Центральном рынке Будапешта, похожем на оживший фильм Уэса Андерсона, её подают в лучших традициях Центральной Европы — с квашеной капустой, жареной молодой картошкой и бокалом светлого пива.

Если оказаться в легендарном руин-баре *Szimpla Kert* (Зимпла керт), расположившемся в полуразрушенном довоенном здании, вам обязательно предложат сыр на гриле. Плавить сыр — это почти национальный венгерский вид спорта: домашний эмменталь, камбер или чеддер обваливают в хлебных крошках и обжаривают на сливочном масле. Результат будет растекаться по хрустящей чиабатте, пока вы будете сидеть на скамейке, сделанной из антикварной ванны, и изучать надписи на стенах на всех языках мира.

Добавьте к этому кюртёшкалач — цилиндрические пирожки с корицей, похожие на чешские трдельники; бургеры с местным мясом и соленьями — остро-сладковатые, как и всё венгерское; обжигаящий фалафель из *Mazel Tov* (Мазаль тов) — осколок большого еврейского наследия страны. Можно взять что-то одно — или всего понемногу — и отправиться на мост Свободы: в выходные его перекрывают и проезжая часть превращается во всеобщий городской пикник, где звуки живой музыки смешиваются с запахом лангосов и свежим ветром с Дуная.



## ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБУЙТЕ

**Лангос.** Можно не увидеть местный парламент или пропустить купальню Сеченьи, но не попробовать главный венгерский стритфуд — преступление против собственного желудка. Ароматную жареную лепёшку смазывают сметаной и чесноком и посыпают сыром — получается нечто среднее между хачапури и чебуреком, только нежнее. Если не можете больше есть сыр, попробуйте другие начинки: ветчину, бекон, шпинат, орехи или даже коричный мусс.

Лангос очень-очень сытный — после целой порции вам захочется долго ходить по Будапешту, чтобы сжечь набранные калории. Впрочем, учитывая местные красоты, это едва ли станет проблемой.





*Bocadillo de calamares\**



# Необычный стритфуд

В каждом городе есть любимый стритфуд: гирс в Афинах, донеры в Стамбуле, бейглы в Нью-Йорке, дамплинги в Пекине. Но это далеко не вся палитра: есть места, где люди прогуливаются в обед за жареными тарантулами, завтракают багетом с кальмарами фри и проходят несколько километров ради лучших в городе куриных сердечек к вечернему кино. И это не праздник смелых идей, а ежедневная привычка вроде кофе по утрам.

Открываем новые грани стритфуда и знакомим вас с блюдами, которые на вкус куда лучше, чем по описанию. Этот разворот — прогулка по четырём непохожим городам, которая покажет, как искусно сплетаются в уличной еде тренды, привычки и яркие акценты национальной кухни.

## БРАНЧ В МАДРИДЕ

Мадрид — город, который всегда дышит жизнью. Здесь любят стиль и изысканность, но верят, что всё гениальное по-прежнему просто. Искусство переплетается с практичностью и пропитывает все сферы жизни. Никого не удивляют рестораны и коворкинги, расположенные прямо в музеях, а на центральных улицах седые улыбчивые сеньоры лет шестидесяти играют на аккордеоне рядом с концептуальными скульптурами молодых художников.

брюле, политый солёной карамелью с кленовым сиропом и украшенный ягодами.



Но одним искусством сыт не будешь, поэтому местные стекаются к Пласа-Майор и заказывают bocadillo de calamares\*. Горячий багет с кольцами кальмара только что из фритюра едят прямо у стойки или на террасе с видом на площадь. Считается, что хрустящая свежая булка, чуть промасленная хрустким кальмаром, — идеальный

## ОБЕД В РИО

Рио. Город-праздник, которому не нужен повод для вечеринки. Он расцветает на закате, когда солнце обливает его золотым светом и отступает с волной в океан. Брызгами этой волны над городом повисают мириады вечерних огней. Рио становится похож на расшитый сверкающим бисером карнавальный костюм, а его жители стекаются к центру, чтобы радоваться жизни на постоянных уличных вечеринках. Праздник — часть философии бразильцев.

И ещё одна не менее важная часть — еда. В качестве закуски, топинга для пиццы и даже начинки для бургера местные выбирают куриные сердечки. В Бразилии это стритфуд столь же традиционный, любимый и повсеместный, как у нас шаверма. Они считаются деликатесом, в котором невозможно себе отказать: бразильцы съедают около 4,2 миллиарда сердечек в год. Им даже приходится их импортировать.

## Хрустящая булка, промасленная кальмаром, — идеальный перекус

В стритфуде Мадрида — всё та же изысканная утилитарность. закажите самое популярное блюдо в модном Sala de Despiece, и вам подадут три ломтика хамона толщиной пару миллиметров с фруктовой сальсой. Или шарик крем-

перекус в любое время дня. Цена тоже важна: местные никогда не платят за неё больше 3,5 €. Этот сэндвич — символ Мадрида, который рассказывает главную историю города: простые, но неожиданные сочетания — это и есть стиль.

Прийти в самое аутентичное хипстерское кафе, подождать свою дюжину-другую куриных сердечек во фритюре на шпажке, подняться на гору и любоваться закатом в одном из самых живописных мест планеты — вот зачем люди едут в Рио. И ради чего ждут, когда удастся вернуться.



## Бразильцы съедают около 4,2 миллиарда сердечек в год



### ПЕРЕКУС В СПАЙДЕРВИЛЛЕ

В Скуоне, в центре Камбоджи, солнце такое жаркое, что в воздухе пахнет зеленью, которая прячет город в своей тени. И фруктами: их продают здесь на каждом углу. Мотороллеры и минивэны местных лениво поднимают дорожную пыль. В городках вроде этого чувствуешь себя Индианой Джонсом, раскрывающим тайну очередного артефакта, но в Скуоне нужно охотиться за другим.

Нам — на рыночную площадь. Здесь продают самый немислимый для европейца стритфуд — жареных тарантулов. Нас встретят дети, которые хрустят ими с большим аппетитом и громко хохочут в ответ на смущённые взгляды приезжих. Из-за столь экзотического и эпатажного блюда Скуон прозвали Спайдервиллем: тут удивятся даже те, кто считает, что перепробовал всю уличную еду на планете.

Есть пауков совершенно безопасно: ядовитые клыки удаляют, прежде чем приготовить. А потом — жарят в кипящем масле в больших казанах, так что не остаётся ни ворсинок, ни твёрдых суставов. Местные практически не допускают укусов и совершенно не боятся членистоногих. По вкусу и питательности тарантулы во фритюре похожи на крабовое мясо, и нам кажется, Индиане Джонсу они бы пришлись по душе.

### УЖИН В КРАСНОДАРЕ

В поисках яркого стритфуда мы исследовали разные континенты, но и России есть чем удивить. Прежде чем возвращаться к петербургским гречаникам, заглянем в Краснодар. И вспомним беспечные студенческие времена.

Студенчество выглядит похоже, в каком бы уголке России вы ни учились. И простая дешёвая еда — один из главных его атрибутов. Но пока в большей части городов тушили картошку, заваривали лапшу и жарили бесконечные яичницы, краснодарские студенты вносили вклад в колорит местной кухни. Из половины батона здесь вынимают мякиш, кладут на его место сосиску (иногда две или три), овощи вроде лука, моркови по-корейски, капусты, помидоров и огурцов, заливают всё это кетчупом, майонезом и горчицей и посыпают зелёным луком.

Говорят, осилить такое в одиночку непросто. А порция с тремя сосисками вообще удел самых храбрых. Но краснодарские студенты так любят горбушку, что ежедневно опровергают этот миф. И радуются компании, если кто-то из приезжих не против разделить их простое гастрономическое счастье.





## БАРСЕЛОНА И САНГРИЯ

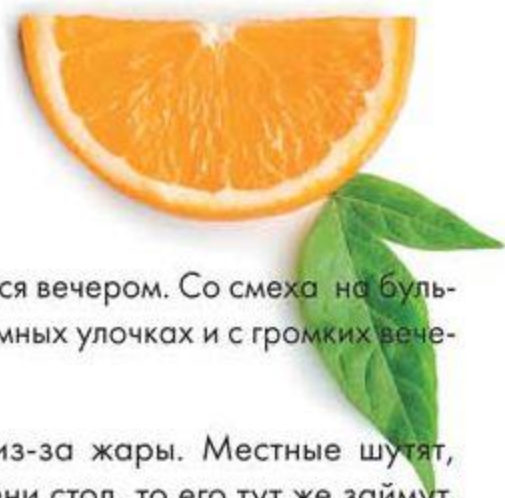
Летняя жизнь в Барселоне начинается вечером. Со смеха на бульваре Рамбла, с полных баров на шумных улочках и с громких вечеринок на пляжах.

А днём в городе всё замирает из-за жары. Местные шутят, что если в это время поставить в тени стол, то его тут же займут. Поэтому лучшее, что можно сделать, пока идёт барселонская сиеста, — укрыться от зноя под развесистым деревом на террасе и заказать кувшин ледяной сангрии.

400 лет назад сангрия спасала сборщиков фруктов от жажды: они очищали ключевую воду вином и цитрусовым соком. Сейчас она стала таким же символом Испании, как хамон, коррида и «Барса». Сангрия недорогая и спасает от жажды, поэтому популярна и у местных, и у туристов. Её пьют в кафе и во время прогулок.

Испанские власти запрещают распитие алкогольных напитков на улице, но для каталонцев удовольствие важнее законов: они берут сангрию to go в непрозрачных стаканах и неторопливо тянут её через трубочку.

Чтобы почувствовать неспешность Барселоны, достаточно зайти в Casa Lolea (Каса Лолеа), заказать сангрию из бузины и диких яблок и насладиться уличной жизнью возле Дворца каталонской музыки. Или отправиться в Агсапо и взять на вынос sangría de cava — традиционный каталонский напиток из красного и игристого вина. А после сиесты купить sangría blanco (сангрия бланко) и шашлык из сардин в одном из прибрежных баров — чирингитос — и дойти до Барселонеты, где местные перекрикиваются с балконов или играют в волейбол на остывающем песке.



# Уличные

Уличные напитки стали такой же визитной карточкой мегаполисов, как и уличная еда. Это давно не про растворимый кофе и газировку из автомата: теперь это целая городская культура, которая передаёт ритм жизни и рассказывает, что любят жители и как они отдыхают.



## ПЕНДЖАБ И СТАКАНЧИК ЛАССИ

Пенджаб — это отдельная вселенная, где мужчины красят седые волосы хной, а парикмахеры стригут на улице у старого зеркала. Здесь очень жарко и влажно. Поэтому на улицах штата полно торговцев, продающих тростниковый сок, масалу со специями и взбитый ласси.

Ласси — это сочетание дахи (индийского йогурта), воды, соли и семян кумина. Для сладкого вкуса йогурт смешивают с измельчёнными манго, клубникой, лимоном и добавляют мёд. Секрет популярности пенджабского напитка в свежих ингредиентах и особой технологии приготовления: йогурт взбивают венчиком, и он становится облаком пены. Чтобы сохранить прохладу, ласси разливают в глиняные стаканчики.

Попробовать ласси можно на любом рынке Пенджаба, куда туристы приходят за специями и шашлыками ручной работы. Лучший способ снять усталость после покупок на жаре — выпить ласси с мятой. А после поехать на моторикше до рукотворного озера Сухна, где можно плавать на катамаране или медитировать в Саду тишины.





# напитки

Мы решили поближе познакомиться с этим феноменом: отправились за кофе на Пятую авеню, заказали эль в переполненном лондонском пабе, переждали сиесту с сангрией и посмотрели на знойную Индию с ласси в руках.

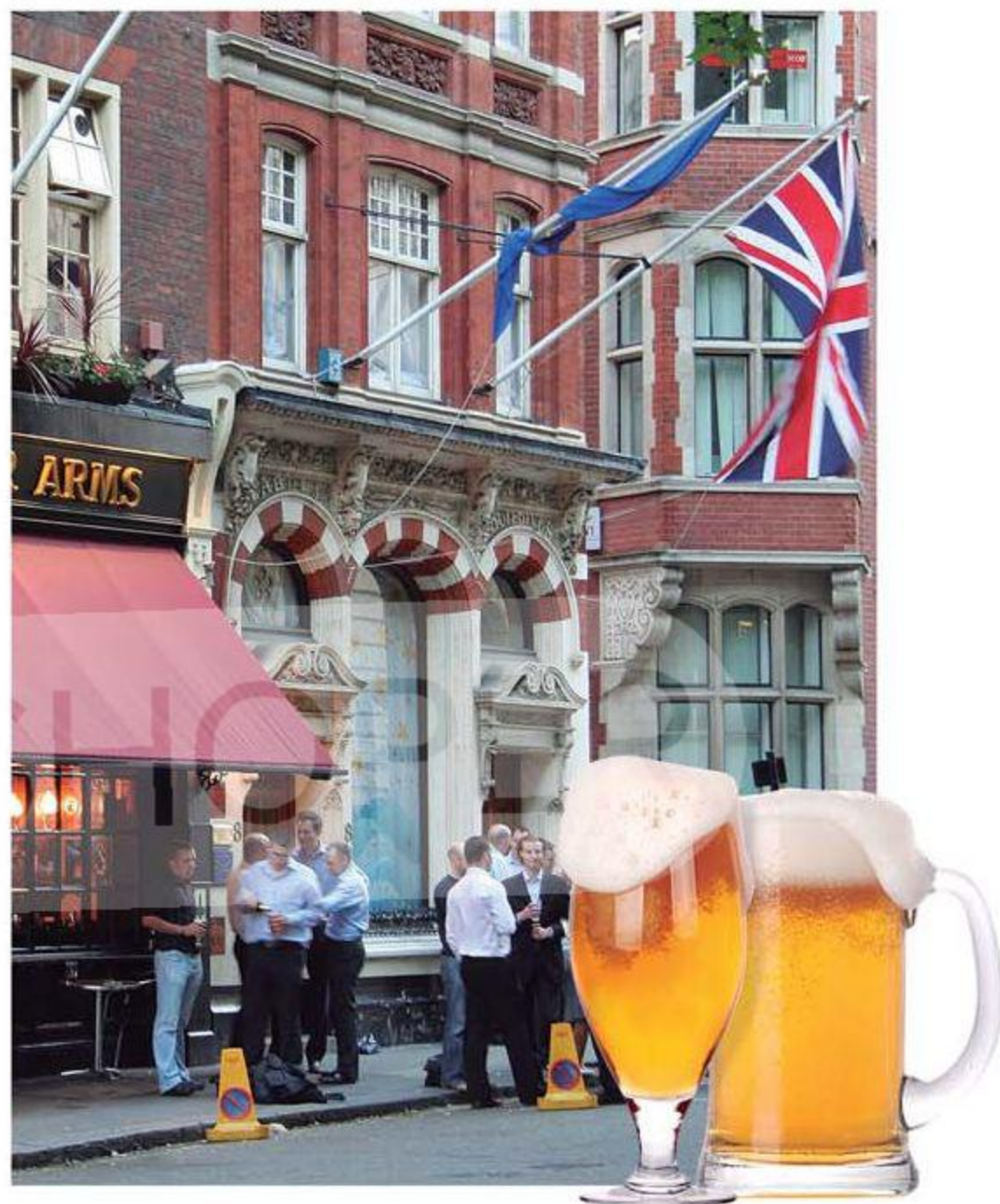


## НЬЮ-ЙОРК И КОФЕ

Голубое небо пересекают стеклянные небоскрёбы, а внизу хаотично двигаются люди и мелькают жёлтые машины. У ньюйоркцев день распisan по секундам, поэтому они выбирают такси, чтобы не искать парковку. А белые воротнички на ходу едят вок или хот-доги, чтобы не тратить время на обеды в ресторанах. Поэтому в Нью-Йорке так популярен кофе навынос. У жителей даже есть особый дар: они умудряются бежать с горячим стаканчиком и не проливать кофе, листая новостную ленту и пробираясь сквозь толпу.

Чтобы увидеть настоящих ньюйоркцев, прогулку стоит начать не со знаменитого дома Кэрри Брэдшоу и шумного Бродвея, а с Эмпайр-стейт-билдинг на Пятой авеню. В башне много офисов, и если пойти туда утром, то можно встретить жителей, которые спешат на работу, — быстро идущих и одетых по дресс-коду. Перед этим многие из них заходят за кофе в Dunkin' Donuts (Данкин Донатс). Возьмите там большой капучино на миндальном молоке и понаблюдайте за местными, которые торопятся, даже если не опаздывают.

В Нью-Йорке сумасшедшая энергетика: город как будто заставляет встать и идти вперёд. Например, вечером взять колд-брю с цитрусовой ноткой ганаша и пойти к шумной и мигающей неоновыми вывесками Таймс-сквер. Это место, где всегда много людей и машин, но побывать здесь стоит, чтобы почувствовать ритм города.



## ЛОНДОН И ПИНТА ПИВА

Двухэтажные автобусы, Тауэрский мост и легендарный Биг-Бен — это Лондон на туристических открытках, которые ничего не расскажут о духе города. Чтобы узнать Лондон изнутри и познакомиться с настоящими англичанами, нужно вечером пройтись по пабам. Там лондонцы становятся разговорчивыми и собираются, чтобы расслабиться и пожаловаться на дорогую аренду, медленных прохожих и дурацкий дождь.

Посидеть внутри, скорее всего, не получится: в Лондоне дорогое кабельное, и многие жители идут в пабы смотреть футбол. Поэтому посетители по очереди заходят и выходят на улицу, оживлённо обсуждая матч, со стаканами тёмного лагера в руках.

Чтобы пообщаться с местными, загляните в исторический Shakespeare's Head (Шекспирс хэд), закажите стакан горького янтарного эля и выйдите на улицу, где играют уличные музыканты и толпятся посетители паба. В диалоге важно помнить, что лондонцы любят, когда внимательно слушают их жалобы о минусах жизни в столице, но не потерпят предложений о переезде, — они обожают свой город и не променяют его на тихую пастораль в соседней деревне.

А ещё за пинтой пива нужно обязательно зайти в Lamb and Flag (Лэмб энд Флэг) — легендарный паб в Ковент-Гардене, в котором бывал Диккенс и на заднем дворе которого устраивали поединки. В пабе всегда много местных, так как он скрывается от туристов в глухом переулке, а рядом полно офисов. Большая часть менеджеров, работающих поблизости, заходят в Lamb and Flag (Лэмб энд Флэг) выпить бокал портера не только в пятницу, но и посреди недели.

Для лондонцев пабы стали почти домом. Зимой они ходят туда согреться, так как центральное отопление слишком дорогое, и получить бесплатную пинту от знакомого бармена. Там они встречаются с друзьями и коллегами, а ещё в пабе можно вкусно и относительно дёшево поесть и спрятаться от проблем.



# СТРИТФУД-РЫНКИ

Какофония запахов и крики торговцев, вывески как произведение искусства и лучшие виды на город — рынки всегда были стритфуд-Меккой, задолго до появления хипстерских бургерных и модных фестивалей. Ведь суть стритфуда — не только что есть, но и где есть. Сегодня мы отправимся на четыре удивительных рынка: побываем в Хельсинки на прибрежной площади Каурпатори (Kauppatori), погуляем по восточному базару Кармель в Тель-Авиве, заглянем в царство специй Оп-Топ-Коп (Op-Top-Kop) в Бангкоке и совершим путешествие во времени на St. Lawrence Market (Рынок Святого Лаврентия) в Торонто.



## Каурпатори

ХЕЛЬСИНКИ

Запах копчёного лосося в воздухе, стая кричащих чаек над заливом, балтийский ветер, который то приятно освежает, то сбивает с ног, — на рыночной площади Каурпатори (Кауппатори) людно даже в самый холодный день. Туристы переминаются в ожидании парома, рассматривают олени шкуры и покупают варенье из морошки, а солидно одетые финны заглядывают сюда из ближайших офисов, чтобы перекусить.

В ярких оранжевых палатках готовят пироги с мясом, сосиски из оленей и фрикадельки из лосося, но самое вкусное здесь — морепродукты. Улыбчивые продавцы, которые неплохо говорят по-русски, нальют вам горячий сливочный суп с лососем или завернут щедрую порцию жареной ряпушки — эту мелкую рыбку подрумянивают до хрустящей корочки и подают с чесночным соусом.

Всё это можно съесть, присев за один из столиков в палатке — в любое время года здесь тепло. А можно взять сэндвич с копчёной рыбой и выйти на набережную к паромам и яхтам, чтобы слушать ветер и дышать запахом свободы. Но от свежего воздуха не теряйте бдительности — наглые чайки постоянно пытаются выхватить еду из рук.



## Кармель

ТЕЛЬ-АВИВ

Зазывали что-то кричат на иврите, а из-за прилавков сверкают улыбки продавцов — эти ребята непременно попытаются продать вам свой товар вдвое дороже. Толпы туристов застревают у лотков с экзотическими фруктами и смотрят, как загорелые израильтяне давят гранатовый сок. А между рядами разносится аромат свежей выпечки со сладкой примесью халвы.

Для местных поход на Кармель — это не только ежедневные покупки. Здесь они встречаются с друзьями, обсуждают соседей и делятся последними новостями за хумусом или фалафелем. Лучший хумус готовят в Hummus HaCarmel (Хуммус Хакармель), киоске с голубым фасадом-синагогой: пасту из нута заправляют тхиной, поливают острым соусом и посыпают петрушкой, а подают с пушистым лавашом.

За фалафелем идут в крошечную лавочку Falafel Rambam (Фалафель Рэмбам). Пряные хрустящие шарики из нута, свежая пита, тхина и ничего лишнего — таков девиз её владельца. Вот уже несколько поколений его семья готовит здесь фалафель по секретному рецепту.

Beer Vazaag (Бир Базар) — достойное завершение прогулки по Кармелю: десятки сортов пива со всей страны и приятный разговор как бесплатное дополнение. Если ищете, где повеселиться вечером, спросите у бармена — он считает себя главным знатоком клубов Тель-Авива.



## Оп-Топ-Коп

(Оп-Топ-Коп)

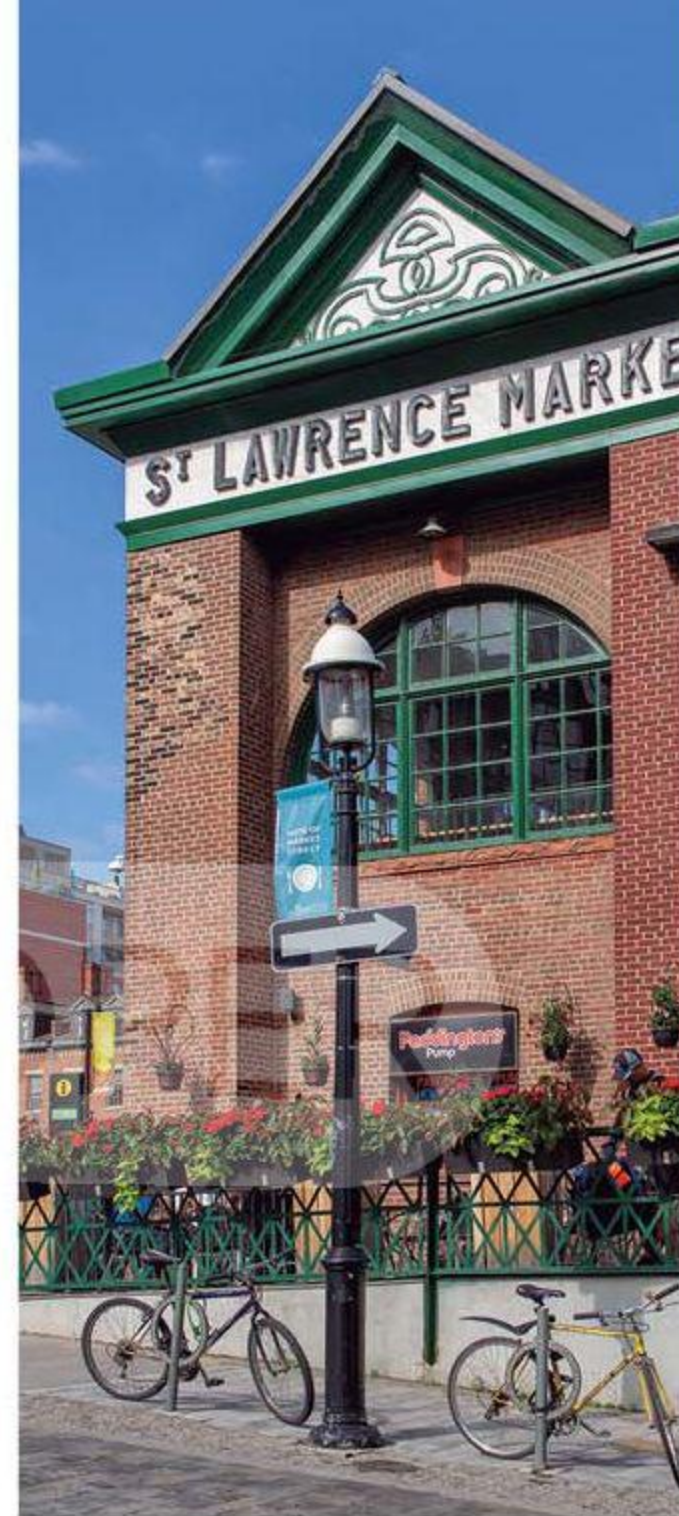
БАНГКОК

Большой зал с белой плиткой на полу, продавцы в фартуках и ценники на каждом товаре — таков Оп-Топ-Коп (Оп-Топ-Коп) на первый взгляд. Никаких жареных кузнечиков, лодок с фруктами и палаток на рельсах железной дороги. Но если пройдёте мимо дурианов, мангостинов и лобстеров — окажетесь в пёстром водовороте шумных прилавков, где что-то жарят, нарезают или заворачивают.

Первым делом просите салат сом-там. Кисло-сладкий вкус ему придаёт зелёная папайя — её вместе с помидорами, фасолью и пастой из сахарного тростника давят в специальной ступке, а затем посыпают перцем чили. Получается сочно и остро.

В кастрюлях что-то шкворчит и булькает, а в воздухе витает щекочущий ноздри аромат — это готовят густой соус нам-прик. К нему добавляют рыбу или морепродукты и подают с рисом и овощами. А когда заливают мясным бульоном, варят знаменитый тайский суп том-ям — кисловатый, с запахом кокоса и трав, с большим количеством креветок и грибов. Скажите повару «No spicy»\*, но приготовьтесь: остро будет в любом случае, поэтому пожар во рту тушите варёным рисом или молочным коктейлем.

\* Не острый



## St. Lawrence Market

(Рынок Святого Лаврентия)

ТОРОНТО

Стены из красного кирпича, старинные металлические указатели с названиями улиц и вывески как в сказочном мире Гарри Поттера: St. Lawrence Market (Рынок Святого Лаврентия) — рынок, который не меняется уже более двухсот лет и теперь стал такой же достопримечательностью Торонто, как телебашня CN Tower (Си-Эн Тауэр) и Зал хоккейной славы.

Канадцы специально едут сюда ради сэндвича с беконом (Peameal Sandwich), который готовят в Carousel Bakery (Пекарня Карусель). Пышная булочка, обжаренный в панировке бекон и горчица — в субботу, самый туристический день, густой аромат копчёного мяса окутывает весь рынок, а к лотку выстраиваются огромные очереди.

За роллами с лобстером, кальмарами на пару и другими морепродуктами идут в Buster's Sea Cove (Бастерс Си Коу). Фирменное блюдо ребят — Boston Blue Fish & Chips (Бостонская голубая рыба и чипсы): несколько хрустящих кусочков рыбы, золотистая картошка фри и свежий салат из капусты. Такое не очень удобно жевать на ходу, но если найдёте время посидеть за столиком — результат того стоит. А если созреете для десерта, подходите к Chrurasco's за португальскими тартами (Portuguese Tarts): шелковистый канареечно-жёлтый крем заливают в корзиночку из слоёного теста и запекают до глянцевой корочки.



**-30%**

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



**-30%**

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



**-30%**

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



**-30%**

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА

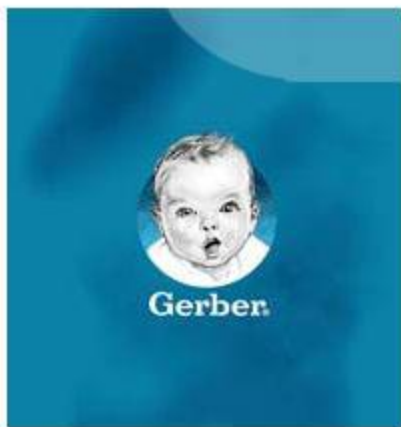
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

**VODKA FROM  
A VILLAGE**  
KOSKENKORVA



от **-25%**

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



**-25%**

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



**-20%**

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



СКИДКИ ТОЛЬКО ПО КАРТЕ  
PRISMA!

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 14 МАЯ ПО 10 ИЮНЯ



С 14 ПО 20 МАЯ

**СКИДКА  
20%**



**КАПУСТА**  
белокочанная, новый урожай,  
1 кг

С 21 ПО 27 МАЯ

**СКИДКА  
20%**



**КАБАЧКИ**  
1 кг

С 28 МАЯ  
ПО 3 ИЮНЯ

**СКИДКА  
20%**



**ЧЕРЕШНЯ**  
1 уп.

С 4 ПО 10 ИЮНЯ

**СКИДКА  
20%**



**АБРИКОСЫ**  
1 кг

С 14 МАЯ ПО 10 ИЮНЯ



**АВОКАДО**  
Хаас, 700 г

599<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**

С 14 МАЯ ПО 10 ИЮНЯ



**ГОЛУБИКА**  
500 г

799<sup>90</sup>  
**449<sup>90</sup>**

**БИОЙОГУРТ**  
в ассортименте, 1%,  
Биобаланс, 270 г

**44<sup>90</sup>**

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЕМ, ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ



**БАД**  
Пикногенол стронг,  
для кровеносных  
сосудов,  
Ханкинтатукку,  
60 табл., Финляндия

2449<sup>90</sup>  
**1999<sup>90</sup>**



**БАД**  
Фосфосер мемори,  
для улучшения памяти,  
Ханкинтатукку,  
45 капс., Финляндия

2069<sup>90</sup>  
**1749<sup>90</sup>**



**БАД**  
Селек, с биологически  
активным селеном  
L-селенометионином,  
Ханкинтатукку, 60 табл.,  
Финляндия

829<sup>90</sup>  
**699<sup>90</sup>**



**БАД**  
Эвония антиседин,  
предотвращает  
поседение волос,  
Ханкинтатукку, 60 табл.,  
Финляндия

599<sup>90</sup>  
**499<sup>90</sup>**

ЕТСЯ ЛЕКАРСТВЕННЫМ СРЕДСТВОМ. ИМЕЮТСЯ  
ОММЕНДУЕТСЯ ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ С ВРАЧОМ.

Специальные цены выделены чёрным цветом и действительны с 14.05.2020 по 10.06.2020 при предъявлении карты PRISMA. Регулярные цены выделены серым цветом и действительны без предъявления карты PRISMA на момент формирования каталога. Цены указаны в рублях с учётом всех скидок. Количество товара ограничено.





**МОЛОКО**  
1,5%, Valio, 1 л

109<sup>90</sup>  
**87<sup>90</sup>**



**МОЛОКО**  
Dietalat с витаминами,  
0,5%, Parmalat, 1 л

79<sup>90</sup>  
**63<sup>90</sup>**



**МОЛОКО**  
безлактозное Eila,  
1,5/3%, Valio, 1 л

167<sup>90</sup>  
**от 134<sup>90</sup>**



**СЛИВКИ**  
для кофе/кулинарные,  
10/20%, Valio, 250 мл

от 74<sup>90</sup>  
**от 59<sup>90</sup>**



**СЛИВКИ**  
низколактозные, 11%,  
Parmalat, 0,2 л

54<sup>90</sup>  
**43<sup>90</sup>**



**СЫР**  
плавленный  
в ассортименте,  
Hochland, 400 г

222<sup>90</sup>  
**166<sup>90</sup>**



**СЫР**  
плавленный  
в ассортименте, 50%,  
President, 125 г

149<sup>90</sup>  
**112<sup>90</sup>**

**СЫР**  
мягкий с белой  
плесенью, Supreme,  
125 г

216<sup>90</sup>  
**162<sup>90</sup>**



**СЫР**  
плавленный Козий,  
President, 140 г

99<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**СЫР**  
плавленный  
в ассортименте,  
Hochland, 140 г

86<sup>90</sup>  
**59<sup>90</sup>**





**СЫР**  
Сернурский халумис,  
50%, Сернурский  
сырзавод, 250 г

298<sup>90</sup>  
**239<sup>90</sup>**



**СЫР**  
полутвёрдый Гранд  
Маасдам, 47%,  
Oltermanni, 250/200 г

от 244<sup>90</sup>  
**от 195<sup>90</sup>**



**СЫР**  
Моцарелла/Моцарелла  
Боккончини  
в ассортименте, 45%,  
Galbani, 150/250/200 г

от 189<sup>90</sup>  
**от 142<sup>90</sup>**



**СЫР**  
тёртый для макарон,  
Золото Европы, 300 г

204<sup>90</sup>  
**163<sup>90</sup>**



**СЫР**  
в ассортименте,  
Тысяча озёр, 240 г

от 199<sup>90</sup>  
**от 159<sup>90</sup>**



**СЫР**  
полутвёрдый Гранд  
Маасдам, 47%,  
Oltermanni, 130 г

169<sup>90</sup>  
**135<sup>90</sup>**



**СЫР**  
лёгкий Брынза, 10%,  
КУС, 250 г

155<sup>90</sup>  
**119<sup>90</sup>**



**СЫР**  
Башкирский медовый,  
50%, Белебеевский,  
220 г

189<sup>90</sup>  
**119<sup>90</sup>**



**СЫР**  
полутвёрдый  
в ассортименте,  
45/48%, Valio, 120 г

от 142<sup>90</sup>  
**от 109<sup>90</sup>**

**СЫР**  
Финский, Брест-Литовск,  
150 г

132<sup>90</sup>  
**112<sup>90</sup>**



**МАСЛО**  
сладко-сливочное,  
82,5%, Брест-Литовск,  
180 г

149<sup>90</sup>  
**127<sup>90</sup>**



**МАСЛО**  
сливочное, 82%, Anchor,  
150 г

157<sup>90</sup>  
**122<sup>90</sup>**

**МАЙОНЕЗ**  
Классический/Сливочный,  
67%, Московский  
провансаль, 700/390 мл

от 78<sup>90</sup>  
**от 59<sup>90</sup>**



**ТВОРОГ**  
Мягкий, 0,1/4,5%, Valio,  
340 г

от 113<sup>90</sup>  
**92<sup>90</sup>**



**ТВОРОГ**  
0/9%, Valio, 200 г

от 115<sup>90</sup>  
**от 86<sup>90</sup>**



**ТВОРОГ**  
Фермерский, 0%,  
Бутербродов, 200 г

57<sup>90</sup>  
**45<sup>90</sup>**



**ТВОРОГ**  
101 зерно в ассортименте,  
5%, Савушкин продукт,  
130 г

от 55<sup>90</sup>  
**от 44<sup>90</sup>**



**СМЕТАНА**  
23%, Valio, 315/160 г

от 59<sup>90</sup>  
**от 47<sup>90</sup>**



**СМЕТАНА**  
15%, Простоквашино,  
315 г

77<sup>90</sup>  
**60<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
безалкогольный кисель  
в ассортименте, Valio,  
0,95 л

150<sup>90</sup>  
**119<sup>90</sup>**



**ПАЛОЧКИ**  
творожные, 16%,  
Свитлогорье, 180 г

124<sup>90</sup>  
**105<sup>90</sup>**



**ДЕСЕРТ**  
творожный Grand Duet  
в ассортименте, 5,5–9,1%,  
Ehrmann, 135/138 г

72<sup>90</sup>  
**57<sup>90</sup>**



**ЙОГУРТ**  
питьевой Clean Label  
в ассортименте, 0,4%, Valio,  
330 г

60<sup>90</sup>  
**48<sup>90</sup>**



**ПРОДУКТ**  
мультизлаковый Muzzly  
в ассортименте, Velle,  
130 г

от 49<sup>90</sup>  
**от 39<sup>90</sup>**



**ЙОГУРТ**  
густой в ассортименте,  
4,8–6,3%, EPI CA, 130 г

49<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**



**ЙОГУРТ**  
Clean Label в ассортименте,  
2,6%, Valio, 140 г

49<sup>90</sup>  
**36<sup>90</sup>**



**БИОЙОГУРТ**  
густой в ассортименте,  
2,7–3,5%, Активиа, 170 г

от 45<sup>90</sup>  
**от 35<sup>90</sup>**



**ЙОГУРТ**  
в ассортименте, 2,7–3,5%,  
Молочная культура, 130 г

44<sup>90</sup>  
**30<sup>90</sup>**



**ЙОГУРТ**  
греческий натуральный  
TEOS, 2%, Савушкин  
продукт, 140 г

37<sup>90</sup>  
**30<sup>90</sup>**



**СЫРОК**  
творожный в ассортименте,  
23–26%, Свитлогорье,  
45/50 г

36<sup>90</sup>  
**29<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
кисломолочный  
в ассортименте, 1–1,5%,  
Имунеле, 100 г

27<sup>90</sup>  
**20<sup>90</sup>**



**ПЕЛЬМЕНИ** от 389<sup>90</sup>  
в ассортименте,  
Цезарь, 800/500 г **от 272<sup>90</sup>**



**ПЕЛЬМЕНИ** от 219<sup>90</sup>  
Домашние/из мраморной  
говядины, Мираторг,  
800/400 г **от 164<sup>90</sup>**



**ПИЦЦА** от 319<sup>90</sup>  
в ассортименте, Ristorante,  
320–390 г **от 254<sup>90</sup>**



**ПЕЛЬМЕНИ** от 359<sup>90</sup>  
в ассортименте,  
Сибирская коллекция,  
700 г **от 214<sup>90</sup>**



**КРЕВЕТКИ** 439<sup>90</sup>  
очищенные замороженные,  
Vici, 300 г **307<sup>90</sup>**



**КУРОЧКА/ХРУМПИЛСЫ/  
ЛАЗАНЬЯ** от 175<sup>00</sup>  
с молодым картофелем/  
из кури/с ветчиной **от 131<sup>00</sup>**  
и сыром, Мираторг, 250–400 г



**ВАРЕНИКИ** 219<sup>90</sup>  
с картофелем и белыми  
грибами, Цезарь, 600 г **131<sup>90</sup>**



**ГРУДКА/ДОНАТСЫ/  
КОРДОН БЛЮ** от 164<sup>90</sup>  
с рисом и овощным  
соусом/с воздушным рисом/  
с ветчиной и сыром, Мираторг, 350/210/405 г **от 123<sup>00</sup>**



**НАГГЕТСЫ** от 145<sup>00</sup>  
в ассортименте,  
Мираторг, 300 г **от 107<sup>90</sup>**



**КОТЛЕТЫ** от 117<sup>00</sup>  
в ассортименте,  
Мираторг, 300–450 г **от 87<sup>00</sup>**



**КОТЛЕТА** 194<sup>90</sup>  
куриная с картофельным  
пюре, СытоЕдов, 350 г **135<sup>90</sup>**



**МЯСО/ПАЛОЧКИ** от 99<sup>90</sup>  
крабовое/крабовые, Vici,  
200 г **от 69<sup>90</sup>**



**ГАЛЕТЫ**  
овощные в ассортименте,  
Bonduelle, 300 г

от 242<sup>90</sup>  
**от 182<sup>00</sup>**



**СМЕСЬ**  
в ассортименте, Bonduelle,  
350/400 г

от 112<sup>90</sup>  
**от 84<sup>00</sup>**



**БРОККОЛИ/ФАСОЛЬ/  
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ**  
в ассортименте,  
Bonduelle, 400 г

от 119<sup>90</sup>  
**от 89<sup>90</sup>**



**КОТЛЕТЫ**  
овощные Green, Морозко,  
150/450 г

от 54<sup>90</sup>  
**от 32<sup>90</sup>**



**КРУАССАНЫ**  
классические/  
с шоколадом, La Reine,  
420 г

от 134<sup>90</sup>  
**от 79<sup>90</sup>**



**БЛИНЧИКИ**  
в ассортименте, Морозко,  
370–420 г

от 105<sup>90</sup>  
**от 62<sup>90</sup>**



**ТЕСТО**  
слоёное бездрожжевое/  
дрожжевое, Морозко,  
500 г

от 89<sup>90</sup>  
**от 53<sup>90</sup>**



**МОРОЖЕНОЕ**  
рожок, клубника/малина  
и банан, Extreme, 78 г

от 84<sup>90</sup>  
**от 63<sup>00</sup>**



**МОРОЖЕНОЕ**  
рожок в ассортименте,  
Cornetto, 72–73 г

от 69<sup>90</sup>  
**от 49<sup>00</sup>**



**МОРОЖЕНОЕ**  
в вафельном стаканчике  
в ассортименте,  
Вологодский пломбир,  
90–100 г

от 69<sup>90</sup>  
**от 34<sup>90</sup>**



**СВИНИНА**  
шея в маринаде, охлаждённая,  
1 кг

469<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**



**КУРА**  
бедро в маринаде,  
охлаждённое, 1 кг

219<sup>90</sup>  
**179<sup>90</sup>**



**ШАШЛЫК**  
на кефире, охлаждённый,  
1 кг

279<sup>90</sup>  
**229<sup>90</sup>**



**ШАШЛЫК**  
куриный Нежный, охлаждённый,  
1 кг

239<sup>90</sup>  
**199<sup>90</sup>**



**САЛАТ**  
Витаминный, Петросалат,  
200 г

62<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



**ПЕЧЕНЬ**  
по-строгановски  
с макаронами,  
Домашний очаг, 270 г

114<sup>90</sup>  
**91<sup>90</sup>**



**САЛАТ**  
Оливье с курицей,  
Грин Крест, 500 г

217<sup>90</sup>  
**173<sup>90</sup>**



# СВЯЖИСЬ С ХОРОШЕЙ КОМПАНИЕЙ

## Вакансии:

- продавец,
- продавец отдела «Гастроном»,
- продавец-кассир,
- приёмщик товара,
- мясник,
- заместитель заведующего отделом,
- заведующий отделом.

☎ +7 (812) 676-12-27 ✉ [job.prismaspb@sok.fi](mailto:job.prismaspb@sok.fi)  
Адреса магазинов на сайте [prismamarket.ru](http://prismamarket.ru)

 **PRISMA**



## САЛЬСИЧЧА ФРЕСКА (SALSICCIA FRESCA)

Сальсичча фреска — это обжигающее солнце над Палермо, скалистые бухты Калабрии и протяжная O Sole Mio, которая разносится над холмом Позиллипо. Для начинки этой колбаски используют курицу и индейку: сырой фарш смешивают с солью, перцем и салом, приправляют кориандром, фенхелем и мускатным орехом, а напоследок оттеняют капелькой вина. Готовую сальсиччу не вялят, а просто варят или жарят, добавляют в пасту или супы, запекают в духовке.



### КОЛБАСКИ

Сальсичча, охлаждённые,  
1 кг

299<sup>90</sup>  
**239<sup>90</sup>**



## ЧОРИЗО (CHORIZO)

Чоризо — такое же сокровище Испании, как «Дон Кихот», Саграда Фамилия и усы Сальвадора Дали. Жгучий вкус этой колбасе из свинины и говядины придаёт копчёная паприка, она же окрашивает чоризо в ярко-красный цвет. История колбасок окутана легендами: по одной из версий, чоризо — не что иное, как родоначальница всех колбас, которая засветилась на страницах «Одиссеи» и поддерживала силы европейцев во время вспышек чумы, по другой — она пришла в Испанию вместе с маврами, по третьей — рецепт привезли мореплаватели из Латинской Америки.



### КОЛБАСКИ

Чоризо, охлаждённые,  
1 кг

389<sup>90</sup>  
**299<sup>90</sup>**







## КАМБЕРЛЕНДСКИЕ СОСИСКИ (CUMBERLAND SAUSAGE)

Особенность камберлендских свиных сосисок — в необычной спиральной форме и крупной нарезке мяса. История британских колбас начинается 600 лет назад: тогда они ещё были чисто английскими — Шотландия считалась отдельным государством и постоянно покушалась на графство Камберленд. Но именно Шотландии сосиски обязаны своим пряным вкусом: местные моряки обеспечивали английских поваров заморскими специями — имбирём, мускатным орехом, чёрным и белым перцем.



**КОЛБАСКИ**  
Камберлендские,  
охлаждённые, 1 кг

399<sup>90</sup>  
**319<sup>90</sup>**

## БРАТВУРСТ (BRATWURST)

Братвурст — те самые жареные сосиски, которые вам подадут с тушёной капустой в бройхаусе Мюнхена, дополнят картофельным салатом в таверне Нюрнберга, уложат в хрустящую булку и щедро польют горчицей на оживлённой площади в Берлине. В Германии существуют десятки видов братвурста: каждый регион пытается присвоить гастрономическое первенство себе, поэтому экспериментирует со специями, добавками и гарнирами. Неизменными остаются только свинина и шпик.



## ЧИПОЛАТА (CHIPOLATA)

За право называться родиной этих сосисок спорят Италия, Англия и Франция. Первая давит на итальянский корень cipolla, означающий «лук». Вторая сравнивает чиполату со своей традиционной рождественской закуской, похожей на русскую сосиску в тесте. Лидируют французы, которые обращаются к истории и уже нашли упоминание о тонких колбасках из свинины в кулинарной книге 1903 года.



**КОЛБАСКИ**  
Чиполата, охлаждённые,  
1 кг

369<sup>90</sup>  
**289<sup>90</sup>**



**КОЛБАСКИ**  
Братвурст, охлаждённые,  
1 кг

379<sup>90</sup>  
**299<sup>90</sup>**



**МАСЛИНЫ**  
без косточек, X-tra, 450 г,  
Испания

219<sup>90</sup>  
**175<sup>90</sup>**



**ТОМАТЫ**  
измельчённые с травами,  
Rainbow, 370 г, Италия

79<sup>90</sup>  
**64<sup>90</sup>**



**ПЮРЕ**  
яблочное, Rainbow,  
500 мл, Швеция

119<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**



**ВЕТЧИНА**  
Русский изыск, 325 г

234<sup>90</sup>  
**187<sup>90</sup>**



**АССОРТИ**  
овощное, Vegda Product,  
900 г

200<sup>90</sup>  
**169<sup>90</sup>**



**ОГУРЦЫ/ОГУРЧИКИ**  
Монастырские/  
Валдайские, солёные/  
в томатном соке,  
Валдайский погребок, 720/500 мл

от 127<sup>90</sup>  
**от 89<sup>00</sup>**



**ЛЕЧО**  
по-болгарски, Globus,  
720 мл

119<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**



**ФАСОЛЬ**  
красная/белая в томатном  
соусе, Bonduelle, 400 г

от 94<sup>90</sup>  
**от 75<sup>90</sup>**



**КУКУРУЗА**  
сладкая консервированная,  
Heinz, 340 г

107<sup>90</sup>  
**74<sup>90</sup>**

RYYNIT, PUUROT | КРУПЫ, КАШИ



**ЗАВТРАК**

готовый из цельной пшеницы/с фруктово-ягодным муссом, Fitness, 410/285 г

189<sup>90</sup>  
**139<sup>90</sup>**



**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ**  
спираль, Rainbow, 500 г, Италия

79<sup>90</sup>  
**64<sup>90</sup>**



**МЮСЛИ**

запечённые с миндалём и клюквой/с яблоками и виноградом, Deliday, 300 г

169<sup>90</sup>  
**126<sup>90</sup>**

ЛИНА | МЯСО

КАЛА | РЫБА



**КОЛБАСА**  
La Parte/салями с трюфелем, Elicatesse Celebration, 160 г

399<sup>90</sup>  
**279<sup>90</sup>**



**БЕКОН**  
сырокопчёный Венгерский, Самсон, 140 г

149<sup>90</sup>  
**134<sup>90</sup>**



**СОСИСКИ**  
Молочные/Сливочные, Великолукский мяскокомбинат, 330 г

от 165<sup>00</sup>  
**от 123<sup>90</sup>**



**СЕЛЬДЬ**  
Матиас, филе-кусочки/филе-кусочки с луком, Санта Бремор, 260 г

199<sup>00</sup>  
**168<sup>90</sup>**



**МАСЛО**  
оливковое Extra Virgin,  
X-tra, 0,5 л, Испания

359<sup>90</sup>  
**289<sup>90</sup>**



**СОУС**  
чили майонезный,  
Rainbow, 270 г,  
Финляндия

219<sup>90</sup>  
**169<sup>90</sup>**



**МАЙОНЕЗ**  
Kotimaista, 260 г,  
Финляндия

199<sup>90</sup>  
**159<sup>90</sup>**



**СОУС**  
салатный горчичный,  
Kotimaista, 400 г,  
Финляндия

199<sup>90</sup>  
**159<sup>90</sup>**



**СОУС**  
томатный с базиликом,  
X-tra, 690 г, Бельгия

169<sup>90</sup>  
**134<sup>90</sup>**



**ГОРЧИЦА**  
Классическая/  
Французская, Heinz,  
185/180 г, Нидерланды

139<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**



**ОРЕХИ**  
грецкие, ядра, МААГ,  
150 г

237<sup>90</sup>  
**142<sup>00</sup>**



**АБРИКОСЫ**  
сушёные, МААГ, 250 г

174<sup>90</sup>  
**104<sup>90</sup>**



**СОУС**  
на основе растительных  
масел в ассортименте,  
Я люблю готовить,  
250 мл

от 125<sup>90</sup>  
**от 94<sup>90</sup>**



**КЕТЧУП**  
томатный, Heinz, 570 г

139<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**



**СОУС**  
Болоньезе/Карбонара,  
Mr. Ricco, 370/385 г

129<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**



**КЕТЧУП**  
в ассортименте, Calve,  
350 г

89<sup>90</sup>  
**59<sup>90</sup>**



**СОУС**  
Сладкий чили/  
Имбирный терияки,  
Uncle Ben's, 210 г

99<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**

**ПРИПРАВА**  
в ассортименте, Maggi,  
24–54 г

43<sup>90</sup>  
**32<sup>90</sup>**

**СЕМЕЧКИ**  
настоящие, От атамана,  
300 г

84<sup>90</sup>  
**59<sup>00</sup>**

**СУП**  
быстрого приготовления  
Чашка супа  
в ассортименте, Knorr,  
13–19 г

от 20<sup>90</sup>  
**14<sup>90</sup>**



**СНЕКИ/АРАХИС**  
картофельные  
с сыром/в оболочке,  
Rainbow, 150/200 г,  
Финляндия/Германия

от 114<sup>90</sup>  
**от 89<sup>90</sup>**



**ЧИПСЫ**  
картофельные  
в ассортименте,  
Pringles, 165 г

от 185<sup>90</sup>  
**от 147<sup>90</sup>**

KAКСИ YHДEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



**ЧИПСЫ**  
картофельные,  
с пармезаном, Naturals,  
100 г

159<sup>90</sup>  
**79<sup>95\*</sup>**

KAКСИ YHДEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



**ЧИПСЫ**  
картофельные  
в ассортименте,  
Naturals, 100 г

149<sup>90</sup>  
**74<sup>95\*</sup>**

KAКСИ YHДEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



**ЧИПСЫ**  
картофельные,  
с морской солью  
и перцем, Naturals,  
100 г

139<sup>90</sup>  
**69<sup>95\*</sup>**



**ЧИПСЫ**  
из печи в ассортименте,  
Lay's, 85 г

79<sup>90</sup>  
**63<sup>90</sup>**



**ПАЛОЧКИ**  
кукурузные со вкусом  
хот-дога/сметаны  
и лука, Cheetos, 85 г

от 64<sup>90</sup>  
**от 51<sup>90</sup>**



**ПОПКОРН**  
в ассортименте,  
Holy Corn, 20/50 г

от 69<sup>90</sup>  
**от 49<sup>90</sup>**



**СОЛОМКА**  
Stix со вкусом кетчупа/  
сметаны/сыра чеддер,  
Lay's, 65 г

59<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



**БАТОНЧИК**  
протеиновый  
банановый/  
карамельный/  
ореховый, Champ!, 45 г

64<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



**ЧИПСЫ**  
Большой прикол  
со вкусом кетчупа/  
сыра, Cheetos, 85 г

от 61<sup>90</sup>  
**от 48<sup>90</sup>**



**СУХАРИКИ**  
в ассортименте,  
Хрустteam, 60/90/100 г

от 39<sup>90</sup>  
**от 33<sup>90</sup>**

\* цена за 1 шт. при одновременной покупке 2 шт.



**ХЛЕБ**  
Зерновой заряд, Fazer,  
300 г

74<sup>90</sup>  
**55<sup>90</sup>**



**БАТОН**  
Утренний, Хлебный дом,  
400 г

74<sup>90</sup>  
**55<sup>90</sup>**



**ХЛЕБЦЫ**  
в ассортименте,  
Dr. Körner, 100/90 г

от 64<sup>90</sup>  
**от 51<sup>90</sup>**



**ХЛЕБЕЦ**  
Зёрна-микс/  
Отруби-микс, Fazer,  
330 г

67<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



**ЧИАБАТТА**  
классическая/тёмная,  
Fazer, 210 г

64<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**

KAISI YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



**ХЛЕБЕЦ**  
Ленинградский,  
Каравай, 300 г

99<sup>00</sup>  
**49<sup>50</sup>\***



**ХЛЕБ**  
Овощи-микс с тыквой  
и яблоками, Fazer, 255 г

65<sup>90</sup>  
**48<sup>90</sup>**



**ЛАВАШ**  
армянский, Каравай,  
250 г

59<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**



**ХЛЕБ**  
Гамбург/Кельн,  
зерновой на закваске/  
многозерновой,  
Аладушкин, 400 г

от 67<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**



**БУЛОЧКИ**  
для гамбургеров/  
для хот-догов, Fazer,  
165/140 г

от 49<sup>90</sup>  
**от 36<sup>90</sup>**



**БАТОН**  
Деревенский, Каравай,  
400 г

59<sup>90</sup>  
**35<sup>90</sup>**



**ХЛЕБ**  
Карельский/Восточный,  
Каравай, 290/310 г

от 44<sup>90</sup>  
**от 28<sup>90</sup>**

\* цена за 1 шт. при одновременной покупке 2 шт.

Специальные цены выделены чёрным цветом и действительны с 14.05.2020 по 10.06.2020 при предъявлении карты PRISMA. Регулярные цены выделены серым цветом и действительны без предъявления карты PRISMA на момент формирования каталога. Цены указаны в рублях с учётом всех скидок. Количество товара ограничено.

**PRISMA**



**ТОРТ**  
Панчо, Фили-Бейкер,  
1 кг

669<sup>90</sup>  
**535<sup>90</sup>**



**СДОБА**  
Наслаждение с вишней,  
Каравай, 230 г

123<sup>90</sup>  
**73<sup>90</sup>**



**ПИРОЖНОЕ**  
Тет-а-тет, У Пальча,  
270 г

129<sup>90</sup>  
**109<sup>90</sup>**



**ПОНЧИК**  
ванильный/  
шоколадный/с розовой  
глазурью, Fazer, 53 г

59<sup>90</sup>  
**47<sup>90</sup>**

KAкси yHDEn HINNALLA | 2 по цене 1



**СДОБА**  
Наслаждение с черникой,  
Каравай, 230 г

123<sup>90</sup>  
**61<sup>95</sup>\***

KAкси yHDEn HINNALLA | 2 по цене 1



**СДОБА**  
Bенская в ассортименте,  
Аладушкин, 200/180 г

79<sup>90</sup>  
**39<sup>95</sup>\***

KAкси yHDEn HINNALLA | 2 по цене 1



**СЛОЙКА**  
Pизо с корицей/с маком,  
Каравай, 2 шт.

69<sup>90</sup>  
**34<sup>95</sup>\***

\*цена за 1 шт. при одновременной покупке 2 шт.





**КОФЕ**  
молотый Crema e Gusto,  
Lavazza, 250 г, Италия

312<sup>00</sup>  
**217<sup>90</sup>**



**КОФЕ**  
натуральный  
в ассортименте,  
Paulig, 250 г,  
Финляндия

419<sup>90</sup>  
**274<sup>90</sup>**



**КОФЕ**  
Gold/Monarch,  
сублимированный/  
растворимый, Jacobs, 95 г

от 321<sup>90</sup>  
**209<sup>00</sup>**



**КОФЕ**  
растворимый Guatemala  
Atitlan, Jardin, 95 г

349<sup>90</sup>  
**199<sup>00</sup>**



**КОФЕ**  
молотый Ирландские  
сливки/для турки,  
Жокей, 150/200 г

от 189<sup>90</sup>  
**от 122<sup>90</sup>**



**КАКАО-НАПИТОК**  
растворимый, Nesquik,  
250 г

169<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**



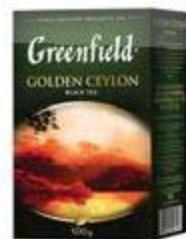
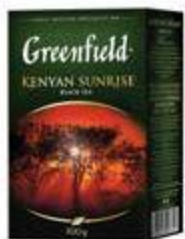
**ЧАЙ**  
в ассортименте, Saito,  
25 пакетиков,  
Нидерланды

119<sup>90</sup>  
**83<sup>90</sup>**



**ЧАЙ**  
чёрный Mountain Fresh,  
Akbar, 100 пакетиков

302<sup>00</sup>  
**195<sup>90</sup>**



**ЧАЙ**  
в ассортименте, Greenfield,  
100 г

149<sup>90</sup>  
**111<sup>90</sup>**



**ЛАВАНДА/МЯТА**  
сушёная, BioniQ, 30/35 г

79<sup>90</sup>  
**55<sup>90</sup>**



**СПРЕЙ**  
от комаров детский  
защитный, Моё солнышко,  
100 мл

199<sup>90</sup>  
**119<sup>90</sup>**



**ГЕЛЬ**  
для душа Disney Фруктовая  
сказка, Happy Moments,  
240 мл

148<sup>90</sup>  
**109<sup>90</sup>**



**КРЕМ**  
в ассортименте,  
Моё солнышко,  
50–75 мл

от 134<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**



**МОЛОЧКО**  
детское после солнца, Моё  
солнышко, 100 мл

121<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**МОЛОЧКО**  
детское, Nestogen 3,  
350 г

335<sup>90</sup>  
**251<sup>90</sup>**



**КАША**  
в ассортименте, Heinz,  
160–200 г

от 103<sup>90</sup>  
**от 72<sup>00</sup>**



**СУФЛЕ-МАРШМЕЛЛОУ**  
в ассортименте, Haribo,  
90 г

109<sup>90</sup>  
**75<sup>90</sup>**



**ПЮРЕ/БИОТВОРОГ/  
ПРОДУКТ**  
в ассортименте, Тёма,  
100 г

от 32<sup>90</sup>  
**от 26<sup>90</sup>**



**ВОДА**  
питьевая негазированная,  
Фрутоняня, 1,5 л

44<sup>90</sup>  
**35<sup>90</sup>**



**ПЮРЕ/СОК/КОКТЕЙЛЬ**  
в ассортименте,  
Фрутоняня,  
50 г/0,5/0,2 л

от 37<sup>90</sup>  
**от 27<sup>90</sup>**



**КАША**  
в ассортименте, Nestle,  
200 г

от 121<sup>90</sup>  
**от 89<sup>90</sup>**



**СОК**  
в ассортименте,  
Добрый, 0,2 л

36<sup>90</sup>  
**27<sup>90</sup>**



**ПЕЧЕНЬЕ**  
с карамелью и шоколадом,  
Rainbow, 175 г,  
Нидерланды

114<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**



**ШОКОЛАД**  
белый/тёмный, Kalev,  
200 г

429<sup>90</sup>  
**249<sup>90</sup>**



**КОНФЕТЫ**  
в ассортименте, Fazer,  
150 г

289<sup>90</sup>  
**231<sup>90</sup>**



**ШОКОЛАД/НАБОР**  
шоколадных конфет  
в ассортименте, Merci,  
100/250 г

от 194<sup>90</sup>  
**от 145<sup>90</sup>**



**ПЕЧЕНЬЕ**  
сливочное/с шоколадом,  
Bahlsen, 100 г

114<sup>90</sup>  
**73<sup>90</sup>**



**ПЕЧЕНЬЕ**  
Юбилейное Утреннее  
с фундуком и мёдом/  
со злаками и хлопьями,  
BelVita, 225 г

109<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**



**ПИРОЖНОЕ**  
бисквитное в ассортименте,  
Барни, 150 г

от 129<sup>90</sup>  
**от 96<sup>90</sup>**



**ШОКОЛАД**  
в ассортименте, Ritter Sport,  
100 г

от 122<sup>90</sup>  
**от 92<sup>00</sup>**



**ЛЕДЕНЦЫ**  
без сахара в ассортименте,  
Sula, 60 г

115<sup>90</sup>  
**86<sup>90</sup>**



**ШАР**  
шоколадный, Chupa Chups,  
20 г

84<sup>90</sup>  
**62<sup>90</sup>**



**ШОКОЛАД**  
Особый, тёмный/молочный,  
Кондитерская фабрика  
им. Н. К. Крупской, 90 г

84<sup>90</sup>  
**62<sup>90</sup>**



**БАТОНЧИК**  
арахисовый/шоколадный,  
Россия, 33 г

39<sup>90</sup>  
**23<sup>90</sup>**



+

**ВОДА**  
родниковая, Kotimaista,  
10 л, Финляндия

549<sup>90</sup>  
**439<sup>90</sup>**



+

**ВОДА**  
негазированная,  
Spring Aqua, 5,15 л,  
Финляндия

299<sup>90</sup>  
**239<sup>90</sup>**



+

**ВОДА**  
негазированная/  
газированная, Kotimaista,  
0,5/1,5 л, Финляндия

от 39<sup>90</sup>  
**от 29<sup>90</sup>**



**ВОДА**  
в ассортименте,  
Aqua Minerale,  
0,5/5 л

от 39<sup>90</sup>  
**от 29<sup>90</sup>**



+

**СОК**  
томатный, Rainbow, 1 л,  
Финляндия

99<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**



**НАПИТОК/СОК/  
НЕКТАР**  
в ассортименте, Добрый,  
1 л

от 109<sup>90</sup>  
**от 82<sup>00</sup>**



**МОРС/НЕКТАР/СОК**  
в ассортименте, 4 сезона,  
1 л

от 92<sup>90</sup>  
**от 74<sup>00</sup>**



**НАПИТОК**  
энергетический  
в ассортименте,  
Adrenaline Rush, 449 мл

129<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**



**КВАС**  
Русский дар, 2 л

96<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**КВАС**  
Трапезный, Яхонт, 0,45 л

44<sup>90</sup>  
**34<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
в ассортименте, Соса-Сола,  
0,9 л

74<sup>90</sup>  
**59<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
в ассортименте, Pepsi, 0,5 л

69<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

+



**ПИВО**  
светлое пастеризованное,  
5,2%, Lapin Kulta, 0,5 л,  
Финляндия

150<sup>90</sup>  
**119<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
пивной Blacky Cu/Chris  
Mango, 4,5%, Craft Brew  
Riots, 0,45 л

110<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
светлое Karamazov Bros.  
IPA, 7,2%, Craft Brew Riots,  
0,45 л

109<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
пивной Grapefruit/  
классический,  
осветлённый/светлый,  
4,6/4,9%, Hoegaarden,  
0,47 л

от 93<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
4,5%, Koff, 0,45 л

84<sup>00</sup>  
**60<sup>00</sup>**



**НАПИТОК**  
пивной пшеничный  
нефильтрованный, Blanche  
Biere, 1 л

120<sup>00</sup>  
**100<sup>00</sup>**



**НАПИТОК**  
пивной в ассортименте,  
6,5%, Essa, 0,45 л

от 79<sup>90</sup>  
**59<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
светлое Strong Lager, 8,3%,  
Bear Beer, 0,45 л

60<sup>90</sup>  
**45<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
светлое фильтрованное  
пастеризованное, 4,8%,  
Hollandia, 0,45 л

64<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
Венское/Пильзенское/  
Пшеничное, 4,5/4,8%,  
Хамовники, 0,47 л

65<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**ШАМПАНСКОЕ**  
Moët & Chandon  
Impérial, белое, брют,  
12%, 0,75 л, Франция

5125<sup>90</sup>**3299<sup>90</sup>**

**ВИНО**  
Santa Cristina Pinot  
Grigio, белое, сухое,  
12%, 0,75 л, Италия

1749<sup>00</sup>**1289<sup>90</sup>**

**ВИНО**  
Cune Verdejo Rueda DO,  
белое, сухое, 13%, 0,75 л,  
Испания

1199<sup>00</sup>**979<sup>90</sup>**

**ВИНО**  
Alsace Lucien Albrecht,  
белое, полусухое, 12,5%,  
0,75 л, Франция

1399<sup>00</sup>**979<sup>90</sup>**

**ВИНО**  
Zuccardi  
в ассортименте,  
красное/белое,  
сухое, 14%, 0,75 л,  
Аргентина

от 1279<sup>00</sup>от **899<sup>90</sup>**

**ВИНО**  
Etim в ассортименте,  
красное/розовое/белое,  
сухое, 12,5–14,5%, 0,75 л,  
Испания

1279<sup>00</sup>**899<sup>90</sup>**

**ВИНО**  
Alsur Cabernet Sauvignon/  
Sauvignon Blanc, красное/  
белое, сухое, 11,5/12,5%,  
3 л, Испания

949<sup>90</sup>**799<sup>90</sup>**

**ВИНО**  
игристое Jaume Serra Cava,  
белое/розовое, брют,  
11,5%, 0,75 л, Испания

от 849<sup>90</sup>**729<sup>90</sup>**

**ВИНО**  
Le Cardo Maximus,  
красное/белое, сухое,  
12,5%, 0,75 л, Франция

759<sup>90</sup>**669<sup>90</sup>**

**ВИНО**  
Chateau Los Boldos  
в ассортименте, красное/  
белое, сухое, 13,5%, 0,75 л,  
Чили

899<sup>90</sup>**699<sup>90</sup>**

**ВИНО**  
Les Dauphins Cotes du  
Rhône, красное, сухое,  
14%, 0,75 л, Франция

959<sup>90</sup>**669<sup>90</sup>**

**ВИНО**  
Grande Alberone, розовое,  
полусухое, 13%, 0,75 л,  
Италия

954<sup>90</sup>**659<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



**ВИНО**  
Michel Torino Cuma Malbec  
Organic, красное, сухое,  
13,5%, 0,75 л, Аргентина

949<sup>90</sup>  
**659<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Moranera Barbera d'Asti/  
Piemonte, красное, сухое,  
12/13%, 0,75 л, Италия

849<sup>90</sup>  
**589<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Torrebruna Sangiovese  
Toscana, красное, сухое,  
13,5%, 0,75 л, Италия

799<sup>90</sup>  
**559<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
столовое Tavernello, белое/  
красное, полусухое,  
11/11,5%, 1 л, Италия

599<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Don Simon в ассортименте,  
красное/белое, полусухое,  
12/11%, 1 л, Испания

499<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
игристое Duc de Paris,  
белое, брют/полусладкое,  
10,5%, 0,75 л, Франция

499<sup>90</sup>  
**349<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Lirico, красное/розовое,  
сухое, 12/12,5%, 0,75 л,  
Испания

474<sup>90</sup>  
**329<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Inkerman Древний  
Херсонес, красное,  
полусладкое, 12,5%,  
0,75 л, Россия

504<sup>90</sup>  
**327<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
El Sotillo, белое/красное/  
розовое, сухое, 11%,  
0,75 л, Испания

399<sup>90</sup>  
**299<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Festa La Vista, белое/  
красное, полусладкое,  
12%, 0,75 л, Испания

309<sup>90</sup>  
**269<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Вина Тамани, изабелла/  
мерло, красное,  
полусладкое/сухое, 12%,  
0,7 л, Россия

279<sup>90</sup>  
**219<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
игристое Donelli Lambrusco,  
розовое/белое/красное,  
полусладкое, 8%, 0,2 л,  
Италия

189<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**ВИСКИ**  
40%, Monkey Shoulder,  
0,7 л, Шотландия

3399<sup>00</sup>

**2699<sup>90</sup>**



**ВИСКИ**  
Old No. 8, 40%,  
Benchmark, 0,75 л,  
США

1499<sup>00</sup>

**1099<sup>90</sup>**



**ВИСКИ**  
Red Label, 40%,  
Johnnie Walker, 0,5 л,  
Шотландия

1499<sup>00</sup>

**999<sup>90</sup>**



**ВИСКИ**  
White Label, 40%,  
Dewar's, 0,5 л,  
Шотландия

1399<sup>00</sup>

**999<sup>90</sup>**



**ВИСКИ**  
Spiced/Original,  
35/49%, Bell's, 0,5 л,  
Великобритания

от 999<sup>00</sup>

**799<sup>90</sup>**



**ВИСКИ**  
40%, Clan MacGregor,  
0,5 л, Великобритания

899<sup>00</sup>

**719<sup>90</sup>**



**ВИСКИ**  
40%, William Lawson's,  
0,5 л, Великобритания

949<sup>00</sup>

**699<sup>90</sup>**



**ВИСКИ**  
40%, White Horse, 0,5 л,  
Шотландия

989<sup>00</sup>

**699<sup>90</sup>**



**РОМ**  
5 лет, 40%,  
Contrabando, 0,7 л,  
Доминиканская  
Республика

2139<sup>00</sup>

**1499<sup>90</sup>**



**РОМ**  
White/Gold, 40/35%,  
Captain Morgan, 0,7 л,  
Великобритания

1599<sup>00</sup>

**1119<sup>90</sup>**



**РОМ**  
Dorado, 37,5%, Barcelo,  
0,7 л, Ирландия

1399<sup>00</sup>

**899<sup>90</sup>**



**РОМ**  
Carta Blanca/Negra,  
40%, Bacardi, 0,5 л,  
США

1149<sup>00</sup>

**799<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО





**ДЖИН**  
Pink, 37,5%, Gordon's,  
0,7 л, Великобритания

2299<sup>00</sup>  
**1799<sup>90</sup>**



**ДЖИН**  
Platinum, 40%, Captain's  
Gin, 0,5 л

449<sup>00</sup>  
**359<sup>90</sup>**



**БРЕНДИ**  
Gran Reserva 10, 38%,  
Torres, 0,7 л, Испания

1999<sup>00</sup>  
**1299<sup>90</sup>**



**РОМ**  
Oakheart Original, 35%,  
Bacardi, 0,5 л, Италия

1089<sup>00</sup>  
**799<sup>90</sup>**



**ЛИКЁР**  
в ассортименте,  
16–40%, Minttu, 0,5 л,  
Финляндия

1399<sup>00</sup>  
**999<sup>90</sup>**



**ВОДКА**  
в ассортименте, 40%,  
Русский стандарт,  
0,5 л, Россия

от 599<sup>00</sup>  
**от 449<sup>90</sup>**



**ВОДКА**  
Альфа/Люкс, 40%,  
Беленькая, 0,5 л

от 369<sup>00</sup>  
**299<sup>90</sup>**



**ВОДКА**  
Органик/Серебряная,  
40%, Мягков,  
0,5/0,25 л

от 249<sup>00</sup>  
**от 189<sup>90</sup>**



**КОНЬЯК**  
5 лет, 40%,  
Каменный лев, 0,5 л

649<sup>00</sup>  
**499<sup>90</sup>**



**НАСТОЙКА**  
горькая Чили & мёд,  
40%, Мягков, 0,5 л

449<sup>00</sup>  
**349<sup>90</sup>**



**КОНЬЯК**  
4 года, 40%, Бастион,  
0,25 л

409<sup>00</sup>  
**299<sup>90</sup>**



**ЛИКЁР**  
Малиновый джем, 15%,  
Doctor August, 0,5 л

249<sup>00</sup>  
**199<sup>90</sup>**

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**КОНДИЦИОНЕР**  
для белья  
в ассортименте,  
Lenor, 1,785–2 л

от 369<sup>90</sup>  
**259<sup>90</sup>**



**ГЕЛЬ**  
для стирки  
в ассортименте,  
Woolite, 900 мл

499<sup>90</sup>  
**324<sup>90</sup>**



**СРЕДСТВО**  
для посудомоечных  
машин  
в ассортименте,  
Finish, 1,5 кг/250 мл/30–65 табл.

от 244<sup>90</sup>  
**от 199<sup>90</sup>**



**ПЯТНОВЫВОДИТЕЛЬ/  
СРЕДСТВО/ШАМПУНЬ**  
в ассортименте,  
Vanish, 1–2 л/450/  
500 мл/500 г

от 349<sup>90</sup>  
**от 264<sup>90</sup>**



**СПРЕЙ/СРЕДСТВО**  
чистящий/чистящее,  
антибактериальный/  
Лёгкость чистоты, Cif,  
500 мл

от 219<sup>90</sup>  
**от 159<sup>90</sup>**



**ФЛАКОН/  
ОСВЕЖИТЕЛЬ**  
в ассортименте,  
Air Wick, 250 мл

от 339<sup>90</sup>  
**от 254<sup>90</sup>**



**ГЕЛЬ**  
для устранения засоров  
в ассортименте, Tiret,  
500/1 000 мл

от 329<sup>90</sup>  
**от 249<sup>90</sup>**



**ОСВЕЖИТЕЛЬ**  
воздуха в ассортименте,  
Air Wick, 290 мл

121<sup>00</sup>  
**84<sup>90</sup>**



**СРЕДСТВО**  
для ухода за волосами  
в ассортименте,  
Pantene, 150–400 мл

от 334<sup>90</sup>  
**249<sup>90</sup>**



**БРИТВА/  
КАРТРИДЖИ**  
Flex 5 Hybrid, BIC,  
1/2 шт.

от 499<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**



**АНТИПЕРСПИРАНТ**  
в ассортименте, Nivea,  
150 мл

от 191<sup>90</sup>  
**139<sup>90</sup>**



**КРЕМ-МЫЛО**  
жидкое Красота и уход,  
Dove, 250 мл

334<sup>90</sup>  
**249<sup>90</sup>**



**ГЕЛЬ**  
для душа  
в ассортименте, Fa,  
250 мл

от 149<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**



**МЫЛО**  
жидкое Для всей семьи,  
Чистая линия, 520 мл

189<sup>90</sup>  
**139<sup>90</sup>**



**МЫЛО**  
косметическое Алоэ/  
Мята, Чистая линия,  
90 г

от 47<sup>90</sup>  
**34<sup>90</sup>**



**КРЕМ-МЫЛО**  
в ассортименте, Dove,  
100/135 г

от 94<sup>90</sup>  
**от 69<sup>90</sup>**



**КРЕМ-МЫЛО**  
мягкое Двойное  
увлажнение,  
Чистая линия, 250 мл

134<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**



**МЫЛО**  
в ассортименте, Camay,  
85/90 г

74<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



**ПАСТА/ЩЁТКА/  
ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ**  
в ассортименте, Splat,  
100 мл/1 шт./275 мл

от 184<sup>90</sup>  
**149<sup>90</sup>**



**ГРИЛЬ**  
для барбекю,  
Mustang,  
128 × 62 × 123,5 см

14490<sup>00</sup>  
**11990<sup>00</sup>**



**КОПТИЛЬНЯ**  
круглая, термостойкая  
краска, Firewood,  
350 × 150 мм

1950<sup>00</sup>  
**1549<sup>90</sup>**



**УГОЛЬ**  
Rainbow, 2,5 кг

329<sup>90</sup>  
**269<sup>90</sup>**



**ЖИДКОСТЬ**  
для розжига, Rainbow,  
1 л

299<sup>90</sup>  
**239<sup>90</sup>**



**РЕШЁТКА**  
для барбекю RD-102C,  
хромированная сталь,  
ECOS, 31 × 24 × 5 см,  
общая длина — 65 см

479<sup>90</sup>  
**359<sup>90</sup>**



**НАБОР**  
шампуров,  
хромированная сталь,  
ECOS,  
60 × 1,2 см × 1,5 мм

399<sup>90</sup>  
**299<sup>90</sup>**



**РЕШЁТКА**  
для барбекю 22012D,  
хромированная сталь,  
ECOS, 31 × 24 × 1,5 см,  
общая длина — 50 см

259<sup>90</sup>  
**189<sup>90</sup>**



**РОЛЛЫ**  
для розжига, Image,  
32 шт.

199<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**



**ПОДДОН**  
для гриля, Rainbow,  
28 × 22/34 × 23 см,  
6/4 шт.

от 139<sup>90</sup>  
**от 99<sup>90</sup>**



**ПАКЕТИКИ**  
для приготовления льда,  
Toppits, 10 × 19 шт.

89<sup>90</sup>  
**71<sup>90</sup>**



**ПАКЕТЫ**  
для хранения и фасовки/  
бутербродные, PrimaPack,  
150/100/70 шт.

49<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**



**ВЕСЫ**  
напольные Classic  
Mosaic Silver, Tefal

1799<sup>00</sup>  
**1299<sup>00</sup>**



**БАНКА**  
NNX для хранения  
в ванной комнате,  
House

549<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**



**СТАКАН**  
NNX для зубных щёток,  
House

319<sup>90</sup>  
**249<sup>90</sup>**



**ЩЁТКА**  
для туалета  
с держателем, House

1499<sup>00</sup>  
**1199<sup>00</sup>**



**ДОЗАТОР**  
для жидкого мыла  
с помпой, House

519<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**



**ПОДСТАВКА**  
NNX для мыла, House

469<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**



**ПЕРЧАТКИ**  
хозяйственные, S/M/XL,  
Park

89<sup>90</sup>  
**65<sup>90</sup>**



**СВЕЧА**  
масляная в стакане,  
Rainbow, 2 шт.

119<sup>90</sup>  
**94<sup>90</sup>**



**КОМПЛЕКТ**  
постельного белья  
Kioto, Finlayson,  
240 × 210 см

7999<sup>00</sup>  
**5999<sup>00</sup>**



**КОМПЛЕКТ**  
постельного белья  
Coronna, Finlayson,  
150 × 210 см

3999<sup>00</sup>  
**2799<sup>00</sup>**



**ОДЕЯЛО**  
Coronna  
в ассортименте,  
Finlayson,  
150 × 200/240 × 210 см

от 7999<sup>00</sup>

**от 5499<sup>00</sup>**



**КОВРИК**  
для ванной Nella,  
круглый, синий, 4Living

1099<sup>00</sup>  
**799<sup>90</sup>**



**ПЛЕД**  
Laituri, 4Living,  
127 × 152 см

1199<sup>00</sup>  
**799<sup>90</sup>**



**ПОДУШКА**  
в ассортименте,  
4Living

от 999<sup>90</sup>  
**от 699<sup>90</sup>**



**ПОЛОТЕНЦЕ**  
в ассортименте,  
House, 50 × 100/  
70 × 140 см

от 699<sup>90</sup>  
**от 499<sup>90</sup>**



**ПОЛОТЕНЦЕ**  
Nella, 4Living,  
50 × 70/70 × 140 см

от 699<sup>90</sup>  
**от 499<sup>90</sup>**



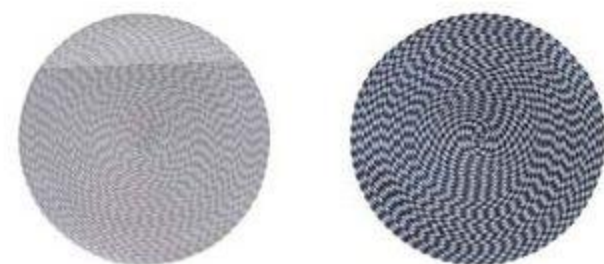
**ПОЛОТЕНЦЕ**  
кухонное цветное,  
4Living, 50 × 70 см

349<sup>90</sup>  
**249<sup>90</sup>**



**ПРИХВАТКА**  
цветная, 4Living

289<sup>90</sup>  
**199<sup>90</sup>**



**САЛФЕТКА**  
Wilma классическая/  
на стол, 4Living, 38 см

199<sup>90</sup>  
**149<sup>90</sup>**



**КАСТРЮЛЯ**  
Maku Kitchen Life, 4 л  
~~3 999<sup>00</sup>~~  
**2 999<sup>00</sup>**



**КОФЕЙНИК**  
Maku Kitchen Life,  
600 мл  
~~2 699<sup>00</sup>~~  
**1 999<sup>00</sup>**



**ФОРМА**  
для запекания  
с тефлоновым покрытием,  
House, 32 × 26 см  
~~1 199<sup>00</sup>~~  
**899<sup>90</sup>**



**ПОДСТАВКА**  
VZRP, 43 × 33 × 12,3 см  
~~1 099<sup>90</sup>~~  
**799<sup>90</sup>**



**МИНИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ**  
Maku Kitchen Life  
~~839<sup>90</sup>~~  
**599<sup>90</sup>**



**МИСКА**  
салатная, Maku Kitchen Life,  
15,5 см  
~~699<sup>90</sup>~~  
**549<sup>90</sup>**



**МИСКА**  
эмалированная Muikku,  
VZRP, 23 см  
~~699<sup>90</sup>~~  
**549<sup>90</sup>**



**ФОРМА**  
для выпечки/  
для запекания  
в ассортименте,  
Maku Kitchen Life  
~~от 599<sup>90</sup>~~  
**от 499<sup>90</sup>**



**КАСТРЮЛЯ**  
4Living, 4,1 л  
~~699<sup>90</sup>~~  
**499<sup>90</sup>**



**СОТЕЙНИК**  
4Living, 15 см  
~~399<sup>90</sup>~~  
**299<sup>90</sup>**



**ПОСУДА**  
Dina в ассортименте,  
House  
~~от 189<sup>90</sup>~~  
**от 149<sup>90</sup>**



**КРУЖКА**  
Цветы, 4Living, 350 мл  
~~149<sup>90</sup>~~  
**99<sup>90</sup>**

ПН

ВТ

СР

ЧТ

ПТ

СБ

ВС

# ВЫГОДНЫЕ ДНИ

Теперь каждую неделю в PRISMA дополнительные скидки с четверга по воскресенье. Морепродукты или оливковое масло — идеальная компания для праздника жизни на собственной кухне. Ни в чём себе не отказывайте, а мы позаботимся о том, чтобы это было выгодно.