



PRISMA

Peloton ja nuhteeon*

PRO SHOPPER



* без страха и упрёка

11 июня — 8 июля 2020 года

Kiukauden tuote*

*товар месяца

Неизвестно, кто изобрёл тающие во рту макароны — гладкие миндальные печенья с прослойкой из крема или джема. За авторство сражаются итальянцы и французы — однако этот десерт настолько популярен в обеих странах, что сложно сказать, кто был первым. Точно известно, что макароны были обязательны в будуаре Марии-Антуанетты наравне со сплетнями и беседами о моде.

В Санкт-Петербурге макароны появились всего 10 лет назад в «Елисеевском». Сейчас более миллиона пирожных в год по старинным рецептам изготавливает компания MACARONIKA — самая большая сеть города. Как и многое, киоски MACARONIKA можно было найти в торговых центрах. Теперь там только продуктовые, аптеки и охранники, а вот нежные разноцветные пирожные уже появились на наших полках. Шоколадные с вишней и маракуйей, классические с ванилью и фисташками или хит сезона с солёной карамелью и бабл-гам. Если соскучились по макаронам так же, как мы, встречаемся в PRISMA, в отделе заморозки.



НАБОР ПИРОЖНЫХ
макарон, MACARONIKA, 3 шт.



СЛОВО МАРИТЫ

В английском есть выражение guilty pleasure, «виноватое удовольствие». Так называют вещи, которые мы любим, но которых почему-то должны стесняться: глупые комедии, навязчивую поп-песню и, конечно, еду — калорийные десерты, неполезные снеки и странные сочетания продуктов.

Ставить вину и удовольствие в один ряд всегда казалось нам несправедливым, поэтому в новом выпуске мы оставили за скобками первое и сосредоточились на втором. Этот каталог — про еду как праздник, еду как приключение и свободу от предрассудков. Смотрим романтические комедии с ведром пломбира, пробуем пиццу с ананасами и селёдку под шубой и рассказываем, почему шотландцы так любят жареные шоколадные батончики.

Марита Коскинен,
заместитель генерального
директора

КЛУБ РАЗБИТЫХ СЕРДЕЦ

Почему расставания «лечат»
мороженым

10–11

СОКОРОВИЩЕ НАЦИИ

Медовые чипсы и жареный Mars

12–13

КУЛЬТУРА ФРИКШЕЙКОВ

Молочные коктейли как
искусство

14–15

ДАЙНЕРЫ: ПЕРЕКУС ПО-АМЕРИКАНСКИ

Путешествие по винтажной
Америке

20–21



не содержит глютен



не содержит лактозы



не содержит яиц



подходит для веганов

ДЕНЬ БЫСТРОЙ ВКУСА



ТОП-5

Если бы Скарлетт О'Хара существовала на страницах кулинарной книги, она была бы солёной карамелью — персонажем с неоднозначной репутацией, у которого есть и поклонники, и противники. И была бы такая не одна.

Делимся историями пяти продуктов, которые одни обожают, а другие считают несъедобными. Рассказываем, кому пришло в голову добавить в пиццу ананасы и за что любят вишнёвое пиво. Размышляем, как вышло, что студенческие годы прошли, а привычка есть лапшу быстрого приготовления осталась, и что на самом деле скрывает шуба — кроме селёдки.



ГАВАЙСКАЯ пицца

Копчёное мясо, шелковистый сливочный сыр и сладкие ананасы — пицца, названная гавайской, вызывает споры во всём мире уже более 60 лет. Президент Исландии хотел бы запретить её на законодательном уровне, герояня мультфильма «Головоломка» ненавидит пиццу с ананасами почти так же, как брокколи, а сам автор блюда не раз признавался, что придумал знаменитое сочетание ради шутки.



ПИЦЦА
с ананасами, ветчиной
и сыром, Rainbow,
340 г, Италия

239⁹⁰
189⁹⁰

Для первого знакомства идеально подойдёт пицца Rainbow, приготовленная в Италии. Как и в лучших рецептах неаполитанских пицайоло, в ней нет ничего лишнего: только моцарелла, орегано, ветчина, сыр с голубой плесенью и ананасы — всё это на тонкой пшеничной основе и подушке из томатного соуса.

Всего 12 минут в разогретой до 200 градусов духовке — и изысканное блюдо готово. Если дополнить его бутылкой рислинга — получится угощение для романтического вечера. А если вместе с пиццией приготовить коктейль «Голубые Гавайи» — можно собирать друзей для тропической вечеринки.

1

Создателем пиццы с ананасами считается Сэм Панопулос, который решил променять оливковые рощи Греции на озёра Канады. По пути в Северную Америку Сэм сделал небольшую остановку в Неаполе, где познакомился с пиццей и отдал этому блюду своё сердце.

В канадском городе Чатем, недалеко от Онтарио и Детройта, Панопулос открыл собственный ресторан и начал готовить бургеры, китайскую еду и пиццу. Однажды, ради любопытства и желая немного пошутить, Сэм добавил в традиционную пиццу консервированные ананасы и предложил её нескольким клиентам — необычное блюдо пришлось канадцам по вкусу, стало местным деликатесом и вскоре разлетелось по всему миру. А гавайской пиццы стала в честь марки тех самых консервированных ананасов.

Сейчас пицца с ананасами делит людей на два лагеря. Одни любят её за терпкую сладость и хрустящие кусочки фруктов, которые превращают простой фастфуд в экзотическую закуску. Другие ненавидят — за то же самое. А к какому лагерю относитесь вы — не узнаете, пока не попробуете.

Ананасы
добавили
в пиццу
ради
шутки



СЕЛЁДКА

под шубой



2

Сладкая свёкла, солёная маслянистая рыба, чеснок и обволакивающий всё майонез — в России селёдка под шубой, наряду с оливье, считается самой популярной закуской для новогоднего стола. Многие россияне знают её вкус с детства, а иностранцы принимают за торт и называют русским аналогом суши.



Корни салата уходят в скандинавские страны. В кулинарных книгах Норвегии XIX века можно найти *Sillsallad* (селёдочный салат): кусочками сельди покрывали дно большой тарелки, а сверху, не смешивая, добавляли свёклу, морковь и яйца. «Шведский салат» в Англии состоял из селёдки, картошки, маринованных огурцов, яиц и яблок, которые укладывали слоями и заправляли сметаной. А в Финляндии до сих пор готовят салат «Росолли»: овощи режут кубиками и поливают смесью из жирных сливок и уксуса — закуску подают в порционных стаканах, украшая кусочками сельди.

В России же блюдо появилось только в конце 1960-х годов. В то время был очень популярен майонез, и хозяйки активно экспериментировали с ним, добавляя ко всему, что было в холодильнике. Так родились морковь с майонезом и свёкла с чесноком, а затем — селёдка под шубой.

↑ Салат «Росолли»

Сегодня для многих людей это блюдо — символ новогодних праздников и напоминание о детстве. Но есть и те, кто его не любит: их смущают обилие майонеза, свёкла и выраженный вкус рыбы.

В классическом варианте селёдки под шубой рыбку покрывают слоями овощей и майонеза и подают на стол в большом салатнике. Но иногда смесь из селёдки, свёклы и майонеза фаршируют яйца или картофельные тарталетки. Или ингредиенты скручивают в рулет и нарезают на порционные роллы. А бывает, что сельдь и овощи укладывают на вафельные коржи, смазывают майонезом и оформляют в виде торта.

Вспомнить прошлое или дать салату второй шанс можно будет, попробовав селёдку по рецепту PRISMA. Ведь осенью 2020 года мы запускаем собственное производство готовой еды и полуфабрикатов, которое откроется в новом супермаркете PRISMA «Светлановский».

Скоро в Prisma

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

Танцы под техно, прогулка по пляжу или встреча в баре — вишнёвое пиво крик везде добавляет ноту тёплого летнего вечера. Это сладковатый тёмный сорт крепостью от 3,5 до 8 градусов. С западнофламандского kriek — просто вишня, именно она главный ингредиент бельгийского пива, которое стало компромиссом для противников горького вкуса традиционного эля.



ВИШНЁВОЕ ПИВО

вишнёвое

По легенде, крик приготовил один из крестоносцев из фланандской деревни Шербук. Для насыщенного рубинового цвета он добавил в сусло переспелую вишню. Напиток получился таким вкусным, что его рецепт разлетелся по всей Бельгии, а спустя несколько веков его полюбили туристы и пивовары других стран. Со специями в разогретом виде вишнёвое пиво популярно на рождественских ярмарках так же, как и глинтвейн.

Крик готовят с помощью брожения в деревянных бочках. Через четыре месяца пивовары закладывают туда размятые или целые ягоды. Весь процесс может занять два года — благодаря этому напиток приобретает вкус и аромат спелой деревенской вишни. Настоящий бельгийский крик разливают в небольшие тёмные бутылки, чтобы он не успевал нагреваться от рук. В бассерииях к нему подают овощные салаты, блюда из рыбы или морепродуктов, сыры и фрукты.

Любители крафтового пенного называют крик морсом, а те, кто его любит, напоминают о длительном приготовлении и качественном сусле без ароматизаторов. В любом случае крик — это возможность не ограничиваться привычными сортами, когда попадаешь в пивные столицы мира.

BELGIAN BEER
VANHONSEBROUCK
KASTEEL
7°
ROUGE
KASTEEL BROUWERIJ
VANHONSEBROUCK
50 cl alc. 7% vol.

НАПИТОК ПИВНОЙ
тёмный вишнёвый нефильтрованный
пастеризованный Kasteel Rouge, 7%,
Van Honsebrouck, 0,5 л, Бельгия

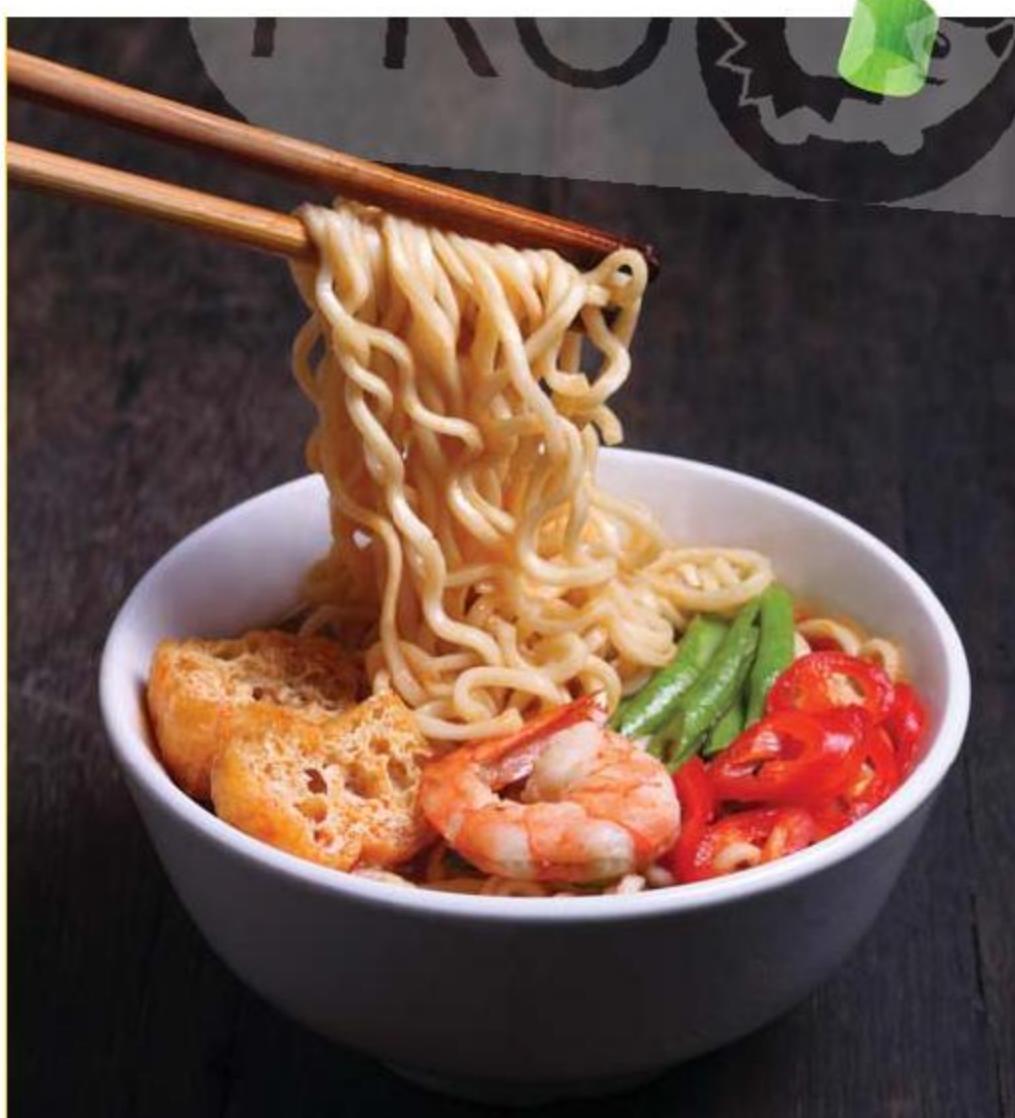
218⁹⁰
189⁹⁰

Чтобы попробовать настоящее вишнёвое пиво, можно даже не ехать за границу. Например, KasteelRouge привозят прямиком из Бельгии и готовят по старинным рецептам. Для него эль настаивают в дубовых бочках и на один литр добавляют 400 граммов вишни с косточками. Отсюда глубокий вкус: как будто ешь вишню прямо с дерева. Можно перелить в бокал и медленно пить через трубочку, а можно сразу из запотевшей бутылки, как на террасе в брюссельском кафе.

Любители пива называют крик морсом

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Причудливые завитки вермишели, ярко-жёлтый цвет бульона, устойчивый запах, который заполняет всё вокруг и не выветривается часами: для одних лапша быстрого приготовления не больше, чем перекус на скорую руку, для других же — блюдо, вызывающее ностальгию. Школьники едят её вместо чипсов, а студенты заваривают, когда нет денег даже на пельмени. Её покупают перед дальней дорогой или достают, несмотря на то что холодильник полон модным суперфудом.



Люди вспоминают о беззаботной юности и наслаждаются простым вкусом



ЛАПША

Быстрого приготовления

Впервые лапша быстрого приготовления появилась в Китае. В XVI веке она называлась «Е-фу»: её сильно обжаривали в масле, высушивали — и в таком виде хранили. А перед подачей варили в кипящем бульоне.

Родиной современной лапши считается Япония. В 1958 году Момофуку Андо решил обеспечить едой пострадавшую от войны страну и запустил массовое производство рамена с курицей. В первое время новинка не пользовалась популярностью: её продавали в шесть раз дороже традиционных собы и удона, но уже через год лапша стала одним из самых дешёвых продуктов в Японии. А 13 лет спустя вышла на американский рынок: неудобные для европейцев палочки, которые шли в комплекте, заменили на вилки, само же блюдо стали выпускать в одноразовом стакане из пенопласта.

Сегодня, благодаря невысокой цене и лёгкости приготовления, лапша стала настоящим символом студенческой жизни: её заваривают, когда лень готовить, и достают из тайника, когда заканчиваются деньги. Даже люди, которые уже много лет не держали в руках зачётки, время от времени готовят это блюдо — вспоминают о беззаботной юности и наслаждаются простым вкусом, который не меняется с годами.



ЛАПША
быстрого
приготовления со
вкусом говядины/
курицы, Rainbow, 85 г,
Литва

149⁹⁰

119⁹⁰

Лапша быстрого приготовления настолько универсальна, что её можно есть как самостоятельное блюдо или смешивать с другими продуктами. Какой бы вариант вы ни выбрали, в качестве основы может подойти пшеничная лапша Rainbow, произведённая в Латвии. Если добавите в неё сосиски и майонез — получите сытный ужин в студенческом стиле, а если попьёте соусом сальса и украсите долькой лайма — приготовьте оригинальную закуску по-мексикански.



СОЛЁНАЯ карамель

Насыщенная карамель и крупные кристаллы соли — сочетание, которое навсегда разделило любителей сладкого на два лагеря. В последние двадцать лет солёная карамель набрала популярность во всём мире, но особенно в США, где продаётся даже в супермаркетах. Многие до сих пор думают, что её придумали именно в Америке, но это не так.



Знакомство с солёной карамелью можно начать с французского тёмного шоколада Rainbow. Морская соль в составе балансирует сладость карамели, что даёт насыщенный вкус шоколада с лёгким акцентом без лишней приторности. С кусочками этого шоколада готовят сырники, натирают его в мороженое, растапливают для домашней выпечки или едят просто так — идеально для воспоминаний со вкусом солёной карамели.

ШОКОЛАД

тёмный с карамелью и морской солью, 64%, Rainbow, 100 г, Франция



Впервые солёная карамель появилась в маленькой французской провинции Бретань. Её создателем стал шоколатье Анри Ле Ру, который обучался в Швейцарии искусству придумывать и продавать сладости. Анри хотел найти ингредиент, который выделит его магазин среди других кондитерских, и решил остановиться на бретонском «золоте» — солёном масле. К нему кондитер добавил жирные сливки, коричневый сахар и сироп. Так и появились знаменитые конфеты Ле Ру, похожие на солёные ириски с горьковатым ароматом. Их готовили с миндалём, греческим орехом и фундуком, а в 1980 году признали лучшими конфетами Франции.

Сейчас солёную карамель добавляют в торты, круассаны, пирожные и раф-кофе. Кондитеры по всему миру экспериментируют с бретонской сладостью, создавая лакомства с разной текстурой и удивительными сочетаниями. Её дополняют бананами и орехами, мятой и апельсинами, есть даже рецепты с лавандой и односолодовым виски. А главный секрет настоящей карамели в том, что соль добавляют в остывающую массу, чтобы она не растворилась полностью и получился тот эффект американских горок, когда сначала сладко, потом резко солёно — и снова сладко.



КЛУБ

разбитых сердец

**почему людей тянет
на мороженое
после расставания?**

Завернуться в плед, включить любимую музыку и достать из холодильника ведёрко с мороженым — подобный способ переживать разрыв отношений — не фантазия голливудских режиссёров, а естественная потребность организма. На этом развороте мы рассказываем о культуре break-up food: выясняем, почему людей тянет на мороженое после расставания, и ищем другие блюда, которые тоже достойны высокого звания еды для разбитого сердца.

Редкая история любви со счастливым концом обходится без расставания в начале, особенно если она происходит в кино. Каждый из героев переживает разрыв по-своему, но ведёрко с мороженым — частый гость в подобных сценах. Бриджит Джонс кутается в одеяло и поедает мороженое Ben & Jerry's, страдая по Марку Дарси. Вайолет, девочка-подросток из мультфильма «Суперсемейка», становится невидимой, чтобы достать из холодильника пломбир и погрустить из-за проблем в школе. Рейчел и Моника угощают расстроенного Чендлера низкокалорийным мороженым из сои и объясняют, что сли-

МОРОЖЕНОЕ

переносит нас в детство

Фуд-психолог Джен Бейтман (Jen Bateman) считает, что мороженое активизирует определённые области мозга, которые влияют на удовольствие и настроение. Те же самые области отвечают за ассоциации: по этой причине вещи, которые нам нравятся сейчас, на самом деле напоминают мозгу о чём-то приятном из прошлого. Думая о летнем отпуске, мы чувствуем запах моря и слышим шум волн, вспоминая о любимом человеке, ощущаем аромат его духов. А мороженое переносит нас в детство, вызывает воспоминания о счастливых днях каникул, играх с друзьями и отдыхе за городом.

Согласно маркетинговому исследованию, которое провели OnePoll и Yelp Eat 24, наибольшие страдания от разрыва приходятся на первые пять недель. И в это время мороженое — самый популярный продукт, помогающий пережить боль. Но не единственный: вместе с ним в топ попадают шоколадные конфеты, чипсы и фастфуд.



Мороженое активизирует определённые области мозга, которые влияют на удовольствие и настроение

Герой Джонни Деппа в триллере «Тайное окно» проходит через развод и творческий кризис, утешая себя кукурузными начос. Робин Щербатки из шоу «Как я встретил вашу маму» рыдает на кухне, заедая грусть жареными куриными крылышками. Героиня Джуллии Робертс в фильме «Ешь, молись, люби» во время путешествия по Неаполю признаётся, что завела роман с пиццей «Маргарита». А блондинка в законе Эль Вудс запускает в изображение своего неверного возлюбленного коробку шоколадных конфет.

Иногда еда становится для нас порталом в детство: мы едим курицу и вспоминаем поездки на поезде, пьём молочный коктейль — и в первый раз идём на свидание. А иногда еда — это маленькая радость здесь и сейчас. Новые впечатления и воспоминания, которые появляются от любимой картошки фри или большого куска «Наполеона», — и для этого удовольствия совсем не обязательно с кем-то расставаться.

Сокровище нации

Чипсы с мёдом, мороженое с арахисовыми палочками, жареный шоколадный батончик и настоящий канадский путин — в каждой стране есть свой рецепт идеального калорийного перекуса. Рассказываем о блюдах, которые стали объектом национальной гордости, несмотря на экстравагантный состав.



Путин, Канада

Канадцы известны своей сдержанностью, умеренностью и любовью к порядку — тем забавнее, что их главное национальное блюдо является полной противоположностью всем этим качествам. Больше всего путин напоминает взрыв в отделе гастронома, поданный на тарелке: картофель фри, кусочки творожного сыра и густая мясная подливка со специями. Блюдо создали в середине прошлого века в Квебеке — сердце французской Канады. Как и большинство легендарных блюд, путин получился почти случайно: в округе было много сыроварен, и местные закусочные стали добавлять кусочки сыра в картофель фри и подавать с мясной подливкой вместо соуса.

Настоящее признание путин получил только в конце восемидесятых: появившись в квебекской сети закусочных Frit's, блюдо быстро распространилось по стране. Сейчас по всей Канаде открыты десятки путинерий, где кроме классической версии подают итальянскую (с сосисками и томатным соусом), ирландскую (с обжаренным беконом) и вегансскую (с овощами и грибным соусом). Путин полюбился канадцам настолько, что пробрался даже в чопорные рестораны высокой кухни: так, в монреальском Au Pied de Cochon подают путин с фуа-гра, а в Bumark в Торонто — путин с мясом лобстера.



Путин
напоминает
взрыв в отделе
гастронома



Honey Butter Chips, Южная Корея

Что требуется, чтобы свести с ума целую нацию? Всего лишь картофель, сливочное масло и немного мёда.

В 2014 году в Японии создали чипсы с необычным сливочно-медовым вкусом. Они не вызвали большого энтузиазма у покупателей, и продажи быстро пошли на спад. Но через несколько месяцев чипсы попали в соседнюю Южную Корею — и что-то произошло. Корейские блогеры, кей-поп-идолы и звёзды дорам стали выкладывать селфи с золотой упаковкой медовых чипсов и признаваться им в любви. Супермаркеты столкнулись с таким наплывом желающих, что вынуждены были ограничить продажу товара одной упаковкой в руки. Honey Butter Chips стали таким редким и желанным продуктом, что создали свой чёрный рынок. В 2015 году две пачки медовых чипсов были проданы на аукционе eBay за 100 \$ — в 25 раз дороже розничной цены.

Сейчас, спустя шесть лет, истерия вокруг медовых чипсов поутихла — их можно свободно купить в любом супермаркете Сеула. Однако корейцы до сих пор гордятся ими и считают Honey Butter Chips национальным снеком. Если наткнётесь на заветную золотую пачку, обязательно попробуйте — если не из любви к картофелю с мёдом, то хотя бы из уважения к феномену.

Корейцы считают чипсы своим национальным снеком

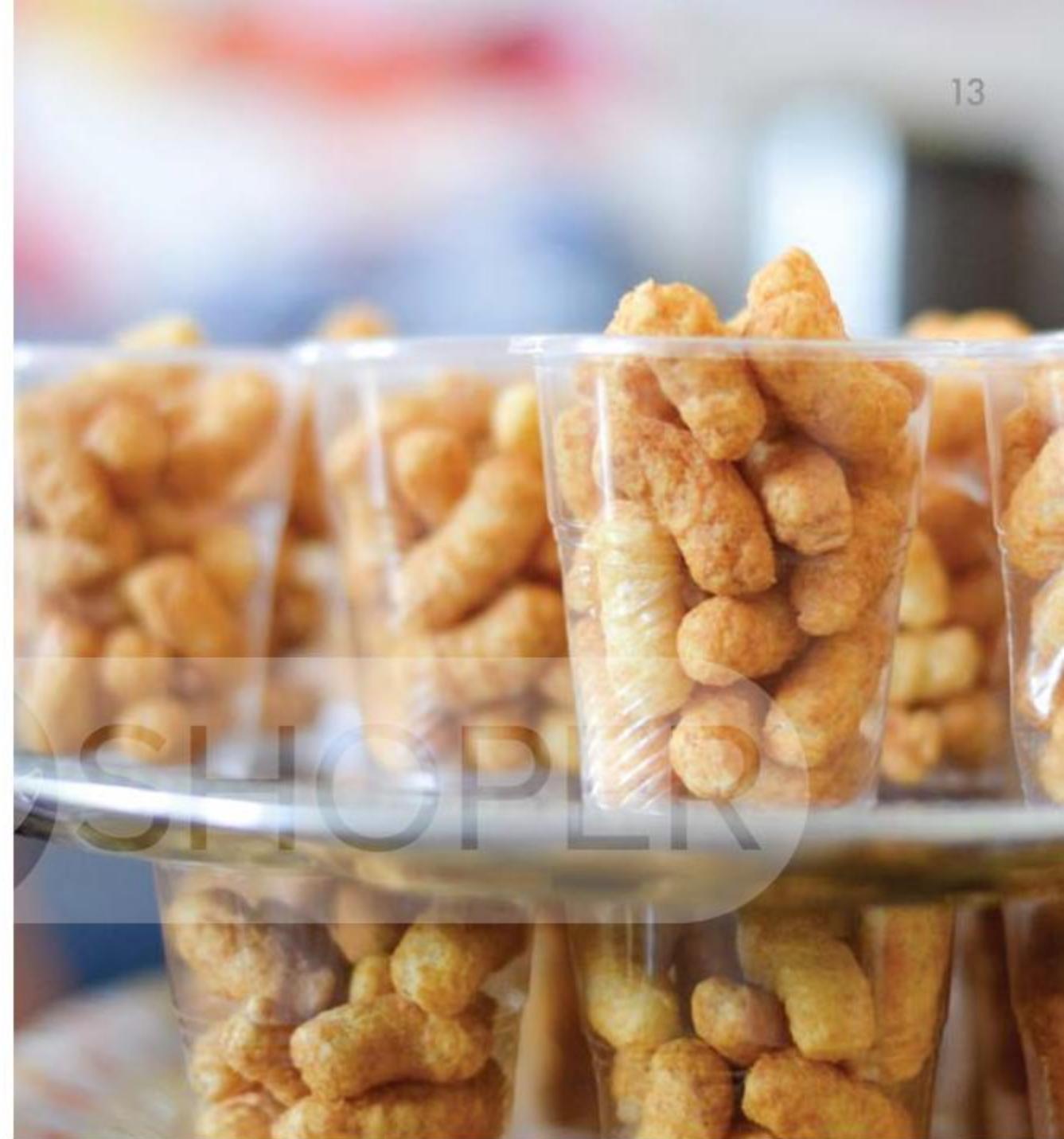


Жареный батончик Mars, Шотландия

Если вы спросите шотландца о жареном батончике Mars, он закатит глаза и сообщит, что ни он, ни его друзья ни разу в жизни его не пробовали. Статистика будет не на его стороне: согласно опросам, жареный Mars хотя бы раз пробовала половина жителей страны, а каждый девятый без стеснения заявляет о любви к этому лакомству.

Создателем неофициального национального снека Шотландии считается Джон Дэйви — владелец небольшого чиппи (кафе, где продают фиш-энд-чипс) на севере страны. Именно ему в 1992 году пришла идея обжарить батончик Mars в том же самом масле, которое он использовал для готовки рыбы. Несмотря на авантюрность рецепта, он прижился в стране: только в столице открыты десятки мест, продающих жареный Mars, а для приезжающих туристов стало традицией фотографироваться с необычным снеком на фоне Эдинбургского замка.

Каков жареный батончик на вкус? Очевидцы утверждают, что шотландский снек напоминает нечто среднее между пончиком и шоколадным печеньем, которое только что вынули из духовки. Под хрустящей корочкой скрывается растопленная шоколадно-карамельная масса, а слой нуги делает лакомство более плотным и ароматным. Но в целом это как раз тот случай, когда один укус будет красноречием нескольких абзацев текста.



Бамба, Израиль

Израильская кухня — это прежде всего искусство заимствования, отточенное до совершенства. Фалафель пришёл в страну из Египта, сабих — из Ирака, а блинчес, как можно догадаться по названию, — из Восточной Европы. Однако если нужно выбрать по-настоящему оригинальное национальное лакомство, то это, конечно, будет бамба.

Бамба чем-то напоминает кукурузные палочки — но сделанные из концентрированной арахисовой пасты. Израильтяне любят бамбу так нежно, что находят ей самые неожиданные применения: крошат её в салат с брокколи, добавляют в чизкейки и запекают вместе с мясом. В Golda, самой известной джелатерии Тель-Авива, есть даже мороженое с нугой и кусочками бамбы — вы точно оцените, если когда-нибудь ели пломбир вприкуску с чипсами.

Батончик обжаривали в том же самом масле, которое использовали для готовки рыбы





Фрикшейки — это не просто безумное сочетание любимых сладостей: они открывают портал в детство, где процесс поедания громадного десерта становится важнее вкуса

В лондонском Molly Bakes предлагают фрикшейк с солёной карамелью и горкой кукурузных хлопьев специально для любителей запостить необычный завтрак в Instagram. Манчестерский Lilli Oliver Cake для кофеманов создал версию с эспрессо — freakaccino.

В Воронеже есть фрикшайк, названный в честь Элвиса Пресли. Владелица вспомнила о его любви к бутербродам с бананами, арахисовой пастой и беконом. Так появился бананово-кленовый коктейль, украшенный крекером со вкусом бекона.

А для нью-йоркского ресторана Black Tap фрикшайки стали спасением во время кризиса: они просто внесли их в своё меню и собрали очереди из охотников за модным коктейлем.

Фрикшайки — это не просто безумное сочетание любимых сладостей: они открывают портал в детство, где процесс поедания громадного десерта становится важнее вкуса. То, что взрослые считают непозволительным, для детей — привычное дело: слизывать тающее мороженое, отковыривать разноцветную обсыпку и строить замок из взбитых сливок и бисквита. Фрикшайки позволяют впасть в это гастрономическое безумие каждому — вне зависимости от возраста.

МОНСТРШЕЙК, ОВЕРШЕЙК ИЛИ ФРИКШЕЙК?

Монстршайк, овершайк или фрикшайк — это многослойный молочный коктейль, похожий на взрыв на шоколадной фабрике Вилли Вонки. Он появился в 2015 году в небольшом австралийском кафе Patissez в Канберре. Туда часто приходили студенты, которые заказывали один молочный коктейль на всех. Для владельца это было невыгодно, и однажды он соорудил на коктейле башню из печенья и бисквита, чтобы продать его дороже обычного. Благодаря эффектному виду австралийский десерт привлек посетителям и стал известен во всём городе, а дальше попал в другие страны и превратился в звезду соцсетей.

Монстршайки создаются из различных сладостей, которые огромной горкой укладываются на стакан с коктейлем идерживаются арахисовой пастой или растопленным зефиром. Это могут быть пончики, печенье, голландские вафли, рожки мороженого, бисквит — всё, что делает фрикшайк таким гигантским и ярким. Для украшения используют кондитерскую обсыпку, драже, крашеные сливки и сладкую вату.

В каждой стране найдётся свой рецепт фрикшайка. В английском Йоркшире это сытная вариация — бургершайк с сыром и курицей. В новозеландском кафе Cereal Killa — мято-шоколадный коктейль, похожий на лесной мох из-за леденцовой паутины и зелёной ваты.



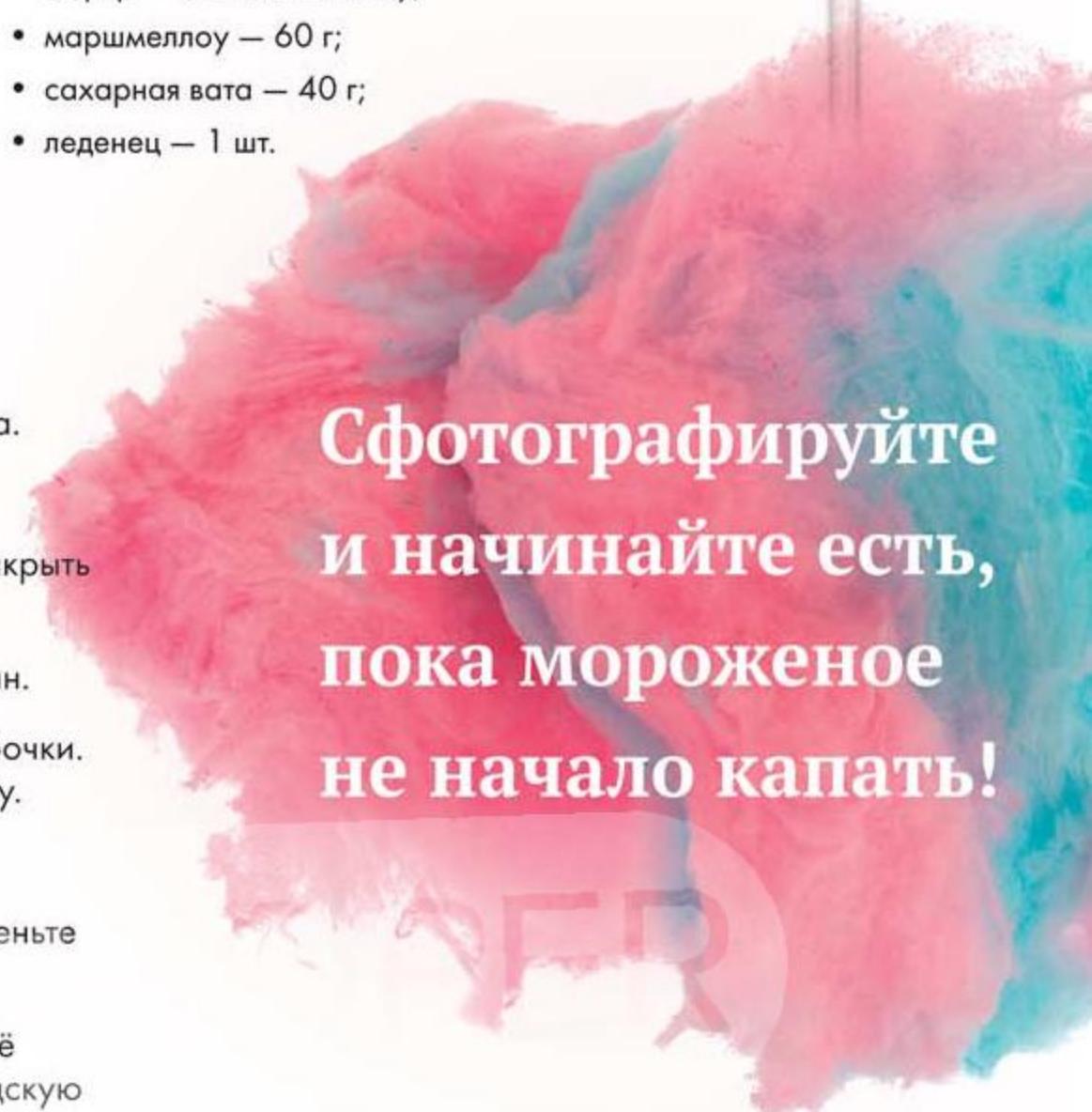
LOVE IS...

Несмотря на сложность конструкции, овершейк можно приготовить даже дома. Ингредиентами могут стать любые сладости, которые придут в голову: мороженое, нутелла, крендельки, взбитые сливки — что угодно. Ведь главная особенность овершайка — придумывать интересные сочетания, соединять разные рецепты и искать свои хитрости, чтобы башня держалась.

Наши друзья из кафе Mickey & Monkeys поделились авторским рецептом овершайка с мармеладом, голландской вафлей и малиновым тортом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- молоко — 120 мл;
- клубничное мороженое — 120 г;
- малиновый торт — 1 порция;
- мороженое в рожке — 1 шт.;
- мармелад — 3 шт. на шпажку и 6 шт. для украшения стакана;
- зефир — 3 шт. на шпажку;
- маршмеллоу — 60 г;
- сахарная вата — 40 г;
- леденец — 1 шт.



**Сфотографируйте
и начинайте есть,
пока мороженое
не начало капать!**

**Спасибо Mickey & Monkeys
за предоставленный рецепт.**



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Растопите маршмеллоу и обмажьте им верхнюю часть стакана.
- 2 Обклейте стакан мармеладом в хаотичном порядке.
- 3 Пустые места заполните сахарной ватой, чтобы полностью закрыть маршмеллоу.
- 4 Взбейте в блендере молоко с мороженым и перелейте в стакан.
- 5 Сделайте в голландской вафле небольшое отверстие для трубочки. Положите вафлю на стакан, смазанный по краям маршмеллоу.
- 6 Установите на вафлю кусочек торта.
- 7 Проткните торт и вафлю шпажкой и на оставшийся конец наденьте рожок с мороженым.
- 8 Возьмите ещё одну шпажку, намочите водой и наденьте на неё по очереди мармелад и зефир. Вставьте эту шпажку в голландскую вафлю сбоку от торта.
- 9 С другой стороны в вафлю вставьте леденец. В отверстие, которое осталось в вафле, вставьте трубочку и закройте все пустые места сахарной ватой.



Mickey & Monkeys

PIZZA



Итальянцы, греки и египтяне десятки лет спорят, кто первым придумал пиццу. Но не важно, кто был первым, ведь теперь её готовят практически в каждой стране мира и везде по-разному. Повара экспериментируют с ингредиентами и специями, колдуют над формой и подачей. А начинки для неё порой настолько безумны, что кажется, будто их собирали во сне. И гавайская пицца с ананасами в этом списке — детский лепет.

Классическая основа с томатами и сыром превратилась в японское тесто с чернилами кальмара, в завтрак на лепёшке в Англии, в «пламенный пирог» в Германии и в кисло-сладкую пулькоги в Корее. Пробуем и рассказываем о странных начинках для пиццы в нескольких уголках мира.



1 Чёрная японская пицца

В Японии пиццу переосмыслили в блюдо экономики — художественный триумф азиатской кухни. Чёрное тесто с чернилами кальмара, покрытое кисло-сладким соусом ворчестер и яйцом. В буквальном переводе экономики означает «жарь по вкусу». В японских ресторанах плита устанавливается возле столика и гостю предлагают самому выбрать начинку для пиццы. Чаще всего это консервированная кукуруза, водоросли, креветки и порошок из тунца. Так что в Японии можно не только попробовать необычную чёрную пиццу, но и самому поучаствовать в её приготовлении.

2 Шведы с карри

Пока норвежцы спорили о прототипе пиццы у викингов, шведы придумали свой уникальный рецепт. С бананами, орехами и карри. В 1944 году в Швецию завезли 20 тонн тропических фруктов, которые были экзотикой, а потом неожиданно стали начинкой для пиццы. Шведы — осознанные потребители, поэтому одинокий банан в холодильнике не выкидывают, а готовят с ним хлеб, смазки или пиццу. Тонкую основу с привкусом картона смазывают томатным соусом с тётым копчёным сыром или моцареллой. Сверху укладывают кружки спелых бананов и арахис и посыпают порошком карри. Эта странная для северной страны пицца есть практически в каждом киоске Швеции.



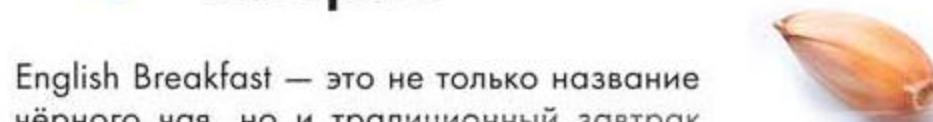
3 Тунец и немцы

Фламмкухен — это не имя сказочного гнома, так называют «пламенный пирог», который любят немцы. Для создания своей необычной пиццы кулинары Германии используют толстую основу из теста, которая 10–12 минут стоит в раскалённой печи. Такой способ появился из-за экономии дров: чтобы самый первый жар не пропадал, его использовали для выпечки быстрого пирога, который ели со шпиком и сметаной. Сейчас для немцев фламмкухен стал вариацией итальянской пиццы. Помимо пирогов с самыми банальными начинками, есть и необычная рыбная версия — с консервированным тунцом. Для приготовления его выкладывают на тесто в сочетании со сладким перцем, красным луком, маслинами, а иногда и ананасами.



4 Сытный английский завтрак

English Breakfast — это не только название чёрного чая, но и традиционный завтрак в Англии. Для него англичане жарят яйца и охотничьи колбаски, запекают бобы, варят сосиски и укладывают всё на тарелку с картофельным пюре. И когда вся Европа начала изобретать свои рецепты итальянской пиццы, в Англии просто переложили свой завтрак на тесто и добавили томаты. Так и появилась легендарная английская пицца.



5 Пицца по-царски

Хотя официально считается, что пицца появилась в России в начале девяностых, на самом деле её упоминали даже в пьесе 1969 года «Старый Новый год» наряду с картошкой и селёдкой. Рецепты итальянской пиццы находили в заграничных журналах и передавали, как выкройки шикарных платьев. Начинку собирали по тому же принципу, что и в Англии, — что есть в холодильнике: например, вместо анчоусов балтийская килька или сельдь иваси. С появлением пиццерий возник русский рецепт самого популярного блюда мира — пицца с сёмгой, красным луком, сардинами и томатами. В иностранных ресторанах этот вариант чаще всего незатейливо называют «Москва».

6 Корейская чиджими

В Южной Корее в рецепт пиццы вложили все свои любимые национальные продукты. У местных она называется пулькоги. Ингредиентами стали самые популярные у корейцев жареная говядина в кисло-сладком соусе и маринованные квашеные овощи — кимчи. Тесто покрывают смесью рисового вина, устричного соуса, кунжутного масла и тростникового сахара. Всё это разнообразие оттеняет раздавленный зубчик чеснока. В начинку, кроме мяса и кимчи, добавляют моцареллу, свежие шампиньоны, стручок острого зелёного перца, консервированную кукурузу и маслины и кольца репчатого лука.



ВОЗВРАЩАЕМСЯ НА СЕВЕР

Идём на север: 25 июня мы открываем новый супермаркет PRISMA в Выборгском районе, рядом с Удельным парком.

Раньше здесь выращивали сосны для строительства кораблей, и, по легенде, в парке всё ещё растёт дерево, посаженное Петром I. Теперь в эти места можно приходить не только ради прогулок среди хвойных зарослей, но и за финскими продуктами.

В новом супермаркете будут как товары российских марок, так и импортные: бельгийские вафли, финское имбирное печенье, итальянская пицца, канадский кленовый сироп и 1 000 других товаров со всего света, большинство из которых можно найти только у нас. А ещё — разнообразные продукты для здорового питания и диеты: рыбий жир, протеиновые батончики, семена, соевое мясо и многое другое.



АДРЕС СУПЕРМАРКЕТА:

м. «Удельная», пр. Энгельса, 33/1, PRISMA в ТЦ «Светлановский»

7:00–23:00





КАРТА PRISMA ЗА 9⁹⁰ ДО КОНЦА ИЮЛЯ *

Приходите праздновать открытие супермаркета вместе с нами. И получите карту PRISMA по специальной цене.



Все скидки — только
по карте PRISMA



Информирование по СМС
и электронной почте



История покупок
в личном кабинете



Статус «Премиум»
с дополнительной скидкой 3%



Предложения от российских
и финских партнёров



Принимаем карту
в электронном виде



*Только в PRISMA ТЦ Светлновский

Сервисы СМС- и e-mail-информирования, смены статуса и просмотра истории покупок начинают действовать после обработки анкеты, т. е. спустя 30 дней после приобретения карты.



Дайнеры: перекус по-американски

Из радиоколонок льётся голос Фрэнка Синатры, который зовёт лететь с ним то ли в Акапулько, то ли в Бомбей, а перед глазами упливает за горизонт широкое шоссе. За окном мелькают картины из голливудских фильмов: поля, таунхаусы, баннеры с портретами улыбающихся девушек. А на их фоне выделяется сверкающая неоном закусочная — дайнер.

Снаружи она похожа на вагон поезда, который сошёл с рельсов и остался забытым на просторах американских дорог. Внутри — длинная барная стойка с кожаными стульями и столы вдоль окна, разделённые стеклянными перегородками. На стенах развесаны фотографии Элвиса, Мэрилин и Джей-Эф-Кея, а в углу наверняка прячется музыкальный автомат — один из тех, в которые бросают монеты, чтобы включить La Bamba или Let's Twist Again.

На Десятой авеню в Манхэттене вы сможете найти дайнеры с пафосной обстановкой дорогого ресторана, но это скорее исключение, чем правило. Особенность дайнеров — в их простоте и атмосфере пятидесятых, которую копируют даже сетевые кафе. Для американцев эти олд-скульные закусочные стали чем-то вроде портала в прошлое, билетом в беззаботные времена, когда война закончилась, а безумная эпоха хиппи ещё не началась.



**Особенность
дайнеров —
атмосфера
пятидесятых**



Что можно съесть в дайнерах

Бургеры с двойной котлетой и стекающим по краям сыром, ведёрки с хрустящей картошкой фри, яичницы из пары-тройки яиц с ломтиками жареного бекона и копчёными сосисками — главное правило дайнеров: никаких правил. Здесь подают огромные порции, которые редкий гурман осилит за один раз, и круглые сутки готовят завтраки.

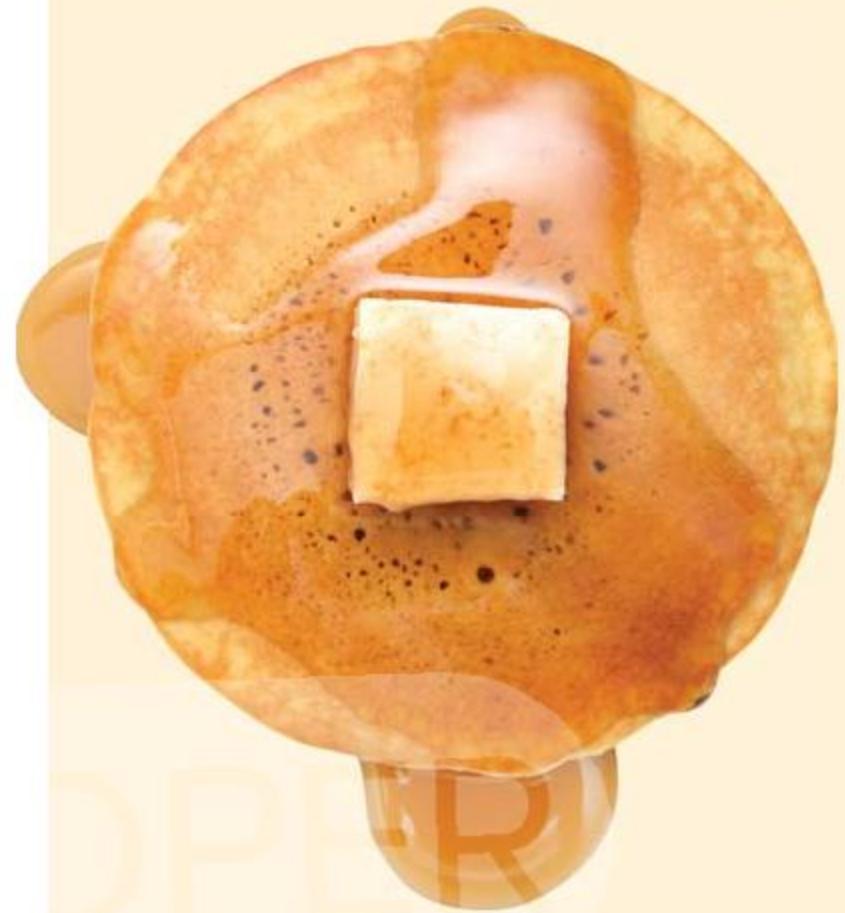
Стандартного меню дайнеров не существует вовсе — каждая закусочная составляет его по своему усмотрению и дополняет местными ингредиентами. Например, в закусочной Cozy Dog в штате Иллинойс вам подадут одноимённое блюдо Cozy Dog {«Кози-дог»} — сосиску на палочке, обжаренную в кляре из кукурузного теста. В The Pantry Restaurant в Нью-Мексико вы сможете попробовать Tortilla Burger {тортильо-бургер} с фасолью, сыром и острым чили-соусом. А в меню Howley's Restaurant во Флориде найдёте пай с банановым кремом, пирог с лаймом и пару десятков фруктовых смузи.



Дайнеры сейчас

Современные дайнеры уже не продают еду с колёс, но по-прежнему выглядят как вагоны и тем самым словно зовут в путешествие. Его можно начать как с завтрака с видом на шоссе, так и с просмотра фильма, глядя на Америку глазами любимых героев. Обсудить отношения с Гарри и Салли и в очередной раз пожелать то же, что и у неё. Выпить молочный коктейль за пять долларов и станцевать твист вместе с Умой Турман и Джоном Траволтой. Заказать вишнёвый пирог и чертовски хороший кофе в компании Дэйла Купера и подумать над разгадкой убийства Лоры Палмер.

Из закусочных для рабочего класса дайнеры превратились в важную часть американской жизни: сюда заглядывают с друзьями вечером в пятницу, а затем приходят с семьёй утром в воскресенье, здесь устраивают предвыборные кампании кандидаты в президенты и вспоминают молодость пенсионеры. В этих залах нет предрассудков и царит настоящая демократия: можно есть что хочешь и когда хочешь, даже завтрак в 10 вечера. Или двойной молочный коктейль: сначала медленно выпить всё через трубочку, а потом взять ложку и съесть остатки, которые принесут в отдельном стакане.



Десерты — отдельный гастрономический аттракцион американской закусочной. Традиционные панкейки с сиропом и молочные коктейли или особенные блюда вроде клубничного тоста из St. Francis Fountain (Калифорния) и ягодных пирогов с мороженым Ice Box Pies {«Айс-бокспай»} из Strawn's Eat Shop (Луизиана) — калорийность этих сладостей зашкаливает, но удовольствие требует жертв.

Главное правило дайнеров: никаких правил





—30%

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



от —20%

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



—20%

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



-25%

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



-25%

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



СКИДКИ ТОЛЬКО ПО КАРТЕ
PRISMA!

Голя вредит вашему здоровью



ШАШЛЫК

из свиного окорока
в корейском маринаде
кальби, охлаждённый, 1 кг

349⁹⁰
297⁴²

С 11 ПО 17 ИЮНЯ

**СКИДКА
20%**



ТОМАТЫ

азербайджанские, 1 кг



АВОКАДО

Хаас спелые, 2 шт.

379⁹⁰

229⁹⁰



БЕДРО

куриное в китайском
маринаде чар-сиу,
охлаждённое, 1 кг

189⁹⁰
161⁴²

С 18 ПО 24 ИЮНЯ

**СКИДКА
20%**



ЧЕРЕШНЯ

1 кг



СТЕЙК

из филе индейки
в маринаде, охлаждённый,
1 кг

469⁹⁰
399⁴²

С 25 ИЮНЯ
ПО 1 ИЮЛЯ

**СКИДКА
20%**



ПЕРЕЦ

Ласточка, 1 кг

КОКОС

с трубочкой, 1 шт.

449⁹⁰

299⁹⁰



ШЕЯ

свиная в специях,
охлаждённая, 1 кг

399⁹⁰
339⁹²

С 2 ПО 8 ИЮЛЯ

**СКИДКА
20%**



ПЕРСИКИ

1 кг

КИВИ

спелые, 3 шт.

179⁹⁰

119⁹⁰

Мясоет Meat Company

Мясоет Meat Company — это петербургский производитель, который делает мясо для ценителей естественного вкуса. Теперь в ассортименте PRISMA традиционные стейки «Рибай» и «Филе-миньон» и альтернативные «Даллас» и «Денвер». Каждый стейк готовится к продаже вручную, но главное достоинство даже не это, а технология сухого выдерживания Dry Age. Благодаря ей стейк получается очень ароматным, оставаясь при этом нежным. По стандартам USDA — организации по контролю за органически выращиваемой пищей, продукты Мясоет Meat Company входят в две высшие категории: Prime и Top Choice.

Стейки Мясоет Meat Company подают более чем в ста ресторанах города, среди которых Ginza Project, «Мясорубка», «Фартук». И если пока поесть вне дома — недостижимая мечта, можно приготовить стейк дома по заветам Джейми Оливера.



СТЕЙК
Филе-миньон
из говядины сухого
вызревания, Мясоет
Meat Company, 300 г

1549⁰⁰
1149⁰⁰



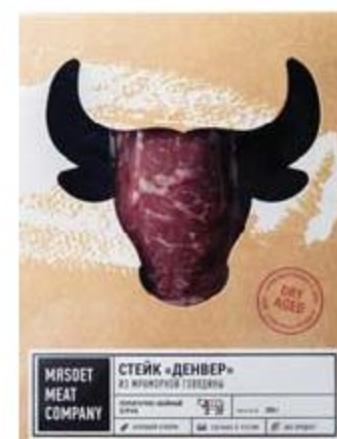
СТЕЙК
Даллас из говядины
сухого вызревания,
Мясоет Meat Company,
500 г

1199⁰⁰
899⁰⁰



СТЕЙК
Рибай из говядины
сухого вызревания,
Мясоет Meat Company,
250 г

999⁰⁰
699⁰⁰



СТЕЙК
Денвер из говядины
сухого вызревания,
Мясоет Meat Company,
250 г

699⁰⁰
499⁰⁰

Специальные цены выделены чёрным цветом и действительны с 11.06.2020 по 08.07.2020 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



НАПИТОК
овсяный Oddlygood,
обогащённый витаминами
и минералами, Valio, 1 л,
Финляндия

229⁹⁰
183⁹⁰

ВЕГАНСКИЙ ПРОДУКТ
в ассортименте, 26,5%,
Regalio Vegan, 200 г

218⁹⁰
164⁹⁰

МОЛОКО
безлактозное Eila, 1,5%,
Valio, 1 л, Финляндия

194⁹⁰
155⁹⁰



МОЛОКО
цельное Отборное,
3,5–4,5%, Valio, 1 л

124⁹⁰
99⁹⁰



МОЛОКО
пастеризованное, 3,7%,
Домик в деревне, 930 г

83⁹⁰
67⁹⁰

МОЛОКО
в ассортименте, 2,5–4,7%,
Свежее завтра,
500–750 г

от 49⁹⁰
от 41⁹⁰



СЛИВКИ
10%, Домик в деревне,
480 г

129⁹⁰
103⁹⁰



СЛИВКИ
порционные, 10%,
Campina, 100 г

49⁹⁰
39⁹⁰



СМЕТАНА
в ассортименте, 10–20%,
Большая кружка,
160/315 г

от 38⁹⁰
от 31⁹⁰



МАСЛО
сливочное, 82,5%,
BURËNKA CLUB, 350 г

289⁹⁰
231⁹⁰



МАСЛО
сливочное, 82,5%,
Тысяча озёр, 180 г

152⁹⁰
126⁹⁰



МАЙОНЕЗ
Классический, 67%,
Московский провансаль,
420 мл

75⁹⁰
56⁹⁰



СЫР
Пармезан, 40%, Dolce Granto, 270 г **272⁹⁰**



СЫР
Голландский/Российский, 45/50%, Valio, 220 г **154⁹⁰**



СЫР
Классический, фасованный, 45%, Брест-Литовск, 200 г **139⁹⁰**



СЫР
полутвёрдый Лёгкий, 17%, Oltermanni, 120–225 г **от 125⁹⁰**



СЫР
тёплый Gojus, Rokiskia, 200 г **119⁹⁰**



СЫР
мягкий Рикотта, 40%, Bonfesto, 250 г **110⁹⁰**



СЫР
в ассортименте, 30–45%, Arla Natura, 150–200 г **от 109⁹⁰**



СЫР
рассольный Classic для греческого салата, 35%, Сиртаки, 200 г **74⁹⁰**



СЫР
плавленый в ассортименте, Hochland, 150 г **69⁹⁰**



СЫР
плавленый в ассортименте, 45%, Viola, 130 г **65⁹⁰**



ЯЙЦО
куриное столовое, Счастливая курица, 20 шт. **144⁹⁰**



ЯЙЦО
куриное деревенское, Вараксино, 10 шт. **67⁹⁰**

 <p>НАПИТОК кофейный в ассортименте, Starbucks, 220 г, Дания</p> <p>109⁹⁰</p>	 <p>НАПИТОК сыроваточный с соком арбуза и дыни/ананаса и манго, 0%, Мажитэль J7, 950 г</p> <p>75⁹⁰</p>	 <p>ЙОГУРТ Crispy в ассортименте, 5,7–10,5%, EPICA, 138/140 г</p> <p>61⁹⁰</p>
 <p>ЙОГУРТ в ассортименте, 1,5%, Emmi, 100 г, Швейцария</p> <p>57⁹⁰</p>	 <p>ПУДИНГ молочный в ассортименте, 4,7–6%, Grand Dessert, 200 г</p> <p>55⁹⁰</p>	 <p>ЙОГУРТ питьевой Deluxe в ассортименте, 2,1%, Valio, 330 г</p> <p>49⁹⁰</p>
 <p>ЙОГУРТ питьевой Simple в ассортименте, 1,2–3,6%, EPICA, 290 г</p> <p>от 47⁹⁰</p>	 <p>ЙОГУРТ в ассортименте, 3,2%, Landliebe, 130 г</p> <p>47⁹⁰</p>	 <p>ЙОГУРТ в ассортименте, 6,9%, Danissimo, 105–124 г</p> <p>43⁹⁰</p>
 <p>ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ в ассортименте, 3,6%, Danone, 170 г</p> <p>41⁹⁰</p>	 <p>ЙОГУРТ в ассортименте, 2%, TEOS, 140 г</p> <p>от 38⁹⁰</p>	 <p>БИОЙОГУРТ питьевой в ассортименте, 2,8%, Töma, 210 г</p> <p>34⁹⁰</p>



ТВОРОГ

5%, Простоквашено, 220 г

108⁹⁰**84⁹⁰**

ТВОРОГ

обезжиренный, 0,2%,
Домик в деревне, 170 г79⁹⁰**59⁹⁰**

РЯЖЕНКА

классическая/с клубникой,
2,9–3,2%, Агуша, 200 г42⁹⁰**34⁹⁰**

КЕФИР/БИОКЕФИР

2,5/1%, Большая кружка,
300 гот 28⁹⁰**от 24⁹⁰**

ЙОГУРТ

в ассортименте,
2,9–3,5%, Активиа,
150 гот 37⁹⁰**от 29⁹⁰**

ЙОГУРТ

в ассортименте, 2,7%,
Агуша, 200 г40⁹⁰**32⁹⁰**

ЙОГУРТ

Clean Label в ассортименте,
2,9%, Valio, 120 г39⁹⁰**29⁹⁰**КИСЛОМОЛОЧНЫЙ
ПРОДУКТв ассортименте, 2,5–2,6%,
Actimel, 100 г29⁹⁰**23⁹⁰**

СЫРОК

тазированный
в ассортименте, 16%,
Святогорье, 40 г27⁹⁰**23⁹⁰**



ПИЦЦА
Квартет/с ветчиной
и грибами, Цезарь,
420 г

от 234⁹⁰
от 139⁹⁰

ГОВЯДИНА/КУРА
с овощами/
с рисом/с рисовой
лапшой, Сытоедов,
330 г

от 199⁹⁰
от 129⁹⁰

ПЕЛЬМЕНИ
в ассортименте,
Цезарь, 800 г

от 429⁹⁰
от 299⁹⁰



КОТЛЕТЫ
из куриного филе/
из рубленой говядины,
Мираторг, 300 г

от 157⁹⁰
от 109⁹⁰



КОТЛЕТЫ/НАГГЕТСЫ
из говядины/с индейкой/
куриные, Морозко,
330/300 г



от 132⁹⁰
от 79⁹⁰



ОСНОВА
для пиццы на оливковом
масле с прованскими
травами, Цезарь, 450 г

ПИЦЦА
в ассортименте
La Trattoria, 335 г

239⁹⁰
142⁹⁰

124⁹⁰
74⁹⁰

ЧЕБУРЕК
с мясом, Жарёные, 125 г

39⁹⁰
23⁹⁰





ОЛАДЬИ
картофельные, Rainbow,
600 г, Нидерланды

164⁹⁰**124⁹⁰**

ШТРУДЕЛЬ
в ассортименте,
Морозко, 500 г

от 194⁹⁰
от 116⁹⁰



МОРОЖЕНОЕ
в вафельном стаканчике
в ассортименте,
Чистая линия, 80–90 г

от 79⁹⁰
от 49⁹⁰



МОРОЖЕНОЕ
в ассортименте,
Чистая линия, 450 г

от 349⁹⁰
от 249⁹⁰



МОРОЖЕНОЕ
пломбир в вафельном
стаканчике, ванильный/
крем-брюле, Петрохолод,
70 г

от 49⁹⁰
от 29⁹⁰



ТЕСТО
дрожжевое/фило,
Морозко, 500 г

от 119⁹⁰
от 69⁹⁰



ТЕСТО
слоёное бездрожжевое
на сливочном масле,
Цезарь, 350 г

114⁹⁰
68⁹⁰



БЛИНЧИКИ
в ассортименте, Цезарь,
450 г

от 149⁹⁰
от 89⁹⁰



ФАСОЛЬ
белая в томатном соусе,
Rainbow, 420 г, Италия

69⁹⁰
54⁹⁰

АБРИКОС/
КЛЮКВА/МАЛИНА
дроблённые с сахаром,
Медовый дом, 290 г

от 249⁹⁰
от 174⁹⁰



КУКУРУЗА
сладкая в зёдрах,
Bonduelle, 340 г

89⁹⁰
71⁹⁰



МАСЛИНЫ
без косточек/с косточками,
ITLV, 170/165 г, Испания

109⁹⁰
76⁹⁰



ОЛИВКИ
зелёные без косточек/
с косточками, ITLV,
314 мл/195 г, Испания

от 87⁹⁰
от 61⁴⁰



РЫБКА
красная рубленая
классическая/
подкопчённая,
Русское море, 120 г

79⁹⁰
63⁹⁰



СЕЛЬДЬ
ароматная/класси-
ческая По-царски,
филе в масле,
Балтийский берег, 400 г

от 262⁹⁰
от 156⁹⁰

РЫБКА
красная рубленая
классическая/
подкопчённая,
Русское море, 180 г

139⁹⁰
111⁹⁰

ПАСТА
из морепродуктов
Crème Le Mare
с чесноком/сливочная,
Балтийский берег, 150 г

109⁹⁰

65⁹⁰



КОЛБАСА

Краковская, Мираторг,
430 г419⁹⁰**276⁹⁰**

СЕРВЕЛАТ

Финский, Папа может,
420 г349⁹⁰**261⁹⁰**

КОЛБАСА

Докторская, Мираторг,
480 г329⁹⁰**213⁹⁰**

КОЛБАСА

Детям, Великолукский
мясокомбинат, 500 г265⁹⁰**212⁹⁰**

КОЛБАСА

сырокопчёная
Лонганиза, Casademont,
90 г299⁹⁰**179⁹⁰**

КОЛБАСА

Лапландия, Pit Product,
300 г266⁹⁰**159⁹⁰**

СОСИСКИ

Детям, Великолукский
мясокомбинат, 330 г166⁹⁰**133⁹⁰**

СОСИСКИ

Молочные, Pit Product,
336 г169⁹⁰**99⁹⁰**

БЕКОН

сырокопчёный, Pit
Product, 150 г149⁹⁰**89⁹⁰**



КУРА

филе грудки, охлаждённое,
Петелинка, 1 кг

379⁹⁰

289⁹⁰



РОЛЛ

пшеничный, Каравай,
250 г

63⁹⁰

49⁹⁰



ИНДЕЙКА

филе бедра,
охлаждённое, Индилайт,
410 г

249⁹⁰

189⁹⁰



ПИТА

Каравай, 320 г

75⁹⁰

59⁹⁰



МАСЛО
оливковое Pomace,
Ybarra, 1 л, Испания

569⁹⁰
424⁹⁰



МАСЛО
оливковое
нефильтрованное
нерафинированное,
Il Casolare, 500 мл, Италия

789⁹⁰
589⁹⁰



МАСЛО
оливковое
в ассортименте,
Ybarra, 250/500 мл,
Испания

от 389⁹⁰
от 289⁹⁰



МАСЛО
из виноградных
косточек/оливковое,
ITLV, 500 мл, Испания

от 469⁹⁰
от 299⁹⁰



УКСУС
из Модены, 6%,
Varvello, 500 мл, Италия

444⁹⁰
329⁹⁰



КЕТЧУП
томатный классический/
с вялеными
помидорами, Felix,
500/425 г, Эстония

от 204⁹⁰
от 159⁹⁰



СОУС
из манго и чили/
медово-горчичный,
Felix, 285/375 г,
Эстония

от 249⁹⁰
от 189⁹⁰



ПАСТА
арахисовая
без сахара/кремовая
с кусочками арахиса,
АП, 340 г

219⁹⁰
174⁹⁰



КЕТЧУП
в ассортименте, Heinz,
350 г

85⁹⁰
59⁹⁰



СОУС
сладкий вишнёвый/
шоколадный, Heinz,
230 г

116⁹⁰
81⁹⁰



ЯДРА
подсолнечного семени,
МААГ, 150 г

34⁹⁰
21⁹⁰



ПРИПРАВА
в ассортименте, Kamis,
5-30 г

от 47⁹⁰
от 39⁹⁰



Fazer
Пекарня
Fazer



ХЛЕБ
ЗОЖ из цельного зерна
пшеницы/пшеницы и ржи,
Каравай, 400/300 г
63⁹⁰

ЧИАБАТТА
Олива, Fazer, 180 г
63⁹⁰

Fazer
Пекарня
Fazer



БАГЕТ
Барра, Fazer, 190 г

35⁹⁰



ЛЕПЁШКА
Тонкая основа из ржаной
муки, Fazer, 260 г
52⁹⁰



ХЛЕБ
молочный Фермерский,
половинка, Каравай, 310 г
33⁹⁰



БАТОН
Горчичный, Каравай, 400 г
31⁹⁰



ХЛЕБ
особый/традиционный
Живая закваска,
Хлебный дом, 350 г
от 29⁹⁰



Fazer
Пекарня
Fazer



ВАТРУШКА
Наслаждение с творогом,
Каравай, 220 г
69⁹⁰

БУЛОЧКА
с сосиской с томатным
соусом, Fazer, 100 г
39⁹⁰

Fazer
Пекарня
Fazer



УГОЛОК
с творожной начинкой,
Fazer, 90 г
32⁹⁰



ТОРТ
Панчитто, Фили-Бейкер,
800 г **529⁹⁰**
423⁹⁰



НАБОР ЭКЛЕРОВ
Британские пекарни,
335 г

499⁹⁰

399⁹⁰



НАБОР ПИРОЖНЫХ
Картошка, Метрополь,
400 г **267⁹⁰**



ПИРОЖНОЕ
песочное Ялта,
Смольнинский хлебозавод,
340 г **249⁹⁰**
187⁹⁰



РУЛЕТ
Бриошь с кусочками
шоколада/с маковой
начинкой, Каравай, 240 г
от 81⁹⁰ **135⁹⁰**



KAKSI YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



СЛОЁНОЕ ИЗДЕЛИЕ
штрудель в ассортименте,
Аладушкин, 100 г **48⁹⁰**
24^{45*}



KAKSI YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1

РОМОВАЯ БАБА
с изюмом в светлой/тёмной
глазури, Аладушкин, 160 г **79⁹⁰**
39^{95*}



KAKSI YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



KAKSI YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



КЕКС
Тортини в ассортименте,
Махариши, 200 г **69⁹⁰**
55⁹⁰

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
ИЗДЕЛИЕ
штоллен со вкусом
марципана, Каравай, 80 г **62⁹⁰**
31^{45*}

СЛОЙКА
Сладкий дуэт с чёрной
морковью и ванильным
кремом, Каравай, 85 г **52⁹⁰**
26^{45*}

* цена за 1 уп., при единовременной покупке 2 уп.



КОНФЕТЫ
шоколадные, 5 вкусов,
Fazer, 500 г, Финляндия

759⁹⁰



КОНФЕТЫ
шоколадные Juhlapöydän,
Panda, 300 г, Финляндия

439⁹⁰



КОНФЕТЫ
клубничный мармелад,
Panda, 220 г, Финляндия

199⁹⁰



КОНФЕТЫ
жевательные лакричные
сладкие Oldtimers,
Van Slooten, 110 г,
Нидерланды

179⁹⁰



ГАЛЕТЫ
рисовые без глютена,
Rainbow, 100 г, Польша

44⁹⁰



ПЕЧЕНЬЕ
с шоколадной крошкой,
X-tra, 150 г, Нидерланды

59⁹⁰



ШОКОЛАД
горький, Bucheron, 100 г

219⁹⁰

ШОКОЛАД
в ассортименте, Fazer,
100 г, Финляндия

от 135⁹⁰



134⁹⁰



ШОКОЛАД
классический тёмный/
молочный с фундуком
и макадамией, RED, 100 г

124⁹⁰

ПЕЧЕНЬЕ
в ассортименте, Kellogg's,
120–191 г

от 83⁹⁰

ЗЕФИР
бело-розовый/с ароматом
ванили, Lynezh, 315 г

79⁹⁰



ПРЯНИКИ
Шоколадные узоры,
Хлебный дом, 500 г
74⁹⁰



ПЕЧЕНЬЕ
с цельнозерновыми злаками/
с цельнозерновыми
злаками и яблочными
кусочками, Юбилейное, 171 г
69⁹⁰



ПЕЧЕНЬЕ
в ассортименте, Каравай,
140–180 г
от 44⁹⁰



КРЕКЕР
со вкусом сметаны
и лука/сыром, ТУС,
100 г
49⁹⁰



КРУАССАН
в ассортименте,
7Days, 65 г
29⁹⁰



ПЕЧЕНЬЕ
в ассортименте,
Юбилейное, 112/116 г
от 19⁹⁰

ТЕЕ, КАНВИ | ЧАЙ, КОФЕ



КОФЕ
капучино растворимый,
Х-ти, 250 г, Германия
199⁹⁰



КОФЕ
натуральный
растворимый
Original/Espresso,
Bourbon, 100 г
от 299⁹⁰



КОФЕ
в ассортименте, L'OR,
230/95 г
от 219⁹⁰



ЦИКОРИЙ
растворимый, порошок,
Русский цикорий, 100 г
89⁹⁰



КАКАО-НАПИТОК
горячий молочный шоколад
со вкусом лесного ореха,
Фитодар, 170 г
99⁹⁰



ЧАЙ
в ассортименте, Milford,
30/40 г
69⁹⁰



ЗАВТРАК
готовый шоколадный/
подушечки банановые,
Nesquik, 375/220 г



от **99⁹⁰**



НАПИТОК
апельсиновый со вкусом
колы, Rainbow, 1 л,
Финляндия



79⁹⁰



МАРМЕЛАД,
в ассортименте, Haribo,
140 г, Венгрия

79⁹⁰



ТРУСИКИ
одноразовые
в ассортименте,
Солнце и Луна,
32–48 шт.



от **479⁹⁰**



СМЕСЬ
молочная NAN 3 Optipro,
Nestle, 400 г, Нидерланды

579⁰⁰

439⁹⁰



СМЕСЬ
молочная сухая
Nestogen 3, Nestle,
350 г, Швейцария

237⁹⁰



СМЕСЬ/НАПИТОК
молочные NutriValio
2/3, Valio Baby, 350 г,
Финляндия

399⁹⁰

259⁹⁰



БАТОНЧИК/ПЮРЕ
в ассортименте, Gerber,
25/80 г, Германия/
Польша

от **60⁴⁰**

от 45⁹⁰



ПЮРЕ
в ассортименте, Добрый,
110 мл

34⁹⁰



ПЮРЕ
в ассортименте, Heinz,
90–100 г

от **44⁹⁰**

от 31⁴⁰



ПЮРЕ
в ассортименте,
Бабушкино лукошко,
90–100 г

от **35⁹⁰**

от 24⁹⁰



СОК
в ассортименте, Тёма,
200 мл

19⁹⁰





НАБОР/МАКАРОНЫ
для приготовления
лазаньи/с томатами
и моцареллой, Rainbow,
273/155 г, Италия

от 127⁹⁰
от 99⁹⁰

МАКАРОНЫ
итальянские, Rainbow,
150 г, Финляндия

159⁹⁰
119⁹⁰

МАКАРОННЫЕ
изделия
цельнозерновые, Rainbow,
500 г, Италия

94⁹⁰
69⁹⁰



ПЮРЕ
картофельное, 540 г, X-tra,
Германия

259⁹⁰
199⁹⁰

МАКАРОННЫЕ
изделия
в ассортименте, Barilla,
250–400 г, Италия

от 89⁹⁰
от 71⁹⁰

СУП/ПАСТА/РИЗОТТО
в ассортименте, Yelli,
190/250 г

от 172⁹⁰
от 138⁹⁰



МЮСЛИ
запечённые тропические/
с яблоками и виноградом,
Deliday, 300 г

169⁹⁰
127⁹⁰



КАША
ассорти с молоком,
БыстроB, 240 г

149⁹⁰
102⁹⁰



ПРИПРАВА
в ассортименте, Maggi,
34/30 г



ПШЕНО/РИС
Националь, 900 г

от 93⁹⁰
от 65⁹⁰



ХЛОПЬЯ
крупные 4 злака,
Русский завтрак, 400 г

54⁹⁰
38⁹⁰



КАША
в ассортименте, Ricos,
240 г



от 59⁹⁰
от 29⁹⁰



СОК

апельсиновый прямого отжима, Rainbow, 1 л, Финляндия

159⁹⁰



СОК

в ассортименте, Rainbow, 1 л, Финляндия

99⁹⁰



КИСЕЛЬ/ЧАЙ

клубничный без сахара/холодный персиковый, Rainbow, 1/1,5 л, Финляндия

99⁹⁰



НАПИТОК

энергетический Red Bull без сахара, 250 мл, Австрия

69⁹⁰

НАПИТОК

газированный низкокалорийный в ассортименте, S. Pellegrino, 0,33 л, Италия

69⁹⁰



МОРС

клубковый/черносмородиновый, Valio, 1 л, Финляндия

149⁹⁰



ВОДА

питьевая негазированная, Aqua Minerale, 5 л

89⁹⁰



ВОДА

питьевая негазированная/газированная, BonAqua, 1 л

41⁹⁰



СОК/НЕКТАР

в ассортименте, Dobryy, 2 л

149⁹⁰



СОК/НЕКТАР

в ассортименте, Я, 0,97 л

от 109⁹⁰



НАПИТОК

газированный в ассортименте, Pepsi, 1,5 л

89⁹⁰



ЧАЙ

холодный в ассортименте, Lipton, 0,5 л

54⁹⁰

 	 ЧИПСЫ рисовые в ассортименте, Pringles, 160 г, Великобритания	 ЧИПСЫ картофельные в ассортименте, Pringles, 70 г, Великобритания
ЧИПСЫ с морской солью/с перцем и шнитт-луком, Rainbow, 200 г, Бельгия	СУХАРИКИ-ГРЕНКИ бородинские с солью/ с чесноком и укропом, Гренковъ, 70 г	АРАХИС NicNac's в ассортименте, Lorenz, 110–125 г
ЧИПСЫ кокосовые оригинальные, Вкусы мира, 40 г	КЕШЬЮ/МИНДАЛЬ/ ФУНДУК в ассортименте, У Палыча, 160 г	ПОПКОРН Микс/с бананом, CorinCorn, 90–100 г
КОЛБАСКИ сыркопчёные в ассортименте, Дымов, 50 г	ЧИПСЫ в ассортименте, Lay's, 90–240 г	СУХАРИКИ в ассортименте, Хрустейм, 60–100 г



ПИВО
светлое/тёмное
в ассортименте,
4,5–5,2%, Eibauer, 2 л,
Германия

799⁹⁰
639⁹⁰



ПИВО
тёмное Porter, 5,5%,
Kazbegi, 0,5 л, Грузия



136⁹⁰
114⁹⁰



ПИВО
светлое, 5%, Натахвари,
0,5 л, Грузия

136⁹⁰
114⁹⁰



ПИВО
в ассортименте, 5–6,6%,
Leffe, 0,33/0,5 л,
Бельгия

от 139⁹⁰
от 104⁹⁰



ПИВО
безалкогольное, 0,5%,
Clausthaler, 0,33 л,
Германия

134⁹⁰
99⁹⁰



НАПИТОК
пивной полусладкий, 4,1%,
Belle-Vue, 0,33 л

139⁹⁰
104⁹⁰



ПИВО
светлое фильтрованное,
4,3%, Gralsburg, 0,5 л,
Германия

109⁹⁰
89⁹⁰



ПИВО
светлое Budvar, 5%,
Budweiser, 0,5 л, Чехия

149⁹⁰
99⁹⁰



ПИВО
светлое нефильтрованное
Weiss, 4,9%, Thüringer,
0,5 л, Германия

109⁹⁰
89⁹⁰



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



ПИВО
светлое фильтрованное,
4,9%, Holtland, 0,5 л,
Бельгия

99⁹⁰
84⁹⁰

ПИВО
светлое/тёмное Hell/
Schwarz, 5/4,9%, ABK,
0,5 л, Германия

99⁹⁰
79⁹⁰



НАПИТОК
пивной, 4,6%, Somersby,
0,4 л

79⁹⁰
67⁹⁰



ПИВО
тёмное Stout, 4,1%,
Ballantine, 0,4 л

79⁹⁰
59⁹⁰

KOLME KAHDEN HINNALLA | 3 ПО ЦЕНЕ 2



НАПИТОК
пивной светлый Genuine
Draft, 4,7%, Miller, 0,45 л

89⁹⁰
53^{93*}



ПИВО
светлое, 4,2%, Staropramen,
0,45 л

от 79⁹⁰
54⁹⁰



KOLME KAHDEN HINNALLA | 3 ПО ЦЕНЕ 2



ПИВО
светлое Premium/
классическое, 4,9%, Faxe,
0,45 л

от 69⁹⁰
49⁹⁰



ПИВО
светлое Барное, 4,9%,
Жигули, 0,45 л

53⁹⁰
39⁹⁰



Напиток пивной
в ассортименте, 4,6%,
Garage, 0,44 л

70⁹⁰
53^{27*}

* цена за 1 шт. при единовременной покупке 3 шт.

Голя вредит вашему здоровью



ШАМПАНСКОЕ
Veuve Clicquot, белое,
брют, 12%, 0,75 л,
Франция

5299⁰⁰
3 399⁰⁰



ВИНО
Marqués de Cáceres
Deusa Nai Albariño,
белое, сухое, 9–15%,
0,75 л, Испания

1999⁰⁰
1 399⁰⁰



ВИНО
Marques de Abadia,
красное, сухое,
13,5/14%, 0,75 л,
Испания

от 1279⁰⁰

от 699⁰⁰



ВИНО
Gergenti Grillo-
Chardonnay/Nero d'Avola,
белое/красное, сухое,
13/13,5%, 0,75 л, Италия

1299⁰⁰
859⁹⁰



ВИНО
Askaneli Brothers Akhasheni/
Mukuzani, красное,
полусладкое/сухое,
12,5/13%, 0,75 л, Грузия

1149⁰⁰
799⁹⁰



ВИНО
Compagnie Gineste Tour de
Mandelotte, белое, сухое,
12%, 0,75 л, Франция

999⁰⁰

699⁹⁰



ВИНО
игристое Fonte Asti/
Moscato/Prosecco,
белое, сладкое/сухое,
7,5%, 0,75 л, Италия

от 674⁹⁰

от 489⁹⁰

KOLME KAHDEN HINNALLA | 3 ПО ЦЕНЕ 2



ВИНО
Conde Otiñano Blanco/
Tinto/Rosado, белое/
красное/розовое, сухое,
12/12,5%, 0,75 л, Испания

599⁹⁰
399^{93*}



ВИНО
Kukabara Cabernet
Sauvignon/Chardonnay/
Shiraz, красное/белое,
сухое, 14/13%, 0,75 л,
Австралия

479⁹⁰

319^{93*}

KOLME KAHDEN HINNALLA | 3 ПО ЦЕНЕ 2



ВИНО
Una Delicia Carmenere/
Merlot/Sauvignon Blanc,
красное/белое, сухое,
13/12,5%, 0,75 л, Чили

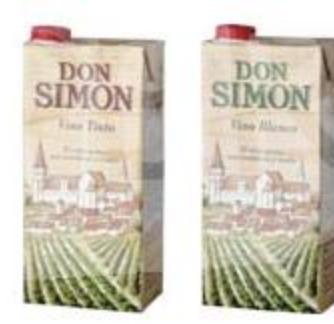
449⁹⁰

299^{93*}



ВИНО
Chateau Belbec Bastardo/
Muscat, красное/белое,
сухое/полусладкое,
10–12%, 0,75 л

359⁹⁰
249⁹⁰



НАПИТОК
винный Don Simon,
красный/белый, сухой,
7/11%, 1 л, Испания

399⁹⁰

279⁹⁰

* цена за 1 шт. при единовременной покупке 3 шт.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



ВИНО
Alejandro Sanlucar
Manzanilla, херес, белый,
сухой, 15%, 0,75 л,
Испания **939⁹⁰**



ВИНО
игристое Jaume Serra Cava,
розовое/белое, брю, 11,5%, 0,75 л, Италия **699⁹⁰**



ВИНО
Lago Vinho Verde, белое/
розовое, полусухое, 10%,
0,75 л, Португалия **699⁹⁰**



ВИНО
Rebelde Alentejo, красное,
полусухое, 14%, 0,75 л,
Португалия **619⁹⁰**



ВИНО
I Castelli в ассортименте,
белое/розовое/
красное, полусухое/
сухое, 12%, 0,75 л, Италия **от 519⁹⁰**



ВИНО
игристое Riunite Lambrusco
Emilia/d'Oro, розовое/
белое/красное,
полусладкое, 8%, 0,75 л,
Франция **454⁹⁰**



ВИНО
Vina Labrada, красное/
белое, сухое, 13%, 0,75 л,
Испания **519⁹⁰**



ВИНО
игристое Comte de
Chamberi, белое/розовое,
брю, 10,5%, 0,75 л,
Испания **389⁹⁰**



ВИНО
Villa Rocca в ассортименте,
красное/белое, сухое,
13/12/11%, 0,25 л,
Италия **259⁹⁰**



ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ДЖИН
40%, Gordon's, 0,75 л,
Великобритания **1 799⁰⁰**



ВИСКИ
Whiskey
and Honeycomb, 40%,
The Dubliner, 0,7 л,
Ирландия



1 999⁰⁰
1 599⁰⁰



ЛИКЁР
Whiskey & Honeycomb,
30%, The Dubliner, 0,7 л,
Ирландия **1 399⁰⁰**



1 749⁰⁰



ВИСКИ
40%, White Horse, 0,7 л,
Шотландия **999⁹⁰**



ВИСКИ
40%, William Lawson's,
0,7 л, Шотландия **999⁹⁰**



ВИСКИ
40%, High Commissioner,
0,5 л, Шотландия **774⁹⁰**



1105⁹⁰



ДЖИН
Old Tom/Orange, 40/43%,
Barrister, 0,7 л **649⁹⁰**



ВОДКА
Золотая/
Оригинальная, 40%,
Царская, 0,5 л **от 349⁹⁰**



НАСТОЙКА
сладкая Брусничная/
Клюквенная/Рябиновая,
18/20/24%, Ладога, 0,5 л **239⁹⁰**



от 269⁹⁰

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



КОНЬЯК
VS, 40%, Hennessy,
0,5/0,7 л,
Франция

от 2 999⁰⁰

от 1 999⁰⁰



КОНЬЯК
VS, 40%,
Henri Mounier, 0,5 л,
Франция

2 799⁰⁰

2 239⁰⁰



ВИСКИ
Finest/Brasil Lime, 40%,
Ballantine's, 0,7 л,
Шотландия

1599⁰⁰

1 299⁰⁰



ТЕКИЛА
Añejo/Blanco, 38%,
Ley 925, 0,75 л,
Мексика

от 2 229⁰⁰

1 559⁰⁰



ДЖИН
сухой, 47,3%, Tanqueray,
0,7 л, Великобритания

2 499⁰⁰

1 799⁰⁰



НАСТОЙКА
Super Spiced, 35%,
William Lawson's, 0,7 л,
Шотландия

1389⁰⁰

999⁹⁰



НАПИТОК
спиртной Spritz Orange,
11%, Giarola, 1 л, Италия

1 669⁰⁰

1 169⁰⁰



РОМ
Original, 35%, Oakheart,
0,7 л, Великобритания

1399⁰⁰

999⁹⁰



ТЕКИЛА
Gold/Silver, 38%, Hacienda
La Capilla, 0,5 л, Мексика

1279⁰⁰

899⁹⁰



КОНЬЯК
3 года, 40%, Арарат,
0,5 л, Армения

949⁰⁰

759⁹⁰

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



НОСОЧКИ
для педикюра, SOSU,
1 пара

650⁰⁰
449⁹⁰



СРЕДСТВО
для ухода за волосами
в ассортименте,
Gliss Kur, 200–400 мл

от 241⁹⁰
от 199⁹⁰



СРЕДСТВО
для ухода за волосами
в ассортименте,
Head & Shoulders,
275–400 мл

389⁹⁰
299⁹⁰

**НИТЬ ЗУБНАЯ/
ПАСТА/ЩЁТКА/
ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ**
для полости рта
в ассортименте,
Sensodyne,
1 шт./75/500 мл

244⁹⁰
от 169⁹⁰



**ЩЁТКА ЗУБНАЯ/ПАСТА/
ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ**
для полости рта, Closeup,
1 шт./100/250 мл

от 159⁹⁰
129⁹⁰



СРЕДСТВО
для окрашивания
волос Color Naturals
в ассортименте,
Garnier, 1 шт.

от 184⁹⁰
139⁹⁰



ГЕЛЬ
для душа
в ассортименте,
Palmolive, 250 мл

179⁹⁰
129⁹⁰



ДЕЗОДОРАНТ
в ассортименте, Fa,
50/150 мл

от 124⁹⁰
от 89⁹⁰



ПРОКЛАДКИ
гигиенические
в ассортименте, Libresse,
8/10 шт.

от 109⁹⁰
89⁹⁰



ПРОКЛАДКИ
гигиенические
в ассортименте, Always,
14/16/20 шт.

222⁹⁰
169⁹⁰



СРЕДСТВО
для посудомоечных
машин
в ассортименте, Finish,
30–65 капсул

от 1249⁹⁰

от 749⁹⁰

СРЕДСТВО
для стирки белья
в ассортименте,
BioMio, 750/1 000/
1 500 мл

от 301⁹⁰

от 249⁹⁰



ЖИРОУДАЛИТЕЛЬ/
АКРИЛАН
Vagi, 400 мл

от 494⁴⁰

379⁹⁰



ФЛАКОН
сменный/освежитель
воздуха
в ассортименте,
Air Wick, 250 мл

от 339⁹⁰

от 249⁹⁰

БАЛЛОН
сменный Антитабак/
Райские цветы, Air Wick,
250 мл

450⁹⁰

319⁹⁰



СРЕДСТВО
для стирки белья
в ассортименте,
Persil

579⁹⁰

от 289⁹⁰



СТЕКЛОЧИСТИТЕЛЬ
гипоаллергенный,
Fin Tippa, 4 л

169⁹⁰

135⁹⁰

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

от 329⁹⁰

от 229⁹⁰



ОСВЕЖИТЕЛЬ
воздуха в ассортименте,
Air Wick, 290 мл

от 121⁹⁰

от 94⁹⁰



БУМАГА
туалетная Deluxe
в ассортименте,
трёхслойная, Zewa,
8 рулонов

224⁹⁰

169⁹⁰



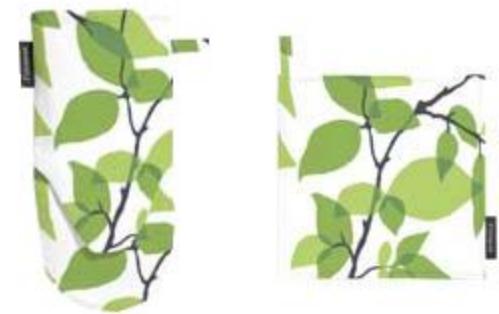
СРЕДСТВО
для мытья посуды
в ассортименте, Fairy,
450 мл

99⁹⁰

64⁹⁰



КОМПЛЕКТ
постельного белья Otso,
Finlayson, 240 × 210 см

5999⁰⁰**3 999⁰⁰**

ВАРЕЖКА/ПРИХВАТКА
Kesakuu/Kesakuugreen,
Finlayson, 15 × 30/
22 × 22 см

699⁰⁰**499⁹⁰**

КОМПЛЕКТ
постельного белья Aqua,
House, 150 × 210 см

1899⁰⁰**1299⁰⁰**

ПОЛОТЕНЦЕ
Sun, голубое/розовое,
4Living, 50 × 70 см, 2 шт.

549⁰⁰**399⁹⁰**

ПОЛОТЕНЦЕ
в ассортименте, House,
70 × 140 см

1299⁰⁰**899⁹⁰**

ПОЛОТЕНЦЕ
кухонное Ананас, 4Living,
50 × 70 см

299⁰⁰**199⁹⁰**

ПОЛОТЕНЦЕ
в ассортименте, House,
50 × 100 см

699⁰⁰**499⁹⁰**

САЛФЕТКА
в ассортименте, 4Living,
33 × 45 см

199⁰⁰**149⁹⁰**



ПЛЕД
Onni, House,
130 × 170 см
2 499⁰⁰



ПЛЕД
Coral, бежевый, House,
130 × 170 см
799⁹⁰



ПЛЕД
Sinitiainen, 4Living,
127 × 152 см
399⁹⁰



КОВРИК
Vertti, 4Living, 70 × 140 см
799⁹⁰



КОВРИК
Vertti, 4Living, 60 × 90 см
499⁹⁰



ПОДУШКА
Туупу в ассортименте,
VZRP, 45 × 45 см
499⁹⁰

LEMMIKIELÄNTEN RUOAT JA TARVIKKEET | ТОВАРЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ



КОРМ
в ассортименте, Felix,
750 г
от 179⁹⁰



КОРМ
в ассортименте, Felix,
300 г
79⁹⁰



КОРМ
в ассортименте, Felix,
85/48 г
от 12⁹⁰



КАСТРЮЛЯ
с крышкой, House,
3,3/10 л,
Финляндия

от 2499⁰⁰

от 1899⁰⁰



КАСТРЮЛЯ
с крышкой, House, 1,2/2,7 л,
Финляндия

от 1599⁰⁰

от 1199⁰⁰



СКОВОРОДА
классическая/
блинная, House,
20/24/25/26/
28 см, Финляндия

от 1699⁰⁰

от 1099⁰⁰



ДОСКИ
разделочные
с подставкой для ножей,
VZRP, Финляндия

1790⁰⁰

1499⁰⁰



КРЫШКА
для еды, VZRP,
Финляндия

599⁰⁰

449⁹⁰



ЗАЩИТА
от царапин для сковороды,
Maku Kitchen Life, 5 шт.,
Финляндия

349⁰⁰

269⁹⁰



ТАРЕЛКА
House,
19,5/21/22/27 см,
Финляндия

от 399⁰⁰

от 349⁹⁰



ШТОПОР
House, Финляндия

379⁰⁰

299⁹⁰



ОВОЩЕЧИСТКА
X-tro, Финляндия

249⁰⁰

189⁹⁰



МИСКА
VZRP, 20 см, Финляндия

399⁰⁰

299⁹⁰



КУВШИН
Х-тра, 1,8 л, Финляндия

219⁹⁰
189⁹⁰



МИНИ-ПАКЕТЫ
закрывающиеся,
Rainbow, 25 шт.,
Швеция

от 159⁹⁰
от 119⁹⁰



ЛОПАТКА
для помешивания, Х-тра,
31 см, Финляндия

249⁹⁰
199⁹⁰



НАБОР
стаканов, Х-тра, 280 мл,
6 шт., Финляндия

219⁹⁰
119⁹⁰



НОЖИ
в ассортименте, Х-тра,
Финляндия

от 92⁹⁰
от 69⁹⁰



ПОЛОВНИК
Х-тра, 31 см, Финляндия

229⁹⁰
179⁹⁰



КРУЖКА
розовая/серая, Fanni K,
350 мл, Финляндия

269⁹⁰
199⁹⁰



КУВШИН
пластиковый, House,
1,8 л, Финляндия

229⁹⁰
189⁹⁰



ФОРМА
для запекания крутяй,
Mustang, 4 шт.,
Финляндия

169⁹⁰
129⁹⁰



ПОСУДА
пластиковая
в ассортименте, House,
6 шт., Финляндия

от 149⁹⁰

от 119⁹⁰



КРЕСЛО-КАЧЕЛИ
садовые, 173 × 165 × 110 см

14990⁰⁰
9490⁰⁰



РУКАВИЦА-ПРИХВАТКА
для гриля, House

699⁹⁰
499⁹⁰



ЧЕХОЛ
защитный для гриля,
House, 56 × 56 × 73 см

449⁹⁰
329⁹⁰



ГРИЛЬ
уличный American
Charcoal, Mustang

13990⁰⁰
9490⁰⁰



ГРИЛЬ
угольный, House,
53 см

8899⁹⁰
5590⁰⁰



ЛОПАТКА
для гриля/
для сковороды, House,
43/46 см

399⁹⁰
299⁹⁰



ЯЩИК
Outdoor Garden, VZRP,
120 × 60 × 45 см

5990⁰⁰
4190⁰⁰



УКРАШЕНИЕ
садовое Ангелы,
4Living, 53 см

7990⁰⁰
4 990⁰⁰



ПАВИЛЬОН
тент садовый, 3 × 3 м

6490⁰⁰
3 990⁰⁰



ФИГУРА
декоративная Котёнок,
4Living

1599⁰⁰
1190⁰⁰



УКРАШЕНИЕ
Лягушка, 4Living

1199⁰⁰
849⁹⁰



КОВРИК
под гриль, Mustang

899⁰⁰
649⁹⁰



ПРИСПОСОБЛЕНИЕ
для сбора ягод с мешком,
Marjukka

339⁰⁰
269⁹⁰



ПРИСПОСОБЛЕНИЕ
для сбора ягод
в ассортименте, Marjukka

299⁰⁰
199⁹⁰



СИТО
для чистки ягод, Marjukka,
30 см

249⁰⁰
199⁹⁰

Предъявите листовку и чек на покупку на сумму от 2 000 руб в PRISMA и получите скидку 3 000 руб. на термоэлектрический автохолодильник

И ВСЁ ОХЛАДИЛОСЬ

1 ИЮНЯ – 31 ИЮЛЯ 2020 ГОДА



PRO SHOPER

Автохолодильник
термоэлектрический

Mobicool G26 AC/DC

~~7 990 ₽~~

4 990 ₽

ВЫГОДА: 3 000 ₽

Мобильный автохолодильник сохранит продукты как в дороге на дачу, так и в долгом путешествии.

- Заряжается от сети 220 вольт и от автомобильного прикуривателя.
- На корпусе есть встроенные отсеки для хранения кабелей — ни один провод не потерянется.
- На крыше расположен USB-разъём — можно заряжать гаджеты, не снижая мощности холодильника.
- Регулятор температуры позволяет выставить необходимую степень охлаждения.
- Охлаждает до +1 °C.



HYVÄÄ SYNTYPER MÄRÄI- VÄÄ*

* С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ

В 2008 году мы приехали в Санкт-Петербург. Сразу влюбились в пышки в вошёной бумаге, в пикники на Марсовом поле, в маленькие кофейни и в книжные магазины. Мы учились, преодолевали трудности, радовались новым успехам и заводили друзей. А этим летом, 25 июня, празднуем очередной день рождения первого супермаркета — PRISMA «Москва». Это целых 12 лет нашей жизни в Санкт-Петербурге.

PRO
25 ИЮНЯ SHOPERS

Поздравляем всех сотрудников и покупателей.
Мы здесь благодаря вам.

closeup®

Удаляет до 99%
вредных бактерий¹

ЗУБНАЯ ПАСТА СОДЕРЖИТ
АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫЙ ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ²



¹Исследования in vivo, Unilever, Великобритания, 2011.

²На основе формулы антибактериального ополаскивателя с цинком.

*[Зубная паста]. По результатам клинического исследования снижения неприятного запаха изо рта после четырёх недель регулярного использования, Unilever, Индия, Китай, 2007.

**[Ополаскиватель]. При регулярном использовании (на основании клинических исследований компании Unilever, Великобритания, 2014).

New – новинка, Everfresh – «Эверфреш» (название серии). Не является лекарственным средством. Применение не освобождает от посещения стоматолога.