

БИБЛИОТЕКА

ВКУСОВ



Александр Пушкин

Эрнест Хемингуэй

Александр Грин

«Вино какой страны
предпочитаете
в это время дня?»

Михаил Булгаков

Новый свет, Европа / 04 Россия / 06

Готовим дома / 08 Шампанское, игристые вина / 12

Вино и посуда / 14

18+

БИБЛИОТЕКА ВКУСА

Осень – это не только легкая грусть и красивый закат года с горящими кострами рябин. Это еще и время, когда на виноградниках встречают новую жизнь – собирают урожай, из которого рождается новое вино.

И каждое вино, как фотокарточка, хранит в себе отпечаток уходящего года. В нем есть отголоски весенних заморозков и первого апрельского тепла, есть память о горячем солнце и проливных летних дождях.

Это время, когда хочется сесть в домашней библиотеке, укрыться пледом и предаться чтению. Наш новый осенний каталог – это тоже библиотека, только вместо печатных текстов в ней собраны истории вкуса из разных частей света. Каждое вино в нем – как новая страница с ярким, захватывающим дух рассказом.

УМНЫЕ ПОКУПКИ

Наши эксперты посещают винные выставки, пробуют сотни бутылок, заводят личные знакомства с виноделами и выбирают лишь те вина, что вызывают чувство безусловной любви. А главное – теперь не нужно переплачивать за любимый вкус. Мы работаем с винодельческими хозяйствами напрямую, и теперь вы знакомы буквально через два рукопожатия с лучшими из них.

Особое внимание уделяется малоизвестным регионам и сортам, которые уже успели вырасти в качестве, но не в цене. На наших полках можно найти то, чего нет ни в одной винотеке, да еще и по более приятной цене (а она, как известно, сильно влияет на послевкусие).

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

 Страна

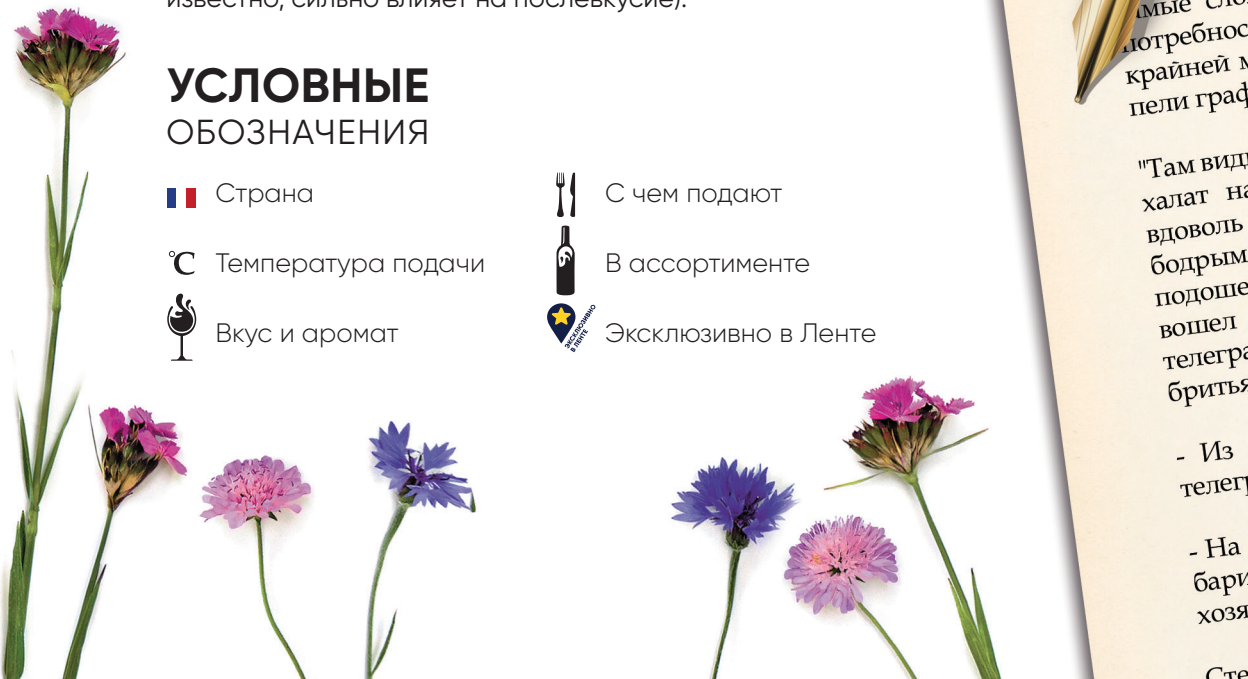
°C Температура подачи

 Вкус и аромат

 С чем подают

 В ассортименте

 Эксклюзивно в Ленте



ПРАВДА ИЛИ ЛОЖЬ

ВИНУ ВСЕ ВОЗРАСТЫ ПОКОРНЫ?

Говорят, что с возрастом вино становится только лучше. Это действительно так, но лишь для очень немногих вин. Большинство вин, которые мы встречаем ежедневно, лучше пить в юном возрасте. Белые – не старше трех лет, красные – не старше пяти

ПРОБКИ НА ВИННЫХ ДОРОГАХ

Винтовая пробка – это хорошо! Под ней вино дольше сохраняет свою свежесть и сортовые вкусы. Покупая такое вино, мы точно уверены, что с ним все в порядке. Она экономит наше время и деньги – нам больше не нужен штопор, открыть такое вино можно за секунду.

БЕЛОЕ ПОД КРАСНОЕ

Белое к рыбе – это беспроигрышная классика. Но не стоит ограничиваться этим простым сочетанием – здесь не может быть строгих правил. Попробуйте новозеландский Совиньон со стейком из говядины или Шардоне с томленой бараниной – жизнь никогда не будет прежней!

ВИНО ДОПИЛИ, НО ОСАДОЧЕК ОСТАЛСЯ

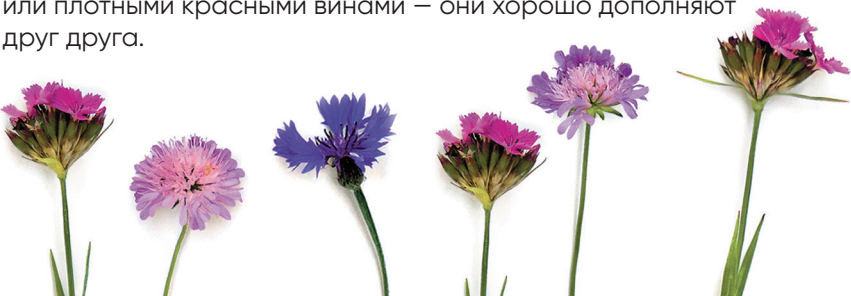
Вино – сложный организм, состоящий из множества соединений. Многие из них с возрастом кристаллизуются и выпадают в осадок. Это нормально для красного вина, которому больше 10 лет. Такие вина обычно декантируют. В молодых винах и во всех белых наличие осадка – повод отказаться от покупки.

ОДЕВАЙТЕСЬ ПО ПОГОДЕ

Правильная температура подачи вина – залог ярких впечатлений. Красные вина принято пить при температуре 16–18 градусов. Если красное переохладить, оно будет очень терпким. Игристые, белые и розовые можно смело пить ледяными (8–10 градусов). Теплое вино в принципе теряет свой шарм, свежесть и вкус.

ПОДОБНОЕ К ПОДОБНОМУ?

Фрукты, как это ни странно, с вином сочетаются плохо. Вероятно, потому что масло масляное получается – у вина ведь тоже фруктовая природа. Нужен контраст. Овощи, сыр, хлеб, рыба с мясом – это лучшее сопровождение. Шоколад и сладости тоже можно, но в основном с креплеными или плотными красными винами – они хорошо дополняют друг друга.



да una classe
sostiene gli esami, vic
veve fare una prova.
bre e gli studenti il 15 ottobre.

НОВЫЙ СВЕТ, ЕВРОПА

«— В бутылке вина больше философии,
чем во всех книгах.» **Луи Пастер**

promossi da
lievnon sostiene gli esami,
autunno deve fare una prova.
tere, si iscrive alla facolt? di lettere, se uno?
matematica. Dopo aver studiato legge, si diventa
ere, si diventa filologi o insegnanti di lettere;
ngegnieri e cos? via.
stiene la tesi e si riceve la laurea.

с 08.09 по 05.10.2020



ВИНО PICCINI
CHIANTI RISERVA,
красное сухое, 0,75 л
Италия, Тоскана,
Кьянти

649.⁹⁹

PICCINI®





CHIANTI RISERVA
DOCG

Piccini


НЕ ПЬМОЕ УПРОСЛЕЖЕ АРОГОТЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВИНО BORSAO,
красное сухое, 0,75 л

 Испания,
Кампо де Борха

 Аромат красных
фруктов, переплетенных
с цветочными тонами


°C 17°C


 Блюда из дичи, телятины
и говядины




2673 **-33%**
1799


ВИНО VILLA MARIA PRIVATE VIN
СОВИЬОН БЛАН,
белое сухое, 0,75 л

 Новая Зеландия, Мальборо

 Аромат с нотками
крыжовника и лайма,
нюансами дыни и
экзотических трав

°C 10-12°C


 Блюда
из морепродуктов,
салаты


 Розовое
полусухое




от -28%
1099


ВИНО CARACTER
ШАРДОНЕ-ШЕНЕН,
белое сухое, 0,75 л

 Аргентина, Мендоса

 В букете сбалансированы
ароматы тропических
фруктов и спелых плодов

°C 8-10°C


 Легкие закуски,
морепродукты,
аперитив


 Красное сухое
Шираз-Мальбек




578⁹⁹ **-31%**
399.99


ВИНО OUTBACK JACK
КАБЕРНЕ-МЕРЛО,
красное сухое, 0,75 л

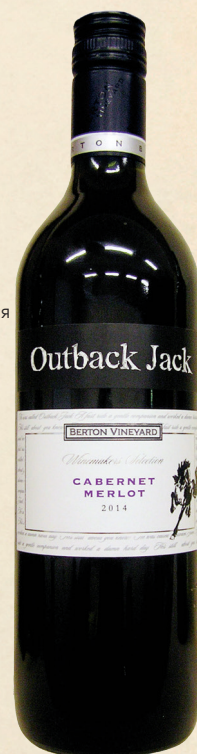
 Юго-Восточная
Австралия

 Аромат спелых слив,
черной смородины
и лесных ягод

°C 14-16°C

 Стейк из говядины,
жареная маринованная
говядина

 Белое сухое
Семильон-Совиньон
Блан



768⁴⁹ **-35%**
499.99

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

РОССИЯ

«— Очаровательная свежесть старых книг подобна вину.»

Александр Грин

...живопоставляется в романе кроткая и нежная
...держанность сочетается с жадой простого
...зрительно подчиняется своему чудаковатому и
...но и из чувства долга дочери, не имеющей
...первый взгляд она кажется робкой и забитой. Но в
...нская гордость, врожденное чувство собственного
...мер, в ее отказе от предложения Анатоля Курагина

с 08.09 по 05.10.2020



ВИНО GOLUBITSKOE
ESTATE ШАРДОНЕ,
белое сухое, 0,75 л
🇷🇺 Россия, Кубань,
Таманский полуостров

499.99



GOLUBITSKOE
— ESTATE —


CHARDONNAY


GOLUBITSKAYA STRELKA
TAMAGNE / 2017

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ




**ВИНО CHATEAU TAMAGNE
RESERVE КАБЕРНЕ,**
красное сухое, 0,75 л

 Россия


 Яркий цветочно-яблочный
аромат с медовыми оттенками


°C 16-18°C

 Рыбные блюда, морепродукты,
блюда из белого мяса





ВИНО GOLUBITSKOE ESTATE МЕРЛО,
красное сухое, 0,75 л

 Россия, Кубань,
Таманский полуостров

 Нотки спелых красных фруктов
и специй в аромате

°C 18-20°C

 Мясо, теплые салаты,
печень

 розовое сухое
Пино Нуар

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ГОТОВИМ ДОМА

МАСЛО ВИНОГРАДНОЕ ITLV,
500 мл



598.52 -42%

349.89

СЫР VITALAT КАМАМБЕР,
45%, 100 г



168.49 -26%

124.99

СЫР ЭММИ РАКЛЕТТ,
полутвердый, 45%, 150 г:
- классический
- с паприкой
- с перцем



410.52 -27%

299.99

КУПИТЕ ЧЕДДЕР HEIDI
И ПОЛУЧИТЕ СКИДКУ 50%
НА СЫР ЭММЕНТАЛЬ HEIDI



-50%

8



ИНГРЕДИЕНТЫ 4 порции

креветки крупные с головой	600 г
сливки (20%)	400 мл
белое сухое вино	2 ст.л.
оливковое масло для жарки	2 ст.л.
сливочное масло	1 ст. л.
лук репчатый	2 шт.
чеснок	2 зубчика
зелень	2 пучка
куркума	1 ч. л.
лимонный сок	1 ст. л.
соль, специи	по вкусу
микс-салат для подачи	для подачи

КРЕВЕТКИ В СЛИВКАХ

1. Очистите креветки от голов, панцирей и кишечной вены, при желании оставляя хвостики. Лук, чеснок и зелень мелко нарежьте.
2. В сковороде с толстым дном разогрейте смесь масел, положите лук, обжаривайте до 5 минут. Всыпьте куркуму, выложите креветки, готовьте, перемешивая, 3 минуты на сильном огне.
3. Влейте лимонный сок, вино, всыпьте зелень, перемешайте. Влейте сливки, посолите, поперчите и выпарите их до легкого загустения. Подавайте немедленно с микс-салатом или с рисом.

СЫР PRESIDENT BRIE,
мягкий, 60%, весовой, 1 кг



1894 -37%

1199

СЫР FLAMAN,
твердый, выдержанный, 200 г:
- с пряными травами
- три перца



263.19 -24%

199.99

FLAMAN

СЫР BELSTER,
твердый, 40%, 240 г



310.52 -26%

229.99

с 08.09 по 05.10.2020



ЖАРЕННЫЕ ГРУШИ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ И ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ 4 порции

груши	6 шт.
сливочное масло	60 г
сыр с голубой плесенью	250 г
соль, перец черный	по вкусу
свежемолотый	
растительное масло	1 ст. л.
мед	3 ст. л.
орехи микс	150 г

- Смажьте доску или тарелку растительным маслом. В сковороде доведите мед до кипения, выложите орехи и готовьте, помешивая, примерно 2 минуты, пока смесь снова не закипит.
- Выложите орехи на подготовленную доску или тарелку и отделите их друг от друга. Полностью остудите и половину орехов порубите.
- Груши разрежьте вдоль на 6 частей, удалите сердцевину. В той же сковороде, где готовились орехи, растопите сливочное масло, слегка посолите, выложите груши в один слой и обжаривайте на сильном огне до румяной корочки. Выложите груши на блюдо, поперчите.
- Посыпьте груши рублеными орехами и раскрошенным голубым сыром. Рядом выложите целые орехи и подавайте

СЫР GALBANI, с голубой плесенью, 125 г

284.²² -30%
199.⁹⁹

СЫР GRASSAN, с голубой плесенью, 100 г

168.⁴² -26%
124.⁹⁹

СЫР TIROLEZ ГОРГОНЗОЛА, с голубой плесенью, 60%, 100 г

199.⁹⁹ -25%
149.⁹⁹

ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ BONDUELLE, 212 мл:
- горошек зеленый
- кукуруза

от -13%
49.⁸⁹

ОРЕХИ/СУХОФРУКТЫ СЕМУШКА, 150 г, в ассортименте

от -20%
от 101.⁹⁹

ФРУКТЫ DOLCE ALBERO, в сиропе, 425-565 мл

от -19%
от 84.⁸⁹

МЕД БЕРЕСТОВ А.С., натуральный, 500 г:

- гречишный
- майский
- горный

от -39%
от 299.⁸⁹

ПЕЧЕНЬE DOLCE ALBERO, слоеное сдобное, 100 г, в ассортименте

210.⁵² -19%
169.⁹⁹

ШОКОЛАД HEIDI, 100 г, в ассортименте

210.⁵² -41%
124.⁸⁹

КОНФИТЮР/ДЕСЕРТ ZUEGG, 320-330 г, в ассортименте

от -20%
от 159.⁸⁹

ГОТОВИМ ДОМА

**МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ
DOLCE ALBERO, 60-1000 г,
в ассортименте**



от -19%

от 79.89

ОВОЩИ DOLCE ALBERO, 314 мл:

- томаты вяленые
- артишоки: в масле,
в рассоле



от -17%

от 199.89

ОВОЩИ IBERICA,

100-420 г, в ассортименте



от -18%

от 64.89

КОЛБАСА CASADEMONT,

сыровяленая/фуэт, 110-155 г



от -43%

от 179.99

ПРОДУКТЫ SENTO PERCENTO:

- ризотто, 250 г: с белыми грибами,
с томатом и базиликом
- уксус/соус бальзамический,
250/295 г



-50%

от 114.89



ИНГРЕДИЕНТЫ 4 порции

багет	1 шт.
моцарелла	200 г
сыр козий мягкий	120 г
яйцо куриные	3 шт.
сливы	6 шт.
помидоры черри красные	12 шт.
авокадо	2 шт.
маслины без косточек	12 шт.
помидоры вяленые	6 шт.
оливковое масло	3 ст. л.
мед жидкий	1 ст. л.
базилик, тимьян, соль, специи	по вкусу

БРУСКЕТТЫ ассорти

1. Нарезьте багет на ломтики, смажьте оливковым маслом и обжарьте с двух сторон на сковороде с рифленым дном, натрите горячие тосты зубчиком чеснока.
2. Для брускетты капрезе нарежьте помидоры черри, моцареллу, маслины, листья базилика. Соедините все ингредиенты в миске, посолите, поперчите, полейте оливковым маслом и лимонным соком и аккуратно перемешайте. Распределите на каждом ломтике багета приготовленный салат.
3. Для брускетты со сливами и козьим сыром разложите на тостах козий сыр, разрезанные сливы поместите в духовку на 3 минуты. Готовые брускетты посыпьте листочками тимьяна, фисташками, полейте медом.
4. Для брускетты с вялеными томатами, скрэмблом и авокадо, взболтайте яйца и вылейте в сковороду, готовьте на среднем огне, перемешивая лопаткой. Полейте лимонным соком и разомните вилкой мякоть авокадо. Намажьте на тосты авокадо, разложите скрэмбл, вяленые помидоры, нарезанные узкими полосками, поперчите.

СЫР VARDEVAAL, маасдам
с козьим молоком,
весовой, 1 кг



1105 -37%

от 699.99

ШЕЙКА/БАЛЫК ВЕЛКОМ,
сырокопченая, 350 г



от -35%

от 279.99

СЫР BONFESTO MOZZARELLA,
в рассоле, мини, 45%, 150 г



157.89 -24%

от 119.99

**ЛОСОСЬ/СЕЛЬДЬ
ARNOLD SORENSEN,**
консервированный, 170-220 г,
в ассортименте



от -18%

от 99.99



ПАЭЛЛЯ с морепродуктами

ИНГРЕДИЕНТЫ 6 порций

мидии	1 кг
белое сухое вино	50 мл
кальмар	3 шт.
креветки крупные с головой, сибас (филе)	400 г
спаржа зеленая	100 г
лук репчатый, перец сладкий	1 шт.
чеснок	1 зубчик
оливковое масло extra virgin	3 ст. л.
рис для паэльи	300 г
бульон рыбный	600 мл
лимон, шафран, базилик, соль, перец черный свежемолотый	по вкусу

- Очистите мидии и креветки. Отложите 6 самых крупных. Остальные мидии выложите в кастрюлю, влейте вино (херес), и прогревайте под крышкой 5 минут, пока раковины не откроются. Выньте моллюсков из раковин, жидкость процедите.
- Филе кальмаров и рыбы нарежьте кусочками. Сладкий перец нарежьте кубиками, стебли спаржи – пополам. Порубите лук и чеснок.
- Обжаривайте лук и чеснок в оливковом масле 5 минут. Добавьте сладкий перец и готовьте еще 2–3 минуты. Всыпьте рис и жарьте 2–3 минуты.
- Прогрейте в кастрюле бульон с жидкостью от мидий. Отлейте 1 стакан, а в кастрюлю положите шафран. Влейте бульон без шафрана в сковороду с рисом. Добавьте спаржу. Положите рыбу, филе кальмаров, мидии и креветки, кроме отложенных. Влейте бульон с шафраном, посолите, поперчите. На рис уложите мидии и креветки, готовьте паэлью под крышкой 15–20 минут.
- Выпарите жидкость. Снимите с огня, дайте постоять под крышкой. Подавайте с листиками базилика и дольками лимона.

ХЛЕБЦЫ WASA, 200 г:
- sesame, пшеничные
- fiber, ржаные

242.12 -30%
169.99

СОУС BARILLA, для пасты, 190-400 г, в ассортименте

от -25%
от 179.89

СЫР CHEESE LOVERS ПЕСТО, зеленый/красный, 50%, весовой, 1 кг

894.72 -25%
669.99

СЫР CHEESE GALLERY ПАРМЕЗАН, 12 месяцев, 32%, 175 г

273.02 -27%
199.99

МАСЛО BORGES, оливковое, 0,25-1 л

-41%
от 269.89

МОРЕПРОДУКТЫ БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ:
- кальмар, в майонезе с чесноком, 210 г
- мидии, в масле, 200 г

от -16%
от 73.99

МИДИИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ARNOLD SORENSEN, 120 г, в ассортименте

242.12 -26%
179.99

КОКТЕЙЛЬ МЕРИДИАН, из морепродуктов, в масле, 200-270 г

от -33%
от 128.99

СЫР LAIME, пармезан, 140 г

305.22 -25%
229.99

СЫР DOLCE ПАРМЕЗАН, 40%, 200 г

315.72 -24%
239.99

pres
qu'on avan
nieux etudiee. D'abor
ommiseration, d'apres lesquel
sespoir; je n'en aurai guere
Ensuite elle me dit, en
**ШАМПАНСКОЕ,
ИГРИСТЫЕ ВИНА**

«— Когда ты побеждаешь — ты
заслуживаешь шампанского, когда
проигрываешь — нуждаешься в нем.»

Наполеон Бонапарт

il peut ar
tant de protesta
caresses, tant de
je ne savais pas oe l'on
sa lettre
a mon pere; sa reclama
ma douleur, mes reclama
une fille plus fine que moi y aurait e

с 08.09 по 05.10.2020




ВИНО ИГРИСТОЕ
VICTOR DRAVIGNY,
выдержанное,
розовое брют, 0,75 л
Россия


599.⁹⁹


ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ


ВИНО ИГРИСТОЕ CHATEAU TAMAGNE RESERVE,

выдержанное, белое экстра брют, 0,75 л

 Россия

 Букет яркий, наполненный ароматами спелых фруктов с цветочно-ванильными оттенками


 °C 9-10 °C


 Хорошо подойдет к блюдам из рыбы и выдержанным сырам



~~711.99~~ **-44%**
399.99


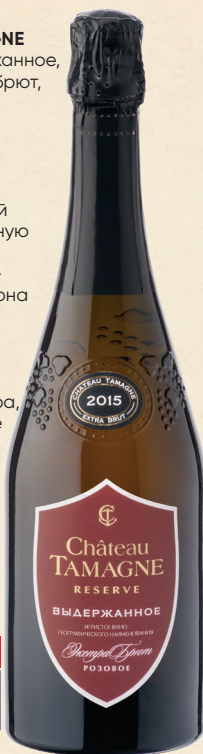
ВИНО ИГРИСТОЕ CHATEAU TAMAGNE RESERVE,

выдержанное, розовое экстра брют, 0,75 л

 Россия

 Аромат, сочетающий в себе ягодную доминанту и сливочно-молочные тона


 °C 6-8 °C


 Холодные закуски, икра, миндальные орехи



~~647.32~~ **-38%**
399.99


ШАМПАНСКОЕ РОССИЙСКОЕ АБРАУ-ДЮРСО,

белое полусладкое, 0,75 л

 Россия

 Яркий свежий аромат с тонами цитрусовых плодов, желтых яблок и груш


 °C 6-8 °C


 Закуски, легкие десерты, аперитив



~~398.52~~ **-12%**
349.99


ШАМПАНСКОЕ РОССИЙСКОЕ НОВЫЙ СВЕТ,


выдержанное, белое полусухое, 0,75 л

 Россия

 Элегантное вино с тонами смородины, крыжовника и лесных ягод

 °C 6-8 °C


 Десерты, фрукты, мороженое, аперитив


 Розовое полусухое


~~789.42~~ **-37%**
499.99


ВИНО ИГРИСТОЕ MONDORO,


розовое полусладкое, 0,75 л

 Италия, Пьемонт

 Богатое во вкусе, с хорошей структурой

 °C 6 °C

 Пармская ветчина с дыней, фруктовые десерты с миндалем

 Белое сухое ASTI


~~от -26%~~
1099

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

с 08.09 по 05.10.202



**1. ПРОБКА ATMOSPHERE/
MENU**, в ассортименте

от 39⁹⁹

**2. НАБОР БОКАЛОВ
CRYSTALITE ВОНЕМІА:**

- для шампанского
- для вина

349⁹⁹

3. ШТОПОР:

- МУЛЬТИДОМ, арт. DA13-200
- ATMOSPHERE, арт. AT-K669

от 49⁹⁹

4. ДОСКА НОМЕСЛУБ:

- разделочная, бамбук: 46x32x1,8 см;
35x25x1,8 см; 43x30x2 см,
с точилкой для ножей
- сервировочная, 19x11 см, 24x8 см

от 129⁹⁹

5. ПОСУДА НОМЕСЛУБ:

- соусник: на подставке, керамика, бамбук
- менажница, бамбук: прямоугольная; круглая

от 169⁹⁹

**6. САЛФЕТКА СЕРВИРОВОЧНАЯ
НОМЕСЛУБ**, 42x32 см,

кора пробкового дерева,
арт. GV28806-125(140)

от 69⁹⁹

**7. УТВАРЬ КУХОННАЯ
ATMOSPHERE STONE**,

- овощечистка – 179⁹⁹ руб.
- пресс для чеснока – 399⁹⁹ руб.
- нож консервированный – 429⁹⁹ руб.
- штопор – 479,99 руб.

от 179⁹⁹

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

НАБОР БОКАЛОВ PASABANCE**BISTRO**, 6 шт. в уп.
- для вина: 190 мл, 220 мл
- для коньяка: 400 мл

от -25%

399.99**НАБОР ПОСУДЫ LUMINARC ЭТАЛОН:**- бокалы для шампанского;
бокалы для вина; рюмки
для водки, 6 шт. в уп.
- бокалы для коньяка,
4 шт. в уп.**Luminarc**

от -30%

349.99**ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ****ГРЕЧЕСКИЙ УЗОР**, стекло:- стакан
- бокал
- стопка
- рюмка

от -40%

24.98**ТАРЕЛКА СЕРВИРОВОЧНАЯ****HOMECLUB**, фарфор:- ракушка - 9999 руб.
- рыбка; звезда; дискус - 17999 руб.
- раковина - 19999 руб.

от -32%

99.99**ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ PASABANCE:**- bacchus, кувшин декантер
- silvana, ведро для льда
- basic: лимонница, соусник

от -27%

72.99**ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ PASABANCE TOSCANA**, стекло:- салатник: 26 см, 13 см
- блюдо, 30 см

от -30%

79.99**НОЖИ ATMOSPHERE GINZA,**нержавеющая сталь,
в ассортименте

от -37%

109.99**НОЖИ ATTRIBUTE VILLAGE,**

в ассортименте



от -30%

119.99**НАБОР ДЛЯ СЫРА HOMECLUB,**

бамбук / нержавеющая сталь



1052 -53%

499.99**ПОДНОС:**- БЫПЛАСТ, 40x30 см - 17999 руб.
- HOMECLUB, на ножках, бамбук - 69999 руб.

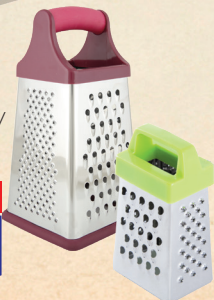
от -26%

179.99**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ****ATMOSPHERE NATURA,**
бамбук / керамика, в ассортименте

от -30%

139.99**ТЕРКА MALLONY / HOMECLUB,**
в ассортименте

от -24%

39.99**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ:**- набор для охлаждения напитков
МУЛЬТИДОМ - 5999 руб.
- форма для льда ATMOSPHERE -
от 8999 руб.

от -30%

59.99**СУМКА ДЛЯ БУТЫЛОК ЛЕНТА,**
18,5x18x33,5 см

105.27 -62%

39.99

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ЛЕНТА БАР

ДЕГУСТАЦИЯ ЯРКИХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ

Откройте все
преимущества клуба

BAR.LENTA.COM

Скидки
и персональные
предложения

Советы
и экспертные
рекомендации

Идеи
для выходных
и вечеринок

Все предложения действительны по карте постоянного покупателя с 08 сентября по 05 октября 2020 года в гипермаркетах Лента. Цены указаны с учетом скидки в рублях за единицу товара. Расчет скидки производится от цены без карты постоянного Покупателя. Размер скидки в процентах приведен справочно и округлен до целого числа по общематематическим правилам. Размещенные в каталоге товары могут отсутствовать в гипермаркетах лента. Подробности условий акции в гипермаркетах лента.