

# БИБЛИОТЕКА

## ВКУСОВ



Александр Пушкин

Эрнест Хемингуэй

Александр Грин

«Вино какой страны  
предпочитаете  
в это время дня?»

Михаил Булгаков

Европа / 04    Новый свет, Европа / 06    Готовим дома / 08  
Россия / 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

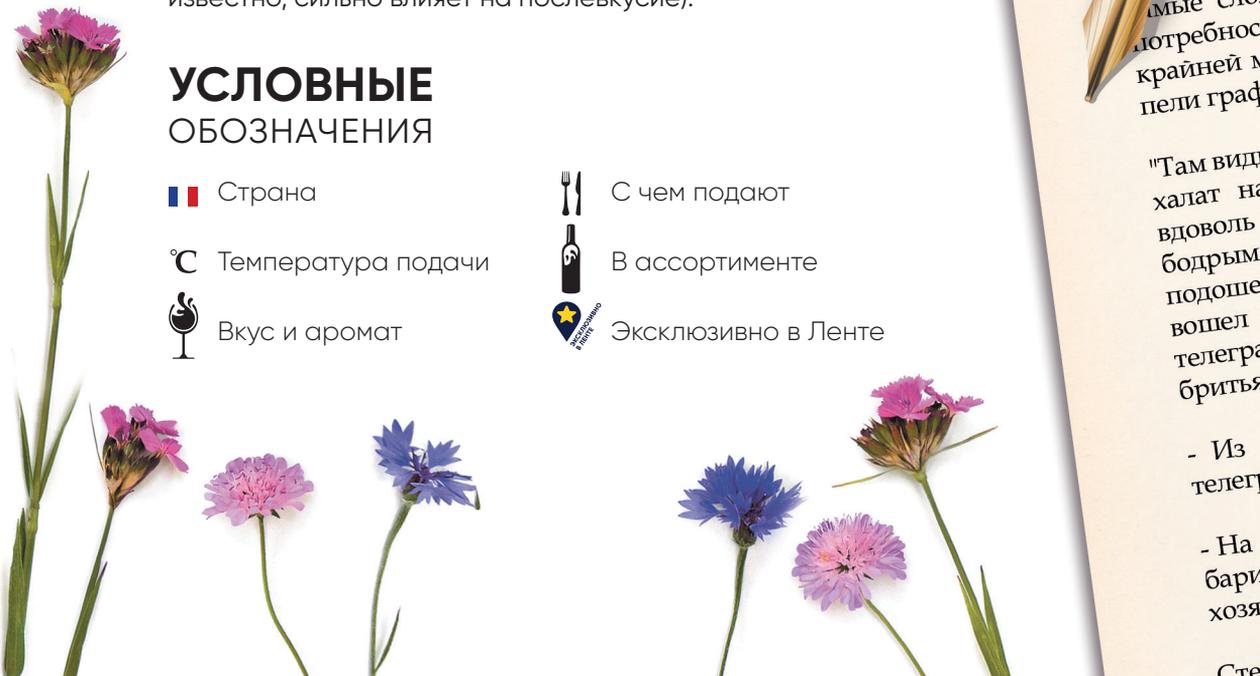
°C Температура подачи

 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.



UNIVERSIT...  
SE ALL'ALTRA SECONDO...  
OSTIENE GLI ESAMI, VIENE BOCCIATO E...  
NO DEVE FARE UNA PROVA. IN ITALIA GLI SCO-  
BRE E GLI STUDENTI IL 15 OTTOBRE. L'ANNO  
DA SEI A QUATTORDICI ANNI I BIMBI STUDIANO  
E IN SCUOLA ELEMENTARE (5 ANNI) E SCUOLA  
STUDI IN QUESTA SCUOLA GLI SCOLARI DEVONO  
CERTIFICATO  
ALCUNI SI IS  
TERMIN  
RICEVO  
I PRIMI  
SECON  
ESAMI,  
ARE UN  
SOLT? D  
CA. DOPO AVER STUDIATO LE  
DI LETTERE, SI DIVENTA FILOGO O INSEGNANTI DI LETTERE  
RIA SI DIVENTA INGEGNERI E COS? VIA. ALLA FINE DEGLI STUDI  
TESI E SI RICEVE LA LAUREA.

# ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА

«... – В бутылке вина больше философии,  
чем во всех книгах».

Луи Пастер

с 08.09 по 05.10.2020



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

899.99

СРЕДНЕГО УПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЯ ВЕДИТ К ВАШЕМУ СЕРДЦУ

## ВИНО TORRES SANGRE DE TORO ВЕРДЕХО, белое сухое, 0,75 л

 Испания, Руэда

 Свежий аромат с тонами белых персиков, соломы, ананасов и крыжовника

°C 10-12°C

 Легкие овощные закуска, канапе, оливки

 Красное сухое  
Темпранильо



**1252** **-20%**  
**999.99**

## ВИНО BANFI,

 Италия, Тоскана

 В букете присутствуют цветочные ароматы, где доминирует фиалка

°C 16-18°C

 Идеально сочетается с супами, закусками – колбасами, паштетами



**957.89** **-27%**  
**699.99**

## ВИНО PRESTIGIUM, белое полусладкое, 0,75

 Франция

 Аромат приятный, с тонами спелых белых фруктов и цветочного меда

°C 8-10°C

 Легкие десерты на основе сыра, фрукты

 Красное полусладкое



**610.59** **-18%**  
**499.99**

## ВИНО FAUSTINO VII, красное сухое, 0,75 л

 Испания, Риоха

 Гармоничный аромат с нотами спелых красных фруктов, пряностей и дуба

°C 16-18°C

 Блюда из мяса, сыры

 Белое сухое Виура



**1157** **-22%**  
**899.99**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

... was filled  
... perked from the heart  
... of things primordial. No lazy, sun  
... nothing to do but loaf and be bored. Here was  
... rest, nor a moment's safety. All was confu-  
... and every moment life and limb were in peril.  
... rative need to be constantly alert; for these dogs  
... not town dogs and men. They were savages, all of  
... ew no la  
... ever see  
... his  
... true  
... ved t  
... near t  
... vance:  
... not ha  
... like a  
... and Curly's face was ripped open  
... was the wolf manner of fighting, to strike and leap  
... there was more to it than this. Thirty or forty  
... spot and surrounded the combatants in a

# НОВЫЙ СВЕТ, ЕВРОПА

«— Великая литература похожа на благородное вино, а моя напоминает просто воду. Впрочем, воду, в отличие от вина, пьют все!»

**Марк Твен**

с 08.09 по 05.10.2020



ВИНО BAREFOOT  
ПИНО ГРИДЖИО,  
белое полусухое, 0,75 л  
🇺🇸 США, Калифорния  
Белое сладкое Мокато;  
Красное полусухое  
Каберне Совиньон

от **779.99**





**ВИНО MATEUS ROSE,**  
розовое полусухое, 0,75 л

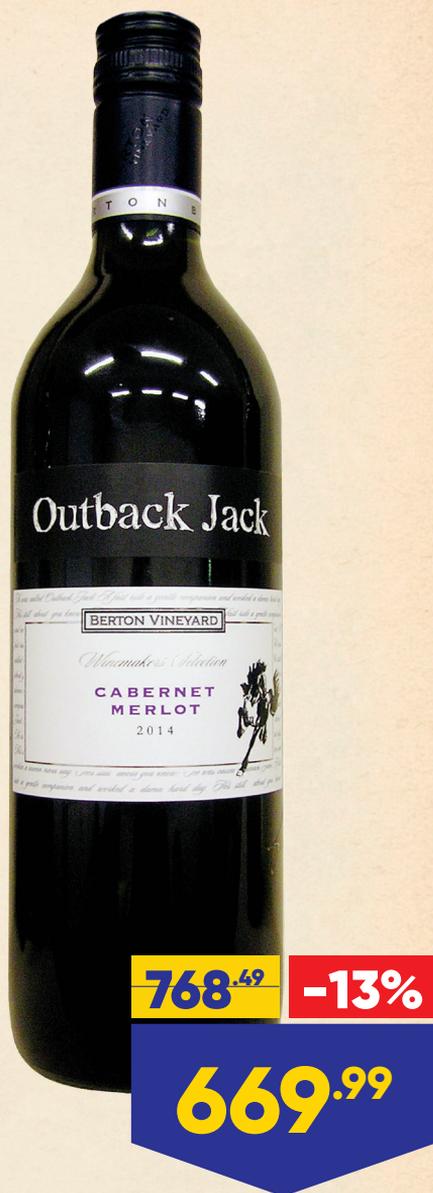
 Португалия

 Легкий, ягодный,  
освежающий аромат

°C 6-8°C

 Аперитив, легкие закуски, рыба,  
белое мясо, салаты

 Белое полусухое



**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

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 ЕММИ 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%**

с 08.09 по 05.10.2020



**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



~~263.12~~ -24%

**199.99**

FLAMAN

**СЫР BELSTER,**  
твердый, 40%, 240 г



~~310.52~~ -26%

**229.99**



# 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

**199.92** -25%  
**149.99**

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

от -13%  
**49.89**

ФРУКТЫ DOLCE ALBERO, в сиропе, 425-565 мл

от -19%  
**84.89**

ОРЕХИ/СУХОФРУКТЫ СЕМУШКА, 150 г, в ассортименте

от -20%  
**131.99**

МЕД БЕРЕСТОВ А.С., натуральный, 500 г:  
- грецкий  
- майский  
- горный

от -28%  
**299.89**

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

**210.92** -19%  
**169.99**

ШОКОЛАД HEIDI, 100 г, в ассортименте

**210.92** -41%  
**124.89**

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

**198.22** -20%  
**159.89**

с 08.09 по 05.10.2020

# 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**



-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	12 шт.
оливковое масло	6 шт.
мед жидкий	3 ст. л.
базилик, тимьян, соль, специи	1 ст. л.
	по вкусу

## БРУСКЕТТЫ ассорти

1. Нарезьте багет на ломтики, смажьте оливковым маслом и обжарьте с двух сторон на сковороде с рифленным 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 паэльля	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 паэльлю 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

**242.00 -30%**  
**169.99**

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

**894.00 -25%**  
**669.99**

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

**от -25%**  
**от 179.89**

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

**273.00 -27%**  
**199.99**

**СЫР DOLCE ПАРМЕЗАН**,  
40%, 200 г

**315.00 -24%**  
**239.99**

**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

**242.00 -26%**  
**179.99**

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

**от -33%**  
**от 128.99**

**СЫР LAIME**,  
пармезан, 140 г

**305.00 -25%**  
**229.99**

РОССИЯ

«— Очаровательная свежесть старых книг  
подобна вину.»

Александр Грин

с 08.09 по 05.10.2020



ВИНО GOLUBITSKOE  
ESTATE ROSE  
ПИНО НУАР,  
розовое сухое, 0,75 л  
Россия, Кубань,  
Таманский полуостров

699.99

ВИНО ВИННЫЙ ГИД КАБЕРНЕ,  
красное полусладкое, 0,75 л  
Россия

299.99

УПРЕЗМЕДИТЕ СЕБЕ И НЕ ПУЖАЙТЕСЬ ПРОТОГО ЧТО ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**ВИНО GOLUBITSKOE ESTATE МЕРЛО,**

красное сухое, 0,75 л

 Россия, Кубань, Таманский полуостров

 Нотки спелых красных фруктов и специй в аромате

 18–20°C

 Мясо, блюда под красным соусом, теплые салаты

 Белое сухое Шардоне


947<sup>22</sup> **-26%**  
**699.99**

**GOLUBITSKOE ESTATE RESERVE**

ПИНО НУАР, красное сухое, 0,75 л

 Россия, Кубань

 Изящный букет вина раскрывается тонкими фруктово-ягодными, травянистыми и земляными нюансами

 16–18 °C

 Говядина, свинина, телятина


1157 **-22%**  
**899.99**

**ВИНО GOLUBITSKOE ESTATE**

RESERVE КАБЕРНЕ СОВИНЬОН,

красное сухое, 0,75 л

 Россия, Кубань, Таманский полуостров

 Развитый букет с нотками черной смородины, чернослива и шоколада

 16–18°C

 Мясные блюда, приготовленные на гриле и углях, выдержанные сыры


1157 **-22%**  
**899.99**

**ВИНО GOLUBITSKOE ESTATE**

RESERVE ШАРДОНЕ, белое сухое, 0,75 л

 Россия, Кубань, Таманский полуостров

 Вино привлекает свежим ароматом, сотканым из нот персика, цитрусовых и минералов

 10–12 °C

 Рыба, паста, сыры и теплые салаты


1157 **-22%**  
**899.99**

**ВИНО ВИННЫЙ ГИД СОВИНЬОН,**

столовое белое полусладкое, 0,75 л

 Россия, Крым

 Вкус гармоничный, свежий

 10–12°C

 Прекрасно сочетается с морепродуктами, белым мясом и фруктами


378<sup>99</sup> **-21%**  
**299.99**

**ВИНО ВИННЫЙ ГИД ИЗABELЛА,**

красное полусладкое, 0,75 л

 Россия

 Легкий, чистый аромат и гармоничный бархатистый вкус с выраженными земляничными тонами

 14–16°C

 Блюда из мяса и дичи


378<sup>99</sup> **-21%**  
**299.99**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

с 08.09 по 05.10.202



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

от 39<sup>99</sup>

**2. НАБОР БОКАЛОВ CRYSTALITE ВОНЕМІА:**

- для шампанского  
- для вина

349<sup>99</sup>

**3. ШТОПОР:**

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

от 49<sup>99</sup>

**4. ДОСКА HOMECLUB:**

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

от 129<sup>99</sup>

**5. ПОСУДА HOMECLUB:**

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

от 169<sup>99</sup>

**6. САЛФЕТКА СЕРВИРОВОЧНАЯ HOME CLUB**, 42x32 см,

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

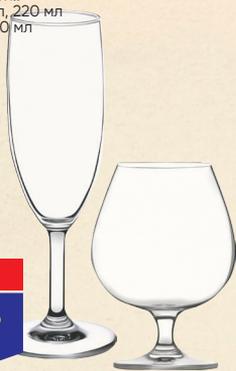
от 69<sup>99</sup>

**7. УТВАРЬ КУХОННАЯ ATMOSPHERE STONE**,

- овощечистка - 179<sup>99</sup> руб.  
- пресс для чеснока - 399<sup>99</sup> руб.  
- нож консервированный - 429<sup>99</sup> руб.  
- штопор - 479, 99 руб.

от 179<sup>99</sup>

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%**  
**от 349.99****ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ  
ГРЕЧЕСКИЙ УЗОР**, стекло:- стакан  
- бокал  
- стопка  
- рюмка**от -40%**  
**от 24.98****ТАРЕЛКА СЕРВИРОВОЧНАЯ****HOMECLUB**, фарфор:- ракушка - 9999 руб.  
- рыбка; звезда; дискус - 17999 руб.  
- раковина - 19999 руб.**от -32%**  
**от 99.99****ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ  
PASABANCE:**- bacchus, кувшин декантер  
- silvana, ведро для льда  
- basic: лимонница, соусник**от -27%**  
**от 72.99****ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ  
PASABANCE TOSCANA**, стекло:- салатник: 26 см, 13 см  
- блюдо, 30 см**от -30%**  
**от 79.99****НОЖИ ATMOSPHERE GINZA,**  
нержавеющая сталь,  
в ассортименте**от -37%**  
**от 109.99****НОЖИ ATTRIBUTE VILLAGE,**  
в ассортименте**от -30%**  
**от 119.99****НАБОР ДЛЯ СЫРА HOMECLUB,**  
бамбук / нержавеющая сталь**1052 -53%**  
**499.99****ПОДНОС:**- БЫТПЛАСТ, 40x30 см - 17999 руб.  
- HOMECLUB, на ножках, бамбук - 69999 руб.**от -26%**  
**от 179.99****ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ  
ATMOSPHERE NATURA,**  
бамбук / керамика, в ассортименте**от -30%**  
**от 139.99****ТЕРКА MALLONY/  
HOMECLUB,**  
в ассортименте**от -24%**  
**от 39.99****ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ:**- набор для охлаждения напитков  
МУЛЬТИДОМ - 5999 руб.  
- форма для льда ATMOSPHERE -  
от 8999 руб.**от 59.99****СУМКА ДЛЯ БУТЫЛОК ЛЕНТА,**  
18,5x18x33,5 см**105.27 -62%**  
**39.99**

# ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



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.