

БИБЛИОТЕКА

ВКУСОВ



Александр Пушкин

Эрнест Хемингуэй

Александр Грин

«Вино какой страны предпочитаете в это время дня?»

Михаил Булгаков

УПРЕЖДЕНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЮ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Восточная Европа / 04 Новый свет / 06 Готовим дома / 08
Россия, Абхазия / 12 Игристые вина / 13 Вино и посуда / 14

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

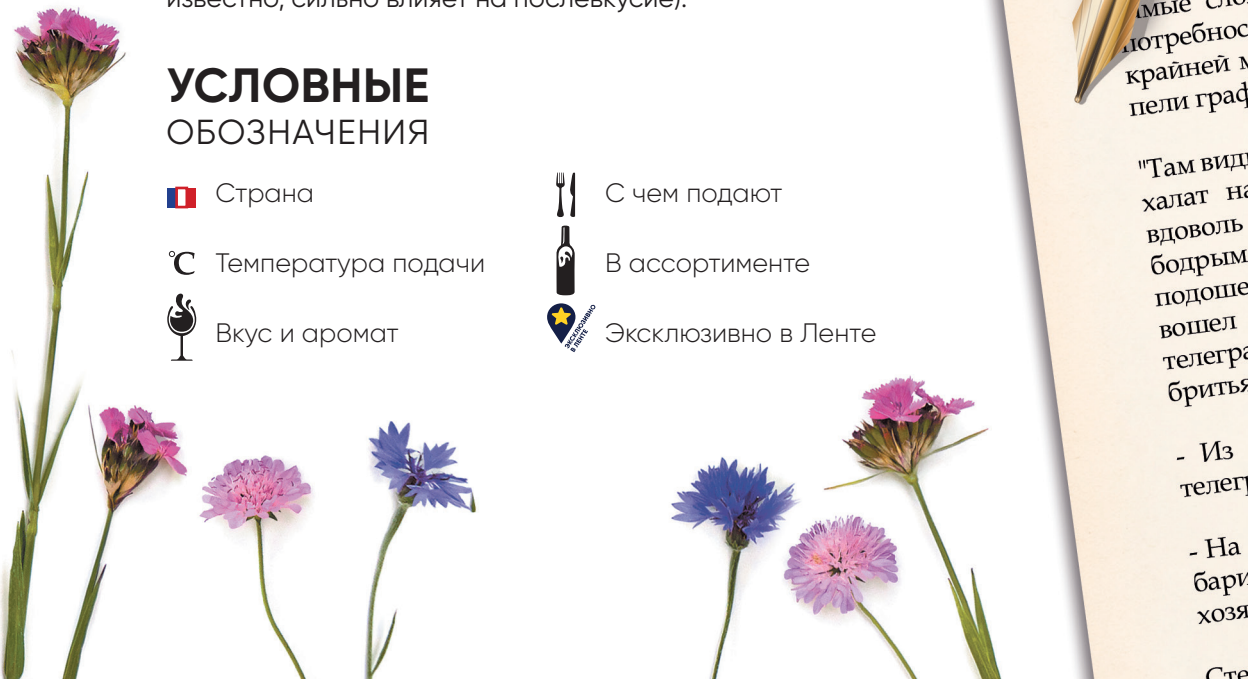
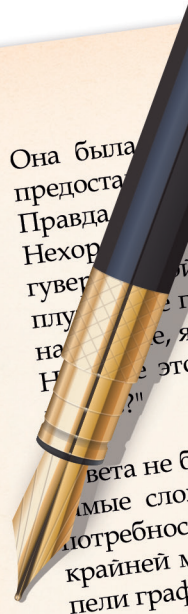
°C Температура подачи

 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.



POINT LES REPOS...
 EST QU'APRES BIEN DU TEM...
 PENDANT LE TERME QU'ON AVAIT MIS...
 EN INSTRUIRE AVEC LA TRISTESSE LA MIEUX
 SANS PARLER, ENSUITE ELLE ME JETA
 N, D'APRES LESQUELS JE COMPRIS LE RESTE.
 ESPOIR; JE N'EN AURAI GUERE D'AUTRES A
 N'IR EST LE GRAND ART. EN SUITE ELLE ME DIT,
 EURANT: «

ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА

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

Луи Пастер

ONNE LE CONSEIL, SE...
 ART: CAR, POUR TOUTE CHOSE AU MO...
 ET UN REPROCHE A ME FAIRE. QU'EST-...
 QUE VOUS PRENIEZ LE VOILE? EH BI...

с 08.09 по 05.10.2020



ВИНО TOUR DE
 MANDELLOTTE,
 красное сухое, 0,75 л
 🇫🇷 Франция, Бордо

599.99


ВИНО ПРЕСТИЖИУМ,
 красное полусладкое, 0,75 л
 🇫🇷 Франция


499.99




УПРЕЗМНОГО ПРОВОДИТЕЛЯ ПРОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВИНО LAURENT MIQUEL КАБЕРНЕ СИРА,
красное сухое, 0,75 л

 Франция, Лангедок-Руссийон

 Тонкий аромат с нотами цветов, цитруса и персика


°C 16-18°C


 Красное жареное мясо, мясные закуски, сыры




~~1052~~ **-34%**
699.99

ВИНО CASTILLO SANTA BARBARA GRAN RESERVA,
красное сухое, 0,75 л

 Испания, Кастилия Ла Манча

 Интенсивный аромат с оттенками кедра, послевкусием с нотками фруктов и пряностей


°C 16-18°C


 Жареное, копченое, вяленое мясо, иберийская свинина, выдержанные сыры




~~947.32~~ **-37%**
599.99

ВИНО CAMPO VIEJO ТЕМПРАНИЛЬО,
красное сухое, 0,75 л

 Испания, Риоха

 Ярко выраженный аромат, в котором раскрываются тона спелых ягод с легкими нотами ванили и сладких специй


°C 14-16°C


 Легкие закуски, сыры, овощи на гриле, пицца, паста с томатным соусом




~~799.99~~ **-25%**
599.99

ВИНО LAURENT MIQUEL ШАРДОНЕ-ВИОНЬЕ,
белое сухое, 0,75 л

 Франция, Лангедок-Руссийон

 Тонкий аромат с нотами белых цветов, цитруса и персика


°C 10-12°C


 Морепродукты, рыба, белое мясо, аперитив




~~1052~~ **-34%**
699.99

ВИНО CASTILLO SANTA BARBARA ВЕРДЕХО КАСТИЛЬЯ,
белое сухое, 0,75 л

 Испания, Кастилия Ла Манча

 Аромат с оттенками кедра, насыщенный вкус с нотками фруктов и пряностей


°C 10-12°C


 Морепродукты, рыба, белое мясо, аперитив




~~947.32~~ **-37%**
599.99

ВИНО ARETINO,
красное сухое, 0,75 л

 Италия, Тоскана

 Насыщенный фруктовый аромат с нотками земляники

°C 16-18°C

 Жареное мясо, сыры



~~947.32~~ **-37%**
599.99

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

our was filled
erked from the heart
of things primordial. No lazy, sun
nothing to do but loaf and be bored. Here was
r 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

НОВЫЙ СВЕТ

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

like a
and Curly's face was ripped open
was the wolf manner of fighting, to strike and leap away
there was more to it than this. Thirty or forty huskies ran
spot and surrounded the combatants in an intent and sil

с 08.09 по 05.10.2020




ВИНО ESPIRITU DE CHILE GRAN RESERVA СОВИНЫОН БЛАН, белое сухое, 0,75 л
🇨🇱 Чили, Курико Вэлли
🍷 Красное сухое Каберне Совиньон


699.99

2015
SAUVIGNON BLANC
Valle de Curico
Embotellado en el Origen


УПРЕЖДЕНО! НЕ ПЬТЕ ВОДКУ И ЕГИПЕТСКИЕ НАПИТКИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВИНО SALIDA ТАННАТ, красное сухое, 0,75 л

 Уругвай, Канелонес

 Насыщенный аромат красных ягод, тона черной смородины и ежевики


°C 16-18°C


 Жареное мясо, барбекю, дичь, сыры




947.³⁹ -37%
599.⁹⁹


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




578.⁹⁹ -31%
399.⁹⁹

ВИНО BRANCOTT ESTATE, красное сухое, 0,75 л

 Новая Зеландия, Мальборо

 Сочное, фруктовое


°C 16-18°C


 Блюда из мяса, грибов и дичи




1310 -24%
999.⁹⁹


ВИНО WOOW МАЛЬБЕК МЕРЛО, розовое сладкое, 0,75 л

 Аргентина, Мендоса

 Аромат с тонами сливы и фиалки

°C 8-10°C

 Красное мясо и рыба, приготовленные на гриле, овощи, десерты

 Красное сладкое Бонарда



947.³⁹ -26%
699.⁹⁹

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 перцем



410.⁵² -27%

299.⁹⁹

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



-50%

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



1894 -37%

1199



СЫР FLAMAN, твердый,
три перца, 200 г



263.¹² -24%

199.⁹⁹

FLAMAN

СЫР BELSTER,
твердый, 40%, 240 г



310.⁵² -26%

229.⁹⁹



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.



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

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 -28%
299.89

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

от -19%
210.52
169.99

ШОКОЛАД HEIDI, 100 г, в ассортименте

от -41%
210.52
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

БРУСКЕТТЫ ассорти



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

1. Нарежьте 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



ПАЗЕЛЬ 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 пазель	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 пазель 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

Dolce
с 08.09 по 05.10.2020


с 08.09 по 05.10.2020

ВИНО РАДЕРА,
красное сухое, 0,75 л

 Абхазия

 Обладает приятным сортовым ароматом и вкусом земляники

°C 18-20°C


 Мясные блюда

~~505²²~~ **-19%**
599⁹⁹





**ВИНО FANAGORIA КРЮ ЛЕРМОНТ
КАБЕРНЕ СОВИньОН,** красное сухое, 0,75 л

 Россия

 Объемный аромат с оттенками ванили, чернослива и вишни

°C 16-18°C


 Блюда из телятины, ягнѣнка, баранины, дичи


 Белое сухое Шардоне

~~от -19%~~
599⁹⁹




ВИНО АШТА ЛАША,
красное сухое, 0,75 л

 Абхазия Гумиста

 Вкус с нотками специй и сухофруктов, с легкими дубовыми нотками

°C 16-18°C


 Фруктовые и мясные закуски, рагу из овощей, сыры

~~915⁷²~~ **-42%**
529⁹⁹





ВИНО ВЕДЕРНИКОВЪ СИБИРЬКОВЫЙ,
белое сухое, 0,75 л

 Россия

 Аромат вина с оттенками минералов, цитрусовых, тостов и белых цветов

°C 10-12°C


 Закуски из рыбы и морепродуктов, салаты из зелени


 Красное сухое Губернаторское Голубок

~~842¹²~~ **-29%**
599⁹⁹




ВИНО ЭШЕРА,
красное полусухое, 0,75 л

 Абхазия

 Легкий, гармоничный вкус, аромат с нотами земляники


°C 16-18°C


 Отлично подойдет к мясным блюдам и блюдам из курицы.

~~505²²~~ **-19%**
599⁹⁹




ВИНО АТАУАД ГУМИСТА АШТА,
красное сухое, 0,75 л

 Абхазия

 Гармонично сочетается с блюдами из красного мяса, дичью, выдержанными сырами.


°C 16-18°C


 Вкус с дымными нотками, танинами и послевкусием черного перца и малины.

~~915⁷²~~ **-42%**
529⁹⁹




ВИНО INKERMAN ЛЕГЕНДА ИНКЕРМАНА,
белое полусладкое, 0,75 л

 Россия, Крым

 С нотами белых цветов, экзотических фруктов, меда и муската


°C 12-14°C

 Сочетается с блюдами из белого мяса птицы и телятины

~~578²²~~ **-31%**
399⁹⁹



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВИНО ИГРИСТОЕ MARTINI ASTI,белое сладкое, 0,75 л,
в подарочной упаковке Италия, Пьемонт

Аромат спелого персика, апельсина и цветущей акации

°C 6-8°C




Фрукты, ягоды, мягкие сыры



Brut, белое брют

**-16%****от 999.99****ШАМПАНСКОЕ/ВИНО ИГРИСТОЕ 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



Красное полусладкое

**399.99****ВИНО ИГРИСТОЕ MARTINI BRUT,**

белое, 0,75 л

 Италия, Пьемонт

Мягкий, освежающий вкус

°C 6-8°C




Рекомендуется подавать с морепродуктами, сырами



Rose Extra Dry, розовое

**1430 -16%****1199****ВИНО ИГРИСТОЕ MONDORO,**

белое сладкое, 0,75 л

 Италия, Пьемонт

Вкус фруктовый, с оттенками мускатного винограда, ананаса, груши, персика

°C 6°



Сочетается с выдержанными сырами и салатами, а также умеренно острыми блюдами

**от -22%****999.99**

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)

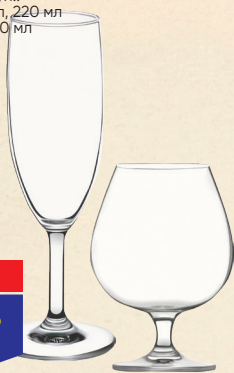
от 69⁹⁹

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*Pasabance***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*Pasabance***от -27%**
от 72.99**ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ
PASABANCE TOSCANA**, стекло:- салатник: 26 см, 13 см
- блюдо, 30 см*Pasabance***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**,

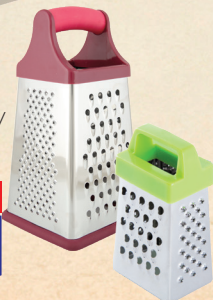
бамбук / нержавеющая сталь

**1052 -53%**
499.99**ПОДНОС:**- БЫПЛАСТ, 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**,

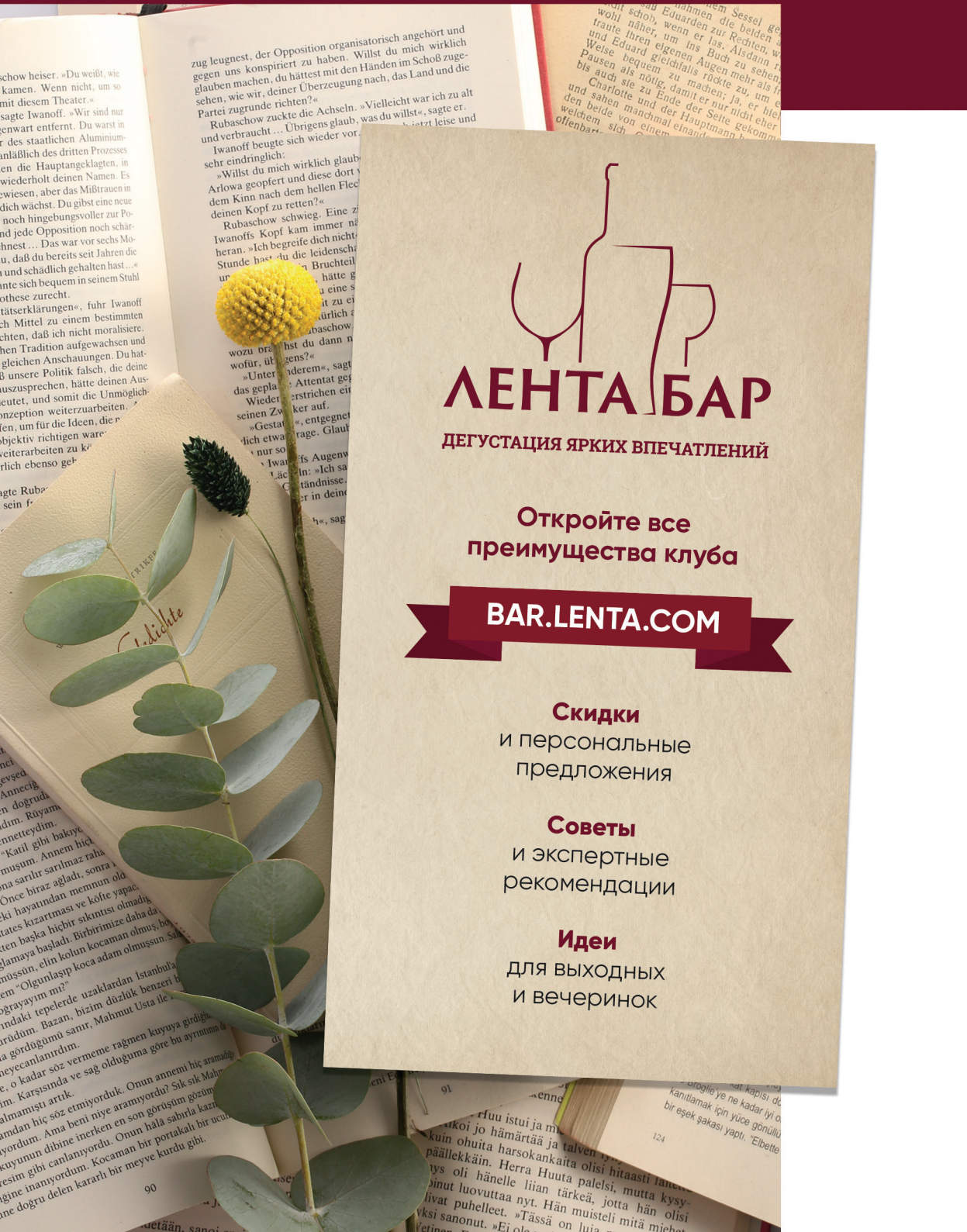
в ассортименте

**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



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.