



# Maukas ruoka – parempi vuosi\*

\* Готовим к лучшему

28 января — 17 февраля 2021 года

# KUUKAUDEN TUOTE\*

\* товар месяца

Вы можете отмечать международный День всех влюблённых или Финский День друзей — а можете просто отмечать личный день любви к печенье (он, кстати, может праздноваться ежедневно). В любом случае печенье-сердца Original придется кстати — они тонкие, хрустящие и восхитительно имбирные. Подавайте их к чаю, добавьте к мороженому, используйте в качестве основы для тарталеток с лососем или даже приготовьте из них шарики с добавлением козьего сыра.

Нужны ещё идеи на 14 февраля? Посмотрите на страницах 4–5 и 62.



**ПЕЧЕНЬЕ ИМБИРНОЕ**  
Original, ANNAS,  
400 г, Швеция

389<sup>00</sup>

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

# 14 HELMI- KUUTA\*



\* 14 ФЕВРАЛЯ



**НАБОР ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ**  
Finest Selection, ассорти,  
Merci, 400 г, Германия

792<sup>90</sup>  
**499<sup>90</sup>**



**КОНФЕТЫ ШОКОЛАДНЫЕ**  
Geisha в упаковке-сердце,  
Fazer, 225 г, Финляндия

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



**КОНФЕТЫ ШОКОЛАДНЫЕ**  
в упаковке-сердце,  
Ferrero Rocher, 100 г, Польша

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



**КОНФЕТЫ**  
в ассортименте, Raffaello,  
90/120/200 г

от 234<sup>90</sup>  
**от 169<sup>90</sup>**



**ШОКОЛАД**  
Swiss Premium в ассортименте,  
горький/молочный, Lindt,  
300 г, Швейцария

749<sup>90</sup>  
**569<sup>90</sup>**



**ШОКОЛАД**  
тёмный/молочный в ассортименте,  
Karl Fazer, 190/195/200 г,  
Финляндия

от 299<sup>90</sup>  
**от 219<sup>90</sup>**



**ШОКОЛАД**  
Excellence тёмный в ассортименте, Lindt,  
100 г, Франция

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



**ШОКОЛАД**  
Senses Rose Gold Edition,  
KitKat, 112 г

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



# ШВЕЙЦАРИЯ В МИНИАТЮРЕ

Собрали для вас всё, за что можно полюбить Швейцарию: фондю, салями с чёрным перцем, солёное масло, творог, йогурт. И конечно, сыры: бри с трюфелем, рикотту из буйволиного молока, на 100% швейцарский пармезан и особую гордость страны — пикантный грюйер и бархатный тет-де-муан. Горы и чистый воздух в два разворота не поместились, извините.

## Фондю с сыром горгонзола

Фондю — такой же символ Швейцарии, как зелёные луга с пасущимися на них коровами. Считается, что блюдо придумали именно пастухи: они заливали вином подсыхший сыр, нагревали, а затем макали в растопленную массу кусочки хлеба. До наших дней рецепт дошёл практически без изменений, разве что сыр теперь берут более изысканный — например, пряную горгонзолу. Но, как и раньше, фондю дополняют белым вином. Хотя рюмка вишнёвого шнапса тоже будет очень кстати.



**ФОНДЮ**  
с сыром горгонзола,  
40%, Emmi, 400 г,  
Швейцария

959<sup>00</sup>  
**699<sup>90</sup>**



**СЫР**  
твёрдый Tête de Moine,  
51%, Emmi, 100 г,  
Швейцария

649<sup>90</sup>

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



**СЫР**  
Маскарпоне/Рикотта  
из буйволиного  
молока, 80/40%, Züger,  
250 г, Швейцария

от 272<sup>90</sup>  
**от 244<sup>90</sup>**



**СЫР**  
салатный Hirtenkäse,  
49%, Züger, 160 г,  
Швейцария

256<sup>90</sup>  
**219<sup>90</sup>**



### Сыр мягкий с белой плесенью, Margot Fromages

Французы уверены, что настоящий бри может быть только во Франции, но швейцарцы с ними категорически не согласны — и вот уже более 130 лет сами варят этот сыр. Компания Margot Fromages передаёт семейный рецепт из поколения в поколение: в бри не добавляют консерванты и красители и тем самым сохраняют естественный вкус молока. Сыр получается сливочным, нежным и чуть сладковатым: подавайте его с фруктами, орехами или мёдом — и, конечно, с бокалом шабли или божоле.



#### СЫР

мягкий с белой плесенью Val d'Arve Brie de Romandie, Margot Fromages, 180 г, Швейцария



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



#### СЫР

твёрдый Швейцарский, 45%, Emmi, 150 г, Швейцария



569<sup>90</sup>  
**424<sup>90</sup>**



#### СЫР

мягкий с белой плесенью Le Truffé, Margot Fromages, 75 г, Швейцария



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



#### СЫР

твёрдый Грюйер, порционный, 49%, Emmi, 170 г, Швейцария



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



#### СЫР

Пармезан, 38%, Laime, 140 г



309<sup>90</sup>  
**229<sup>90</sup>**



#### СЫР

Моцарелла в ассортименте, 42/45%, Züger, 100–250 г, Швейцария



от 97<sup>90</sup>  
**от 82<sup>90</sup>**





### Солёное сливочное масло Schweiz

Все, кто считает, что можно просто посолить классическое масло, никогда не пробовали настоящее солёное. В нём нет привычной сладости, зато вкус сливок — ярче и насыщеннее. Он органично дополняет выпечку, каши и гарниры и раскрывается в сочетании с рыбой — например, в сморребродах с сельдью и брускеттах с копчёным лососем. Но если хотите попробовать что-то действительно необычное — приготовьте коктейль, смешав солёное масло с горячим ромом и мёдом.



**МАСЛО**  
сливочное Schweiz,  
солёное, 82%, Laimé,  
160 г

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



**МАСЛО**  
сливочное Schweiz,  
классическое, 82%,  
Laimé, 160 г

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



**ТВОРОГ**  
зернёный классический,  
3,7%, Züger, 200 г,  
Швейцария



129<sup>90</sup>  
**116<sup>90</sup>**



**ЙОГУРТ**  
Greek Style с клубникой,  
2%, Emmi, 150 г,  
Швейцария



209<sup>90</sup>  
**125<sup>90</sup>**



### Салями Rapelli

Когда почти 100 лет назад молодой Марио Рапелли открывал свою мясную лавку, он и предположить не мог, что вскоре его колбасы станут настоящим швейцарским деликатесом. За ними ехали со всей страны и сравнивали с хорошим вином — салями хотелось не только есть, но и нюхать, наслаждаясь букетом пряных ароматов. Чтобы попробовать их сейчас, необязательно покупать билет в Швейцарию — достаточно зайти в PRISMA. Подавайте колбасу с горячей чабаттой, финиками и кружкой прохладного светлого пива.



#### ЙОГУРТ

Swiss Premium со вкусом черники/манго/абрикоса, 1,5%, Emmi, 100 г, Швейцария

95<sup>90</sup>  
**56<sup>90</sup>**



#### ШЕЙКА

выдержанная, Rapelli, 65 г, Швейцария

639<sup>90</sup>  
**499<sup>90</sup>**



#### КОЛБАСА

салями Paveé Pere с молотым чёрным перцем/Rapellino Classico, Rapelli, 80 г, Швейцария

от 429<sup>90</sup>  
**от 339<sup>90</sup>**





**САЛАТ**  
Сельдь под шубой,  
100 г

31<sup>99</sup>  
**27<sup>99</sup>**



**КОТЛЕТЫ**  
куриные жареные,  
100 г

49<sup>99</sup>  
**44<sup>99</sup>**



**КАРТОФЕЛЬ**  
запечённый  
с розмарином, 100 г

29<sup>99</sup>  
**23<sup>99</sup>**



**САЛАТ**  
мясной, 100 г

43<sup>99</sup>  
**37<sup>99</sup>**



**САЛАТ**  
из свёклы с майонезом  
и чесноком, 100 г

23<sup>99</sup>  
**19<sup>99</sup>**

**СЁМГА**  
горячего копчения  
пряная с мёдом, 100 г

259<sup>90</sup>  
**239<sup>90</sup>**





# Tuore tarjous\*

\* Свежее предложение

**-20%**

**28 ЯНВАРЯ — 3 ФЕВРАЛЯ**

**МАНДАРИНЫ**

Муркот, 1 кг

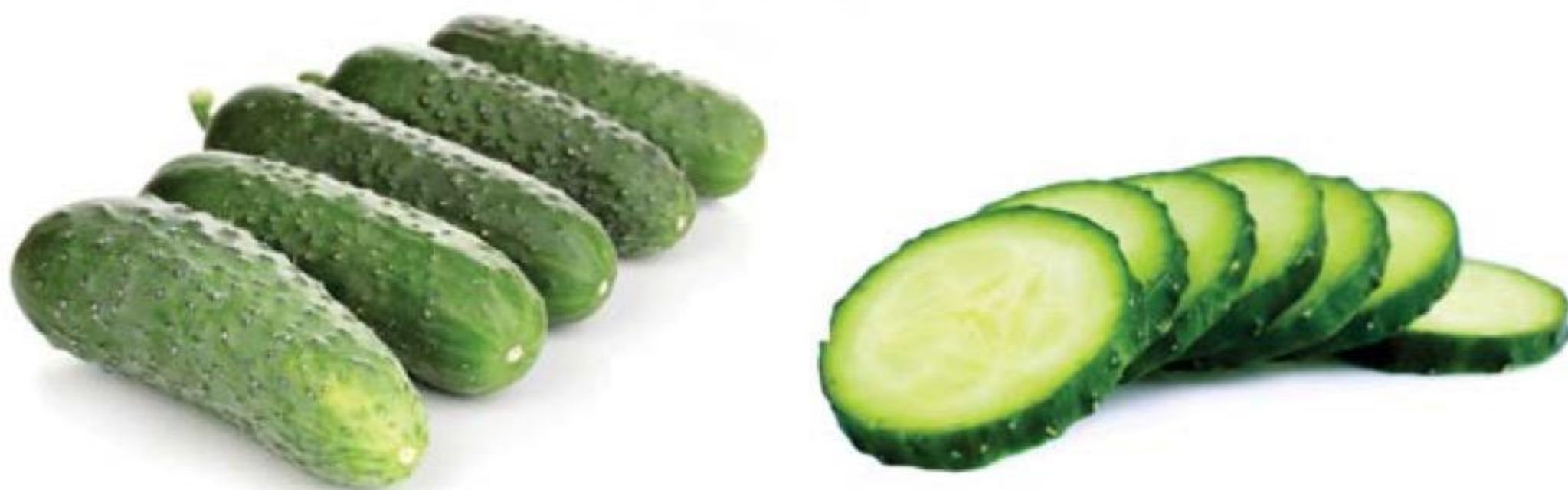


**-20%**

**4 ФЕВРАЛЯ — 10 ФЕВРАЛЯ**

**ОГУРЦЫ**

корнишоны, 300 г



**-20%**

**11 ФЕВРАЛЯ — 17 ФЕВРАЛЯ**

**КЛУБНИКА**

в упаковке-сердце, 340 г



Сочная хурма, свежие листья салата, креветки и поджаренные кедровые орешки — словно напоминание о том, что лето обязательно наступит, каким бы далёким оно сейчас ни казалось. Самый интересный ингредиент здесь мусс из козьего сыра: он смягчает терпкость хурмы и придаёт салату едва уловимую остроту.



#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- крупные варёно-мороженые креветки — 180 г;
- лимон — 1 шт.;
- авокадо — 1 шт.;
- хурма — 2 шт.;
- салатный микс — 100 г;
- оливковое масло — 1 ст. л.;
- перец — по вкусу;
- соль — по вкусу;
- кедровые орешки — 3 ст. л.

#### Соус из козьего сыра:

- пастообразный козий сыр — 100 г;
- йогурт — 100 мл;
- молотый чёрный перец — по вкусу.



#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Разморозьте варёные креветки. Тщательно слейте воду с креветок и выжмите в них сок из половины лимона.
- 2 Для соуса разомните козий сыр с йогуртом. Слегка приправьте молотым чёрным перцем и дайте некоторое время постоять в прохладе.
- 3 Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку и ложкой выложите мякоть на разделочную доску. Нарежьте авокадо и в конце заправьте лимонным соком. Выложите салатную смесь в миску, добавьте оливковое масло, щепотку соли и перца.
- 4 Вымойте хурму и удалите листья. Нарежьте фрукты. Добавьте в салат креветки, хурму и авокадо, перемешайте.
- 5 Слегка обжарьте кедровые орехи на сковороде и выложите на салат. Выложите соус ложкой на салат или подайте отдельно.



**КРЕВЕТКИ**  
углохвостые варёно-мороженые в панцире с головой, VICI, 750 г

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



**МАСЛО**  
оливковое рафинированное, ITLV, 0,5 л, Испания

589<sup>90</sup>  
**409<sup>90</sup>**



**ЙОГУРТ**  
сливочный Laplandia, 8,5%, Valio, 260 г

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

# Капустный гратен



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- цветная капуста — 400 г;
- брокколи — 300 г.

## Соус:

- маргарин — 3 ст. л.;
- тёртый твёрдый сыр эмменталь — 150 г;
- молоко — 300 мл;
- плавленый сыр — 100 г;
- пшеничная мука — 2 ст. л.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Нарежьте брокколи и цветную капусту кусочками одинакового размера. Готовьте на пару или в небольшом количестве воды 4 минуты. Слейте воду.
- 2 Приготовьте соус. Растопите маргарин в кастрюле с тефлоновым покрытием. Добавьте муку и немного перемешайте. Постепенно добавляйте молоко, постоянно помешивая. Дайте массе закипеть. Добавьте нарезанный плавленый сыр и половину тёртого твёрдого сыра. Размешайте соус до состояния однородной массы.
- 3 Выложите капусту в форму для выпечки. Сверху вылейте соус и посыпьте оставшейся частью тёртого сыра. Выпекайте в духовке при температуре 225 градусов около 20 минут или пока поверхность не подрумянится.

Говорят, что грибной жульен надоест не может. Но если это всё же произошло, предлагаем полезную альтернативу — гратен из брокколи и цветной капусты. В нём целых два вида сыра (куда же без него!), а вкус ничем не уступает «звезде новогоднего стола». Чем не повод продлить приятные воспоминания о зимних праздниках?



**МОЛОКО**  
0%, Valio, 1 л

102<sup>90</sup>  
**81<sup>90</sup>**



**КАПУСТА**  
цветная, Hortex, 400 г

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



**СЫР**  
плавленый Бри, 45%,  
Président, 200 г

154<sup>90</sup>  
**115<sup>90</sup>**

# Суп с сосисками



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- вода — 600 мл;
- сосиски — 300 г;
- томатная паста — 100 мл;
- бульонный кубик — 2 шт.;
- замороженная овощная смесь с картофелем — 0,5 пакета;
- плавленый сыр — 100 г;
- порошок карри — 1 ч. л.;
- чёрный перец — 1 щепотка;
- петрушка — 1 пучок.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Доведите воду до кипения и растворите в ней бульонные кубики.
- 2 Всыпьте овощную смесь и варите до готовности картофеля.
- 3 Добавьте томатную пасту, сыр и специи. Хорошо перемешайте.
- 4 Нарежьте сосиски и опустите их в суп. Доведите до кипения, проверьте на соль и откорректируйте вкус.
- 5 Подавайте, посыпав рубленой петрушкой.

Если вам кажется, что суп с сосисками — это слишком просто, то вам не кажется. Это действительно просто. А ещё сытно и, как бы банально это ни звучало, вкусно. Сосиски, овощная смесь, томатная паста, секретный ингредиент в виде плавленого сыра и всего 20 минут времени — вот всё, что нужно, чтобы сделать холодный зимний день чуть теплее.



**СОСИСКИ**  
Молочные, Pit Product,  
336 г

189<sup>90</sup>  
**114<sup>90</sup>**



**ПАСТА**  
томатная с травами  
в тубике, Rainbow,  
135 г, Италия

89<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**СЫР**  
плавленый с ветчиной/  
с грибами/Сливочный,  
55%, Hochland, 400 г

222<sup>90</sup>  
**177<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

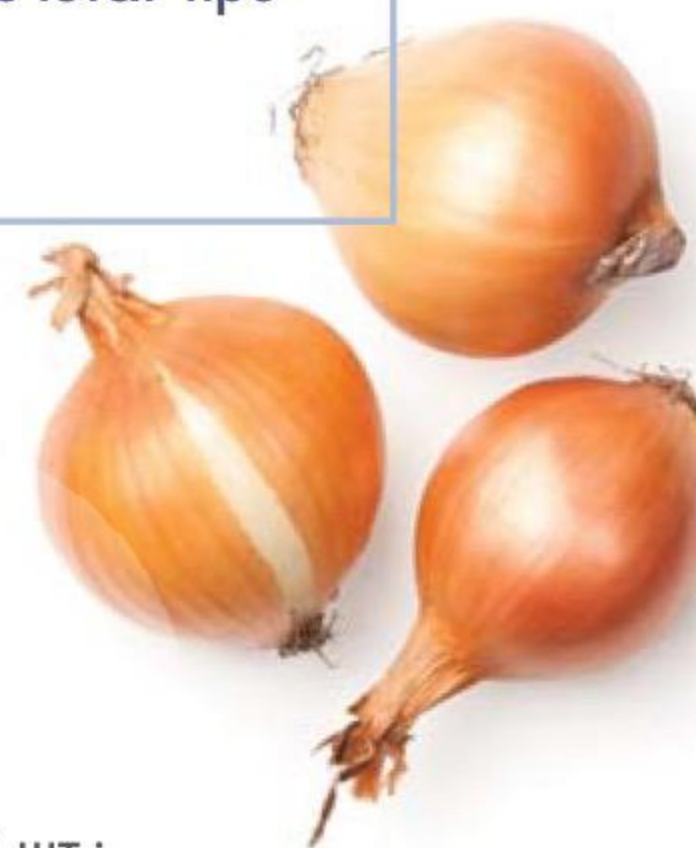


# Луковый суп

Тёплый (нет, горячий!) привет из Парижа — и, несомненно, один из символов французской кухни. Густая луковая основа, шапка из поджаренного хлеба и целый океан расплавленного сыра — простое блюдо, которое хочется пробовать снова и снова.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- вода — 1 л;
- сахар — 1 ст. л.;
- чеснок — 2 зубчика;
- кубик куриного бульона — 2 шт.;
- белое вино — 200 мл;
- маргарин или сливочное масло — 50 г;
- лук — 500 г;
- тёртый твёрдый сыр — 150 г;
- поджаренный хлеб — 5 ломтиков;
- соль и чёрный перец — по вкусу.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Очистите лук и нарежьте его тонкими полукольцами. Измельчите зубчики чеснока.
- 2 Поставьте толстостенную кастрюлю на средний огонь и растопите сливочное масло.
- 3 Добавьте лук и чеснок в кастрюлю и обжаривайте, пока лук не станет прозрачным.
- 4 Убавьте огонь, добавьте сахар и немного подрумяньте лук до карамельной консистенции.
- 5 Вылейте в кастрюлю вино и помешивайте около минуты. Приготовьте бульон из кубиков и 0,5 литра воды и добавьте в кастрюлю.
- 6 Доведите суп до кипения и варите на очень медленном огне в течение 15–20 минут.
- 7 Перемешайте, добавьте оставшиеся 0,5 литра воды, снова доведите суп до кипения и варите ещё 15 минут.
- 8 Разлейте суп по сервировочным тарелкам и положите поверх супа кусок поджаренного хлеба с тёртым сыром на поверхности.
- 9 Подержите тарелки в горячей духовке примерно 5 минут, пока на поверхности сыра не образуются пузырьки. Подавайте сразу.



**ВИНО**  
Casa Lunardi Pinot  
Grigio, белое, сухое,  
12%, 0,75 л, Италия

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



**МАСЛО**  
сливочное, 82%, Arla  
Natura, 180 г

178<sup>90</sup>  
**128<sup>90</sup>**



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

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

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Кассероль с тунцом

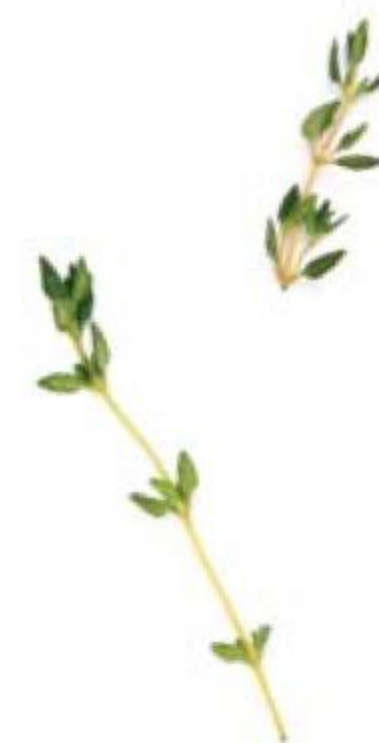


Когда с Атлантики дует холодный ветер, в рыбацких деревушках Бретани хозяйки готовят к ужину ароматную кассероль с тунцом и копчёным сыром — заправляют её сливками, посыпают душистым тимьяном, а подают с любовью и хрустящим свежим салатом. Идеальное сочетание для тёплого семейного вечера.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- зелёный лук — 100 г;
- измельчённый тунец в масле — 370 г;
- картофельные дольки с укропом — 500 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- ломтики копчёного плавленого сыра — 150 г;
- сливки — 200 мл;
- тимьян — 1 ч. л.;
- соль — ½ ч. л.;
- маргарин — 10 г.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Нагрейте духовку до 200 градусов. Слейте масло с тунца. Мелко нарежьте зелёный и репчатый лук, а также ломтики копчёного сыра.
- 2 Смажьте форму для запекания маргарином. Смешайте в ней тунца, нарезанный лук, копчёный сыр и картофельные дольки с укропом.
- 3 Отдельно смешайте сливки, соль и тимьян и вылейте их на форму сверху. Готовьте на нижнем уровне духовки около часа.



**ДОЛЬКИ**  
картофельные  
с укропом, Мираторг,  
400 г

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



**МАРГАРИН**  
без лактозы, 40%,  
Rainbow, 400 г,  
Финляндия

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



**ФОРМА**  
для выпечки в виде  
сердца, House, 1 шт.

639<sup>90</sup>  
**479<sup>90</sup>**

# Рулетики из сельди



Селёдка хороша не только под шубой. Попробуйте запечь её по нашему рецепту — и знакомая рыба заиграет новыми красками: чеснок и травы добавляют ей пикантности, а творожный сыр сделает вкус более кремовым. Кстати, не забудьте подать к этому блюду хлеб — чтобы, пока никто не видит, обмакивать его в получившийся сливочный бульон.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе сельди — 600 г;
- творожный сыр без приправ — 200 г;
- рапсовое масло — 1 ст. л.;
- молотый белый перец — ½ ч. л.;
- чеснок — 3 зубчика;
- горшочек укропа — 1 шт.;
- горшочек шнитт-лука — 1 шт.;
- лимонный сок — 50 мл;
- хлебцы — 2 шт.;
- соль — 1,5 ч. л.;
- вода — 50 мл.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Филе сельди, не отделяя от кожи, приправьте солью и белым перцем. Оставьте на 15 минут.
- 2 Смешайте творожный сыр, раздавленный чеснок и нарезанную зелень.
- 3 Переверните филе кожей вверх и намажьте сырной смесью.
- 4 Скатайте филе в рулетики и поместите их в форму для запекания размером 20 × 20 см вплотную друг к другу.
- 5 Смешайте воду с лимонным соком и полейте рыбу полученной жидкостью. Сверху посыпьте измельчёнными хлебцами и сбрызните маслом.
- 6 Запекайте 20 минут в разогретой до 200 градусов духовке. Затем выньте рыбу из духовки и дайте ей немного остыть, чтобы лучше раскрыть вкус.
- 7 Подавайте сельдь с хлебом и салатом из свежих овощей.



**СЕЛЬДЬ**  
атлантическая  
неразделанная  
специального посола,  
VIČI, 1 кг

361<sup>90</sup>  
**287<sup>90</sup>**



**СОК**  
лимонный, X-tra, 200 мл,  
Италия

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



**ЛЕПЁШКИ**  
ржано-пшеничные  
Краюшки, Хлебный  
дом, 240 г

69<sup>90</sup>  
**52<sup>90</sup>**





# Томатные сердца

Пока в англоязычных странах сердца «носят на рукаве», в Финляндии их ставят прямо на стол. Tomaatti yrttisydämet буквально переводится как «томатные травяные сердца», и это тот случай, когда название говорит само за себя. Пышное тесто, нежный сыр фета, ароматные тимьян и базилик — если не так пахнет любовь, то как ещё?



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- тесто для пирогов — 400 г.

## Начинка:

- томаты — 100 мл;
- тимьян — 1 ч. л.;
- куриное яйцо — 2 шт.;
- томаты черри — 10 шт.;
- сливки — 150 г;
- сыр фета — 200 г;
- измельчённый свежий базилик — 50 мл.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Раскатайте тесто и разложите по небольшим формочкам в виде сердец.
- 2 Измельчите томаты, в отдельной ёмкости смешайте сливки, яйца и тимьян.
- 3 Выложите на тесто измельчённый сыр фета и базилик. Полейте яично-сливочной смесью. Прижмите половинки томатов черри к поверхности.
- 4 Запекайте в духовке при температуре 225 градусов в течение 15–20 минут. Подавайте в тёплом виде с овощным салатом на выбор.



**ТИМЬЯН**  
40 г

**-20%**



**БАЗИЛИК**  
красный, 20 г

**-20%**



**ТОМАТЫ**  
черри, 250 г

**-20%**

27 января — 17 февраля 2021 года

# Вегетарианский соус болоньезе



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- овсяные хлопья — 225 г;
- рапсовое масло — 1 ст. л.;
- лук — 1 шт.;
- измельчённые томаты — 500 г;
- соль — ½ ч. л.;
- молотый чёрный перец — ¼ ч. л.;
- томаты черри — 250 г;
- горшочек базилика — ½ шт.;
- веганский сыр — по вкусу.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Обжарьте овсяные хлопья в небольшом количестве масла до хруста. Затем добавьте нарезанный лук и измельчённые томаты. Посолите, поперчите и тушите 10 минут.
- 2 Добавьте разрезанные пополам томаты черри и тушите ещё 10 минут. Снимите с плиты и посыпьте соус порванными листьями базилика.
- 3 Подавайте болоньезе с цельнозерновой пастой или отварным картофелем, посыпав тёртым веганским сыром.

Меняем говяжий фарш на овсяные хлопья, а пармезан — на веганский сыр и с удивлением обнаруживаем, что соус болоньезе может быть не менее соблазнительным и без мяса. По этому рецепту он получается насыщенным, ароматным и универсальным. Подавайте веганский болоньезе с пастой или молодым картофелем, добавляйте его в лазанью и пиццу или ешьте просто так — с ломтиками хрустящей чиабатты.



**ХЛОПЬЯ**  
овсяные с отрубями,  
Kotimaista, 800 г,  
Финляндия

239<sup>90</sup>  
**189<sup>90</sup>**



**ХЛОПЬЯ**  
овсяные, Kotimaista, 750 г,  
Финляндия

124<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**



**ТОМАТЫ**  
протёртые, Rainbow,  
200 г, Италия

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



# Свиное филе в тесте

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- свиная вырезка — 600 г;
- слоёное тесто — 3 пласта;
- куриное яйцо — 1 шт.

## Начинка:

- лук-шалот — 1 шт.;
- бекон — 3 ломтика;
- шампиньоны — 200 г;
- измельчённая зелень (петрушка или базилик) — 3 ст. л.;
- соль — по вкусу;
- молотый чёрный перец — по вкусу.

## Коньячный соус:

- измельчённый зелёный перец — 1 ч. л.;
- коньяк — 2,5 ст. л.;
- острая горчица — 2 ст. л.;
- сливки — 300 мл;
- загуститель — 1 ч. л.;
- соль — по вкусу.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 За час до приготовления выньте филе из холодильника, чтобы довести его до комнатной температуры. Разморозьте слоёное тесто.
- 2 Приготовьте начинку. Нарежьте бекон тонкими ломтиками, а грибы и лук — мелкими кубиками. Обжарьте всё на сковороде, дайте остыть, затем добавьте соль, перец и измельчённые травы.
- 3 Подрумяньте филе со всех сторон. Остудите.
- 4 Сложите пластины теста внахлёст и скатайте из них один большой пласт. Выложите в центр остывшее филе, а на него — грибную начинку. Оберните всё тестом.
- 5 Аккуратно положите рулет в форму для выпечки швом вниз. Смажьте поверхность взбитым яйцом и слегка наколите вилкой.
- 6 Выпекайте 45 минут при температуре 200 градусов на среднем уровне духовки. Внутренняя температура мяса должна стать около 78 градусов. Выньте блюдо из духовки и дайте ему немного постоять.
- 7 Приготовьте соус. Нагрейте сливки, добавьте к ним коньяк, горчицу и варите всё в течение 10–15 минут. Влейте загуститель, приправьте измельчённым зелёным перцем и посолите.
- 8 Нарежьте мясо порционными кусками. Подавайте с коньячным соусом и гарниром из жареного картофеля или овощей на пару.



**КОНЬЯК**  
VSOP, 40%, Henri  
Mounier, 0,7 л,  
Франция

4 109<sup>00</sup>  
**2 999<sup>00</sup>**



**СЛИВКИ**  
для кофе, 10%, Valio,  
250 мл

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



**ПРИПРАВА**  
для буженины с перцем  
и семенами горчицы,  
Naturell, 20 г

39<sup>90</sup>  
**27<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



# Гусиное филе

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе гусиной грудки — 450 г;
- сливочное масло — 2 ч. л.;
- соль — ½ ч. л.;
- смесь перцев — ½ ч. л.

## Розмариново-сидровый соус:

- лук-шалот — 2 шт.;
- рапсовое масло — 1 ст. л.;
- яблочный сидр (сухой) — 0,5 л.;
- яблочный уксус — 1 ст. л.;
- цельнозерновая горчица — ½ ст. л.;
- измельчённый розмарин — 2 ст. л.;
- гусиный жир или сливочное масло — 1 ст. л.;
- соль — ¼ ч. л.;
- смесь перцев — 1 щепотка.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Начните с соуса. Очистите лук и нарежьте мелкими кусочками. Обжарьте в масле в кастрюле. Добавьте сидр и уксус. Варите до тех пор, пока не останется треть (около 200 мл). Основа для соуса может подождать при комнатной температуре до конца приготовления блюда.
- 2 Обжарьте предварительно размороженное филе грудки с небольшим количеством сливочного масла. Переложите филе на противень (на бумагу для выпечки), посолите и поперчите. Поместите термометр для жарки в самую толстую часть филе. Выпекайте в духовке при температуре 100 градусов в течение 30–50 минут.
- 3 Выньте филе из духовки, посолите и поперчите. Неплотно заверните в фольгу и дайте настояться в тёплом месте примерно 15 минут.

## Важно: степень прожарки мяса зависит от температуры на термометре.

- При температуре 55 градусов мясо всё ещё будет красным, но уже мягким и нежным.
  - При 60 градусах оно будет более готовым, но всё ещё сочным.
  - Если вы хотите довести мясо до полной готовности, дождитесь, пока температура на термометре не достигнет 75 градусов.
- 4 Нагрейте соусную основу. Добавьте туда горчицу и розмарин. Посолите и поперчите. Подавайте блюдо с жареной морковью и картофелем.



**УКСУС**  
яблочный, Rainbow,  
0,25 л, Франция

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



**СИДР**  
яблочный, 3,7–5,7%,  
Pomme Royal, 0,5 л

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

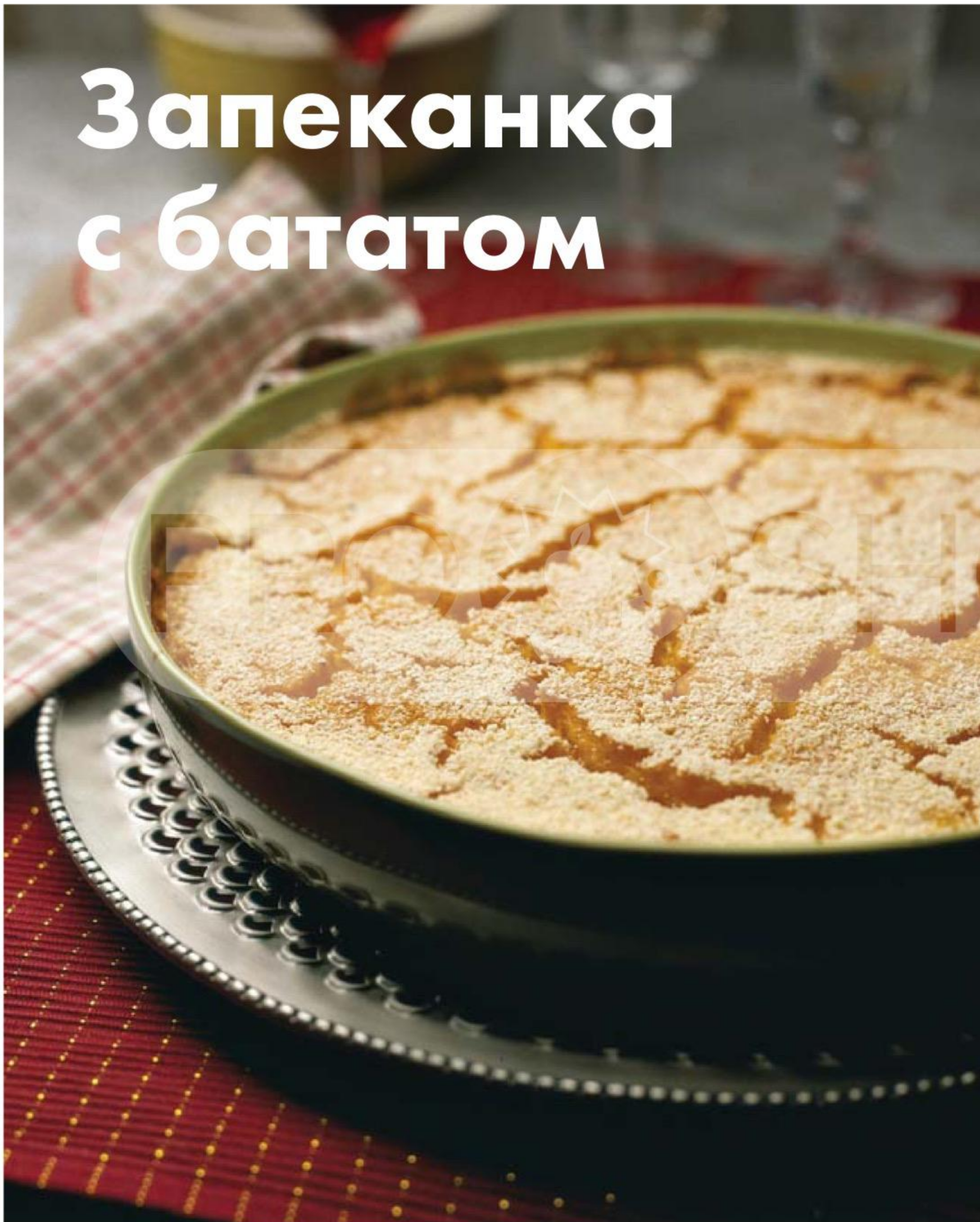


**МАСЛО**  
рапсовое, Rainbow,  
1 л, Бельгия

239<sup>90</sup>  
**189<sup>90</sup>**

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Запеканка с бататом

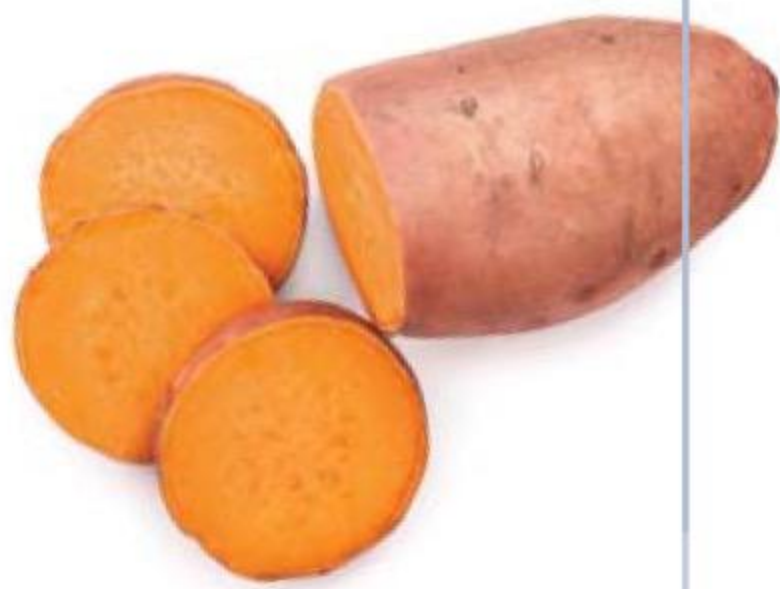


## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- батат — 1 кг;
- яичный желток — 3 шт.;
- картофель — 3 шт.;
- лук — 1 шт.;
- кубик овощного бульона — 1 шт.;
- вода — 1 л;
- сливки для взбивания — 200 мл;
- панировочные сухари — 2 ст. л.;
- сироп — 80 мл;
- сливочное масло или маргарин — 25 г;
- тёртый свежий имбирь — 1,5 ст. л.;
- молотый чёрный перец — ½ ч. л.;
- соль — ½ ч. л.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Нагрейте духовку до 175 градусов. Батат, лук и картофель очистите и нарежьте кубиками. Сварите овощи и имбирь в подсоленной воде с кубиком овощного бульона. Сохраните 100 мл бульона, остальное вылейте. Сделайте пюре из готовых овощей и охладите его.
- 2 Смешайте желтки и сливки, добавьте панировочные сухари и дайте им несколько минут набухнуть в желтково-сливочной смеси. Вылейте смесь в овощное пюре. Растопите сливочное масло и добавьте его к массе. Добавьте сироп, специи и бульон. Перемешайте.
- 3 Выложите смесь в форму для выпечки и посыпьте поверхность панировочными сухарями. Выпекайте около 30 минут на нижнем уровне духовки.



Чтобы не путать батат с картошкой, нужно хотя бы раз приготовить их вместе — например, добавить в основу лёгкой запеканки со сливками и имбирём. Получится нетривиальный овощной гарнир с нежным сладковатым послевкусием. Впрочем, как отдельное блюдо для ЗОЖ-вечеринки запеканка тоже будет кстати.



**ПРИПРАВА**  
чёрный перец  
Теличерри, Santa  
Maria, 70 г

387<sup>90</sup>  
**289<sup>90</sup>**



**МАСЛО**  
сливочное  
традиционное, 82,5%,  
BURÉNKA CLUB, 180 г

154<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**



**ВОДА**  
негазированная,  
Святой источник,  
0,75 л

38<sup>90</sup>  
**29<sup>90</sup>**



# Свекольный торт

Свёкла — это не только борщ и мамин винегрет. Смешайте её с шоколадом (да-да!) — и получите оригинальный торт, рецепт которого у вас не раз спросят сбитые с толку друзья. А чтобы точно сделать этот десерт вашим секретным оружием на любой вечеринке, мы добавили в него корицу, яблочный джем и нежную сливочную глазурь.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- пекарский порошок — 1 ст. л.;
- ванильный сахар — 1 ч. л.;
- яблочное варенье — 100 мл;
- куриное яйцо — 2 шт.;
- корица — 2 ч. л.;
- пшеничная мука — 200 мл;
- тёртая свёкла — 300 мл;
- сахар — 150 мл;
- шоколад — 100 г;
- растительное масло — 100 мл.

## Глазурь:

- ванильный сахар — 1 ч. л.;
- сахар — 200 мл;
- сливочное масло или маргарин — 25 г;
- плавленный сыр — 50 г.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Разогрейте духовку до 175 градусов.
- 2 Взбейте яйца и сахар до образования пены.
- 3 Соедините сухие ингредиенты (пекарский порошок, ванильный сахар, корицу, пшеничную муку) и смешайте с яичной пеной.
- 4 Свёклу очистите и натрите на тёрке. Растопите шоколад.
- 5 В тесто аккуратно добавьте тёртую свёклу, шоколад, масло и яблочный джем.
- 6 Вылейте тесто в смазанную маслом форму для выпечки и запекайте около 40 минут. Дайте остыть.
- 7 Для глазури смешайте мягкое масло, плавленный сыр и сахар. Выложите на торт. Украсьте шоколадной крошкой и орехами.



**МАСЛО**  
сливочное, 82,5%,  
Тысяча озёр, 400 г

339<sup>90</sup>  
**244<sup>90</sup>**



**МУКА**  
пшеничная полугрубого  
помола, Kotimaista, 2 кг,  
Финляндия

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



**ШОКОЛАД**  
Очень молочный,  
Россия, 90 г

85<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



-30%

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



от 20%

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



от 20%

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА

LUMINANCE®



от 25%

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА

Perfect Mousse



от 20%

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



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

167<sup>90</sup>  
**133<sup>90</sup>**



**МОЛОКО**  
отборное, 3,4–4,5%,  
Простоквашино, 1,5 л

109<sup>90</sup>  
**85<sup>90</sup>**



**МОЛОКО**  
отборное, 3,7%,  
Домик в деревне,  
930 г

83<sup>90</sup>  
**66<sup>90</sup>**



**МОЛОКО**  
безлактозное Eila,  
1,5%, Valio, 250 мл,  
Финляндия

69<sup>90</sup>  
**52<sup>90</sup>**



**ПРОСТОКВАША**  
2,5%, Брест-Литовск,  
380 г

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



**НАПИТОК**  
кисломолочный  
в ассортименте, 1%,  
G-balance,  
500/1 000 мл

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



**ТВОРОГ**  
5%, Простоквашино,  
220 г

112<sup>90</sup>  
**85<sup>90</sup>**



**ТВОРОГ**  
Фермерский, 5%,  
Бутербродов, 200 г

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



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

79<sup>90</sup>  
**61<sup>90</sup>**



**ЙОГУРТ**  
питьевой в ассортименте,  
1,2–3,6%, EPICA, 290 г

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



**ЙОГУРТ**  
питьевой  
в ассортименте, 2,4%,  
Чудо, 270 г

52<sup>90</sup>  
**40<sup>90</sup>**



**БИОЙОГУРТ**  
питьевой  
в ассортименте,  
2–2,9%, Активиа, 260 г

от 54<sup>90</sup>  
**от 39<sup>90</sup>**





**НАПИТОК**  
кисель с клубникой/  
с малиной/с черникой,  
Valio, 0,95 л, Финляндия

155<sup>90</sup>  
**123<sup>90</sup>**



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

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



**ПУДИНГ**  
молочный Grand Twist с шоко-  
ладом/с белым шоколадом, клуб-  
никой, печеньем и хрустящими  
шариками, 3,5/5,4%, Ehrmann,  
138 г

72<sup>90</sup>  
**58<sup>90</sup>**



**ЙОГУРТ**  
сливочный Laplandia  
в ассортименте,  
7–8,5%, Valio, 180 г

72<sup>90</sup>  
**54<sup>90</sup>**



**ЙОГУРТ**  
с вишней  
и черешней/с персиком  
и маракуйей, 2,5%,  
Чудо, 290 г

58<sup>90</sup>  
**46<sup>90</sup>**



**ЙОГУРТ**  
в ассортименте, 3,2%,  
Landliebe, 130 г

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



**БИОПРОДУКТ**  
в ассортименте, 3,5%,  
Активиа, 135 г

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



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

от 44<sup>90</sup>  
**от 33<sup>90</sup>**



**ЙОГУРТ**  
в ассортименте, 2,9%,  
Valio, 120 г

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



**СЫРОК**  
глазированный  
в ассортименте, Чудо,  
40 г

38<sup>90</sup>  
**32<sup>90</sup>**



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

от 39<sup>90</sup>  
**от 31<sup>90</sup>**



**КОКТЕЙЛЬ**  
молочный клубничный/  
шоколадный, 2/3%,  
Чудо, 0,2 л

39<sup>90</sup>  
**31<sup>90</sup>**



**СЫР**  
мягкий Бри, 60%,  
Président, 200 г

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



**СЫР**  
с голубой плесенью  
Blue Classic/Creamy,  
50/56%, Castello,  
125 г

от 259<sup>90</sup>  
**от 207<sup>90</sup>**



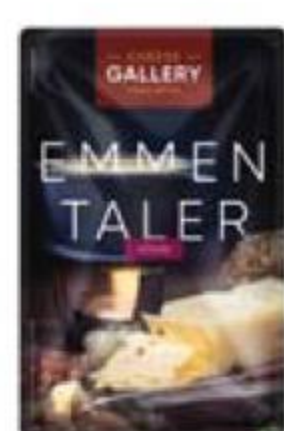
**СЫР**  
выдержанный  
Пармезан, 32/33%,  
Castello, 150 г

от 236<sup>90</sup>  
**от 188<sup>90</sup>**



**СЫР**  
Сливочный, 50%,  
Jalo Kerma, 220 г

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



**СЫР**  
Эмменталер, 45%,  
Cheese Gallery, 150 г

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



**СЫР**  
плавленный Crème  
de Brie/Bleu/  
Camembert, 50%,  
Président, 125 г

159<sup>90</sup>  
**119<sup>90</sup>**



**СЫР**  
Моцарелла мини/  
макси/боккончини,  
45%, Galbani,  
150/200/250 г

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



**СЫР**  
белый для салата  
с прованскими травами/  
Сливочный, 50%,  
Савушкин продукт, 250 г

105<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**



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

99<sup>90</sup>  
**74<sup>90</sup>**



**СЫР**  
Лёгкий/Сливочный,  
30/45%, Arla Natura,  
400 г

от 369<sup>90</sup>  
**от 287<sup>90</sup>**



**СЫР**  
Брест-Литовск Финский,  
Савушкин продукт, 200 г

159<sup>90</sup>  
**135<sup>90</sup>**



**СЫР**  
полутвёрдый в ассор-  
тименте, 17–45%,  
Oltermanni, 200–300 г

от 252<sup>90</sup>  
**от 199<sup>90</sup>**



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

204<sup>90</sup>  
**142<sup>90</sup>**



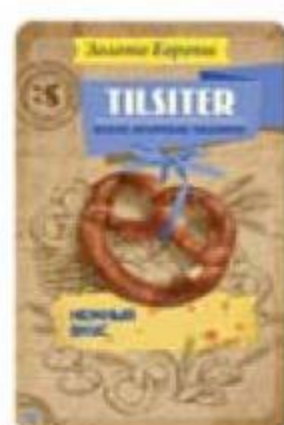
**СЫР**  
Брест-Литовск  
Классический,  
Савушкин продукт,  
150 г

144<sup>90</sup>  
**115<sup>90</sup>**



**СЫР**  
полутвёрдый  
Голландский/  
Российский, 45/50%,  
Valio, 120 г

от 136<sup>90</sup>  
**от 99<sup>90</sup>**



**СЫР**  
в ассортименте, 45%,  
нарезка, Золото Европы,  
150 г

от 129<sup>90</sup>  
**от 95<sup>90</sup>**



**СЫР**  
плавленный в ассортименте,  
ломтики, Hochland, 150 г

88<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**СЫР**  
плавленный в ассортименте,  
45%, Viola, 140 г

89<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**ПЕЛЬМЕНИ**  
в ассортименте,  
Цезарь, 500–800 г **от 239<sup>90</sup>**



**ПЕЛЬМЕНИ**  
Домашние/  
Фермерские,  
Мираторг, 800 г **от 199<sup>90</sup>**



**ПЕЛЬМЕНИ**  
в ассортименте,  
Хорошая кухня,  
450/900 г **от 149<sup>90</sup>**



**ПИЦЦА**  
Ristorante  
Speciale/с ветчиной,  
Dr. Oetker, 330/300 г,  
Германия **339<sup>90</sup>**  
**249<sup>90</sup>**



**ОСНОВА**  
для пиццы на оливковом  
масле с прованскими  
травами, Цезарь, 450 г **124<sup>90</sup>**  
**89<sup>90</sup>**



**КОТЛЕТЫ**  
из говядины и свинины,  
Fin Food, 360 г **279<sup>90</sup>**  
**189<sup>90</sup>**



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



**БЛИНЧИКИ**  
с телятиной/с ветчиной  
и сыром/с деревен-  
ским творогом, Цезарь,  
450 г **от 149<sup>90</sup>**  
**от 111<sup>90</sup>**



**ХРУМПИСЫ**  
из курицы BBQ/  
оригинальные,  
Мираторг, 250 г **от 154<sup>80</sup>**  
**от 109<sup>90</sup>**



**ОВОЩИ/РИС/  
БУЛГУР**  
замороженные  
в ассортименте,  
Мираторг, 400 г **от 142<sup>90</sup>**  
**от 109<sup>90</sup>**



**ОБЕД ГОТОВЫЙ**  
кура в соусе терияки  
с рисом/плов/филе рыбы  
с картофельным пюре,  
Главобед, 300 г **от 149<sup>90</sup>**  
**от 99<sup>90</sup>**



**НАГЕТСЫ**  
куриные  
в ассортименте,  
Мираторг, 300 г **от 144<sup>90</sup>**  
**99<sup>90</sup>**



**КРУАССАНЫ**  
французские  
с маслом, Rainbow,  
330 г, 6 шт., Франция

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



**МОРОЖЕНОЕ**  
пломбир классический/  
суфле с шоколадом/  
с черникой,  
Золотой стандарт, 475 г

349<sup>90</sup>  
**234<sup>90</sup>**



**МОРОЖЕНОЕ**  
пломбир с шоколадной  
крошкой,  
Мороженое Карелии,  
400 г

299<sup>90</sup>  
**179<sup>90</sup>**



**МОРОЖЕНОЕ**  
пломбир в ассортименте,  
Петрохолод, 400 г

от 272<sup>90</sup>  
**от 149<sup>90</sup>**



**МОРОЖЕНОЕ**  
пломбир  
из натурального  
молока, 48 копеек,  
420 г

141<sup>00</sup>  
**99<sup>90</sup>**



**МОРОЖЕНОЕ**  
рожок фисташковый/  
шоколадный/ванильный,  
Чистая линия, 110 г

от 114<sup>90</sup>  
**от 79<sup>90</sup>**



**МОРОЖЕНОЕ**  
Maxibon Страчателла,  
Nestlé, 140 г

87<sup>90</sup>  
**64<sup>90</sup>**



**МОРОЖЕНОЕ**  
в ассортименте, Золотой стандарт,  
86–100 г

от 54<sup>90</sup>  
**от 39<sup>90</sup>**



**МОРОЖЕНОЕ**  
в ассортименте,  
Мороженое Карелии,  
70/80 г

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



**СЕЛЬДЬ**  
Оливковая в масле,  
классическая/с томатами  
и базиликом, филе-  
кусочки, Балтийский берег,  
400 г

от 219<sup>90</sup>  
**от 152<sup>90</sup>**



**АНЧОУСЫ**  
в масле из филе кильки  
балтийской пряного  
посола, Балтийский берег,  
145 г

163<sup>90</sup>  
**114<sup>90</sup>**



**ИКРА**  
минтая/трески  
слабосоленая,  
Балтийский берег,  
130 г

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



**КИЛЬКА**  
балтийская пряного  
посола, Балтийский  
берег, 400 г

119<sup>90</sup>  
**82<sup>90</sup>**



**САЛАТ**  
чука с ореховым  
соусом/с кунжутным  
маслом, Балтийский  
берег, 250 г

125<sup>90</sup>  
**87<sup>90</sup>**



**ИКРА**  
мойвы деликатесная  
№ 1, классическая/  
подкопченная/с копченым  
лососем, Санта Бремор,  
180 г

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



**КАЛЬМАР**  
рубленный  
в сливочно-чесночном  
соусе/с креветкой в соусе,  
Балтийский берег, 150 г

от 96<sup>90</sup>  
**от 67<sup>90</sup>**



**ПАСТА**  
из филе тресковых  
рыб в ассортименте,  
Санта Бремор, 140 г

76<sup>90</sup>  
**52<sup>90</sup>**



**ДЕСЕРТ**  
фруктовый Вишнёвый  
глинтвейн/Иммуно  
mix/Манго и чиа,  
Bonfiture, 280 г

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



**МАНГО**  
дольки в сахарном  
сиропо, Rainbow,  
225 г, Таиланд

149<sup>90</sup>  
**119<sup>90</sup>**



**ОГУРЦЫ**  
солёные целые,  
Rainbow, 670 г,  
Польша

229<sup>90</sup>  
**179<sup>90</sup>**



**ПОМИДОРЫ**  
вяленые, Cento  
Percento, 280 г

262<sup>30</sup>  
**169<sup>90</sup>**



**ОЛИВКИ**  
Bella di Cerignola,  
Cento Percento, 300 г

234<sup>00</sup>  
**149<sup>90</sup>**



**МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ**  
с косточками/  
с анчоусами/  
с лососем,  
ITLV, 425/314 г, Испания

от 134<sup>90</sup>  
**от 107<sup>90</sup>**



**ХРЕН**  
японский васаби,  
Goldjick, 120 г

109<sup>90</sup>  
**84<sup>90</sup>**



**ФАСОЛЬ**  
коричневая, Rainbow,  
265 г, Италия

89<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**ИКРА/ЛЕЧО**  
из кабачков/  
натуральное,  
Огородников,  
490/680 г

от 99<sup>00</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**КУКУРУЗА**  
сладкая, Rainbow,  
165 г, Венгрия

69<sup>90</sup>  
**54<sup>90</sup>**



**КУКУРУЗА/ГОРОШЕК/  
ФАСОЛЬ**  
в ассортименте,  
Фрай Марта, 310 г

от 60<sup>90</sup>  
**от 47<sup>90</sup>**



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

89<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ**  
в ассортименте, Barilla,  
250–500 г, Италия

от 89<sup>90</sup>  
**от 67<sup>90</sup>**



**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ**  
в ассортименте, MAKFA,  
400 г

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



**РИС**  
в ассортименте,  
Агро-Альянс,  
900/500 г

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



**РИС/ГОРОХ/МАШ**  
Националь,  
900/450 г

от 115<sup>90</sup>  
**от 79<sup>90</sup>**



**КРУПА**  
Голландская/Полтавская,  
Националь, 800/700 г

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



**РИС/КРУПА**  
Краснодарский/  
гречневая, PROSTO,  
500 г

от 87<sup>90</sup>  
**от 59<sup>90</sup>**



**ЗЁРНА КУКУРУЗЫ**  
для приготовления  
попкорна, Rainbow,  
500 г, Чехия

109<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**





**МЮСЛИ**  
хрустящие с бананом,  
йогуртом и шоколадом,  
Rainbow, 700 г, Германия

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



**МЮСЛИ**  
запечённые  
в ассортименте,  
Deliday, 300 г

169<sup>90</sup>  
**127<sup>90</sup>**



**ХЛОПЬЯ**  
из полбы/из полбы  
и геркулеса, Агро-Альянс,  
400 г

от 79<sup>90</sup>

**от 62<sup>90</sup>**



**ХЛОПЬЯ**  
цельнозерновые  
овсяные/4 злака,  
Фермер Гуд, 450 г

87<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**СМЕСЬ**  
хлопьев 4/7 злаков,  
Ясно солнышко,  
375/400 г

от 69<sup>90</sup>  
**от 54<sup>90</sup>**



**ХЛОПЬЯ**  
крупные 4 злака,  
Русский завтрак, 400 г

57<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**



**КАША**  
овсяная Быстров  
Ассорти/Овсянка  
по-новому, Nestlé,  
240/210 г

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



**КАША**  
овсяная классическая/  
с клубникой и молоком/  
с лесными ягодами,  
Ясно солнышко, 45 г

от 18<sup>90</sup>  
**от 14<sup>90</sup>**



**СМЕСЬ**  
для приготовления  
кокосовых конфет, Preston,  
150 г

119<sup>90</sup>  
**82<sup>90</sup>**



**СМЕСЬ**  
для приготовления  
сырников/печенья,  
Preston, 160–250 г

от 38<sup>90</sup>  
**от 27<sup>90</sup>**



**СОУС/ПЕРЕЦ**  
 гуакамолё/острый  
 перцовый/зелёный  
 халапеньо, Santa Maria,  
 250/110/85 г, Швеция

от 124<sup>90</sup>  
**от 89<sup>90</sup>**



**МАСЛО**  
 оливковое, ITLV, 500 мл,  
 Испания

629<sup>90</sup>  
**439<sup>90</sup>**



**СОУС**  
 пьемонтский для пасты,  
 Rainbow, 420 г, Италия

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



**СОУС**  
 Наполетана/  
 Арраббьята/  
 Болоньеze, Barilla,  
 400 г, Италия

от 219<sup>90</sup>  
**от 149<sup>90</sup>**



**ПРИПРАВА/СМЕСЬ**  
 в ассортименте,  
 Santa Maria, 60–80 г,  
 Швеция

от 299<sup>90</sup>  
**от 219<sup>90</sup>**



**БАЗИЛИК**  
 сушёный, X-tra, 25 г,  
 Египет

89<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**ПРИПРАВА**  
 в ассортименте,  
 MAGGI, 29,8–75 г

от 43<sup>90</sup>  
**от 29<sup>90</sup>**



**ПРИПРАВА**  
 в ассортименте, Naturell,  
 15–30 г

от 39<sup>90</sup>  
**от 27<sup>90</sup>**



**СУП**  
 быстрого  
 приготовления  
 Звёздочки, MAGGI,  
 54 г

29<sup>90</sup>  
**21<sup>90</sup>**



**КРУТОНЫ**  
 чесночные, Rainbоw,  
 100 г, Италия

159<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**



**ЧЕРНОСЛИВ**  
 X-tra, 250 г,  
 Чили

139<sup>90</sup>  
**109<sup>90</sup>**



**КАРБОНАД**  
варёно-копчёный  
Классический из свинины,  
Мираторг, 360 г

431<sup>90</sup>  
**284<sup>90</sup>**



**КОЛБАСА**  
варёная натуральная,  
Термоферма, 300 г

299<sup>90</sup>  
**229<sup>90</sup>**



**КОЛБАСА**  
Fuet Extra/Salchichón  
Montaña Extra,  
Casademont,  
150/250 г

от 359<sup>90</sup>  
**от 216<sup>90</sup>**



**КОЛБАСА**  
Краковская/Докторская,  
Мираторг, 430/480 г

от 329<sup>90</sup>  
**от 219<sup>90</sup>**



**КОЛБАСКИ**  
варёно-копчёные  
Чиполетти класси-  
ческие/Чоризо,  
Мираторг, 300 г

от 229<sup>90</sup>  
**от 184<sup>90</sup>**



**КОЛБАСКИ**  
Bocaditos  
классические/с сыром  
и плесенью/с томатами,  
Casademont, 60 г

149<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**



**СОСИСКИ**  
натуральные,  
Термоферма, 330 г

369<sup>90</sup>  
**279<sup>90</sup>**



**СОСИСКИ**  
Сливочные, Pit Product,  
336 г

214<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**



**САЛО**  
мраморное с чёрным  
перцем и чесноком,  
Термоферма, 120 г

186<sup>90</sup>  
**149<sup>90</sup>**



**ПАШТЕТ**  
из мяса кролика,  
Patteria, 90 г

214<sup>90</sup>  
**159<sup>90</sup>**



**ПАШТЕТ**  
с печенью индейки  
и грушей, Востряково,  
160 г

179<sup>90</sup>  
**152<sup>90</sup>**



**ПАШТЕТ**  
мясной в ассортименте,  
Мираторг, 130 г

99<sup>90</sup>  
**65<sup>90</sup>**

**Fazer** ПЕКАРНЯ FAZER



**БАГЕТ**  
Fazer, 280 г

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



**МИНИ-БАГЕТЫ**  
французские,  
Rainbow, 300 г, 4 шт.,  
Франция

109<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**



**ХЛЕБЕЦ**  
Ленинградский,  
Каравай, 300 г

99<sup>90</sup>  
**59<sup>90</sup>**



**ХЛЕБЕЦ**  
Отруби-микс с морковью,  
Fazer, 330 г

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



**ХЛЕБ**  
Кукурузное чудо,  
половинка, Каравай,  
250 г

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



**ХЛЕБ/БАТОН**  
Столичный/  
Утренний, Хлебный  
дом, 350/400 г

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



**БАТОН**  
Наше солнышко,  
половинка, нарезка,  
Каравай, 195 г

41<sup>90</sup>  
**29<sup>90</sup>**



**ХЛЕБЦЫ**  
ржано-пшеничные  
Финские, Каравай,  
4 шт.

49<sup>90</sup>  
**29<sup>90</sup>**



**ХЛЕБЦЫ**  
пшеничные/ржанные с начинкой  
из сыра, томатов и базилика/  
сыра и зелёного лука/сыра  
и пряностей, Wasa, 40/37/30 г,  
Германия

99<sup>90</sup>  
**64<sup>90</sup>**

**Fazer** ПЕКАРНЯ FAZER



**СЛОЙКА/УГОЛОК/  
КАРМАШЕК**  
с сосиской/с яблочной/  
грибной начинкой,  
Fazer, 85/90/80 г

от 41<sup>90</sup>  
**от 32<sup>90</sup>**



**СОЧНИ**  
творожные, Аладушкин,  
120 г, 2 шт.

59<sup>90</sup>  
**32<sup>90</sup>**



**СЛОЙКА**  
Сладкий дуэт с чёрной  
смородиной и ванильным  
кремом, Каравай, 85 г

52<sup>90</sup>  
**29<sup>90</sup>**

KAКСИ YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



**КЕКС**  
Столичный/Творожный,  
Аладушкин, 400 г

174<sup>90</sup>  
**8745\***



**РУЛЕТ**  
Бриошь с кусочками  
шоколада/с маковой  
начинкой, Каравай,  
200/240 г

135<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**



**ПРЯНИКИ**  
Классические,  
Хлебный дом, 500 г

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



**КЕКС**  
Столичный/Творожный,  
Аладушкин, 150 г

86<sup>90</sup>  
**47<sup>90</sup>**



**РОМОВАЯ БАБА**  
в белой/шоколадной  
глазури, Аладушкин,  
160 г

от 71<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**



**ВАТРУШКА**  
с творогом, Аладушкин,  
150 г

74<sup>90</sup>  
**3745\***

KAКСИ YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1

## КАКУТ, LEIVOKSET | ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ



**ТОРТ**  
Панчо вишнёвый,  
Фили-Бейкер, 1 кг

639<sup>90</sup>  
**499<sup>90</sup>**



**ТОРТ**  
Райский сад, Карат  
Плюс, 700 г

479<sup>90</sup>  
**379<sup>90</sup>**



**ТОРТ**  
Панчо/Тирамису,  
Фили-Бейкер, 150 г

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



**НАБОР**  
пирожных До-ма-жор,  
Невские берега, 320 г

369<sup>90</sup>  
**294<sup>90</sup>**



**ПИРОЖНЫЕ**  
заварные кольца, Фили-  
Бейкер, 300 г

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

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

Специальные цены выделены чёрным цветом и действительны с 28.01.2021 по 17.02.2021 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.



**МЁД**  
натуральный цветочный Будь спокоен/Не болей, с ананасом и ромашкой/с прополисом и облепихой, Медовый дом, 320 г

от 499<sup>90</sup>  
**от 329<sup>90</sup>**



**ВАРЕНЬЕ**  
малиновое, X-tra, 800 г, Дания

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



**ПЮРЕ**  
яблочно-малиновое, Rainbow, 500 мл, Швеция

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



**ВАФЛИ**  
со вкусом черники и малины/апельсина, Rainbow, 325 г, Финляндия

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



**РУЛЕТ**  
с малиновой начинкой, Rainbow, 400 г, Дания

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



**ПИРОЖНОЕ**  
Choco Pie с апельсинами и шоколадом, Orion, 6 шт.

109<sup>90</sup>  
**74<sup>90</sup>**



**ПЕЧЕНЬЕ**  
Мария, X-tra, 600 г, Нидерланды

139<sup>90</sup>  
**109<sup>90</sup>**



**ПЕЧЕНЬЕ**  
Leibniz Minis, классическое/с шоколадом, Bahlsen, 100 г, Германия

121<sup>90</sup>  
**74<sup>90</sup>**



**ПЕЧЕНЬЕ**  
овсяное с миндалём, Посиделкино, 310 г

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



**ПЕЧЕНЬЕ**  
Choco Boy, Orion, 45 г

55<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**



**КОНФЕТЫ**  
марципановые классические/глазированные в ассортименте, Grondard, 100/140 г

от 219<sup>90</sup>  
**от 149<sup>90</sup>**



**КОНФЕТЫ**  
лакричные с овсяными отрубями, Panda, 140 г, Финляндия

144<sup>90</sup>  
**119<sup>90</sup>**



**МАРМЕЛАД**  
жевательный Бон Пари Фламинго/Страна единорогов, Nestlé, 100 г

105<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**КАРАМЕЛЬ**  
на палочке Playlist XXL, Chupa Chups, 90 г

75<sup>90</sup>  
**55<sup>90</sup>**



**МАРМЕЛАД**  
жевательный Сочный центр/Фруктовый микс/Фрукты и йогурт, Мамба, 70/72 г

64<sup>90</sup>  
**41<sup>90</sup>**



**КАРАМЕЛЬ**  
леденцовая Бон Пари, Nestlé, 75 г

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



**ИРИС**  
с белым/молочным шоколадом/с солёной карамелью, Meller, 38 г

55<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**



**КАРАМЕЛЬ**  
сливочная, Werther's Original, 50 г, Германия

49<sup>90</sup>  
**29<sup>90</sup>**



**КАРАМЕЛЬ**  
на палочке Mini, Chupa Chups, 29 г

32<sup>90</sup>  
**19<sup>90</sup>**



**ШОКОЛАД**  
белый для выпечки, Rainbow, 100 г, Франция

89<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**ШОКОЛАД**  
в ассортименте, Россия, 85–90 г

от 85<sup>90</sup>  
**от 49<sup>90</sup>**



**БАТОНЧИК**  
с арахисом и клюквой/с шоколадом, Россия, 33 г

39<sup>90</sup>  
**21<sup>90</sup>**



**ПОДГУЗНИКИ-ТРУСИКИ**  
в ассортименте, Pampers,  
31/34/38/48 шт. **1199<sup>00</sup>**

1779<sup>00</sup>



**СМЕСЬ**  
молочная Optipro № 3/4,  
NAN, 400 г, Швейцария **434<sup>90</sup>**

579<sup>90</sup>



**НАПИТОК**  
шоколадный, Nesquik,  
500 г **219<sup>90</sup>**

319<sup>90</sup>



**ЗАВТРАК**  
готовый шоколадный  
классический/Алфавит,  
Nesquik, 375/250 г **от 79<sup>90</sup>**

от 109<sup>90</sup>



**БИОЛАКТ**  
детский кисломолочный  
со вкусом персика/  
чернослива/яблока  
и банана, 3%, Тёма, 206 г **36<sup>90</sup>**

45<sup>90</sup>



**ДЕСЕРТ**  
для удовольствия,  
Фрутоняня, 90 г **33<sup>90</sup>**

47<sup>90</sup>



**ПЮРЕ**  
в ассортименте,  
Фрутоняня, 90/100 г **от 28<sup>90</sup>**

от 38<sup>90</sup>



**КАША**  
молочная в ассортименте,  
Фрутоняня, 200 г **28<sup>90</sup>**

40<sup>70</sup>



**КУСОЧКИ**  
фруктовые из яблок  
и малины/из яблок,  
клубники и бананов,  
Фрутоняня, 15 г **25<sup>90</sup>**

34<sup>70</sup>



**БИОТВОРОГ**  
в ассортименте, 5/4,2%,  
Тёма, 100 г **24<sup>90</sup>**

32<sup>90</sup>



**СОК/НЕКТАР**  
в ассортименте,  
Фрутоняня, 90/200 г **от 21<sup>90</sup>**

от 31<sup>90</sup>





**НАПИТОК**  
апельсиново-мандариновый, Rainbow, 1 л, Финляндия

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



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

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



**ПЮРЕ**  
фруктовое в ассортименте, Добрый, 110 мл

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



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

36<sup>90</sup>  
**25<sup>90</sup>**



**ВОДА**  
минеральная негазированная, Vittel, 1,5 л, Франция

169<sup>90</sup>  
**139<sup>90</sup>**



**ВОДА**  
минеральная негазированная, Acqua Panna, 0,5 л, Италия

144<sup>90</sup>  
**119<sup>90</sup>**



**ВОДА**  
минеральная газированная, S. Pellegrino, 0,5 л, Италия

119<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**



**ВОДА**  
минеральная газированная, Perrier, 0,5 л, Франция

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



**ВОДА**  
минеральная газированная, Borjomi, 0,5 л, Грузия

77<sup>90</sup>  
**59<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
в ассортименте, Schweppes, 0,9 л

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



**НАПИТОК**  
газированный в ассортименте, Coca-Cola/Fanta/Sprite, 0,33 л

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



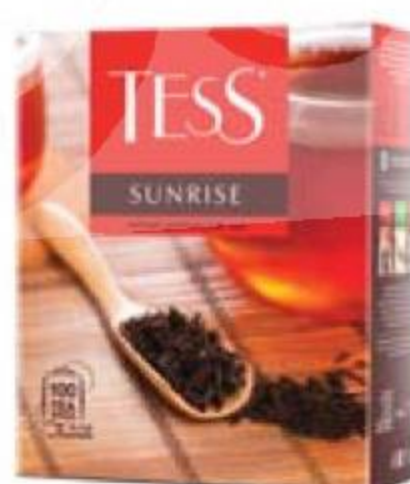
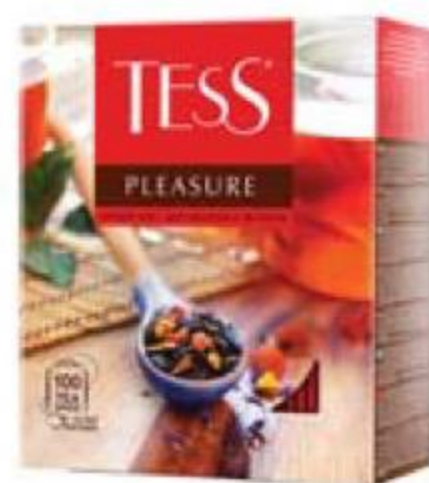
**НАПИТОК**  
энергетический в ассортименте, Burn, 0,45 л

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



**ЧАЙ**  
чёрный цейлонский, X-tra,  
100 пакетиков, Германия

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



**ЧАЙ**  
в ассортименте, TESS,  
100 пакетиков/200 г

от 239<sup>90</sup>  
**от 149<sup>90</sup>**



**ЧАЙ**  
в ассортименте,  
Greenfield, 100 г/  
25 пакетиков

от 89<sup>90</sup>  
**от 69<sup>90</sup>**



**ЧАЙ**  
в ассортименте, TESS, 20  
пакетиков

109<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**КОФЕ**  
в зёрнах Café Moscow,  
Paulig, 1 кг

1869<sup>00</sup>  
**1199<sup>00</sup>**



**КОФЕ**  
в зёрнах Blonde  
Espresso/Pike Place  
Roast, Starbucks, 200 г,  
Португалия/Швейцария

484<sup>90</sup>  
**329<sup>90</sup>**



**КОФЕ**  
в зёрнах/молотый  
в ассортименте, Jardin,  
250 г

от 359<sup>90</sup>  
**от 199<sup>90</sup>**



**КОФЕ**  
молотый/в зёрнах  
в ассортименте,  
Paulig, 200/400 г

от **199<sup>90</sup>**  
от 329<sup>90</sup>



**КОФЕ**  
растворимый Colombia  
Medellin, Jardin, 150 г

от **169<sup>90</sup>**  
299<sup>90</sup>



**КОФЕ**  
растворимый Триумф,  
Жокей, 150 г

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



**КОФЕ**  
натуральный Gold/  
Classic Crema, Nescafé,  
75/60 г

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



**КОФЕ**  
молотый Амаретто/  
Арабика/Ирландские  
сливки, Жокей,  
150–200 г

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



**КОФЕ**  
растворимый Gold,  
Nescafé, 220/130 г

от **199<sup>90</sup>**  
от 309<sup>90</sup>



**НАПИТОК**  
кофейный растворимый  
Plombir Latte/Несладкий  
вкус, порционный, Nescafé,  
18/8 г

от **9<sup>90</sup>**  
от 14<sup>90</sup>



**ЧИПСЫ**  
картофельные с солью/  
со сметаной и луком, X-tra,  
300 г, Бельгия

159<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**



**ЧИПСЫ**  
кукурузные  
в ассортименте, Santa  
Maria, 185 г, Швеция

от 164<sup>90</sup>  
**от 122<sup>90</sup>**



**ЧИПСЫ**  
картофельные  
в ассортименте, Lorenz,  
100 г, Германия

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



**ЧИПСЫ**  
картофельные  
в ассортименте, Pringles,  
70 г, Польша

от 99<sup>90</sup>  
**от 74<sup>90</sup>**



**ОРЕХИ**  
грецкие/кешью  
очищенные,  
Звёздочки, 200 г

от 373<sup>90</sup>  
**от 279<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
светлое/тёмное Budvar,  
4,7/5%, Budweiser, 0,5 л,  
Чехия

от 178<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
светлое, 4%, Pražačka,  
0,5 л, Чехия

139<sup>90</sup>  
**109<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
в ассортименте,  
5,65–6,5%, Grimbergen,  
0,33 л, Бельгия

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



**ПИВО**  
светлое, 4,9%, Wolters  
Pilsener, 0,5 л, Германия

144<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
светлое, 5,4%, Балтика,  
0,9 л

115<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
светлое Blanc, 4,5%,  
Kronenbourg 1664,  
0,46 л

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



**ПИВО**  
в ассортименте, 4,5–5,2%,  
Lausitzer Häuselbier, 0,5 л,  
Германия

89<sup>90</sup>  
**74<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



**ПИВО**  
светлое в ассортименте,  
4,3/5%, BUD, 0,45/47 л

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



**НАПИТОК ПИВНОЙ**  
в ассортименте, 6,5%,  
ESSA, 0,45 л

от 82<sup>90</sup>  
**66<sup>90</sup>**



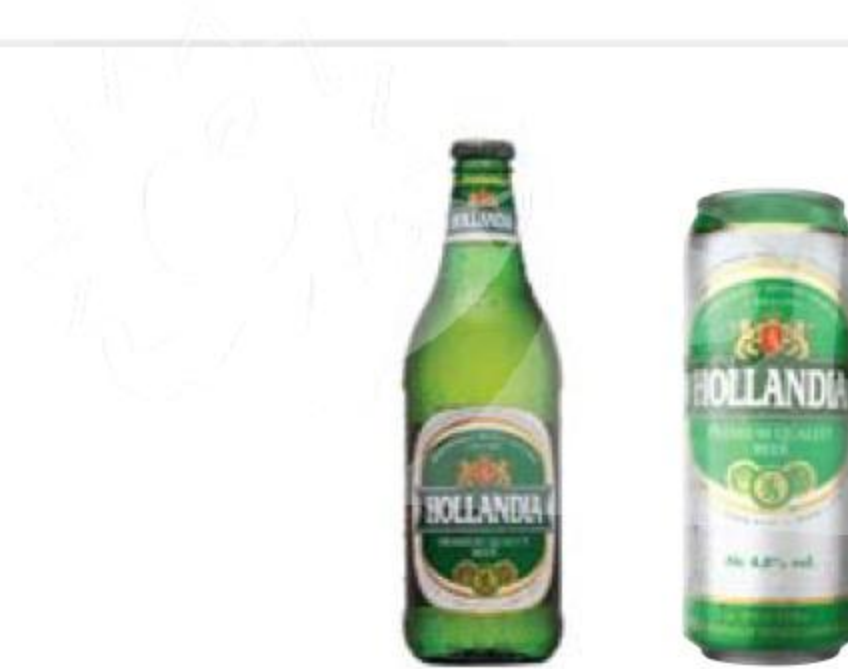
**ПИВО**  
4,5%, Koff, 0,45 л

89<sup>90</sup>  
**62<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
светлое/тёмное,  
4,1/4,2%, Krušovice,  
0,43/0,45 л

79<sup>90</sup>  
**54<sup>90</sup>**



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

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



**ПИВО**  
светлое/тёмное Барное,  
4,5–4,9%, Жигули,  
0,45 л

от 63<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



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

68<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
светлое, 4,6%,  
Carlsberg, 0,45 л

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



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

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



**НАПИТОК ПИВНОЙ**  
безалкогольный, 0,5%,  
BUD, 0,45 л

93<sup>90</sup>  
**64<sup>90</sup>**



**НАПИТОК ПИВНОЙ**  
безалкогольный  
со вкусом ананаса  
и грейпфрута, ESSA,  
0,45 л

69<sup>90</sup>  
**54<sup>90</sup>**



**НАПИТОК ПИВНОЙ**  
безалкогольный  
со вкусом лимона/  
лайма и мяты/лайма  
и малины, Amstel, 0,43 л

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

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Suomalainen olut\*

\* Финское пиво

**+** **LAPPEENRANTA, 4,2%, MUSTAN VIRRAN PANIMO**  
Пиво светлое нефiltroванное непастеризованное,  
0,33 л, Финляндия

Лёгкий, ни к чему не обязывающий светлый эль, понятный даже тем, кто обычно предпочитает другие напитки. Вкус Lappeenranta настолько мягкий, что забываешь на секунду, что это нефiltroванное пиво: тут бархатистые фрукты, солод, небольшая доля хмеля и невесомый травяной букет в послевкусии. Это пиво для грядущих весенних вечеров и спонтанных путешествий — не даром оно носит имя города, с которого для многих петербуржцев и начинается Финляндия.

339<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**

Энергичный цитрусовый пейл-эль, карамельный IPA с россыпью фруктов, настоящий лакричный портер и Лаппенранта, разлитая по бутылкам, — собрали для вас коллекцию финского пива, которая достойна внимания в этом сезоне.



**+** **SUOMI, 5,5%, MUSTAN VIRRAN PANIMO**  
Пиво светлое нефiltroванное непастеризованное  
0,33 л, Финляндия

Из чего, по мнению Mustan Virran Panimo, состоит Suomi? Из чистой финской воды, высококачественного хмеля и богатой, сладкой солодовой базы. Suomi — это классическое светлое нефiltroванное пиво с мощным фруктовым твистом; таким сильным, что весь вкусовой ансамбль напоминает очень сухой сидр. Органическое, сбалансированное пиво с благородной горечью — репетиция лета, которое обещает быть незабываемым.

339<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



**+** **TAIGA LAKRITSI PORTER, 5,2%, HONKAVUORI**  
Напиток пивной тёмный нефильтранный  
непастеризованный, 0,33 л, Финляндия

Не бывает вещей, в которые нельзя добавить лакрицу, — бывают недостаточно смелые финны. К счастью, Honkavuori — не робкого десятка, поэтому они сварили тёмный нефильтранный портер с ярко выраженным лакричным вкусом. Пиво получилось терпким, насыщенным, немного аптечным, с объёмным долгоиграющим послевкусием — достойный компаньон для морозного петербургского межсезонья.

339<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**

**+** **ST. OLAF, 5,5%, MUSTAN VIRRAN PANIMO**  
Пиво светлое нефильтррованное непастеризованное,  
0,33 л, Финляндия

Светло-янтарный эль, вдохновлённый средневековыми легендами. В составе — крепко сдобренный хмель Mosaic, Centennial и Amarillo, а также ячменный и пшеничный солод. Свежая вариация на тему американского пейл-эля с умеренной горечью, в которой карамельная солодовая основа смешивается с тропическими фруктами и наэлектризованными цитрусами.

339<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**



ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**ВИСКИ**  
40%, Lambay, 0,7 л,  
Ирландия

4299<sup>00</sup>  
**2999<sup>00</sup>**



**ВИСКИ**  
46%, Teeling, 0,7 л,  
Ирландия

3499<sup>00</sup>  
**2499<sup>00</sup>**



**ВИСКИ**  
односолодовый, 40%,  
Muirhead's, 0,7 л,  
Шотландия

2599<sup>00</sup>  
**1799<sup>00</sup>**



**КАЛЬВАДОС**  
Coeur de Lion Sélection,  
40%, Christian Drouin,  
0,7 л, Франция

3299<sup>00</sup>  
**1819<sup>30</sup>**



**НАПИТОК**  
спиртной Pink  
Strawberry/Blood  
Orange, 37,5%,  
Beefeater, 0,7 л,  
Великобритания

от 2149<sup>00</sup>  
**от 1699<sup>00</sup>**



**ДЖИН**  
Koskue/Napue,  
42,6/46,3%, Kyrö, от 2499<sup>00</sup>  
0,5 л, Финляндия

от 3309<sup>00</sup>



**ДЖИН**  
40%, Beefeater, 0,7 л,  
Великобритания

2199<sup>00</sup>  
**1749<sup>00</sup>**



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

849<sup>90</sup>  
**649<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО





**ТЕКИЛА**  
Añejo/Blanco, 38%,  
Ley 925, 0,75 л,  
Мексика **от 1 849<sup>00</sup>**

от 2 479<sup>00</sup>



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

1 279<sup>00</sup>

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



**ВОДКА**  
40%, ОРА, 0,7 л,  
Франция

2 399<sup>00</sup>

**1 899<sup>00</sup>**



**ВОДКА**  
виноградная Chacha  
Platinum, 40%,  
Askaneli Brothers,  
0,5 л, Грузия

1 169<sup>00</sup>

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



**ВОДКА**  
Оригинальная/Золотая,  
40%, Царская, 0,7 л

от 789<sup>90</sup>

**от 469<sup>90</sup>**



**ЛИКЁР**  
десертный, 28%,  
Amaro Lucano, 0,7 л,  
Италия

2 149<sup>00</sup>

**1 499<sup>00</sup>**



**ЛИКЁР**  
в ассортименте, 18–25%,  
Love Story, 0,5 л

339<sup>90</sup>

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



**ХЕРЕС**  
18%, Candela Cream,  
0,75 л, Испания

1 794<sup>00</sup>

**1 199<sup>00</sup>**



**РОМ**  
золотой Tradicional,  
3 года, 37,5%, Viejo  
de Caldas, 0,7 л,  
Колумбия

1 289<sup>90</sup>

**989<sup>90</sup>**



**НАСТОЙКА**  
горькая Кедровая  
на травах/Пряный  
перец, 38/35%,  
Царская, 0,5 л

659<sup>90</sup>

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

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**ВИНО**  
игристое Riondo  
Millesimato Prosecco,  
белое, сухое, 11,5%,  
1,5 л, Италия

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



**ВИНО**  
игристое Riondo  
Collezione Prosecco,  
белое, сухое, 11%, 1,5 л,  
Италия

749<sup>90</sup>  
**559<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
игристое Canti Cuvée  
Dolce/Rosé, белое/  
розовое, сладкое/  
сухое, 7,5/11%, 0,75 л,  
Италия

от 829<sup>90</sup>  
**от 499<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
игристое Riunite Lambrusco/  
D'Oro, розовое/белое/  
красное, полусладкое, 8%,  
0,75 л, Италия

649<sup>90</sup>  
**449<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Caliterra Tributo  
Carmenere/Chardonnay,  
красное/белое, сухое,  
13,5/13%, 0,75 л, Чили

1849<sup>00</sup>  
**1299<sup>00</sup>**



**ВИНО**  
Salvadori Rosso di  
Toscana, красное, сухое,  
12%, 1,5 л, Италия

1375<sup>00</sup>  
**999<sup>00</sup>**



**ВИНО**  
Rèmole Toscana,  
белое/красное, сухое,  
12/12,5%, 0,75 л,  
Италия

1499<sup>00</sup>  
**999<sup>00</sup>**



**ВИНО**  
Rapaura Springs Sauvignon  
Blanc/Chardonnay, белое,  
сухое, 13%, 0,75 л,  
Новая Зеландия

1599<sup>00</sup>  
**999<sup>00</sup>**



**ВИНО**  
Masseria Borgo dei Trulli  
в ассортименте, белое/  
красное, полусухое,  
12,5/13/14%, 0,75 л,  
Италия

1059<sup>00</sup>  
**899<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Navarro Correas Colección  
Privada Malbec/Sauvignon  
Blanc, красное/белое, сухое,  
13/12,5%, 0,75 л, Аргентина

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



**ВИНО**  
Askaneli Brothers Artwine  
Saperavi Muscat/Premium,  
красное, полусладкое/  
сухое, 12,5/13%, 0,75 л, Грузия

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



**ВИНО**  
Casa Lunardi Pinot Grigio,  
белое, сухое, 12%, 1,5 л,  
Италия

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



**ВИНО**  
Chevalier de Beaumont,  
белое/красное, сухое,  
12/13,5%, 0,75 л,  
Франция

869<sup>90</sup>  
**739<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Arco Bay Sauvignon  
Blanc, белое, сухое,  
12,5%, 0,75 л,  
Новая Зеландия

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



**ВИНО**  
La Marinière Muscadet  
Sèvre et Maine, белое,  
сухое, 12%, 0,75 л,  
Франция

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



**ВИНО**  
La Vega Syrah/Sauvignon  
Blanc, красное/белое,  
сухое, 9–13%, 1,5 л,  
Испания

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



**ВИНО**  
Castillo de Albai Rioja  
DOCa, красное, сухое,  
13%, 0,75 л, Испания

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



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

889<sup>90</sup>  
**649<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Claude Val, красное/  
белое, сухое,  
13,5/12,5%, 0,75 л,  
Франция

779<sup>90</sup>  
**649<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Heninger Grüner Veltliner/  
Riesling/Zweigelt, белое/  
красное, сухое/полу-  
сухое, 12,5/13%, 0,75 л,  
Австрия

от 749<sup>90</sup>  
**от 559<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Pavo Nero Bianco/Rosso,  
белое/красное, сухое,  
13/14%, 0,75 л, Италия

859<sup>90</sup>  
**639<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Elysis Rosé d'Anjou,  
розовое, полусладкое,  
10,5%, 0,75 л, Франция

854<sup>90</sup>  
**639<sup>90</sup>**

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**ВИНО**  
Antaño, белое/красное,  
сухое, 12/13%, 0,75 л,  
Испания

749<sup>90</sup>  
**549<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Steakwine Chardonnay/  
Malbec, белое/красное,  
полусухое, 12,5%,  
0,75 л, Аргентина

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



**ВИНО**  
Poggio su Vinchi Chianti,  
красное, сухое, 13%,  
0,75 л, Италия

694<sup>90</sup>  
**519<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Finca del Mar Cabernet  
Sauvignon Crianza/Vicente  
Gandia Rosé, красное/  
розовое, сухое, 12,5/13%,  
0,75 л, Испания

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



**ВИНО**  
Château Coustaut La  
Grangeotte, белое/  
красное, сухое, 12,5/13%,  
0,75 л, Франция

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



**ВИНО**  
Alazani Valley, белое/  
красное, полусладкое,  
12%, 0,75 л, Грузия

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



**ВИНО**  
Vale de Cabanas,  
красное/белое,  
сухое, 13/12%, 0,75 л,  
Португалия

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



**ВИНО**  
Portobello в ассортименте,  
красное/белое,  
полусладкое/сухое,  
11,5/12,5%, 0,75 л, Италия

559<sup>90</sup>  
**419<sup>90</sup>**



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

599<sup>90</sup>  
**419<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
TINI Bianco/Montepulciano  
d'Abruzzo, белое/крас-  
ное, сухое, 11/12,5%,  
0,75 л, Италия

от 529<sup>90</sup>  
**от 399<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Villa Silvia Chianti,  
красное, сухое, 13%,  
0,375 л, Италия

569<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
столовое Faina, белое/  
красное, сухое, 10%, 1 л,  
Португалия

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

KOLME KAHDEN HINNALLA | 3 ПО ЦЕНЕ 2



**ВИНО**  
 Mariposa Malbec/Syrah/  
 Torrontes/Chardonnay,  
 красное/белое, сухое,  
 12,5–13,5%, 0,75 л, Испания

539<sup>90</sup>  
**359<sup>94</sup>\***



**ВИНО**  
 Lirico Macabeo  
 Merseguera, белое,  
 полусладкое, 11%,  
 0,75 л, Испания

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



**ВИНО**  
 Don Simon Premium Cabernet  
 Sauvignon/Merlot/  
 Chardonnay-Airén, красное/  
 белое, полусухое, 12/11%,  
 1 л, Испания

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



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

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

KOLME KAHDEN HINNALLA | 3 ПО ЦЕНЕ 2



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

449<sup>90</sup>  
**299<sup>94</sup>\***



**ВИНО**  
 Villa Rossa в ассор-  
 тименте, красное/  
 белое, сухое,  
 11,5/12/13%,  
 0,25/0,375 л, Италия

от 349<sup>90</sup>  
**от 259<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
 столовое Château  
 Belbec Bastardo/Muscat,  
 красное/белое, сухое/  
 полусладкое, 10–12%, 1 л

359<sup>90</sup>  
**239<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
 Castillo de Albai Rioja,  
 белое/красное/розовое,  
 сухое, 12,5/13%, 0,187 л,  
 Испания

279<sup>90</sup>  
**209<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
 столовое Matarcha,  
 белое/красное, сухое,  
 10–12%, 0,75 л

279<sup>90</sup>  
**199<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
 Sol del Oro Merlot/  
 Sauvignon Blanc,  
 красное/белое, сухое,  
 13/12,5%, 0,187 л, Чили

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



**НАПИТОК ВИННЫЙ**  
 глинтвейн Зимняя песня,  
 красный, сладкий, 8,5%,  
 Torhi, 1 л, Германия

539<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**



**КОКТЕЙЛЬ**  
 винный Секс на пляже,  
 7%, Katlenburger, 0,75 л,  
 Германия

509<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**

\* цена за 1 шт. при одновременной покупке 3 шт.

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**КРЕМ** для лица с мелатонином восстанавливающий, Maxclinic, 60 мл, Южная Корея

~~4499<sup>00</sup>~~  
**3799<sup>00</sup>**



**КРЕМ** антивозрастной для лица интенсивно увлажняющий/в формате стика с эффектом лифтинга, Maxclinic, 50/23 г, Южная Корея

~~2999<sup>00</sup>~~  
**2499<sup>00</sup>**



**КРЕМ-ГЕЛЬ** для лица Pro Edition укрепляющий для восстановления эластичности и увлажнения кожи, Maxclinic, 200 г, Южная Корея

~~2599<sup>00</sup>~~  
**2199<sup>00</sup>**



**КРЕМ** для лица с прополисом для интенсивного питания кожи, Maxclinic, 100 мл, Южная Корея

~~2099<sup>00</sup>~~  
**1779<sup>00</sup>**



**КРЕМ** для лица с коллагеном и керамидами для повышения упругости, Maxclinic, 50 г, Южная Корея

~~1399<sup>00</sup>~~  
**1199<sup>00</sup>**



**СЫВОРОТКА** для лица антивозрастная с фитостоловыми клетками, Maxclinic, 100 мл, Южная Корея

~~1499<sup>00</sup>~~  
**1279<sup>00</sup>**



**КРЕМ** для области вокруг глаз с мелатонином, Maxclinic, 20 г, Южная Корея

~~1699<sup>00</sup>~~  
**1449<sup>00</sup>**



**ПАТЧИ** гидрогелевые для контура глаз с фитостоловыми клетками/с прополисом и частичками золота, Maxclinic, 60 шт., Южная Корея

от ~~1499<sup>00</sup>~~  
**1279<sup>00</sup>**



**МАСКА**  
для лица контуромоделирующая гипсовая, Maxclinic, 1 комплект, 36 + 16 г, Южная Корея

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



**МАСКА**  
для лица с мелатонином, Maxclinic, 4 шт., Южная Корея

759<sup>90</sup>  
**649<sup>90</sup>**



**МАСКА**  
для лица чёрная с прополисом для питания и эластичности кожи/с маточным молочком для увлажнения и упругости кожи, Maxclinic, 4 шт., Южная Корея

от 749<sup>90</sup>  
**от 639<sup>90</sup>**



**МАСКА**  
для лица с экстрактом центеллы азиатской/с коллагеном для эластичности и укрепления кожи/с витаминами для тонуса и сияния кожи, Maxclinic, 4 шт., Южная Корея

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



**МИЦЕЛЛЯРНАЯ ВОДА**  
успокаивающая с центеллой азиатской, Maxclinic, 200 мл, Южная Корея

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



**ЩЁТОЧКА**  
для лица очищающая розовая, Maxclinic, Южная Корея

1499<sup>00</sup>  
**1249<sup>00</sup>**



**КРЕМ**  
для рук увлажняющий в ассортименте, Maxclinic, 60 мл, Южная Корея

399<sup>90</sup>  
**339<sup>90</sup>**



**МАСЛО-ПЕНКА**  
гидрофильное для умывания в ассортименте, Maxclinic, 100 г, Южная Корея

от 1049<sup>00</sup>  
**от 899<sup>90</sup>**



**ЗУБНАЯ ЩЁТКА**  
ProClinical 150  
на батарейках, мягкая,  
Colgate, 1 шт.

1699<sup>00</sup>  
**1099<sup>00</sup>**



**ЗУБНАЯ ЩЁТКА**  
Barbie  
на батарейках,  
Colgate, 1 шт.

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



**ЗУБНАЯ ПАСТА/  
ЩЁТКА**  
в ассортименте, Rocs,  
74/135 г/1 шт

от 309<sup>90</sup>  
**от 199<sup>90</sup>**



**ЗУБНАЯ ЩЁТКА**  
в ассортименте, Rainbow,  
1 шт.

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



**ЗУБНАЯ ЩЁТКА**  
в ассортименте, Rainbow,  
1 шт.

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



**СРЕДСТВА**  
для ухода за полостью  
рта в ассортименте,  
Colgate, 75–500 мл/  
1 шт.

от 229<sup>90</sup>  
**от 149<sup>90</sup>**



**КРЕМ**  
для лица  
в ассортименте,  
Чистая линия,  
45/50 мл

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



**МИЦЕЛЯРНАЯ ВОДА**  
в ассортименте,  
Чистая линия,  
100/400 мл

от 119<sup>90</sup>  
**от 79<sup>90</sup>**



**ПЕНКА/МОЛОЧКО/  
ЛОСЬОН**  
для умывания/снятия  
макияжа в ассортименте,  
Чистая линия, 100/150 мл

от 119<sup>90</sup>  
**от 79<sup>90</sup>**



**СКРАБ/ГЕЛЬ**  
очищающий  
в ассортименте,  
Чистая линия,  
50–160 мл

от 109<sup>90</sup>  
**от 59<sup>90</sup>**





**ШАМПУНЬ/  
КОНДИЦИОНЕР**  
в ассортименте, OGX,  
385 мл

729<sup>90</sup>  
**599<sup>90</sup>**



**ШАМПУНЬ/БАЛЬЗАМ**  
для волос  
в ассортименте,  
Head & Shoulders,  
275/300/360/400 мл

от 379<sup>90</sup>  
**от 339<sup>90</sup>**



**ГЕЛЬ**  
для душа  
в ассортименте,  
Palmolive,  
250/750 мл

от 239<sup>90</sup>  
**от 149<sup>90</sup>**



**ШАМПУНЬ/  
БАЛЬЗАМ**  
в ассортименте,  
Чистая линия,  
200–400 мл

от 199<sup>90</sup>  
**от 84<sup>90</sup>**



**ГЕЛЬ**  
для бритья  
в ассортименте,  
Gillette, 200 мл

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



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

279<sup>90</sup>  
**149<sup>90</sup>**



**ГЕЛЬ**  
для душа  
в ассортименте, Fa,  
250/750 мл

от 158<sup>90</sup>  
**от 99<sup>90</sup>**



**ДЕЗОДОРАНТ**  
в ассортименте,  
Garnier, 50–150 мл

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



**МЫЛО**  
в ассортименте,  
Palmolive, 90 г

от 74<sup>90</sup>  
**от 47<sup>90</sup>**



**ДЕЗОДОРАНТ**  
в ассортименте, Ахе,  
50–150 мл

от 269<sup>90</sup>  
**от 179<sup>90</sup>**



**СОЛЬ**  
для ножных ванн  
с ароматом яблока,  
Rainbow, 500 г,  
Финляндия

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



**КРЕМ**  
для ног, Rainbow,  
100 мл, Швеция

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



**ПРОКЛАДКИ**  
женские Normal,  
Rainbow, 14/16 шт.

144<sup>90</sup>  
**115<sup>90</sup>**



**ТАМПОНЫ**  
гигиенические Normal/  
Super, Kotex, 16 шт.

284<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**



**ПРОКЛАДКИ**  
гигиенические  
ежедневные  
в ассортименте,  
Carefree, 20 шт.

от 149<sup>90</sup>  
**от 109<sup>90</sup>**



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

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



**ВАТНЫЕ ПАЛОЧКИ**  
X-tra, 200 шт.,  
Франция

69<sup>90</sup>  
**55<sup>90</sup>**



**САЛФЕТКИ**  
влажные, Kleenex,  
40 шт.

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



**САЛФЕТКИ**  
влажные очищающие  
антибактериальные,  
Salfeti, 72/100 шт.

от 138<sup>90</sup>  
**от 109<sup>90</sup>**



**САЛФЕТКИ**  
влажные Travel,  
Salfeti, 50 шт.

87<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**САЛФЕТКИ**  
влажные, Kleenex,  
10 шт.

69<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**



**САЛФЕТКИ**  
влажные  
антибактериальные,  
Salfeti, 15/10 шт.

от 26<sup>90</sup>  
**от 21<sup>90</sup>**



**КАПСУЛЫ/ГЕЛЬ/  
ПОРОШОК**  
для стирки  
в ассортименте, Ariel,  
13–15 шт./3 л

728<sup>80</sup>  
**369<sup>90</sup>**



**СРЕДСТВА**  
для стирки  
в ассортименте,  
Rainbow, 1 л

254<sup>90</sup>  
**199<sup>90</sup>**



**СРЕДСТВО**  
для посудомоечных  
машин в ассортименте,  
Finish, 13–75  
табл./0,25–1 кг

от 264<sup>90</sup>  
**от 169<sup>90</sup>**



**СРЕДСТВО**  
для мытья посуды  
с ароматом алоэ,  
Rainbow, 500 мл

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



**ТУАЛЕТНАЯ  
БУМАГА**  
трёхслойная,  
Rainbow, 6 рулонов

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



**ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА**  
трёхслойная Deluxe  
в ассортименте, Zewa,  
4 рулона

от 143<sup>90</sup>  
**104<sup>90</sup>**



**СРЕДСТВО**  
для мытья пола и стен  
в ассортименте,  
Mr. Proper, 1 л

214<sup>90</sup>  
**149<sup>90</sup>**



**СРЕДСТВО**  
чистящее  
в ассортименте,  
Domestos,  
0,75/1/1,5 л

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



**СРЕДСТВО**  
чистящее Kloriitti,  
Rainbow, 0,75 л

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



**БЛОК**  
для очищения  
унитаза,  
Domestos,  
40/55 г

от 119<sup>90</sup>  
**от 79<sup>90</sup>**



**САЛФЕТКИ**  
влажные  
для очищения  
поверхностей,  
Domestos, 30 шт.

179<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**



**САЛФЕТКИ**  
из вискозы, Чистюля,  
3 шт.

53<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**



**ДОРОЖКА  
НА СТОЛ**  
House, 45 × 150 см

1 299<sup>00</sup>  
**649<sup>50</sup>**



**ПОЛОТЕНЦЕ**  
серое/голубое,  
Finlayson, 50 × 70 см,  
2 шт.

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



**САЛФЕТКА**  
настольная Rondo,  
4Living, 38 см

399<sup>90</sup>  
**199<sup>90</sup>**



**ШТОПОР**  
рычажный  
горизонтальный,  
Vacu Vin

3 499<sup>00</sup>  
**2 449<sup>00</sup>**



**КАМНИ**  
для виски,  
Vacu Vin

2 299<sup>00</sup>  
**1 599<sup>00</sup>**



**АЭРАТОР**  
для вина,  
Vacu Vin

1 649<sup>00</sup>  
**1 149<sup>00</sup>**



**СВЕЧИ**  
греющие, Rainbow,  
100 шт.

499<sup>90</sup>  
**369<sup>90</sup>**



**СВЕЧА**  
ароматическая  
Breezy Beach,  
Diane

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



**СВЕЧА**  
розовая/белая,  
Rainbow,  
70 × 150/  
80 × 200 мм

от 339<sup>90</sup>  
**от 249<sup>90</sup>**



**ПОДНОС**  
для свечей  
декоративный,  
4Living

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



**ПОДСВЕЧНИК**  
Romance, Polar,  
7 × 7 × 8 см

279<sup>90</sup>  
**139<sup>90</sup>**



**КРУЖКА**  
Губки, House

299<sup>00</sup>  
**224<sup>92</sup>**



**КОРМ ДЛЯ КОШЕК**  
Premium  
в ассортименте,  
Brit, 800 г

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



**ЛАКОМСТВО**  
ДЛЯ КОШЕК  
колбаски из утки/  
Крепкий иммунитет,  
Triol, 40 г/66 табл.

от 109<sup>90</sup>  
**от 93<sup>90</sup>**



**ИГРУШКА**  
ДЛЯ КОШЕК  
мышь/удочка-  
дразнилка, Triol

от 139<sup>90</sup>  
**от 119<sup>90</sup>**



**НАБОР**  
для уборки, щётка  
и совок, Rainbow

224<sup>90</sup>  
**179<sup>90</sup>**



**МИСКА**  
Greenwich,  
15 см

749<sup>90</sup>  
**549<sup>90</sup>**



**ЖАРОВНЯ**  
порционная, Маку  
Kitchen Life

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



**ПОДНОС**  
House

749<sup>90</sup>  
**549<sup>90</sup>**



**НАБОР**  
мисок, VZRP,  
4 шт.

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



**КРУЖКА**  
Jungle  
в ассортименте,  
VZRP, 430 мл

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



**ФОРМА**  
для запекания,  
Rainbow, 1,5 л, 4 шт.

159<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**



**БАТАРЕЙКИ**  
литиевые CR2450/  
CR2032/CR2025,  
3 V, Rainbow, 4 шт.

от 89<sup>90</sup>  
**от 69<sup>90</sup>**

PRISMA DeLonghi BRAUN

СКИДКА ЗА ФИШКИ  
до 50%



18 января — 18 марта 2021

До 18 марта совершайте покупки в PRISMA, собирайте фишки за каждые 500 рублей в чеке и получайте скидки до 50% на товары Braun и De'Longhi.

В акции участвуют: кофемашины, чайники, тостеры, утюги, электробритвы, фены.

9  
фишек

КОФЕМАШИНА  
ESAM4000.B,  
De'Longhi

35990<sup>00</sup>29990<sup>00</sup>6  
фишек

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ  
CGH912C,  
De'Longhi

15990<sup>00</sup>8990<sup>00</sup>4  
фишки

ТОСТЕР  
HT5000BK,  
Braun

5990<sup>00</sup>4290<sup>00</sup>3  
фишки

ЭЛЕКТРОБРИТВА  
Series 3 300s,  
Braun

6690<sup>00</sup>3990<sup>00</sup>

# С ТЁПЛЫМ ПАРОМ

До 14 марта совершите покупку на 2 000 рублей и получите скидку 50% на паровую швабру Vileda Steam XXL. Для этого покажите на кассе чек и листовку акции.

**50%**  
СКИДКА

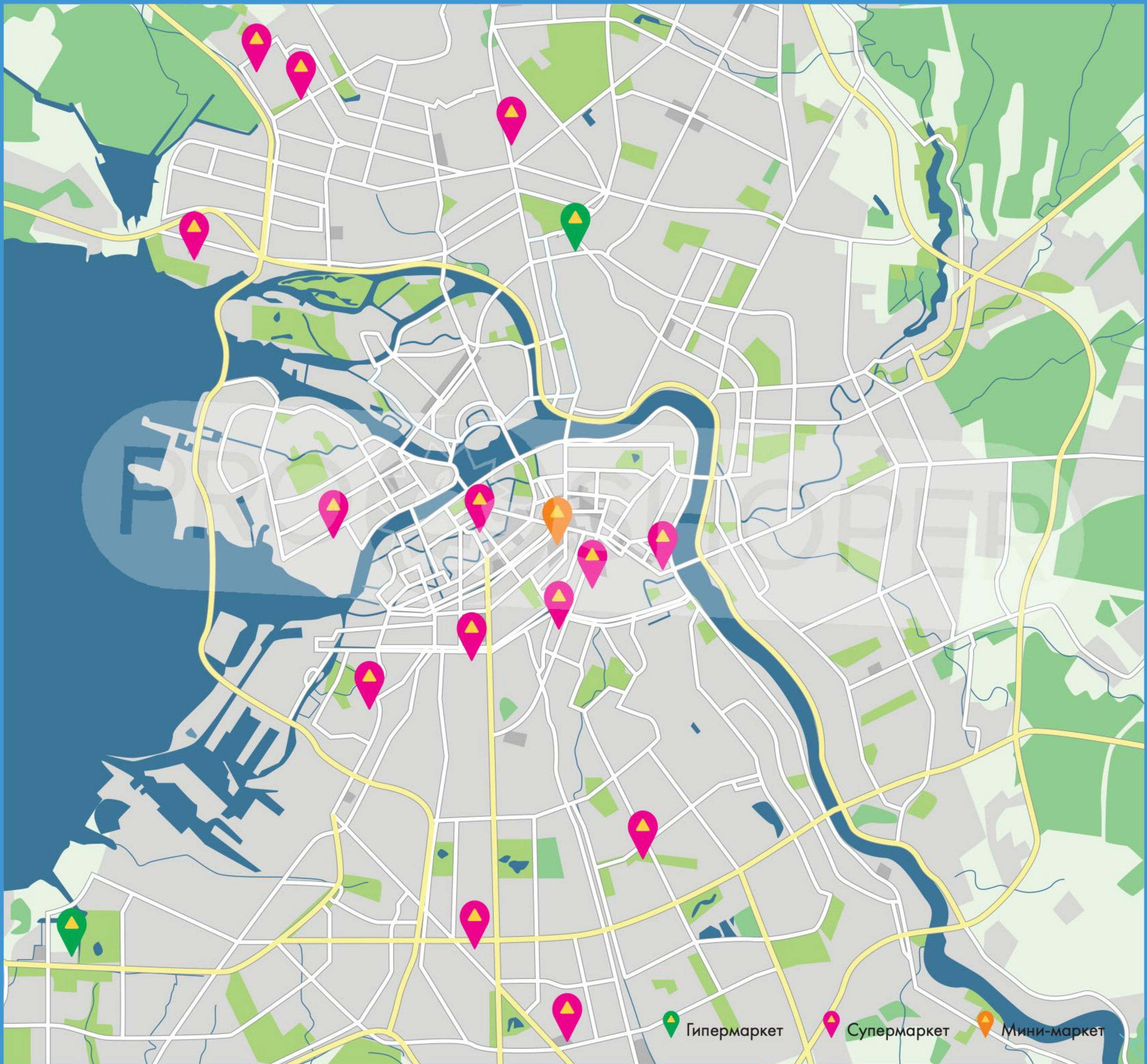
**Паровая швабра**  
Steam XXL, Vileda

~~17 990 ₽~~

**8 995 ₽**

- Удаляет до 99,9% бактерий с помощью пара.
- Подходит для всех типов напольных покрытий.
- В комплекте — четыре сменные насадки из микрофибры.
- Чтобы начать уборку, просто налейте воду в резервуар и подключите швабру к сети. Она готова к работе уже через 15 секунд.





## PRISMA В ПЕТЕРБУРГЕ

- **м. «Нарвская»**  
пл. Стачек, 9  
Универмаг «Кировский»
- **м. «Балтийская»**  
наб. Обводного канала, 118  
ДЦ «Варшавский экспресс»
- **м. «Владимирская»/«Достоевская»**  
Владимирский пр., 23, лит. А  
ТОЦ Renaissance Hall
- **м. «Лесная»**  
Полюстровский пр., 84, лит. А  
ТРК «Европолис»
- **м. «Ленинский проспект»**  
Петергофское ш., 51, лит. А  
ТЦ «Жемчужная плаза»
- **м. «Адмиралтейская»**  
наб. реки Мойки, 73  
Универмаг Au Pont Rouge
- **м. «Комендантский проспект»**  
ул. Планерная, 59  
ТРЦ LeoMall
- **м. «Комендантский проспект»**  
ул. Долгоозёрная, 14, корп. 2  
ТРК «Пять озёр»
- **м. «Международная»**  
ул. Белы Куна, 3  
ТРК «Международный»
- **м. «Обводный канал»**  
Лиговский пр., 153  
ТРК «Лиговъ»
- **м. «Лиговский проспект»**  
Транспортный переулок, 1  
ТЦ «Платформа»
- **м. «Пл. Ал. Невского — 1»**  
пл. Ал. Невского, 2  
ТЦ «Москва»
- **м. «Василеостровская»**  
Большой пр. В. О., 68  
ТЦ «Балтийский»
- **м. «Беговая»**  
ул. Савушкина, 126  
ТРК «Атлантик Сити»
- **м. «Звёздная»**  
ул. Звёздная, 1  
ТРК «Континент»
- **м. «Московская»**  
пл. Конституции, 7  
БЦ «Лидер»
- **м. «Удельная»**  
пр. Энгельса, 33, корп. 1  
ТЦ «Светлановский»