

# О ВИНЕ

и вкусе



**2** ВИНА ИТАЛИИ:  
ИЗ САРДИНИИ,  
ТОСКАНЫ  
И ВЕНЕТТО

**10** НАБОРЫ ДЛЯ  
КОКТЕЙЛЕЙ:  
ПРИЯТНЫЕ ЦЕНЫ,  
НОВЫЙ ВКУС

**12** ВИСКИ:  
ОДНОСОЛОДОВЫЕ  
ШОТЛАНДЦЫ

**13** АССОРТИ  
ИЗ ФРАНЦИИ:  
БРЕНДИ, КОНЬЯК,  
СИДР

**1340<sup>00</sup>** ~~1670<sup>00</sup>~~

TONDINI KARAGNANJ  
VERMENTINO DI GALLURA  
БЕЛОЕ | СУХОЕ | 14,5%  
0,75 Л | ИТАЛИЯ

**МИРАТОРГ**  
СУПЕРМАРКЕТ

Цены действительны с 15.03 по 28.03.21 г

ПРО  
SHOPER  
10+ ЦЕНА МЕРНОГО УГОЛКА

ВЫБОР  
*comerbe*

# ВИНА Италии



749<sup>90</sup>  
939<sup>90</sup>

## SASSONE FATTORIA IL MURO

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12,5%  
0,75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 12 °C

Молодое вино с фруктовым  
ароматом. Вкус сбаланси-  
рованный и освежающий, с  
выраженной и хорошо структу-  
рированной кислотностью.

К морепродуктам, пасте,  
блюдам из риса.

В ЭТОМ НОМЕРЕ МЫ ПРЕДСТАВИМ ВИНА  
ИЗ ТРЕХ РЕГИОНОВ ИТАЛИИ: САРДИНИИ,  
ВЕНЕТО И ТОСКАНЫ.

**САРДИНИЯ.** Это второй по величине остров в Средиземном море (после Сицилии). Отличается разнообразными почвами и жарким климатом. Последнее особенно хорошо для виноградарей. Славится такими белыми винами, как Vermentino, и красными из винограда Каннонау. В нашей подборке регион представлен маркой Tondini.

**ВЕНЕТО.** Регион входит в топ-3 Италии по общему объему производства и по количеству марочных (то есть уникальных, высокого качества вин). Что неудивительно — здесь разнообразный климат (от альпийского до средиземноморского) и больше сорока винодельческих зон. В нашей подборке регион представлен марками Tonon и Fidora.

**ТОСКАНА.** Самый известный винодельческий регион Италии. В основном здесь производят красное сухое вино — его доля достигает 80%. Гордость региона — виноград Санджовезе, из которого делают знаменитое кьянти. В нашей подборке Тоскана представлена марками Fattoria il Muro и Ghibelo.



Изображения могут отличаться от реальных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Снимки не являются рекламой. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ИТАЛИЯ ЯВЛЯЕТСЯ МИРОВЫМ ЛИДЕРОМ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ВИНА, ОНА ПРЕВОСХОДИТ ДАЖЕ ФРАНЦИЮ, ИСПАНИЮ И США. В ИТАЛИИ ПРОИЗРАСТАЕТ БОЛЕЕ 300 СОРТОВ ВИНОГРАДА, КОТОРЫЕ ВЫРАЩИВАЮТСЯ В СТАРИННЫХ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ ЗОНАХ. КАЖДАЯ ИЗ НИХ ОТЛИЧАЕТСЯ СВОИМИ ВИНАМИ, ПОДХОДЯЩИМИ НА ЛЮБОЙ ВКУС.

Вина уникальны тем, что для их производства выращивают международные сорта, которые обрабатывают по специальным методикам, используемым в самом начале истории виноделия в мире. Как и в те давние времена, вина сейчас выдерживают в дубовых бочках, где они обретают свой особенный итальянский шарм.

Италия удивляет своими сортами винограда и методами виноделия, которые в последние годы становятся более совершенными. Знаменитые марки, такие как Soave, Valpocicella и Chianti, в настоящее время все чаще видно на полках магазинов и завоевывают признание покупателей.



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Смарт-тэги интегрируются с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.



**1010<sup>00</sup>**  
~~1290<sup>00</sup>~~

**FATTORIA IL MURO LAMA CHARDONNAY**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13% | 0,75 Л | ИТАЛИЯ  
Рекомендуемая температура подачи: 10–12°C  
Обладает интенсивным ароматом белых фруктов и цветов бузины. Вкус освежающий, с длительным фруктовым послевкусием.  
К пасте, рыбе, овощам.



**1270<sup>00</sup>**  
~~1590<sup>00</sup>~~

**FATTORIA IL MURO CHIANTI RISERVA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14% | 0,75 Л | ИТАЛИЯ  
Рекомендуемая температура подачи: 16–18°C  
Аромат шелковицы, кофе и шоколада. Сбалансированный бархатистый вкус. Долгое мощное послевкусие.  
К мясу.



**1030<sup>90</sup>**  
~~1290<sup>00</sup>~~

**FATTORIA IL MURO VIOLATO SYRAH**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14% | 0,75 Л | ИТАЛИЯ  
Рекомендуемая температура подачи: 16–18°C  
В аромате ноты сливы, ежевики и черного перца. Вкус насыщенный, с шелковистыми танинами. Очень живое вино.  
К мясу.



Умеренное употребление алкоголя вредит вашему здоровью 18+ 3

# Tondini Winery

ОБРАЗ ЖИЗНИ, ВЫБРАННЫЙ ЧЕРЕЗ  
СТРАСТЬ И ТРАДИЦИИ



2200<sup>00</sup>  
~~2690<sup>00</sup>~~



**В** 2004 году Орlando Тондини основал винодельню Tondini, где главным принципом виноделия стал акцент на высокое качество винограда и изготавливаемых из него вин. Виноградники семьи Tondini расположены в Сардинии. Гранитные почвы, мягкий климат острова и выдержка в бочках из французского дуба наделяют вина Tondini ярким характером и выраженной структурой. В основе белых вин лежит сорт Vermentino, благодаря которому вы сможете почувствовать ароматику цветов и средиземноморских трав.

@TENUTE\_TONDINI

## TONDINI KARAGNANJ BRUT

ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ | БРЮТ  
14,5% | 0,75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
поддачи: 6-8 °C

Аромат наполнен яблочными, грушевыми и цветочными оттенками. Вкус свежий, с нотами грейпфрута, зеленого яблока, персика. Послевкусие пряное.

К морепродуктам, рыбе, средиземноморским салатам.



Изображения могут отличаться от действительности. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Товар представлен не во всех магазинах сети «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**Винодельня Tondini** входит в число самых известных существующих виноделен в мире. Бережное следование традициям, любовь к своему делу и внимание каждой лозе — ключевые заповеди семьи Tondini.

Мы рекомендуем подавать вина Tondini слегка охлажденными к морепродуктам и белому мясу.

**TONDINI KATALA  
VERMENTINO  
DI GALLURA**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 14,5%  
0,75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °С

Обладает интенсивным ароматом  
желтых фруктов, сбалансирован-  
ным насыщенным вкусом  
и стойким послевкусием.

К белому мясу, морепродуктам,  
летним супам.

**1910<sup>00</sup>**  
~~2390<sup>00</sup>~~



**TONDINI SIDDAJU  
NEBBIOLO COLLI  
DL LIMBARA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
14,5% | 0,75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая темпера-  
тура подачи: 16–18 °С

Аромат насыщенный:  
ежевика, смородина,  
ноты шоколада. Вкус  
мягкий и плотный, с  
гармоничными танинами  
и долгим послевкусием.

К выдержанным сырам  
и красному мясу.

**2390<sup>00</sup>**  
~~2990<sup>00</sup>~~



**TONDINI  
KARAGNANJ  
VERMENTINO  
DI GALLURA**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 14,5%  
0,75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая темпера-  
тура подачи: 16–18 °С

Обволакивающие  
ароматы спелых желтых  
фруктов и средиземно-  
морских трав прекрасно  
дополняют мягкий  
стойкий вкус.

К белому мясу, морепро-  
дуктам, летним супам.

**1340<sup>00</sup>**  
~~1670<sup>00</sup>~~



**TONDINI TARONI  
ISOLA DEI NURAGHI**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
14,5% | 0,75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °С

Для этого вина характер-  
ны интенсивные ароматы  
спелых красных ягод и  
обволакивающий, мягкий,  
бархатистый вкус.

К дичи, красному мясу,  
сырам.

**999<sup>90</sup>**  
~~1250<sup>00</sup>~~



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Ренглама.



**GHIBELLO CHIANTI**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%  
0,75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °С

Сбалансированное вино с ягодным букетом, в котором также угадываются оттенки ванили. Вкус отличается нежными танинами и стойким послевкусием.

К пасте, мясу, сырам.

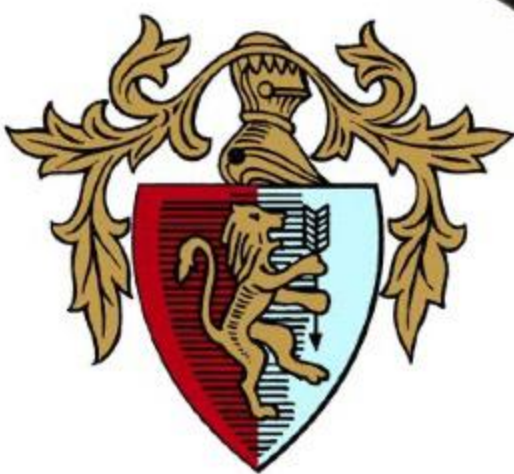


**499<sup>00</sup>**

~~669<sup>90</sup>~~

Azienda Uggiano изначально была основана в XIX веке. Затем в 1976 году наши виноградники расширились и обосновались в красивом месте в самом сердце Тосканы. Они располагаются в сельской местности среди монастырей, церквей и загородных вилл. Обо всех винах, производимых в Azienda Uggiano, профессионально заботятся наши виноделы, постоянно стремящиеся обеспечить высочайшее качество нашей продукции.

Мы проверяем каждую фазу производства, шаг за шагом, бутылку за бутылкой, с терпением и точностью, чтобы удовлетворить потребности самых взыскательных гурманов, в том числе в международном масштабе. Никогда не забывая о наших связях с тосканской землей и древними традициями.



**GHIBELLO**

**1830<sup>00</sup>**

~~2290<sup>90</sup>~~

**GHIBELLO  
IL POGGETO MERLOT**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%  
0,75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °С

В многогранном букете раскрываются тона вишни, черной смородины и оттенки пряностей. Вкус насыщенный, фруктовый, со стойкими танинами.

К мясным блюдам.



**1170<sup>00</sup>**

~~1460<sup>00</sup>~~

**GHIBELLO  
CHIANTI RISERVA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
13% | 0,75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °С

Сбалансированное вино с ароматом вишни, лесных ягод и фиалки. Вкус округлый, с легкими танинами, которые переходят в стойкое послевкусие.

К пасте, мясу, сырам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.



609<sup>90</sup>  
759<sup>00</sup>

### FIDORA CIVRANETTA PINOT GRIGIO

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12,5%  
0,75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 10–12 °C

В аромате выделяются оттенки яблока и белых цветов. Вкус фруктовый, элегантный и при этом насыщенный.

К морепродуктам, пасте, блюдам из риса.

### FIDORA VALPOLICELLA RIPASSO

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%  
0,75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 15–17 °C

В аромате гармонично сочетаются красные фрукты и черная вишня. Вкус достаточно сухой, но при этом бархатистый.

К пасте, ризотто, баранине.



FIDORA  
ORGANIC SINCE 1974



Итальян



1270<sup>00</sup>  
1590<sup>00</sup>

С

емья Фидора производит вина в регионе Венето с 1927 года. В 1974 году она начала свой новаторский проект по производству органических вин.

Почва, на которой произрастают наши виноградники, идеально подходит для производства белых тихих и игристых вин. А виноград для наших красных вин созревает над высокими холмами долины Фумане.

Все виноградники расположены на склоне холма, где свежий воздух и хорошо дренированная почва помогают лозам давать лучший виноград.

Часть нашей биодинамической философии — иметь живую ферму, на которой есть растения и животные. Коров и кур-несушек кормят нашими культурами, а на нашей ферме производят не только вино, но и яйца и мясо.



**629<sup>00</sup>**  
**799<sup>90</sup>**

**TONON MERLOT  
DOC**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
12,5% | 0,75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Отличается мощным букетом, где на первый план выходят корица и малина. Со временем приобретает более сложную структуру.

К пасте и мясу.

**TONON INCROCIO  
MANZONI**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12,5%  
0,75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

Элегантнее вино со сложным и гармоничным букетом, который раскрывается нотками миндаля, персика, яблока.

К овощам и легким закускам.



**599<sup>00</sup>**  
**799<sup>90</sup>**

ВЕНЕТО – РЕГИОН ИТАЛИИ С БОГАТОЙ ИСТОРИЕЙ И КУЛЬТУРОЙ, КОТОРЫЙ МОЖЕТ ПОХВАСТАТЬСЯ ТЕМ, ЧТО НА ЕГО ТЕРРИТОРИИ ЕСТЬ МЕСТА, КОТОРЫЕ ЗНАКОМЫ ЛЮБОМУ ТУРИСТУ: ВЕНЕЦИЯ И ВЕРОНА. ЭТО ТАКЖЕ ОДНО ИЗ ЛЮБИМЫХ МЕСТ ОТДЫХА ЛЮДЕЙ, КОТОРЫЕ НЕ ТОЛЬКО ЛЮБЯТ ИСКУССТВО, НО И УМЕЮТ ЦЕНИТЬ ХОРОШУЮ ЕДУ И ХОРОШИЕ НАПИТКИ.

Винодельня Vini Tonon расположена в этом регионе, а точнее в Витторио Венето.

С 1936 года компания, основанная Пьетро Тононом, следует учению, которое он передал: совершенство достигается только благодаря постоянным исследованиям, уходу за виноградником, отбору урожая и тщательной обработке, сопровождающей вино до дегустации.

Сегодня все это сопровождается технологическими инновациями и уважением к традициям и продукции.

Мы очень заботимся о качестве наших вин, которые созревают в небольших дубовых бочках и бережно хранятся в идеальных условиях наших погребов.



**599<sup>00</sup>**  
**799<sup>90</sup>**

**TONON CABERNET  
FRANC**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
12,5% | 0,75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Ненавязчивое и очень гармоничное вино. В аромате преобладают лесные ягоды. Вкус мягкий, с травянистыми оттенками.

К мясу и выдержанным сырам.

**TONON INCROCIO  
MANZONI**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
12,5% | 0,75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Сбалансированное вино, во вкусе которого преобладают черная смородина и малина на фоне умеренных танинов.

К белому мясу, сырам средней выдержки.



**629<sup>00</sup>**  
**799<sup>90</sup>**

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.





Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в руб. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мир».

**849<sup>90</sup>**  
~~999<sup>00</sup>~~

**CHATEAU LOS BOLDOS CABERNET SAUVIGNON**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
13,5% | 0,75 Л | ЧИЛИ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18°C

Буquet демонстрирует тона клубники, смородины и вишни. Вкус освежающий, с хорошо интегрированными танинами и фруктовым послевкусием.

К пасте, рыбе, мясу.



**849<sup>90</sup>**  
~~999<sup>00</sup>~~

**CHATEAU LOS BOLDOS CHARDONNAY**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13,5%  
0,75 Л | ЧИЛИ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18°C

Ароматы тропических фруктов, абрикосов и груш. Вкус освежающий, с хорошей кислотностью и элегантным послевкусием.

К пасте, рыбе, мясу.



СКИДКА  
ЗА НАБОР

~~1469<sup>90</sup>~~

1099<sup>00</sup>

ваша  
выгода  
370<sup>90</sup>

# ВИСКИ КОЛА: *классика* с особым льдом

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Виски – 50 мл
- Кола или пепси – 50 мл
- Лед из пепси или колы – 100 г
- Лимон – 1 – 2 колечка

Заполните бокал льдом, затем добавьте оставшиеся ингредиенты. Лед из газировки в отличие от обычного не превратит ваш коктейль в безвкусную водичку, когда растает. Также можно сделать фруктовый лёд, добавив в пепси или колу, например, вишню.

*Готово.*

### THE FAMOUS GROUSER

КУПАЖ | 40% | 0,7 л  
ШОТЛАНДИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 20 °C

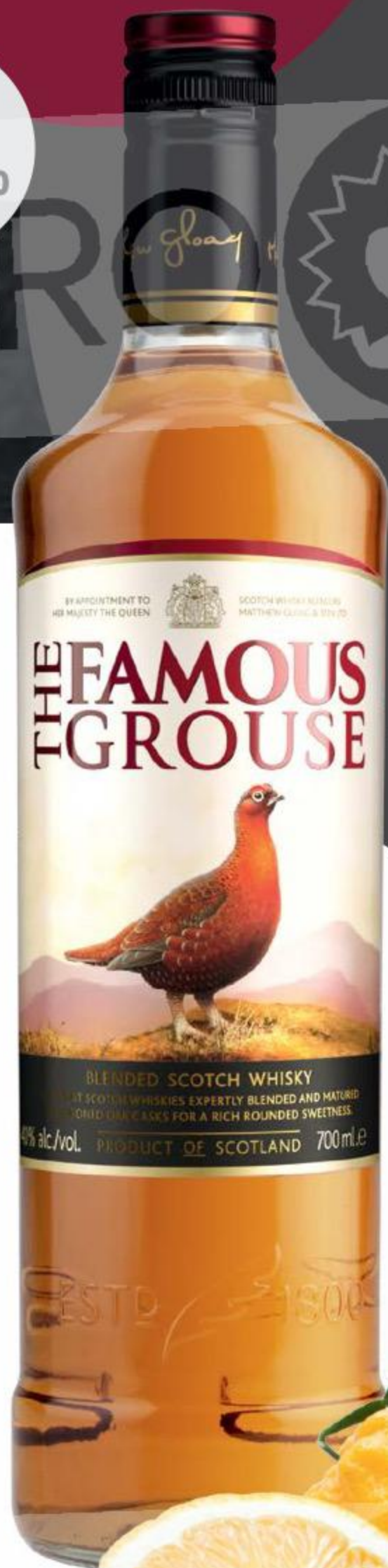
В букете явственно ощущаются оттенки дуба, дополненные цитрусовыми нюансами.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

### ЛИМОНЫ

ВЕСОВЫЕ  
не входят в общую  
стоимость набора

99<sup>90</sup>



PEPSI 1 л

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# TONIC

# & Martini Fiero

ваша  
выгода  
**220<sup>00</sup>**

**СКИДКА  
ЗА НАБОР**

~~1189<sup>90</sup>~~

**969<sup>90</sup>**

КОКТЕЙЛЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ:

- Martini Fiero – 100 мл
- Тоник – 100 мл
- Апельсин
- Лед

Заполните бокал льдом на 1/3.  
Добавьте мартини, тоник и украсьте  
дольками апельсина.

*Готово.*



**SWEPPES**  
**«ИНДИАН ТОНИК»**

0,9 л

**АПЕЛЬСИНЫ**

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

ВЕСОВЫЕ I не входят в общую  
стоимость набора

**MARTINI FIERO**

РОЗОВЫЙ ВЕРМУТ  
14,9% | 1 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая  
температура подачи:  
6–8 °С

Аромат цитрусовых  
дополняется мягкими  
оттенками ванили.  
Вкус с оттенками  
грейпфрута и апель-  
сина переходит  
в пряно-медовое  
последствие.

Пьют в коктейлях.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.  
Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



**JOHN CRABBIE 8 YEAR OLD**

Односолодовый | 40% | 0,7 л  
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

Восьмилетний виски. Выпущен в Эдинбурге в честь открытия вискикурни John Crabbie & Co. Демонстрирует соблазнительный букет с нотами медовых фруктов, цветов и специй.

Пьют в чистом виде.

**2290<sup>00</sup>**  
~~2990<sup>00</sup>~~



**1790<sup>00</sup>**  
~~2290<sup>90</sup>~~

**GLEN COOPER**

Односолодовый | 46%  
0,7 л | ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

Солод из северной части Хайленда (Шотландия) и пятилетняя выдержка в бочках из-под бурбона дают этому виски уникальный ванильный вкус с нотками зеленого чая.

Пьют в чистом виде.

**КАК ПРАВИЛЬНО  
ДЕГУСТИРОВАТЬ  
ВИСКИ?**

**ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ.**

Ароматы виски полностью раскрываются только при комнатной температуре. Впрочем, это касается не только виски: любой аромат при пониженных температурах теряет свою силу. Подержите в морозилке любые специи (например, гвоздику) хотя бы полчаса и убедитесь в этом сами.

**БЕЗО ЛЬДА И ВОДЫ.** Из предыдущего пункта понятно, почему лед лишний. Вода же снижает концентрацию напитка, а значит убивает вкус и аромат. Это не значит, что виски нельзя разбавлять. Но если вы хотите понять истинный вкус напитка, лучше этого не делать.

**ИЗ КОНЬЯЧНОГО ИЛИ ДЕГУСТАЦИОННОГО БОКАЛА (ТЮЛЬПАНА).** Привычные низкие бокалы с прямыми стенками тоже можно использовать, однако тюльпаны лучше раскрывают аромат. Все дело в их форме: молекулы виски попадают в широкую часть бокала, а затем концентрируются в узкой. В итоге тюльпан дает большую концентрацию аромата на кубический сантиметр воздуха.



ЦЕНА  
ПО КАРТЕ

**1349<sup>00</sup>**  
~~1690<sup>00</sup>~~

**DEWAR'S  
WHITE LABEL**

КУПАЖ | 40% | 0,7 л | ШОТЛАНДИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

Вересковый аромат с нотками дыма, сладковато-пряный вкус и чистое сухое послевкусие — за это Dewar's полюбили короли Англии, Испании и Швеции.

Пьют в чистом виде.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

# Кофе С ГРАППОЙ

## ДЕСЕРТНЫЙ НАПИТОК APEROL

11 %, | 0,7 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–12 °С

Напиток создали в 1919 году. С тех пор рецепт не меняется. Горьковато-фруктовый вкус и аромат с пряными оттенками с первых нот узнает любой, кто хотя бы раз пробовал апероль.

Аперитив, ингредиент для коктейлей.



ЦЕНА  
ПО КАРТЕ

**939<sup>90</sup>**  
1179<sup>00</sup>

## ВОДКА «ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ»

40% | 0,7 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

Изготовлена из спирта «Люкс» и ледниковой воды Ладожского озера. Многоступенчатая очистка через уголь и серебро дает напитку мягкий вкус без ярко выраженной спиртозности.

К блюдам русской кухни.



ЦЕНА  
ПО КАРТЕ

**499<sup>90</sup>**  
709<sup>90</sup>



Такой кофе в Италии пьют утром. Порция не превышает 40 граммов, поэтому опьянеть невозможно. А взбодриться и получить хорошее настроение – легко.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Эспрессо – 30 мл
- Граппа – 10 мл
- Сахар – по вкусу.

Приготовить сможет любой: добавьте в кофе граппу, перемешайте, выпейте одним глотком. Если хочется усложнить ритуал, приготовьте рексентин (венцианский вариант коретто). Все просто. Налейте половину граппы в кофе и осушите чашку одним глотком. Оставшуюся часть добавьте в кофейную гущу и также выпейте. Кстати, граппу можно заменить на ликер или бренди.

**1590<sup>00</sup>**  
1990<sup>00</sup>

## ГРАППА CANTINE SILVESTRI TEMPIO DI DIANA

40% | 0,7 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °С

Обладает интенсивным пряным ароматом и сбалансированным мягким вкусом, который переходит в сладковатое и стойкое послевкусие.

Аперитив, дижестив.



Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Ренглама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

# ВОЗРАСТ КОНЬЯКА: О ЗВЕЗДАХ И БУКВАХ

КОНЬЯК

## ФРАНЦУЗСКИЕ КОНЬЯКИ:

- **V.S** — выдержка от 2 лет;
- **Superior** — от 3 лет;
- **V.S.O.P.** — от 4 лет;
- **X.O** — от 6 лет.

## КОНЬЯКИ НА ПОСТСОВЕТСКОМ ПРОСТРАНСТВЕ:

- **Звездочки** — для марочных коньяков (до 5 лет)
- **КВ** (коньяк выдержанный) — от 6 лет выдержки;
- **КВВК** (коньяк выдержанный высшего качества) — от 8 лет;
- **КС** (коньяк старый) — от 10 лет;
- **ОС** (очень старый) — от 12 лет.



1049<sup>00</sup>  
1390<sup>00</sup>

### LEGION VS

ОТ 2,5 ГОДА | 40% | 0,7 Л  
ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 12–18 °С

Молодой, но мягкий бренди  
с цветочно-ванильным ароматом  
и фруктовым вкусом.

Пьют в чистом виде или в коктейлях.



789<sup>90</sup>  
989<sup>90</sup>



### СТАРЫЙ КЕНИГСБЕРГ КВ

6 ЛЕТ | 40%  
0,5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

Создан из французских  
дистиллятов, выдержанных  
в дубовых бочках. Отлича-  
ется цветочно-ванильным  
ароматом и бархатистым  
фруктовым послевку-  
сием.

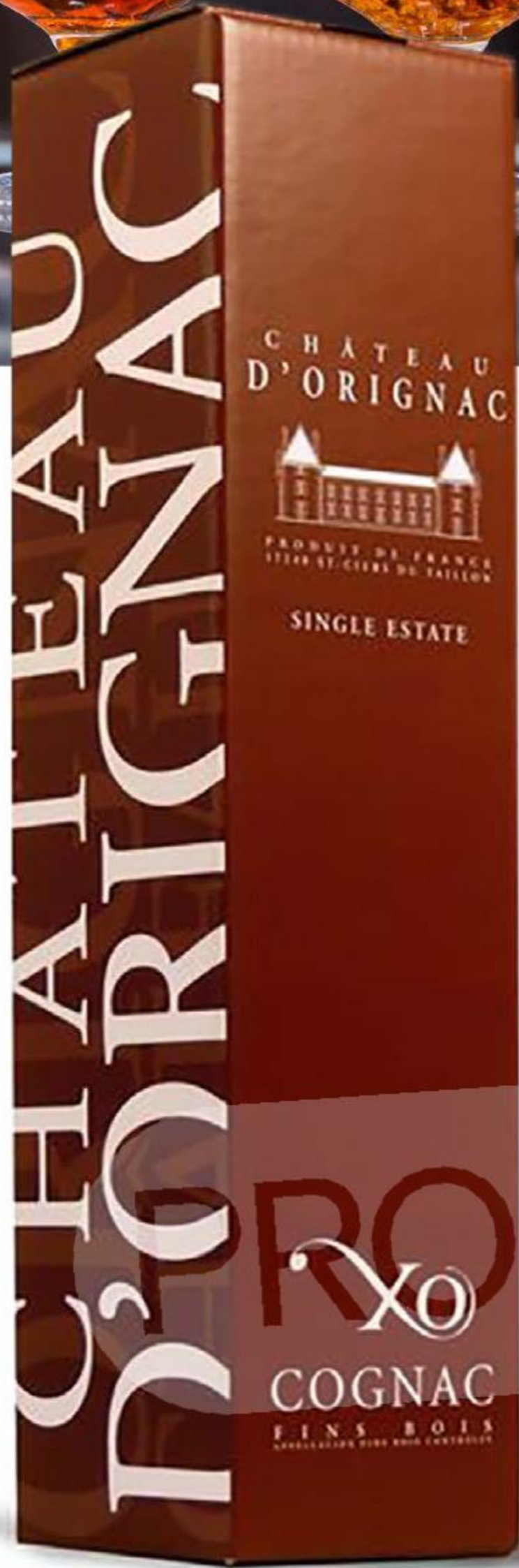
К десертам, кофе,  
дижестив.



Реклама.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

КОНЬЯК



**1090<sup>00</sup>**  
~~1390<sup>90</sup>~~

**GRAND DUCAL XO**

НЕ МЕНЕЕ 6 ЛЕТ | 40%  
0,7 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

Выдержанный бренди с мощным вкусом  
и ароматом, в которых считываются  
древесные нотки и карамель.

К сухофруктам, десертам, дижестив.

**3990<sup>00</sup>**  
~~4990<sup>00</sup>~~

**CHATEAU D'ORIGNAC XO**

НЕ МЕНЕЕ 6 ЛЕТ | 40% | 0,5 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Элегантный и сильный коньяк со сложным  
букетом, в котором сочетаются нюансы специй,  
изюма и чернослива.

Дижестив.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.  
Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг».

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

А ЧТО БУДЕТ, ЕСЛИ СМЕШАТЬ ПИВО И СИДР? ОКАЗЫВАЕТСЯ, НА ЭТОТ ВОПРОС УЖЕ ОТВЕТИЛИ АНГЛИЧАНЕ: ПОЛУЧИТСЯ КОКТЕЙЛЬ «ЗМЕИНЫЙ УКУС».

# ЗМЕИНЫЙ УКУС, КОТОРЫЙ ВАМ ПОНРАВИТСЯ

СИДР

Налейте в бокал пиво. Затем — сидр. Сверху — сироп. При желании можно перемешать. Если светлое пиво заменить на классический «Гин-есс», получится ирландская версия. А если добавить еще рюмку водки — американская.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Светлое пиво – 150 мл
- Яблочный сидр – 150 мл
- Смородиновый сироп – 1 чайная ложка



**389<sup>90</sup>**  
**459<sup>90</sup>**

### ГРУШЕВЫЙ СИДР DUJARDIN

3% | 0,75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

От яблочного отличается более нежным ароматом и сладким вкусом.

К десертам, аперитив.



**389<sup>90</sup>**  
**459<sup>90</sup>**

### ЯБЛОЧНЫЙ СИДР DUJARDIN

СУХОЙ | 5% | 0,75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С  
Классический сидр из Нормандии. Мощный яблочный аромат и сухой вкус с выраженной кислотностью.

К морепродуктам, аперитив.



**349<sup>90</sup>**  
**409<sup>90</sup>**

### ЯБЛОЧНЫЙ СИДР ROSE VAL DE RANCE

ПОЛУСУХОЙ | 2,5% | 0,75 л  
ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

Розовый игристый сидр. Обладает сложным фруктовым ароматом и тонким сбалансированным вкусом.

К рыбе, фруктам, белому мясу.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг».

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





**GUBERNIJA ROYAL  
BALTIC PORTER**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
6,4% | 0,5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура  
подачи: 10–12 °C

Балтийский портер –  
крепкое и плотное пиво.  
Вкус карамельно-солодо-  
вый. В аромате – вино  
и сухофрукты.

К классическим пивным  
закускам.

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



ПИВО



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

**GUBERNIJA VELVET  
BROWN ALE**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4,5% | 0,5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °C

Янтарный эль. Легкий карамельный  
аромат, сладковатый вкус. Короткое  
послевкусие: сухофрукты, ржаной  
хлеб и карамель.

К классическим пивным закускам.



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

**GUBERNIJA IMPERATOR AMBREE ALE**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5,7% | 0,5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Эль с выразительным сладковатым вкусом и  
сбалансированным ароматом хмеля  
и карамели.

К классическим пивным закускам.



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

**GUBERNIJA NOBLE LAGER**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5,2% | 0,5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура  
подачи: 4–7 °C

Классический светлый лагер.  
Обладает солодово-хмелевым  
ароматом и сладковатым вкусом  
с нотками хмеля.

К классическим пивным  
закускам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.  
Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

PRO  SHOPER

PRO  SHOPER