

# О ВИНЕ и *боксе*



- 5 ИТАЛЬЯНСКИЕ НЕДЕЛИ:**  
вины из Тосканы,  
Сицилии, Риохи и Леона  
со скидкой до 30%
- 8 ВСЁ ДЛЯ ИЗЯЩНЫХ ЛЕТНИХ  
КОКТЕЙЛЕЙ:**  
«МОСКОВСКИЙ МУЛ»,  
«ДИКАЯ МЯТА»,  
«ТЕКИЛА МАДРАС»,  
«БЬЯНКА-ТОНИК»

3090<sup>00</sup>

**2490<sup>00</sup>**

ВИНО ALTOS R PIGEAGE  
TEMPRANILLO

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14,5%  
0,75 | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи:  
16–18 °C.

**МИРАТОРГ**  
СУПЕРМАРКЕТ

Цены действительны с 19.07 по 01.08.21 г



**1290<sup>00</sup>**  
~~1670<sup>00</sup>~~

#### GODELIA GODELLO

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13,5%  
0,75 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

В аромате ноты цветов, меда и айвы. Вкус фруктовый, с умеренной кислотностью.

К овощным и мясным блюдам.



## Bodegas Godelia

Винодельня находится в Бьерсо, с его уникальным ландшафтом и исключительной средой для производства вин. Бьерсо расположен на северо-западе Испании и окружен горами. Богатство почв и возраст виноградников делают эту землю уникальной родиной качественных вин.

Расположение в Бьерсо предоставило винодельне гордое право выработки местных автохтонных сортов винограда: менсия, гodelло и доныя бланка. Поэтому нам так важно передать происхождение, чувственность и элегантность в наших винах. Великое достоинство Godelia заключается в том, что винодельня – плод страсти своих основателей, основана в конце 2009 года. Винодельня в Бьерсо придает ценность и созидает будущее региона, приумножая наследие этого края благодаря своим винам. Главное правило винодельни Bodegas Godelia – не останавливаться на достигнутом, пока не создадим шедевр с великим воодушевлением, усердием и отдачей – все это необходимо для достижения совершенства.

**1990<sup>00</sup>**  
~~2790<sup>00</sup>~~



**1490<sup>00</sup>**  
~~1890<sup>00</sup>~~

#### GODELIA MENCIÓN

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14,5%  
0,75 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Аромат вишни и смородины на фоне специй. Вкус шелковистый, с приятными танинами. Послевкусие стойкое.

К блюдам из красного мяса.

#### GODELIA SELECCIÓN GODELLO

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 14%  
0,75 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 12–14 °C

В аромате ноты цветов, меда и айвы. Вкус фруктовый, с умеренной кислотностью.

К овощным и мясным блюдам.

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

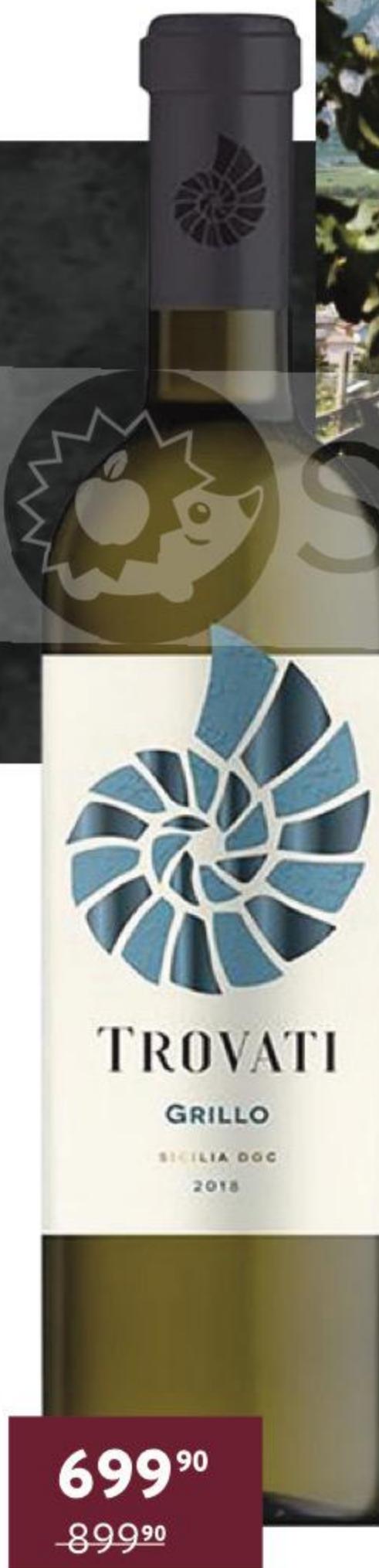
18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

# Forte ALTO

FORTE ALTO В ПЕРЕВОДЕ С ИТАЛЬЯНСКОГО ОЗНАЧАЕТ "ВЫСОКИЙ ФОРТ". ЭТО НАЗВАНИЕ ОТНОСИТСЯ К ДРЕВНИМ ЗАМКАМ И ВОЕННЫМ КРЕПОСТЯМ, КОТОРЫЕ ОБЫЧНО ВСТРЕЧАЮТСЯ В ИТАЛЬЯНСКИХ АЛЬПАХ - ИМЕННО ОТТУДА ПРОИСХОДЯТ ВИНА НАШЕЙ ВИНОДЕЛЬНИ.

Вина Forte Alto производятся из собранного вручную винограда у подножия Доломитовых гор, внесенных в список Всемирного наследия ЮНЕСКО, характеризующихся уникальными почвенными характеристиками. Доломитовые почвы, нигде больше не встречающиеся, богаты известняком и магмой. Этот тип почвы позволяет винограду получить характерные вкусовые и ароматические особенности. Наши виноделы заботятся о виноградных лозах с начала 1900-х годов. Когда наступает конец августа-начало сентября, виноград отбирается вручную, чтобы прибыть на винодельню в отличных качественных условиях. На современной винодельне мягкое прессование и тщательная ферментация при контролируемой температуре позволяют винам Forte Alto сохранять ту неповторимо нежную свежесть винограда, выращенного в Доломитовых Альпах.

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.



## TROVATI GRILLO SICILIA DOC

БЕЛОЕ | ПОЛУСУХОЕ | 13%  
0,75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Освежающий аромат с нотами жасмина и зеленого перца. Элегантный фруктовый вкус.

К морепродуктам, белому мясу, овощам.



## TROVATI NERO D'AVOLA SICILIA DOC

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

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Сбалансированный аромат: черника, вишня, пряности. Шелковистый вкус с фруктовыми нотами. Стойкое пряное послевкусие.

К пасте, ризotto, сырам, мясу.

699<sup>90</sup>  
939<sup>90</sup>



Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью 18+ 3



# PRO Araex

Основанный в сентябре 2006 года, этот «бутик» винодельческого искусства, находящийся в самом сердце лучшего терруара Риохи, возглавляется группой опытных виноделов с безупречными репутациями в мире испанского вина. Винодельня имеет современное и функциональное здание, где применяются новейшие технологии производства, которые основаны на традиционных методах.

Качество вин основывается на упорной работе и целеустремленности виноделов, которые сумели сбалансировать богатство терруара и традиционную работу на винограднике с последними технологическими достижениями.

Каждый виноград происходит из старых лоз в высокогорных деревнях. Вина выдерживаются в основном во французских дубовых бочках, благодаря которым приобретают великолепное сочетание вкусов и ароматов. Будь то выдержка в бочонках или в резервуарах из нержавеющей стали, процесс тщательно контролируется соблюдением температурных режимов.



## ALTOS R BLANCO

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13,5%  
0,75 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–14 °C  
Освежающее вино. В аромате и вкусе сочетаются ноты персика, груши и цветов.  
К морепродуктам и рыбе.

719<sup>90</sup>  
1050<sup>00</sup>

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

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



**729<sup>90</sup>**  
1050<sup>00</sup>

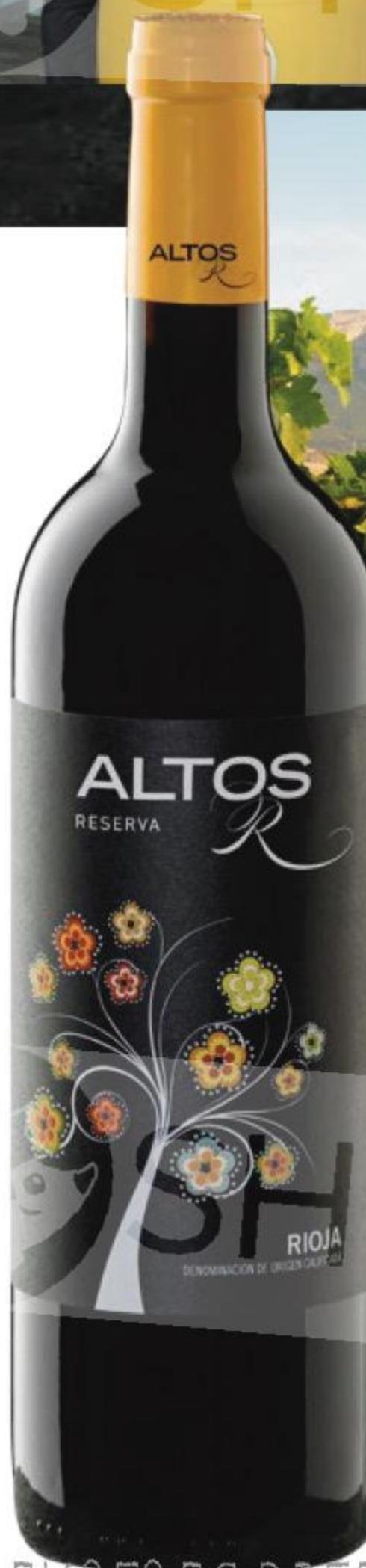
### ALTOS R TEMPRANILLO

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13,5%  
0,75 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °C

Обладает интенсивным и  
сложным фруктовым арома-  
том. Вкус фруктовый, с прият-  
ными танинами.

К мясу и сырам.



### ALTOS R RESERVA

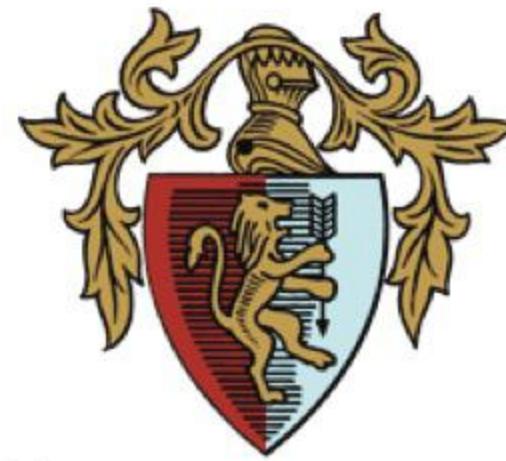
КРАСНОЕ | СУХОЕ | 15%  
0,75 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °C

Интенсивный аромат с нотами  
фруктов и бальзамического  
уксуса. Вкус мягкий, с оттенками  
сладких фруктов и умеренными  
танинами.

К мясу и сырам.

**1290<sup>00</sup>**  
1770<sup>00</sup>



# Ghibello



## Ghibello IL POGGETO MERLOT

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

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

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

К мясным блюдам.

**1790<sup>00</sup>**

~~2290<sup>00</sup>~~



## Azienda Uggiano

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.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цены на сайте действуют для оптовой продажи. Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



**PRO SHOPPER**

### GHIBELLO CHIANTI

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

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Ягодный аромат с оттенками ванили. Сбалансированный фруктовый вкус с нежными танинами и стойким послевкусием.

К пасте, мясу, сырам.

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

~~699<sup>90</sup>~~



### GHIBELLO SANGIOVESE-SYRAH TOSKANA IGT

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

Рекомендуемая температура подачи:  
18–20 °C

Пряный аромат с нотами лакрицы.  
Мягкий и сухой вкус. Приятное танинное послевкусие.

К пряным мясным и овощным блюдам.

**579<sup>90</sup>**

~~719<sup>90</sup>~~

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

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

### GHIBELLO CHIANTI RISERVA

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
13,5% | 0,75 л |  
ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате чувствуются фиалки и ваниль. Вкус бархатистый, насыщенный, с умеренными танинами.

К пряным мясным и овощным блюдам.

# КОКТЕЙЛЬ Московский мул

Коктейль изобрели в США в 1941 году. Продвигали его с помощью слогана «Он вышибет из вас дух». Проверим, так ли это.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Водка – 50 мл
- Лаймовый сок – 10 мл
- Имбирное пиво – 100 мл
- Лайм – 20 г
- Лед в кубиках – 200 г

Возьмите высокий бокал и заполните его льдом доверху. Затем добавьте вермут и сок лайма. Потом – тоник. Украсьте долькой лайма.

*Готово.*

## BESTBIR IMBIR Z MIEDOM

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4,7% | 0,5 Л  
ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Bestbir Imbir z Miedom – это сбалансированное сочетание терпкого имбиря, ароматного натурального меда и легкого светлого пива.

К десертам и фруктам.

134<sup>90</sup>



799<sup>90</sup>  
949<sup>90</sup>

## ВОДКА MAGIC TREE APRICOT

40% | 0,5 Л | АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5–8 °C.

Абрикосовая водка с чистым фруктовым вкусом и ароматом. Создана из абрикосов, выращенных в долине Арарат.

Аперитив и дижестив.



ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

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.

# КОКТЕЙЛЬ БЯНКО - ТОНИК

Приготовить легко, захотеть добавки — еще легче.  
Так что поаккуратней.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Белый вермут — 60 мл
- Сок лайма — 120 мл
- Лайм —  $\frac{1}{4}$  среднего плода
- Лед

Возьмите высокий бокал и заполните его льдом доверху. Затем добавьте вермут и сок лайма. Потом — тоник. Украстье долькой лайма.

*Готово.*



**719<sup>00</sup>**  
~~899<sup>90</sup>~~

## CINZANO BIANCO

БЕЛЫЙ ВЕРМУТ | 15% | 1 Л  
ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5–8 °C.

Один из самых популярных вермутов. Обладает ванильно-цветочным ароматом с нотками пряностей и сладким вкусом с нюансами лимона и свежих трав.

Аперитив, элемент коктейлей.

**91<sup>90</sup>**  
~~114<sup>90</sup>~~

## SCHWEPPES INDIAN TONIC

0,9 л | РОССИЯ

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ЧЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

КОЛЛЕКЦИЯ

## КОКТЕЙЛЬ

# ТЕКИЛА МАДРАС

Текила бьет точно в голову,  
а клюква – в русскую душу

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Текила – 30 мл
  - Лимон – 1 долька
  - Апельсиновый сок – 60 мл

- Клюквенный сок или морс) – 120 мл
  - Лед

Zomobo.



**СОК STERILGARDA  
АПЕЛЬСИНОВЫЙ**

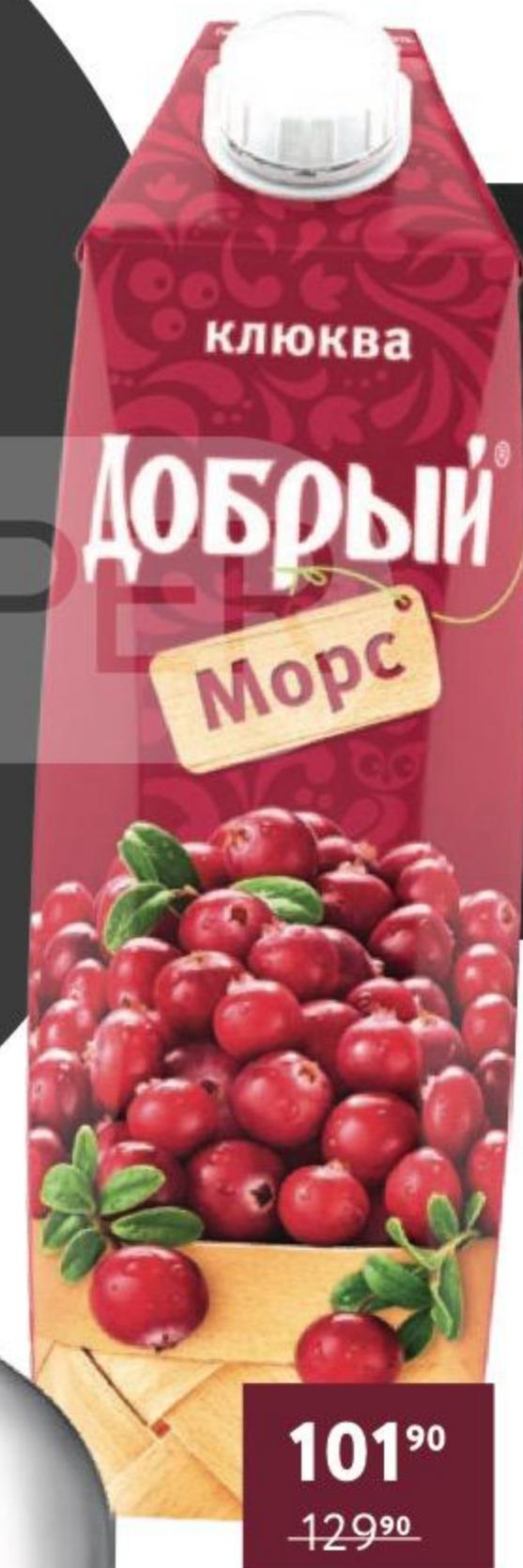
1Л | ИТАЛИЯ



**164<sup>90</sup>**  
199<sup>90</sup>



**1759<sup>00</sup>**  
~~2190<sup>00</sup>~~



~~101<sup>90</sup>~~  
129<sup>90</sup>

## КЛЮКВЕННЫЙ МОРС «ДОБРЫЙ»

1Л | РОССИЯ

**ТЕКИЛА ESPOLON  
BLANCO**

40% | 0,75 л |  
МЕКСИКА

Обладает деликатным ароматом агавы и цитрусовых. Вкус наполнен нотами агавы, ванили, ананаса и пряностей.

Пьют в чистом виде или в коктейлях.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью  
10

# КОКТЕЙЛЬ

## ДИКАЯ МЯТА

Даже не пытайтесь сопротивляться этому коктейлю: сибирский травяной ликер и мята все равно окажутся сильнее.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Ликер Beluga Hunting Herbal – 50 мл
- Кола – 120 мл
- Мята – 3 листика
- Лед

Доверху заполните бокал льдом.  
Налейте все ингредиенты. Украсьте  
листиками мяты.

*Готово.*



**62<sup>90</sup>**  
~~7990~~

COCA-COLA/  
COCA-COLA ZERO  
1л | РОССИЯ



**799<sup>00</sup>**  
~~1090<sup>00</sup>~~



### ЛИКЕР BELUGA HUNTING HERBAL

40% | 0,5 л | ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 20°C.

Премиальный сибирский травяной ликер с насыщенным букетом, в котором улавливаются ноты орехов, пряностей и дубовой коры.

Для коктейлей.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

# КОНЬЯК



**799<sup>90</sup>**  
~~999<sup>90</sup>~~

### THE GLENLEE

КУПАЖ | 40% | 0,7 л  
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая  
температура подачи:  
18–20 °C

Обладает сливочным  
ароматом и пряно-медо-  
вым вкусом. Назван в честь  
корабля, построенного  
в 1896 году и прошедшего  
4 кругосветных путеше-  
ствия.

Пьют в чистом виде  
и в коктейлях.

**999<sup>90</sup>**  
~~1390<sup>90</sup>~~



**599<sup>90</sup>**  
~~699<sup>90</sup>~~

### КОНЬЯК «КИНОВСКИЙ»

5 ЛЕТ | 40% | 0,5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая  
температура подачи: 20 °C

Создан из французских коньячных  
дистиллятов возрастом от 5 до 8 лет.

Обладает сладковатым цветочным  
ароматом и вкусом с тонами сухоф-  
руктов.

Дижестив и элемент коктейлей.

### БРЕНДИ LEGION VS

ОТ 2,5 ЛЕТ | 40% | 0,7 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая  
температура подачи: 18–20 °C

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

Пьют в чистом виде или в коктейлях.

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

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

КОНЬЯК

**Объем драмы:**

Какими порциями  
пьют виски  
в Шотландии

На два пальца, 50 граммов, одну порцию – в Шотландии так никто не заказывает виски, потому что в ходу местная мера объема: «драм», примерно 35 граммов. Этого вполне достаточно, чтобы в полной мере прочувствовать вкус и аромат напитка. Впрочем, никто не мешает налить себе еще пару драмов.

**КОНЬЯК LUCIEN DE FONTANEAU VS**

2 ГОДА | 40% | 0,7 Л  
ФРАНЦИЯ

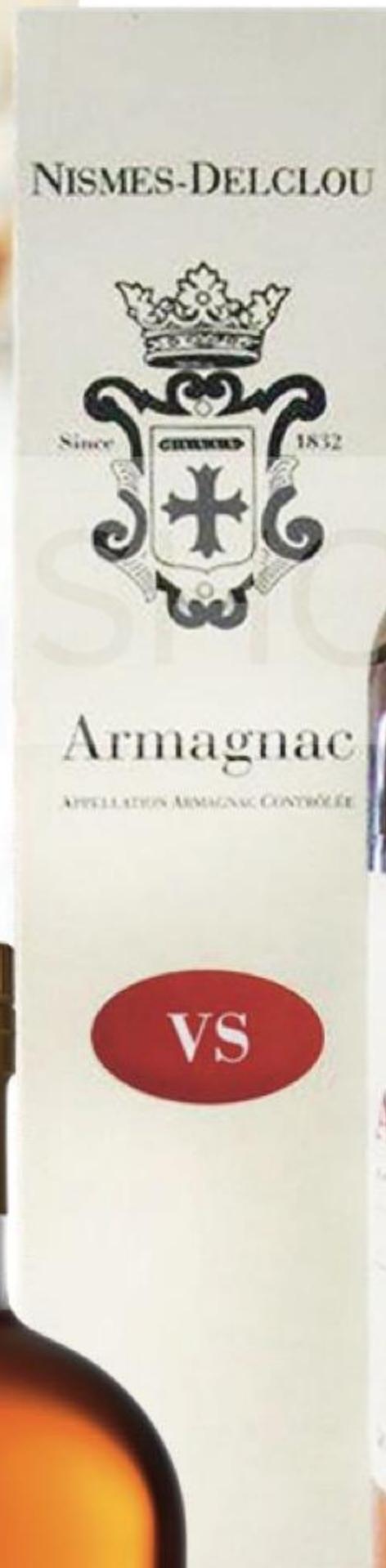
Рекомендуемая температура подачи:  
18–20 °C

Характеризуется свежими нотами груши, персика, цветка виноградной лозы и древесными танинами.

Пьют со льдом или в коктейлях.



**1590<sup>00</sup>**  
~~2190<sup>00</sup>~~



**1590<sup>00</sup>**  
~~2190<sup>00</sup>~~

**АРМАНЬЯК  
NISMES-DELCLOU VS**

2 ГОДА | 40% | 0,5 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Выдержка в бочках из лучших пород дуба делает этот арманьянк необычайно бархатным. Во вкусе присутствуют легкие оттенки фиалки, сухих фруктов и карамели.

Пьют в чистом виде.

ПИВО

PRO  
PIVO

**ST. WENDELER PILS**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРО-  
ВАННОЕ | 5,3 % | 0,5 Л  
ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая  
температура подачи:  
4–7 °C

Хорошо сбалансированной  
пиво с солодово-хмельным  
ароматом и вкусом. Для  
любителей умеренной  
горчинки.

К классическим пивным  
закускам.

**STEPHANS BRAU  
SCHWARZBIER**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4,8 % | 0,5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 10–12 °C

Темное пиво с карамельно-соло-  
довым ароматом и вкусом.

К классическим пивным закускам.

**96<sup>90</sup>**



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



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



**ROYAL DUTCH POST HORN**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРО-ВАННОЕ  
5 % | 0,5 Л | ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Хмелевой аромат с нотками белого хлеба.  
Насыщенный солодовый вкус с умеренной  
сладостью. В послевкусии ощущается хме-  
левая горчинка. Очень питкое пиво.

К классическим пивным закускам.

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



**GUBERNIJA ORIGINAL  
 PILSNER**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
4,8 % | 0,5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая  
температура подачи:  
4–7 °C

Классический пилснер: чистый  
хмелевой аромат и солодовый  
вкус с умеренной горчинкой,  
которая продолжается в послев-  
кусии.

К классическим пивным закускам.

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

# Пиво изо льда хоккейной арены

СЕДЬМОГО ИЮЛЯ ЭТОГО ГОДА ЗАВЕРШИЛАСЬ СЕРИЯ ИГР ЗА КУБОК СТЭНЛИ (ОДНУ ИЗ САМЫХ ПРЕСТИЖНЫХ ХОККЕЙНЫХ НАГРАД).

Генеральный спонсор соревнований, пивоваренная компания Coors Light, в память о событии решила сварить пиво изо льда, на котором состоялся финальный матч. Лед с арены доставили в пивоварню, где его растопили и получившуюся воду очистили. Ею разбавили специально сваренное плотное и крепкое пиво (около 8%). Всего выпустили 3000 литров напитка. Доступен он только в американском городе Тампа, где провели парад в честь чемпионов соревнования.

**CORTES EXTRA**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4,5% | 0,33 л | ПОЛЬША

Освежающее светлое пиво.  
Отличный вариант для лета.  
Обладает мягким хмелевым  
ароматом с легким оттенком  
солода.

К классическим пивным  
закускам.

99<sup>90</sup>134<sup>90</sup>134<sup>90</sup>**BESTBIR MALINA PIGWA**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4,7% | 0,5 л | ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Традиционные польские фрукты для настоек (малину и айву) соединили с отличным светлым пивом — получился отличный летний напиток, умеренно сладкий, с нотами освежающей горечи.

К десертам и фруктам.

**BESTBIR KOKOS**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
4,7% | 0,5 л | ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Необычное и освежающее сочетание — светлое пиво и кокосовый сок. Отличный вариант для жаркого дня.

К десертам и фруктам.



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

**PATER LIEVEN BRUIN**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРО-  
ВАННОЕ | 6,5% | 0,5 Л  
БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая  
температура подачи:  
10–12 °C

Темный бельгийский эль.  
Обладает ароматом, соче-  
тающим орехи и виноград.  
Вкус интенсивный с нотами  
горького шоколада и нюан-  
сами лакрицы.

К сырам и десертам.

**PATER LIEVEN BLOND**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
6,5% | 0,5 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 5–6 °C

Бельгийский эль верхового  
брожения. Аромат солодово-цве-  
точный. Вкус слегка сладковатый  
и немного горький одновременно.  
Послевкусие сухое с горьковаты-  
ми нотками грейпфрута.

К классическим пивным закускам.

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



**PATER LIEVEN TRIPLE**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРО-  
ВАННОЕ | 8% | 0,5 Л  
БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая  
температура подачи:  
10–12 °C

«Тройной эль». В аро-  
мате пряности на фоне  
цветочных нот. Во вкусе  
сладко-солодовые оттенки  
постепенно сменяются  
интенсивной горечью.

К классическим пивным  
закускам.

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

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

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

**PALJAS BLOND**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 6,5% | 0,33 л  
БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи:  
5–6 °C.

Бельгийский эль с четырьмя сортами хмеля. Обладает освежающим ароматом и горьковатым вкусом.

К блюдам из рыбы.

**184<sup>90</sup>**

**ROYAL CZECH BEER**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4,8% | 0,5 л  
ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5 °C.

Пиво с легкой горечью.  
Хорошо обжаренный солод придает ему карамельные нотки во вкусе и аромате.

К классическим пивным закускам.

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

**KULTOWE IRISH CREAM**

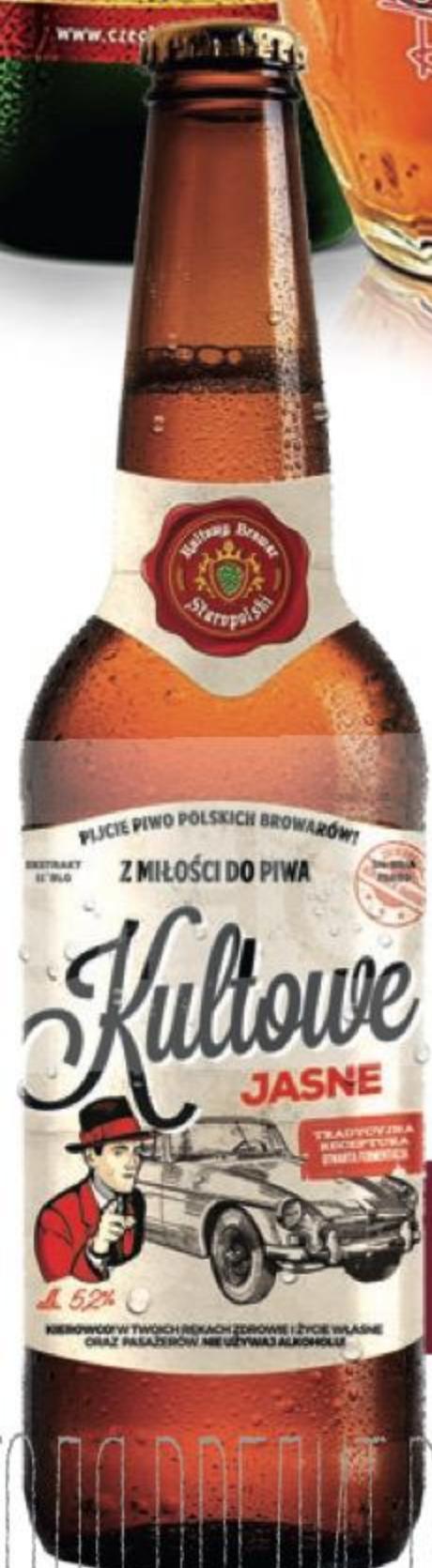
ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4,6% | 0,5 л | ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C.

Темное пиво с добавлением сиропа «айриш крем». Солодовый вкус с пикантной хмелевой горчинкой на орехово-шоколадном фоне – это стоит попробовать.

К десертам, копченостям.

**136<sup>90</sup>**

**KULTOWE JASNE**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
5,2% | 0,5 л | ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C.

Пиво с чистым солодовым вкусом и ярким хмелевым ароматом. Сварено по традиционным польским рецептам. В составе вода, ячменный солод, дрожжи и три вида хмеля.

К классическим пивным закускам.

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

№14  
июль

PRO SHOPER



PRO SHOPER



МИРАТОРГ  
СУПЕРМАРКЕТ