

# О ВИНЕ

# и все



PRO SHOPPER

PRO SHOPPER

10 ЦЕНТОВЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ УГОЛЬНОГО ДИОКСИДА В ВАШЕМ СТОЛОВОМ НАПРЯЖЕНИИ

**3** СУХОЙ КАНОН:  
ИСПАНСКИЕ  
И ИТАЛЬЯНСКИЕ  
СУХИЕ ВИНА  
СО СКИДКОЙ ДО 50%

**18** ЯРЧЕ СОЛНЦА, ЛЕГЧЕ  
ШАМПАНСКОГО:  
ПОДБОРКА СИДРА  
ИЗ ФРАНЦИИ  
И ИСПАНИИ

**11 лет**

**ВМЕСТЕ С ВАМИ**

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

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

**ВИНО GHIBELLO CHIANTI**

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

К пасте, мясу, сырам.

**МИРАТОРГ  
СУПЕРМАРКЕТ**

Цены действительны с 13.09 по 26.09.21 г

# Самое ВРЕМЯ

ПОМАХАТЬ ЖАРКОМУ  
ЛЕТУ РУЧКОЙ,  
**В КОТОРОЙ БУДЕТ  
БОКАЛ.** А МЫ  
ПОДСКАЖЕМ, ЧЕМ  
ЕГО НАПОЛНИТЬ.

# В

## ВИНА ЧЕТЫРЕХ ВИНОДЕЛЕН:

итальянских Fattoria Il Muro, Tondini, Ghibello и испанской Godelia. Исключительно сухие — напоминание о жарком лете.

## СИДР ИЗ ФРАНЦИИ И ИСПАНИИ:

внушительная подборка для знакомства с напитком. Впрочем, знатоки тоже останутся довольны: Sassy, Appie, Dujardin и Ros val de France — наверняка им знакомы эти названия. А если нет, то лучше скорее перейти на страницу 18.

## КОКТЕЙЛЬНЫЕ НАБОРЫ + РЕЦЕПТЫ:

«текила-бум», «виски-тоник», «мартини-рояль», «ром-кола дарк». Готовятся быстро, запоминаются еще быстрее и на всю жизнь.

## АУТЕНТИЧНОЕ ПИВО ИЗ ЛИТВЫ,

**БЕЛЬГИИ И ФРАНЦИИ:** обратите особое внимание на бельгийские сорта («трюпель» и «блонд» — ну, хотя бы из-за названия) и на литовское пиво с немного японским названием Rinkuskiai.

## КРЕПКАЯ ПОДБОРКА, КОТОРАЯ ГОВОРIT САМА ЗА СЕБЯ:

американский виски, французский и российский коньяк.

Все со скидками до 50%.



**Приятных впечатлений!**

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



**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.

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



**GHIBELLO**

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  
IL POGGETTO 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.

**1490<sup>00</sup>**  
~~2290<sup>90</sup>~~



**GHIBELLO  
SANGIOVESE-SYRAH  
TOSKANA IGT**

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

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

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

К пряным мясным и овощным блюдам.

**569<sup>00</sup>**  
~~719<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.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



ОБРАЗ ЖИЗНИ,  
ВЫБРАННЫЙ  
ЧЕРЕЗ СТРАСТЬ  
И ТРАДИЦИИ



# Tondini Winery

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.



2400<sup>00</sup>  
2990<sup>00</sup>

## TONDINI SIDDAJU KOLLI DEL LIMBARA

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14.5%  
0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16-18 °С

Насыщенный аромат с нотками шоколада и дубовыми нюансами. Вкус мягкий и плотный, богат ягодными оттенками: клубника, смородина.

К мясу и выдержанным сырам.



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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



### KARAGNANJ VERMENTINO DI GALLURA

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 14%  
0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 12–13 °C

Благодаря тщательному отбору винограда сорта Vermentino с гранитных холмов Альта Галлура мы получили это блестящее соломенно-желтое вино с интенсивным и обволакивающим ароматом, напоминающим спелые желтые фрукты, созревшие под средиземноморским солнцем. Это сухое вино, отличающееся прекрасным балансом ароматов и вкусов. По вкусу вино выделяется своей нежностью и стойкостью.

К хорошим морепродуктам, супам и белому мясу.



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.

1330<sup>00</sup>  
1670<sup>00</sup>



1890<sup>00</sup>  
2390<sup>00</sup>

### KATALA VERMENTINO DI GALLURA

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

Вино обладает соломенно-желтым цветом с легкими золотистыми отблесками, с интенсивным ароматом. Это сухое, полное и обволакивающее вино с прекрасным равновесием между вкусом и ароматом, с долгим и стойким послевкусием.

Идеально подходит к приготовленным на гриле или запеченным рыбным блюдам, моллюскам, супам и 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». Ренглама.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

# ПОД СОЛНЦЕМ ТОСКАНЫ

## FATTORIA IL MURO

“Fattoria Il Muro” принадлежит семье Панкаро на протяжении более чем 200 лет. Эти земли испокон веков использовались для виноградарства и виноделия благодаря благоприятным почвенным и климатическим условиям. Здесь почвы galestro, исключительно каменистая почва на основе сланца с вкраплениями глины, мергеля и песка, холмистый рельеф (Колли Аретини-Аретинские холмы) и климат позволяют выращивать виноград с исключительными органолептическими характеристиками, оставаясь при этом в рамках экологически рационального возделывания и виноделия.

ИСТОРИЯ ВИЛЛЫ ЭЛЬВИРА, ГЛАВНОГО СТРОЕНИЯ ИМЕНИЯ, НАСЧИТЫВАЕТ БОЛЕЕ 200 ЛЕТ, УПОМИНАНИЯ О СОБСТВЕННОСТИ СУЩЕСТВОВАЛИ В КАДАСТРОВЫХ ЗАПИСЯХ ЕЩЕ В 1804 Г. ИМЕНИЕ НАХОДИТСЯ НА ВОЗВЫШЕННОСТИ С ПАНОРАМНЫМ ВИДОМ НА ОКРУЖАЮЩИЕ ЕГО ХОЛМЫ АРЕЦЦО, ГОРУ ПОТИ, ЗАСНЕЖЕННУЮ В ЗИМНИЕ МЕСЯЦЫ, И НЕБОЛЬШОЕ ОЗЕРО, ОКРУЖЕННОЕ ВИНОГРАДНИКАМИ. ЖИВОПИСНЫЕ ХОЛМЫ И ОЛИВКОВЫЕ РОЩИ СОЗДАЮТ ЗАВОРАЖИВАЮЩИЕ СВОЕЙ КРАСОТОЙ ПЕЙЗАЖИ. В ОБРАМЛЕНИИ ЭТОГО АРЕТИНСКОГО СЕЛЬСКОГО ПЕЙЗАЖА РАСКИНУЛИСЬ ВИНОГРАДНИКИ ИМЕНИЯ.

«МЫ СТРЕМИМСЯ  
СОЗДАВАТЬ ВИНА,  
ПОНЯТНЫЕ  
КАЖДОМУ»

Федерико Панкаро, представитель 5-го поколения семьи Панкаро, говорит о философии вин, которые в тандеме с виноделом Стефано де Блази создают на протяжении последних 10 лет: «Мы стремимся создавать вина, понятные каждому, ведь тосканский терруар зачастую дает местным винам огромный заряд сложности: они обладают полнотелым сложным вкусом и длительным сроком старения, который не всегда понятен широкой публике. Мы верим в то, что великие терруары могут производить яркие, молодые, ароматные, легкие, питкие и освежающие вина, не менее актуальные, чем великие вина Тосканы. Мы верим в то, что самым важным ингредиентом для создания качественного вина кроме терруара является любовь и уважение к земле и гармония и целостность тех людей, которые ее возделывают. Мы глубоко призна-

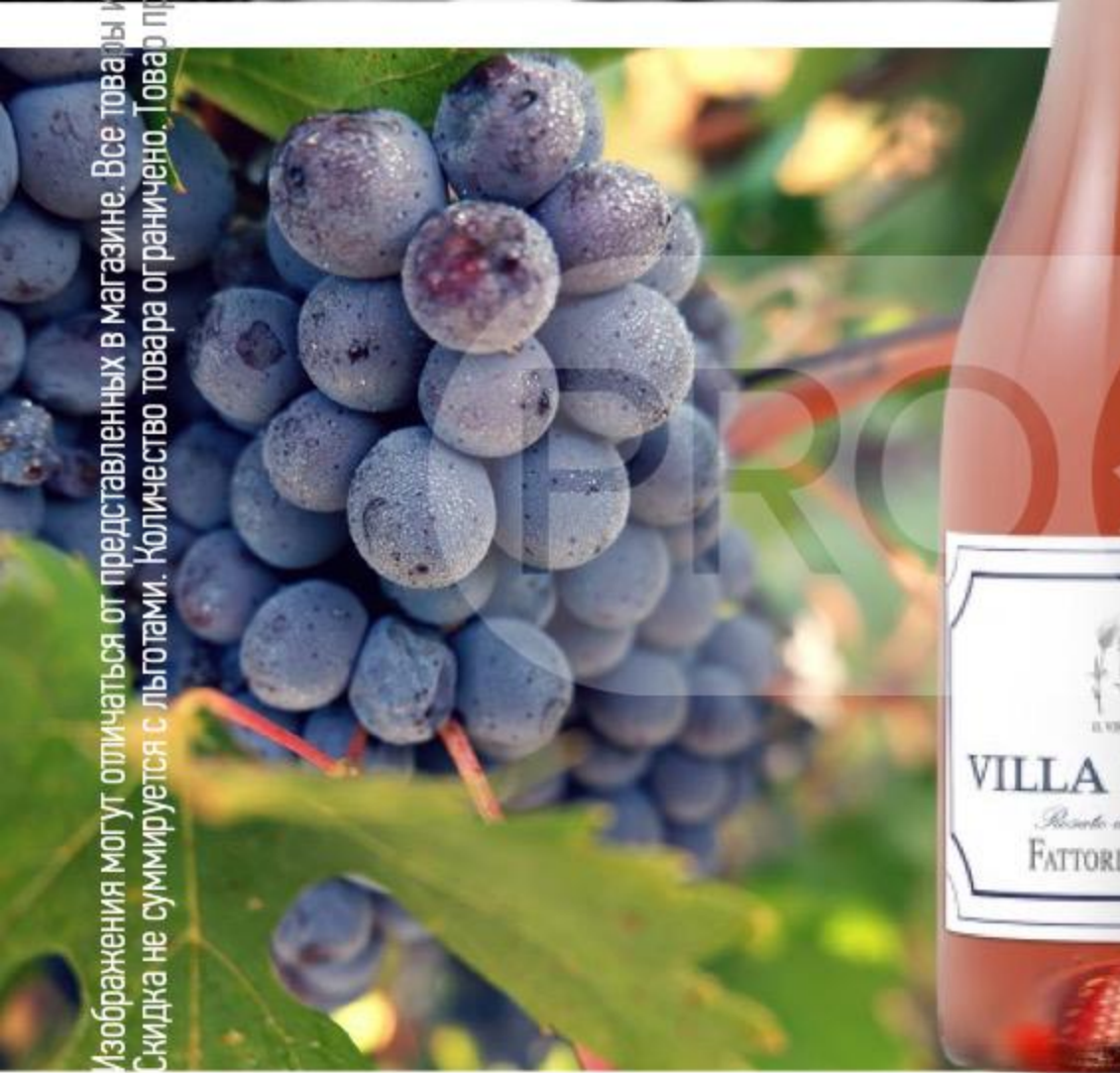


тельно матери Природе за плодородные тосканские холмы и благоприятный климат, которые позволяют нам создавать столь уникальные и качественные продукты.

«Fattoria» в переводе с итальянского означает ферма. В соответствии с нашими принципами мы решили воссоздать на территории поместья типичную тосканскую ферму. Кроме виноградников и оливковых рощ, как и полагается тосканской ферме с многовековой историей, мы выращиваем овощи, фрукты и разводим животных. Мы создаем нашим животным самые лучшие условия для жизни, обеспечиваем им комфортное и здоровое пребывание на нашей ферме, они, в свою очередь, помогают нам в уходе за виноградниками: руют и аэрируют почву, едят траву и насекомых вредителей».

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



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.



### FATTORIA IL MURO CHIANTI RISERVA

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
14% | 0.75 Л

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



### FATTORIA IL MURO LAMA CHARDONNAY

БЕЛОЕ | СУХОЕ  
13% | 0.75 Л

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

### FATTORIA IL MURO VIOLATO SYRAH

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
14% | 0.75 Л

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



### FATTORIA IL MURO SPIGALLO CHIANTI

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
13% | 0.75 Л

**799<sup>90</sup>**  
~~1190<sup>00</sup>~~



## ИДЕАЛЬНОЕ ВИНО для летнего вечера



Летняя версия Сан-Джовезе, ароматная и освежающая, прекрасное сопровождение жарким летним вечерам или аперитивам на летних террасах. Пленит своим интенсивным фруктовым букетом и вкусом: малина, клубника, земляника. Вкус соответствует аромату: элегантный минеральный, клубнично-малиновый с горчинкой земляники и длительным послевкусием. Бленд: 100% Санджовезе.

### FATTORIA IL MURO VILLA ELVIRA

РОЗОВОЕ | СУХОЕ  
12,5% | 0.75 Л

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



Сассоне – от ит. сассо – в переводе означает большой камень. Благодаря присутствию крупных каменных пород, а также благодаря свойствам почвы галестро это вино демонстрирует выразительный минеральный характер. Молодое, свежее, минеральное вино с живой, мощной кислотностью. Свежее минеральное вино светло-соломенного цвета с кристалльными переливами. Сухой и живой вкус с нотами цитрусовых и долгим свежим минеральным послевкусием. Бленд: старые лозы, бленд традиционных белых тосканских сортов Мальвазия, Треббiano и Верментино.

### FATTORIA IL MURO SASSONE

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12% | 0.75 Л

**1190<sup>00</sup>**

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



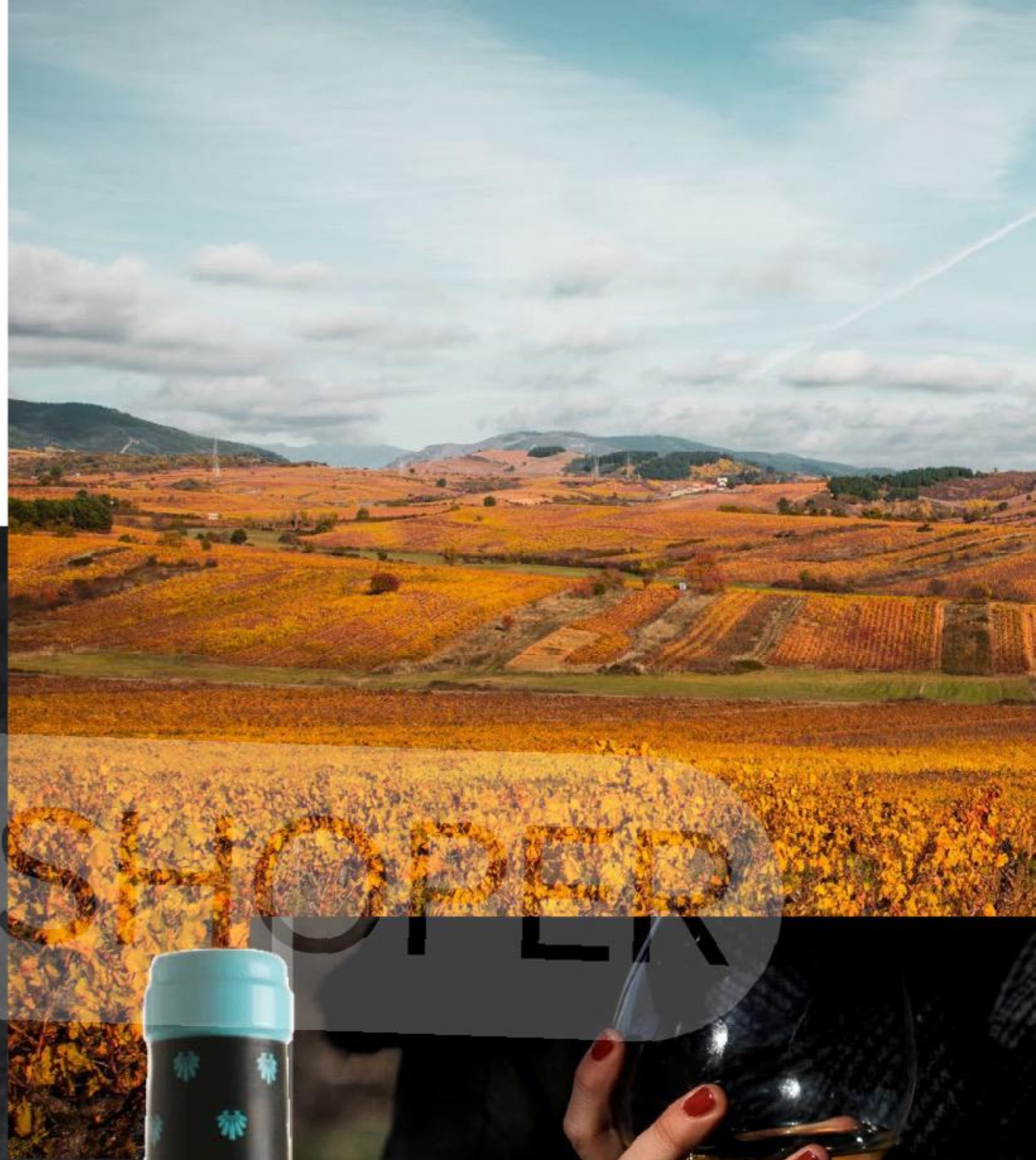
# Godelia

ВИНОГРАДНИКИ ПЛОЩАДЬЮ МИЛЛИОН ГЕКТАРОВ, 17 ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ РЕГИОНОВ И ПЕРВЫЕ СТРОЧКИ В РЕЙТИНГАХ ЭКСПОРТЁРОВ ВИНА – ЭТО ИСПАНИЯ. ЕЕ БЛИЖАЙШАЯ СОСЕДКА, ПОРТУГАЛИЯ, НЕ МОЖЕТ ПОХВАСТАТЬСЯ ТАКИМ РАЗМАХОМ ПРОИЗВОДСТВА, ОДНАКО ДАСТ ФОРУ В КОЛИЧЕСТВЕ АВТОХТОННЫХ (ТО ЕСТЬ ПРОИЗРАСТАЮЩИХ ТОЛЬКО ЗДЕСЬ) СОРТОВ ВИНОГРАДА. НАШИ СОМЕЛЬЕ НЕ МОГЛИ ПРОЙТИ МИМО ЭТИХ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫХ СТРАН И ПОДГОТОВИЛИ ПОДБОРКУ ИСПАНСКИХ И ПОРТУГАЛЬСКИХ ВИН, А ТАКЖЕ ОБЪЯСНИЛИ, В ЧЕМ ИХ ОСОБЕННОСТИ.

**ИСПАНИЯ.** Визитной карточкой являются молодые, энергичные красные вина с ароматами терносливы и клубники. Они отлично сочетаются с красным мясом и потому будут идеальным дополнением для ужина с сочным стейком.

Уникальность белых вин заключается в легкости и свежести. Их букет обладает неповторимыми травянистыми и фруктовыми оттенками.

**ПОРТУГАЛИЯ.** В красных винах есть ароматы, которых нет ни в каких других винах: шоколад, чернослив и ваниль. Во вкусе ощущается своя, особенная кислинка, но при этом он мягкий и сочный. Многие белые вина при выдержке приобретают глубокий сухой букет с ароматами меда.



92  
POINTS

JAMES  
SUCKLING  
-2019-

## GODELIA GODELLO

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

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

Цитрусово-цветочный аромат. Мягкий фруктовый вкус с умеренной кислотностью. Освежающее послевкусие.

К рыбе и морепродуктам.

**829<sup>90</sup>**  
**1670<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». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



PRO SHOPPER

JAMES  
SUCKLING

92  
POINTS

**GODELIA  
SELECCION GODELLO**

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

Рекомендуемая температура подачи: 12–14 °С  
В аромате выделяются ноты цветов, меда и айвы. Вкус обволакивающий, фруктовый, с умеренной кислотностью. Очень элегантное вино.  
К овощным и мясным блюдам.

**1390<sup>00</sup>**  
~~2790<sup>00</sup>~~



93  
POINTS

JAMES  
SUCKLING  
-2015-

**GODELIA  
MENCIA**

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

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

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

К блюдам из красного мяса.

**949<sup>90</sup>**  
~~1890<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.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



# 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 с соблюдением температурных режимов.



## ALTOS R BLANCO

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

Рекомендуемая температура подачи: 10–14 °C

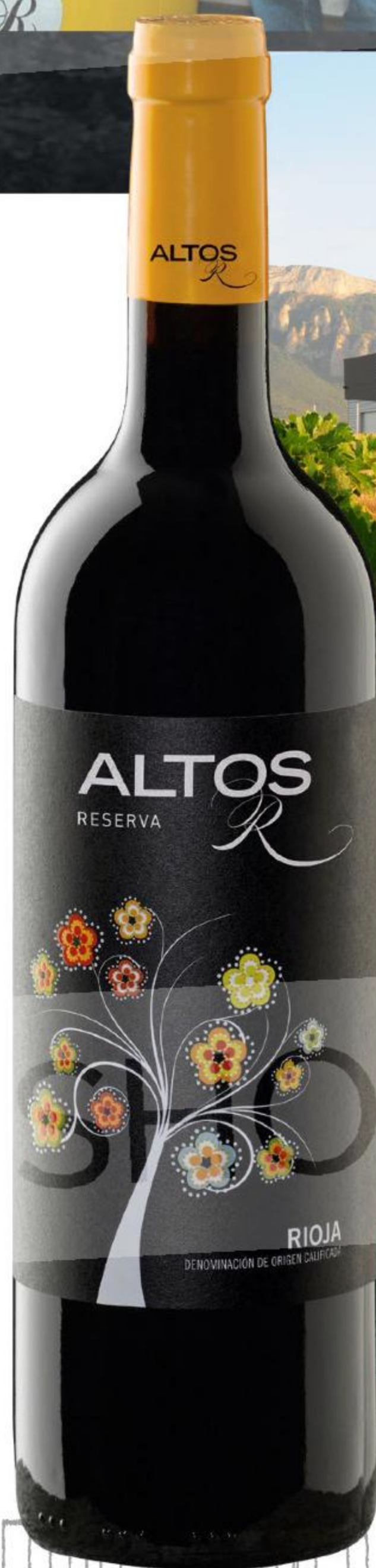
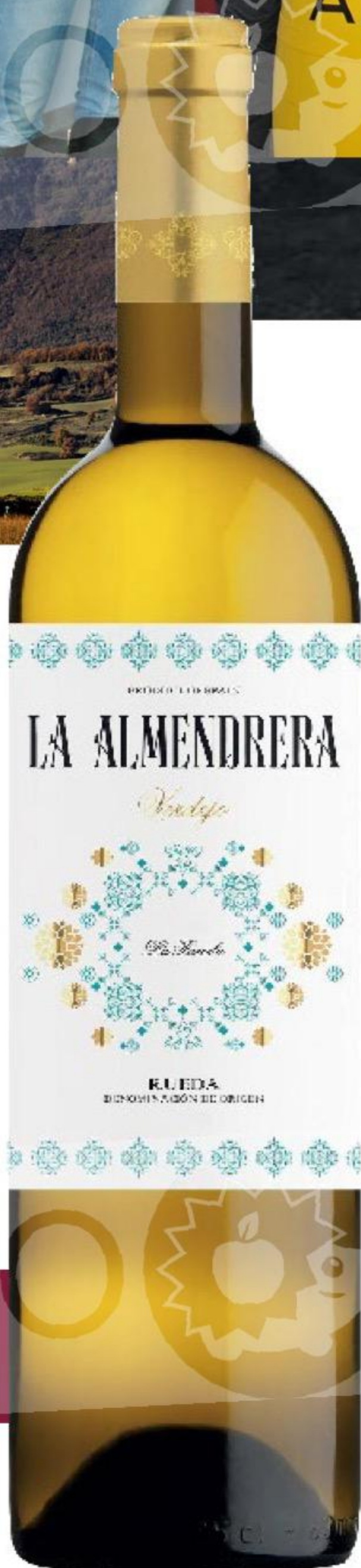
Освежающее вино. В аромате и вкусе сочетаются ноты персика, груши и цветов.

К морепродуктам и рыбе.

889<sup>90</sup>  
1050<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».

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



### LA ALMENDRERA VERDEJO

БЕЛОЕ | СУХОЕ  
13,5% | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–12 °С

Аромат интенсивный: яблоко, персик и тропические фрукты. Вкус мягкий и элегантный. Послевкусие долгое, с изящной цитрусовой горчинкой.

К рыбным и овощным блюдам.

**629<sup>90</sup>**  
-1250<sup>00</sup>

### ALTOS R RESERVA

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

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

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

К мясу и сырам.

**1190<sup>00</sup>**  
-1770<sup>00</sup>



DRINK BUSINESS - RIOJA MASTERS GOLD

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

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».

КОКТЕЙЛЬ

# МАРТИНИ рояль

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Белый вермут – 50 мл
- Дольки лайма – 20 г
- Просекко – 150 мл
- Мята – 1 г
- Сок лайма – 30 г
- Лед в кубиках – 60 г

Заполните винный бокал льдом.  
Добавьте сок лайма и вермут. Затем –  
просекко. Аккуратно все перемешайте.  
Украсьте мятой и дольками лайма.

*Готово.*



999<sup>90</sup>  
1190<sup>00</sup>

**ВЕРМУТ  
MARTINI BIANCO**

БЕЛЫЙ | СЛАДКИЙ | 11,5% | 1 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С  
Самый популярный вермут Martini. Отлича-  
ется мягким ванильным ароматом и горь-  
ко-сладким вкусом.

К морепродуктам, рыбе, средиземно-  
морским салатам.



969<sup>90</sup>  
1290<sup>00</sup>

**ВИНО  
MARTINI PROSECCO**

ИГРИСТОЕ | БЕЛОЕ | СУХОЕ | 11,5%  
0,75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С  
Аромат наполнен яблочными, грушевыми и  
цветочными оттенками. Вкус свежий с но-  
тами грейпфрута, зеленого яблока, персика.  
Послевкусие пряное.

К морепродуктам, рыбе, средиземноморским  
салатам.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КОКТЕЙЛЬ

# Виски ТОНИК

НИКАКОГО ДЖИНА, НИКАКОЙ МАГИИ:  
ТОЛЬКО СУРОВЫЙ ВИСКИ  
И БОДРЯЩИЙ ТОНИК

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Виски – 50 мл
- Тоник – 150 мл
- Лимон – 30 г
- Лед – 180 г

Заполните бокал  
льдом. Затем добавьте  
виски, тоник и украсьте  
долькой лимона.

*Готово.*

КОКТЕЙЛЫ



**ГАЗИРОВАННЫЙ  
НАПИТОК  
SCHWEPPE'S**

INDIAN TONIC  
BITTER LEMON

0,9 л

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



**ВИСКИ  
AUCHENTOSHAN  
AMERICAN OAK**

ОДНОСОЛОДОВЫЙ | 40%  
0.7 л | ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 20 °C

Достойный представитель семейства  
односолодовых. В аромате тона бурбона  
и ванили. Вкус гладкий, с оттенками  
ванили, кокоса и белого персика.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

**1890<sup>00</sup>**  
~~2490<sup>00</sup>~~

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». Ренглама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

НЕСМОТРЯ НА ЦВЕТ,  
ЭТОТ КОКТЕЙЛЬ  
СДЕЛАЕТ ЯРКОЙ  
ДАЖЕ САМУЮ  
ТЕМНУЮ НОЧЬ.

КОКТЕЙЛЬ

КОКТЕЙЛЬ

DARK

ром-кола

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Темный ром – 50 мл
- Кола – 140 мл
- Лаймовый сок – 10 мл
- Дольки лайма – 20 г
- Лед в кубиках – 180 г

Заполните винный бокал льдом. Добавьте сок лайма, колу и ром. Украстье дольками лайма.

Готово.



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

**РОМ BACARDI  
CARTA NEGRA**

40% | 0.7 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 15–18 °C

Темный ром, выдержанный в обугленных дубовых бочках. Аромат демонстрирует древесные и пряные нотки. Во вкусе сочетаются пряность и мягкость.

Пьют в чистом виде или в коктейлях.



93<sup>90</sup>  
~~119<sup>90</sup>~~

**COCA-COLA ZERO**

1,5 л

93<sup>90</sup>  
~~119<sup>90</sup>~~

**COCA-COLA**

1,5 л

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  
ТЕКИЛА

*Бум*

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Текила – 50 мл
- «Спрайт» – 100 мл

Налейте в бокал текилу и «Спрайт». Накройте бокал салфеткой и ударьте дном об стол. Пейте сразу, чтобы пена не осела.

*Готово.*

КОКТЕЙЛЫ



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

**SPRITE**

1.5 л

**1390<sup>00</sup>**  
~~1690<sup>00</sup>~~

**ТЕКИЛА SAUZA SILVER**

40% | 0.7 л | МЕКСИКА

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °С

Невыдержанная текила с тонами агавы и острого перца во вкусе и аромате.

ВЗРЫВ,  
КОТОРЫЙ ВАМ  
ПОНРАВИТСЯ

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+

ПЬЕМ  
ПО-ШОТЛАНДСКИ:

# ПЯТЬ ПРАВИЛ ДЕГУСТАЦИИ ВИСКИ

КРЕПКИЙ  
алкоголь

999<sup>90</sup>  
-1250<sup>00</sup>

## БУРБОН JIM BEAM

40% | 0.5 Л | США

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Четыре года выдержки придают напитку цветочный аромат с нюансами пряностей и богатый округлый вкус с древесными нотами.

Пьют в чистом виде или в коктейлях.

## LUCIEN DE FONTANEAU VS

2 ГОДА | 40% | 0.7 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

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

Пьют со льдом или в коктейлях.

1490<sup>00</sup>  
-2190<sup>00</sup>

ШОТЛАНДЦЫ НАЗЫВАЮТ ЭТО ПРАВИЛОМ ПЯТИ S: SIGHT (ВЗГЛЯНУТЬ), SMELL (ВДОХНУТЬ), SWISH (ПОВРАЩАТЬ БОКАЛ), SWALLOW (СДЕЛАТЬ ГЛОТОК), SPLASH (РАЗБАВИТЬ).

- 1 Посмотреть на цвет напитка.
- 2 Повращать неразбавленный виски в бокале и вдохнуть его аромат.
- 3 Сделать маленький глоток и посмаковать его.
- 4 Проглотить, чтобы оценить вкус (резкий или мягкий) и послевкусие (долгое или короткое, мягкое или резкое).
- 5 Плеснуть в бокал совсем немного воды, чтобы полностью освободить аромат и вкус виски. Снова сделать глоток.

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



**CHATEAU D'ORIGNAC  
FINS BOIS VSOP**

5 ЛЕТ | 40% | 0,7 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18 – 20 °С

В аромате считаются ноты жасмина и цветов акации, приправленные нюансами ванили и корицы. Вкус утонченный, фруктовый, с мягкой текстурой и обволакивающим послевкусием.

Дижестив.

**2290<sup>00</sup>**  
~~3290<sup>00</sup>~~

алкоголь  
КРЕПКИМ



**269<sup>90</sup>**  
~~319<sup>90</sup>~~

**КОНЬЯК  
«КИНОВСКИЙ»**

3 ГОДА | 40% | 0,25 Л  
РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 20 °С

Создан из французских коньячных дистиллятов региона Cognac. Аромат свежих фруктов и цветов дополняют медовые тона. Вкус экспрессивный, с ванильными нотами.

Дижестив и элемент коктейлей.



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

**БРЕНДИ LEGION  
VSOP**

НЕ МЕНЕЕ 4-Х ЛЕТ | 40%  
0,7 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

Бренди, в аромате и вкусе которого сочетаются древесные, кофейные и фруктовые тона.

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»

**ЯБЛОЧНЫЙ СИДР  
SASSY ROSE**

3% | 0,33 Л | ФРАНЦИЯ

**237<sup>90</sup>**  
~~279<sup>90</sup>~~

Рекомендуемая температура  
подачи: 8 °С

Хорошо сбалансированный  
сидр с ароматами яблока и  
красных фруктов, легкой прият-  
ной кислотностью и долгим  
послевкусием.

К десертам, аперитив.

СИДР

Франция



**237<sup>90</sup>**  
~~279<sup>90</sup>~~

**ГРУШЕВЫЙ  
СИДР SASSY  
LE POIRE**

2,5% | 0,33 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая темпера-  
тура подачи: 8 °С

Нежный аромат и сладкий  
грушевый вкус, сбаланси-  
рованный легкой кислот-  
ностью.

К десертам, морепродук-  
там, аперитив.



**237<sup>90</sup>**  
~~279<sup>90</sup>~~

**ЯБЛОЧНЫЙ СИДР  
SASSY**

5% | 0,33 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 8 °С

Сухой сидр. Яблочный аро-  
мат с нотами кожи. Насыщен-  
ный вкус с тонким балансом  
кислотности и горечи.

К десертам, аперитив.



**203<sup>90</sup>**  
~~249<sup>90</sup>~~

**ЯБЛОЧНЫЙ СИДР LE APPIE**

4,7% | 0,33 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 8 °С

Яблочный аромат с цветочными  
нотами и фруктовый вкус с оттен-  
ками легкой горечи.

К десертам, аперитив.



**212<sup>90</sup>**  
~~249<sup>90</sup>~~

**ГРУШЕВЫЙ СИДР  
LE POIRE APPIE**

4,1% | 0,33 Л  
ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая темпе-  
ратура подачи: 8 °С

Освежающий и терп-  
кий сидр с ароматом  
груши и умеренной  
сладостью.

К десертам, аперитив.

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

# СИДР



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.



**390<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.



**390<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.



**348<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.

**ЯБЛОЧНЫЙ СИДР  
EL GOVERNADOR**

СУХОЙ | 5,9% | 0,7 Л  
ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура  
поддачи: 6–8 °С

Натуральный яблочный  
игристый сидр. Обладает  
пикантным ароматом и ярким  
освежающим вкусом

К десертам, фруктам, легким  
закускам.

**348<sup>90</sup>**  
**409<sup>90</sup>**

**С ЧЕМ  
ПИТЬ  
СИДР?**

**Во-первых**, ни с чем:  
сидр прекрасно возбуждает  
аппетит, поэтому отлично подойдет  
в качестве аперитива.

**Во-вторых**, сухой яблочный  
сидр хорошо сочетается с блюдами из  
морепродуктов и рыбы. Лучше при этом  
избегать острых и терпких блюд,  
отдавая предпочтение менее броским  
вкусам.

**В-третьих**, напиток составит хорошую  
пару фруктовым и ягодным десертам,  
например, классической шарлотке.

**В-четвертых**, соленые и выдержанные  
сыры (например, брынза и камамбер)  
отлично подчеркнут вкус сидра.

**В-пятых**, не слушайте чужих советов,  
ищите свои сочетания. Тем более, что  
в «Мираторге» есть все необходимое  
для этого.



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

**GUBERNIJA  
ORIGINAL PILSNER**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРО-  
ВАННОЕ | 4,6% | 0,5 Л  
ЛИТВА

Рекомендуемая температура  
поддачи: 4–7 °С

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

К классическим пивным  
закускам.



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

**METEOR PILS**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
5% | 0,5 Л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура  
поддачи: 7–10 °С

Сварено по рецепту 1927 года.  
Хмели Saaz и Strisselspalt прида-  
ют пиву легкий вкус с постепенно  
раскрывающейся горечью  
и цветочный аромат.

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.



**RINKUSKIAI  
PROGINIS**

СВЕТЛОЕ | 5,2%  
0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C  
Пикантная горчинка и легкая сладость во вкусе.

**101<sup>90</sup>**  
~~119<sup>90</sup>~~

ПРЕМИУМ



**RINKUSKIAI  
KVIETINIS**

СВЕТЛОЕ  
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
5% | 0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C  
Отличается легким, бодрящим, сладковатым вкусом с оттенком банана или гвоздики, светлым цветом и кремовой текстурой.

**101<sup>90</sup>**  
~~119<sup>90</sup>~~



**RINKUSKIAI  
ALAUŠ KELIAS**

СВЕТЛОЕ | 5,5% | 0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C  
Пиво с насыщенным вкусом солода, с плотной пеной, слегка ощущаемой сладостью ячменного солода и хорошо вписывающимся ароматом знатного ароматного хмеля.

**101<sup>90</sup>**  
~~119<sup>90</sup>~~



**BROK PREMIUM**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
5.4% | 0.5 Л | ПОЛЬША

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C  
Обладает хмелевым ароматом и мягким вкусом с приглушенной приятной горчинкой.  
К классическим пивным закускам.

**80<sup>90</sup>**  
~~94<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», Ренгалама.



**MORITZ EPIDOR**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
7,2% | 0,33 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 4-7 °С

Насыщенное, ароматное,  
плотное и крепкое пиво,  
сваренное с использованием  
карамельного солода —  
это имперский пилснер  
из Барселоны.

Аперитив, к классическим  
пивным закускам.

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



**PATER LIEVEN BLOND**

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

Рекомендуемая температура  
подачи: 5-6 °С

Бельгийский эль верхового броже-  
ния. Аромат солодово-цветочный.  
Вкус слегка сладковатый и немного  
горький одновременно. Послевку-  
сие сухое с горьковатыми нотками  
грейпфрута.

К классическим пивным закускам.

**131<sup>90</sup>**  
~~154<sup>90</sup>~~



**PATER LIEVEN TRIPLE**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
8% | 0,33 л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 5-6 °С

«Трипель» — тройной пшеничный эль  
с фруктовым ароматом и вкусом.  
Отличается идеальным балансом горечи  
сладости. Натуральный осадок делает  
это пиво более насыщенным.

**157<sup>90</sup>**  
~~184<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.