

Елисейский

Каталог действует с 5 по 18 октября 2021 года

*С днём
учителя!*



289⁹⁹

Торт «Клубника
со сливками»
600 г



ЕЛИСЕЙ
с нами жить вкусней!

Елисейский
ГАСТРОНОМЪ



СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

3+1

цена за 1 штуку при покупке кратно 4 штукам

Пирожок «Елисейский» с вишней,
с черёмухой, с яблоком, с манго
и маракуйей

14%
экономия

~~26⁹⁹~~
23⁹⁹

Пирожок
«Елисейский»
с брусникой

10%
экономия

~~29⁹⁹~~
26⁹⁹





СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО



~~599⁹⁰~~
559⁹⁰

Мясо-говядина
без кости 1 кг



~~119⁹⁹~~
99⁹⁹

Картофель запечённый
с ветчиной и сыром
«Февронья» 220 г



~~149⁹⁹~~
129⁹⁹

Паста Болоньезе
250 г



~~94⁹⁹~~
84⁹⁹

Салат «Столичный»
с кальмарами 150 г



~~59⁹⁹~~
49⁹⁹

Салат «Морковь
по-корейски» 200 г



~~54⁹⁹~~
50⁹⁹

Оладьи из печени
100 г



~~39⁹⁹~~
35⁹⁹

Колосочек с творогом
200 г



~~99⁹⁹~~
89⁹⁹

Сырники из творога
160 г



~~16⁹⁹~~
13⁹⁹

2+1

Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 3 шт.

Пампушка с сыром
и чесноком 60 г



~~44⁹⁹~~
34⁹⁹

2+1

Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 3 шт.

Сосиска в тесте
100 г



~~129⁹⁹~~
109⁹⁹

Сэндвич скандинавский
с красной рыбой
и сливочным сыром 160 г



~~38⁹⁹~~
32⁹⁹

Расстегай с рыбой и рисом
60 г



~~42⁹⁹~~
38⁹⁹

Лаваш
400 г



~~109⁹⁹~~
89⁹⁹

Десерт вишнёвый
130 г



~~199⁹⁹~~
169⁹⁹

Набор пирожных
«Муравышка»
6 шт*70 г



~~329⁹⁹~~
289⁹⁹

Торт «Клубника со сливками»
600 г



КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, МЯСО, РЫБА, ЗАМОРОЗКА



-37%

259⁹⁹
164⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Колбаса «Вязанка»
варёная молочная 500 г



-26%

229⁹⁹
169⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Колбаса «Молочная»
вареная Великолукский МК
ГОСТ 500 г



-21%

164⁹⁹
129⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Ветчина «К чаю»
варёная Село Зелёное
400 г



-48%

229⁹⁹
119⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Колбаса «Сервелат»
варёно-копчёная
Новоуральский МД 300 г



-40%

249⁹⁹
149⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Деликатес «Венгерский»
бекон Дымов 200 г



-20%

99⁹⁹
79⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Кrabовые палочки
«Мирамар» охлаждённые
200 г



-18%

849⁹⁹
699⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Палтус «Агама»
филе 400 г



-20%

497⁹⁹
399⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Филе горбуши на коже
800 г



-20%

750⁹⁹
599⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Морской гребешок «Агама»
филе 250 г



-26%

949⁹⁹
699⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Креветки «Вичи»
королевские очищенные 51/70
500 г



-23%

299⁹⁹
229⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Мидии «Агама»
в створках в собственном
соку 450 г



-20%

149⁹⁹
119⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Бургеры «Вичи»
лососевые 500 г



-40%

499⁹⁹
299⁹⁹

Пельмени «Мираторг»
розовая телятина 800 г



-15%

549⁹⁹
469⁹⁹

Пельмени «Казанские»
Черкашин 1 кг



-42%

429⁹⁹
249⁹⁹

Манты «Мираторг»
По-восточному 800 г



-27%

199⁹⁹
79⁹⁹

Блинчики «Морозко»
с вишней 370 г

- замороженная продукция

Изображения товара могут отличаться от конкретной продукции, представленной в магазине. ТС «Елисей» и ТС «Елисейский» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.



СЫРЫ



-22%

179⁹⁹

139⁹⁹

ЦЕНА по карте



Сыр «Чиз Дэйри»
Бри, Камамбер 125 г



-20%

499⁹⁹

399⁹⁹

Сыр «Крестьянский»
Молочная Благодать 40%
100 г



-28%

194⁹⁹

139⁹⁹

ЦЕНА по карте



Сыр «Белебей»
в ассортименте 50-52% 190 г



-36%

469⁹⁹

299⁹⁹

ЦЕНА по карте



Сыр «Кер Дю Норд»
Камамбер из козьего молока
180 г



-32%

124⁹⁹

79⁹⁹

ЦЕНА по карте



Сыр «Сыробогатов»
плавленный Маасдам,
С зеленью 50% 200 г



-33%

194⁹⁹

129⁹⁹

ЦЕНА по карте



Сыр «Сыробогатов»
Сливочный, Российский
50% 200 г



-17%

299⁹⁹

249⁹⁹

ЦЕНА по карте



Сыр «Киприно»
лайт 15% 200 г



-23%

349⁹⁹

269⁹⁹

ЦЕНА по карте



Сыр «Чиз Галери»
Гоя Пармезино 40% 180 г



-24%

196⁹⁹

149⁹⁹

ЦЕНА по карте



Сыр «Претто»
Моцарелла для бутербродов
45% 200 г

БЕЗ
ЛАКТОЗЫ



-24%

169⁹⁹

129⁹⁹

ЦЕНА по карте



Сыр «Унагранде»
Моцарелла без лактозы
в ассортименте 45% 125 г

С ЧЕМ ЕСТЬ СЫР

10 идеальных сочетаний:

- Сыр и вино
- Сыр и горчица
- Сыр и мёд
- Сыр и кофе
- Козий сыр и свекла
- Сыр и ягоды
- Голубой сыр и груша
- Сыр и рыба
- Сыр и овощи
- Сыр и виноград



11 ИНТЕРЕСНЫХ И ДЕЙСТВЕННЫХ СПОСОБОВ СНЯТЬ СТРЕСС И ИЗБЕЖАТЬ ОСЕННЕЙ ХАНДРЫ

1. Шоколад и техника «сладкой медитации»

- Купите шоколад, который вы никогда не пробовали раньше, лучше горький.
- Откройте упаковку и вдохните его аромат. Дышите глубоко — наполняйтесь шоколадными ароматами.
- Отломите кусочек и всмотритесь в него. Пусть глаза «съедят» шоколад раньше, чем рот.
- Отправьте шоколад в рот и держите его на языке, не жуя и не глотая. Специалисты, утверждают, что шоколад хранит в себе более 300 различных вкусов. Попробуйте уловить хотя бы ... 10 из них.
- Если после всего совершённого, вы заметили, что не сосредоточены на шоколаде, а прокручиваете в голове рабочие, бытовые или личные моменты, осторожно (но настойчиво!) вернитесь к медитации.
- После того, как кусочек шоколад полностью растаял, проглотите его медленно и осознанно.
- Продолжайте с другими кусками, пока они ещё есть перед вами.

Как вы себя чувствуете? Неужели шоколадная медитация хотя бы отчасти не помогла?



2. Чистка цитрусовых

Исследования показывают, что запах цитрусовых помогает снизить стресс. Лидирует апельсин, эфирные масла которого снижают беспокойство. Так что, чистите цитрусовые — для себя, близких и друзей!



3. Чтение книг, в том числе кулинарных

Согласно новому исследованию английских учёных из университета Сассекса, чтение — лучший способ расслабиться. Даже 6 минут может быть достаточно, чтобы снизить уровень стресса на 2/3. Исследования показали, что испытуемым нужно было только молча почитать бумажную книгу 6 минут, чтобы замедлить сердечный ритм и снять напряжение в мышцах. Уровень стресса уменьшился на 68%.

При этом, слушание музыки снижает стресс на 61%, чашка кофе — на 54% и прогулка уменьшает взвинченное состояние на 42%.



4. Почтение витамина С

Витамин С, содержащийся в цитрусовых, в красном и зелёном сладком перце, киви, помидорах и брокколи — чудесный товарищ по снятию стресса. Взрослые мужчины должны получать около 90 мг витамина С в день, а взрослые женщины — 75 мг в день.

Для удовлетворения ежедневной потребности достаточно съесть 1 большой апельсин или 150 г клубники.





5. Поедание авокадо

Мононенасыщенные жиры и калий, содержащиеся в авокадо, помогают снижать кровяное давление и нормализовать общий тонус организма.

По содержанию калия авокадо значительно превосходит бананы, поэтому берите курс на его зелёные бока и ешьте авокадо, сбрызнув его лимонным соком или соевым соусом или сделав тост из цельно-зернового хлеба с ломтиком индейки или лосося. Эта птица и эта рыба заодно с авокадо в борьбе со стрессом. А зерновой хлеб усиливает выработку мозгом серотонина, который помогает поддерживать хорошее настроение в наши, полные стрессов, будни. Проверено!

6. Перерывы на кофе

В Швеции есть такое понятие «фика» — это традиция устраивать перерыв в работе на чашечку кофе. Фика — часть культуры шведов с XVIII века, которая ассоциируется у них с дружелюбием, умиротворением и, главное, с постоянством. Во многих компаниях сотрудники делают короткие перерывы на фику в промежутке с 10 и до 15 часов.

Может нам перенять эту полезную привычку?



7. Любовь к овсянке

А теперь пару слов о настоящей еде! Овсянка — сложный углевод, заставляющий мозг вырабатывать серотонин. Он не только обладает антиоксидантными свойствами, но и создает ощущение покоя. Исследования показали, что дети, которые едят овсянку на завтрак, будут более сосредоточенными в первую половину дня.

8. Вдыхание аромата ванили

Аромат ванили нельзя охарактеризовать одним словом, он может раскрываться по-разному — всё зависит от места произрастания лианы. На французском острове Реюньон, Карибах и Мадагаскаре ваниль славится сливочными оттенками с амбровой терпкостью, в Индонезии в аромате бушуют древесные нотки, а в Мексике — шикарный цветочно-фруктовый букет.

В целом, аромат ванили многие характеризуют как «мягкий», но это не так, если говорить о его влиянии на нас. В этом случае он — ударный, яркий, мощный. Вдыхание аромата ванили повышает чувство радости и способствует расслаблению.



9. Внимание к пряным травам

Современные нейрофизиологи считают кальций одним из лучших натуральных успокоительных средств. Он играет важную роль в передаче нервных импульсов между нервными клетками и мозгом. Некоторые животные, например козули и зайцы, спасаясь от погони, инстинктивно ищут богатые кальцием растения — тимьян, розмарин, укроп, шалфей или майоран.

Нам от погони спастись не нужно, но пряные травы ведь хороши не только полезными для здоровья свойствами. Мы их любим за аромат и вкус!



10. Полноценный перерыв на обед

Как вы проводите обеденный перерыв?

Вы быстро едите купленный по дороге пирожок или сэндвич? Или буквально сметаете салат из магазина, не отрываясь от монитора компьютера? Возможно, вы вообще пропускаете обед, потому что «на это не хватает времени».

Это всё неправильно!

Первое, что вы должны сделать, когда начнётся ваш обеденный перерыв, это сделать глубокий вдох и расслабиться.

Перерыв на пару минут, для перекуса за рабочим столом, не считается. Старайтесь в обед не проверять электронную почту, не говорить о работе и не обдумывать рабочие планы на вторую половину дня.

Сейчас появляются всё больше и больше сообщений об опасности слишком долгого сидения на одном месте, поэтому просто встаньте, пройдите до другого помещения и там поешьте или, что ещё лучше, выйдите на улицу, подышите свежим воздухом. Прогулка и энергичный шаг способны творить чудеса с телом и духом.

Не пытайтесь быть офисным героем и не морите себя голодом ради того, чтобы начальство оценило ваше трудолюбие. Вы заплатите за это позже, когда не сможете сконцентрироваться примерно после 4 часов дня. Если у вас есть любимое место недалеко от работы или определённое блюдо, которое вам нравится, обязательно сходите туда и съешьте это — как минимум раз в неделю. Не устраиваете из обеденного перерыва рутину, вносите разнообразие. Мозаика из приятных эмоций способна очистить разум и повысить энергию.



11. Мониторинг ситуации и своего настроения

И напоследок делимся с вами простым упражнением-практикой. Для него нужны: лист бумаги, ручка, фломастер или карандаш и 3 минуты.

Нарисуйте две вертикальные линии, разделяющие лист на 3 колонки. В первой запишите стрессовое или расстраивающее вас событие (например, «Понедельник, 11 часов: выезд на объект и утверждение сметы с заказчиком» или «Свидание с ХХ и принятие решения о

продолжении отношений»). Во втором — чувства, которые вы испытываете. Используйте для обозначения отдельные слова: «непод-

готовленность», «бесполезность», «удивление», «разочарование», «надежда» и другие, а напротив них — баллы от 1 до 100, которыми вы оцениваете силу участия чувства в вашем сегодняшнем дне. 100 — абсолютное, угнетающее подавление и неминуемый крах. В третьем столбце запишите все свои мысли, которые приходят в голову после изучения первых двух колонок.

Сложите бумагу пополам и уберите от себя подальше. Вернитесь к записям спустя ровно 24 часа. Прочтите, что вы написали. Есть большая вероятность, что перед вами список из чёрно-белых, катастрофических мыслей. Вычеркните ставшие неактуальными мысли. Выберите из оставшихся самые негативные и бросьте им вызов. Разберитесь именно с ними!

Спросите себя, какие конкретные действия, маленькие или большие, вы можете предпринять для улучшения конкретной ситуации. Даже если вы чувствуете себя бессильным, вы всегда можете контролировать свои собственные реакции. Такая сосредоточенность и продуманность действий даст вам уверенность, что вы способны сами решать свои проблемы. В противном случае, топайте к специалисту!



МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ



-27%
109⁹⁹
79⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Сметана «Молочная Благодать» 20% 400 г



-25%
52⁹⁹
39⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Ряженка «Молочная Благодать» 2,5% 500 мл



-32%
43⁹⁹
29⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Бифилайф «Наша Маша» в ассортименте 2,9% 200 мл



-32%
43⁹⁹
29⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Кашка «Наша Маша» в ассортименте 200 мл



-27%
109⁹⁹
79⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Сметана «Полевское» 15% 500 г



-27%
116⁹⁹
84⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Творог «Деревенский» Полевское 9% 250 г



-25%
129⁹⁹
97⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Творог «Деревенский» из Талицы 9% 250 г



-25%
59⁹⁹
44⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Ряженка «Сегодня и Всегда» груша/злаки/семена льна, печёное яблоко 3,5% 310 г



-29%
69⁹⁹
49⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Кефир «Кунгурский» 2,5% 800 г

БЕЗ
ЛАКТОЗЫ



-14%
69⁹⁹
59⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Продукт овсяный «Немолоко» в ассортименте 130 г

БЕЗ
ЛАКТОЗЫ



-24%
144⁹⁹
109⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Напиток «Здоровое Меню» овсяное молоко 1 л

БЕЗ
ЛАКТОЗЫ



-21%
139⁹⁹
109⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Молоко «Пармалат» ультрапастеризованное Комфорт без лактозы 1,8% 1 л



-24%
71⁹⁹
54⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Йогурт питьевой «Фитнес» малина/гранат, манго/чиа 1% 270 г



-27%
47⁹⁹
34⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Желе «Аппетиссимо» плодово-ягодное малина, мандарин в желе 150 г



-25%
159⁹⁹
119⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Масло «Белебеевское» сливочное традиционное 82,5% 170 г



-17%
149⁹⁹
124⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Масло «Аланталь» сливочное №82 150 г



БАКАЛЕЯ, КОНСЕРВАЦИЯ



-33%
29⁹⁹
19⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Суп-пюре «Галина Бланка»
в ассортименте 17 г



-31%
~~86⁹⁹~~
59⁹⁹

Хлопья «Русский продукт»
геркулес нежный,
монастырский 450-500 г



-41%
101⁹⁹
59⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Крупа гречневая «Увелка»
экстра 5 пак.*80 г



-47%
~~131⁹⁹~~
69⁹⁹

1+1

Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 2 шт.

Крупа гречневая «Увелка»
экстра 800 г



-27%
109⁹⁹
79⁹⁹

Рис «Увелка»
шлифованный Камолино
для плова 500 г



-45%
~~108⁹⁹~~
59⁹⁹

Рис «Увелка»
круглозёрный 5 пак.*80 г



-29%
27⁹⁹
19⁹⁹

1+1

Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 2 шт.

Пюре «Сады Придонья»
яблоко/груша/слива 125 г



-37%
~~32⁹⁹~~
32⁹⁹

Батон «Подмосковный»
нарезной СМАК 380 г



-25%
199⁹⁹
149⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Лосось «Вкусные консервы»
консервированный атлант
кусочки 175 г



-17%
179⁹⁹
149⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Филе индейки тушёное
Йошкар-Олинский МК 325 г



-27%
109⁹⁹
79⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Паштет «Хаме»
в ассортименте 250 г



-23%
129⁹⁹
99⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Масло «Лея»
растительное
рафинированное 800 мл



-21%
189⁹⁹
149⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Корнишоны «Скатерть-самобранка» 720 мл



-22%
179⁹⁹
149⁹⁹

-18%
109⁹⁹
89⁹⁹

Кукуруза, помидорчики «Скатерть-самобранка»
425-720 мл



-17%
59⁹⁹
49⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Майонез «Провансаль»
ЕЖК 67% 193 мл



-43%
69⁹⁹
39⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Кетчуп «Мистер Рикко»
Томаччо томатный,
шашлычный 270 г



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, СУХИЕ ЗАВТРАКИ



-50%

349⁹⁹
174⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Конфеты «Комильфо»
фисташки, крем-миндаль 116 г



-35%

92⁹⁹
59⁹⁹

1+1

Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 2 шт.

Конфеты «Лёвушка»
Славянка 199 г



-62%

49⁹⁹
18⁹⁹

1+1

Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 2 шт.

Конфета «Мамба»
жавательная 26,5 г



-37%

95⁹⁹
59⁹⁹

Конфеты «Золотой степ»
Славянка 192 г



-46%

128⁹⁹
69⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Шоколад «Милка»
Баблс молочный
в ассортименте 92 г



-36%

109⁹⁹
69⁹⁹

Яйцо «Данли»
машина с игрушкой
и десертом 20 г



-31%

129⁹⁹
89⁹⁹

Пастила «Яблочная»
Белёвская с вишней,
с клубникой без сахара 100 г



-32%

189⁹⁹
129⁹⁹

Пахлава «Турецкая»
озель, сарма 155 г



-44%

124⁹⁹
69⁹⁹

Печенье «Бэлвита»
утреннее фундук/мёд, злаки
225 г



-45%

54⁹⁹
29⁹⁹

1+1

Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 2 шт.

Печенье «Юбилейное»
в ассортименте 112-121 г



-33%

74⁹⁹
49⁹⁹

1+1

Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 2 шт.

Печенье «Орео»
классич., с какао шок. вкус,
какао/клубника 95 г



-40%

149⁹⁹
89⁹⁹

Печенье «Орео»
классич., с какао шок. вкус,
какао/клубника 228 г



-38%

79⁹⁹
49⁹⁹

Пряники «Смак»
Ирэк, Невские, Кокосовые,
Малье 300 г



-25%

79⁹⁹
59⁹⁹

Пирожные «Брауни»
с тёмным шоколадом 150 г



-39%

162⁹⁹
99⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Сухой завтрак «Лайон»
Нестле 230 г



-33%

89⁹⁹
59⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Мармелад Азовская КФ
в ассортименте 300 г

4 РЕЦЕПТА ИЗ ТЫКВЫ

ТЫКВА — ЭТО НАСТОЯЩИЙ ДАР ПРИРОДЫ, КОТОРЫЙ ЧЕЛОВЕК ИЗДАВНА УПОТРЕБЛЯЕТ В ПИЩУ!

Тыквенные оладьи

- Тыква очищенная – 500 г
- Мука – 150 г
- Сахар – 2 ст. ложки (можно больше)
- Соль – 1 щепотка
- Разрыхлитель – 1,5 чайных ложки
- Яйца – 1 шт.
- Масло растительное – 50 мл



Тыкву нарежьте кусочками по 2,5-3 см и отварите в кипятке (15-20 минут). Откиньте её на дуршлаг. Когда тыква немного остынет, пюрируйте её в блендере.

Выложите тыквенное пюре в миску, добавьте муку с разрыхлителем, яйцо, сахар и соль. Замешайте однородное тесто, по консистенции - как густая сметана.

Разогрейте в сковороде растительное масло и выложите тесто ложкой. Жарьте тыквенные оладьи на умеренном огне с двух сторон до румяности (примерно по 3-5 минут с каждой стороны).

Готовые оладьи выложите на тарелку. Можно выкладывать оладьи на бумажные полотенца, если считаете, что на них много масла.

Вкусно подавать тыквенные оладьи с жидким мёдом или сиропом из варенья.

Тыквенная запеканка



- Тыква - 500 г
- Яблоки - 150 г
- Яйца - 2 шт.
- Сливочное масло (мягкое) - 150 г
- Манка - 100 г
- Сахар - 1 ст. ложка
- Ванилин - 1 щепотка
- Соль - по вкусу
- Сода (или разрыхлитель) - 1 щепотка

Сделайте тыквенное пюре путём варки или запекания.

Чтобы получить пюре путём варки, тыкву почистите, порежьте на кусочки, положите в кастрюлю, налейте воду, накройте крышкой и поставьте на плиту вариться. Варите около 15-20 минут.

Попробуйте тыкву вилкой - если тыква мягкая, значит готова. Слейте воду, добавьте соль и потолките толкушкой. Оставьте тыкву остужаться. Если пюре слишком жидкое, отбросьте его на сито или проложенный марлей дуршлаг, чтобы лишняя жидкость ушла.

Яблоки помойте, очистите от кожуры и натрите на крупной тёрке.

Яйца, сахар и соль взбейте миксером или блендером.

Запеканка по этому рецепту получается достаточно жирной. Если вы любитель низкокалорийной выпечки - можете уменьшить количество масла в два и даже в три раза.

Выложите в миску остывшую тыкву, тёртые яблоки, разрыхлитель, размягчённое масло, манку, ванилин и всё перемешайте.

Добавьте взбитые яйца и аккуратно вмешайте их в тесто.

Форму для выпечки (берите большую по площади, можно противень) застелите пергаментом для выпечки и смажьте маслом. Выложите в форму тесто.

Поставьте форму в разогретую до 200 градусов духовку и выпекайте тыквенную запеканку от 30 минут до часа (время зависит от особенностей конкретной духовки и размеров формы).

Тыквенный крем-суп с сухариками

- Тыква - 1,3 кг (в очищ. виде - 1 кг)
 - Лук репчатый - 200 г
 - Морковь - 150 г
 - Сливки 10-15% - 300 мл
 - Масло раст. - 15-30 мл (1-2 ст. л.)
 - Соль - по вкусу
 - Перец чёр. молотый - по вкусу
 - Петрушка свежая - 10 г
- Для сухариков:
- Хлеб белый - 200 г
 - Травы прованские сушёные - 1 ч. ложка
 - Чеснок - 2 зубчика
 - Масло растительное - 30 мл (2 ст. ложки)



Тыкву очистите и нарежьте кубиками. Морковь и лук очистите, морковь натрите на средней тёрке, лук нарежьте кубиками.

В кастрюле разогрейте растительное масло и обжарьте лук около 5 минут, до мягкости и лёгкой золотистости. К луку добавьте морковь. Обжарьте лук с морковью ещё 4-5 минут, до мягкости моркови. Затем в кастрюлю добавьте тыкву и залейте её с морковью и луком 600-650 мл воды. Накройте кастрюлю крышкой и варите на небольшом огне около 20 минут, до мягкости.

Когда овощи будут готовы, оставшуюся жидкость (овощной отвар) слейте в другую посуду. Отваренные овощи (тыкву, морковь и лук) измельчите блендером. Для того, чтобы овощи лучше измельчились, можно добавить часть сливок. Влейте оставшиеся сливки и блендером доведите до однородности. Затем добавьте необходимое количество оставшегося овощного отвара, доводя суп до желаемой консистенции (рекомендуется примерно 200 мл отвара). После этого всыпьте соль и чёрный молотый перец и поставьте кастрюлю на огонь до прогрева супа до 70-80 градусов. После этого уберите с огня.

С ломтиков хлеба срежьте корочки, мякиш нарежьте кубиками. В сковороде разогрейте растительное масло. Чеснок очистите, каждый зубчик раздавите ножом и обжарьте около 1 минуты, до лёгкого кремового оттенка. После этого чеснок уберите со сковороды.

В сковороду с ароматным маслом отправьте кубики хлеба и посыпьте прованскими травами. Обжарьте сухарики на небольшом огне, помешивая, 3-5 минут, до золотистости.

Тыквенный крем-суп разлейте по порционным тарелкам, посыпьте сухариками, украсьте петрушкой. Суп готов к подаче!

Тыква по-гречески

- Тыква - 400 г
- Чеснок - 1 зубчик
- Томатная паста - 1 ч. л.
- Базилик сушёный - 1 ч. л.
- Масло оливковое - 1 ст. л.
- Вода - 2 ст. л.
- Соль - по вкусу
- Перец чёрный молотый - по вкусу



Тыкву лучше взять сладких сортов, например, мускатную.

Подготовьте все продукты для запечённой тыквы по-гречески:

Очистите тыкву от кожуры, мякоть тыквы нарежьте крупным кубиком.

В сковороде влейте оливковое масло, прогрейте его и обжарьте тыкву до румяности со всех сторон минут 5-7, помешивая. Добавьте в сковороду соль, перец и сушёный базилик, выложите к тыкве томатную пасту. Чеснок пропустите через пресс и также добавьте к тыкве. Перемешайте тыкву со специями.

Переложите тыкву в форму для запекания, влейте в форму воду. Накройте форму фольгой и запекайте тыкву в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.

Готовую тыкву по-гречески достаньте из духовки и подайте как гарнир к основному мясному или рыбному блюду. Хороша такая запечённая тыква и как горячая закуска, подавать её следует со свежим хлебом.

Приятного аппетита!



ЧАЙ, КОФЕ, НАПИТКИ



-25%
319⁹⁹
239⁹⁹

Кофе «Якобс»
Монарх зерновой 230 г



-41%
339⁹⁹
199⁹⁹

Кофе «Якобс»
Эспрессо классико капсулы
10 шт.



-40%
299⁹⁹
179⁹⁹

Кофе «Жардин»
растворимый Голд, Дип Дарк
95 г



-40%
499⁹⁹
299⁹⁹

Ассорти чайное «Джуси Ти»
Ахмад Ти 12 вкусов 60 пак.*3 г



-33%
119⁹⁹
79⁹⁹

Чай «Ахмад»
в ассортименте 25 пак. х 3 г



-17%
59⁹⁹
49⁹⁹

Вода минеральная
«Кисловодская целебная»
1 л



-38%
129⁹⁹
79⁹⁹

Вода минеральная
«Боржоми» газированная
750 мл



79⁹⁹
69⁹⁹

Вода минеральная
«Рычал-су» питьевая
лечебно-столовая 1 л



-18%
39⁹⁹
32⁹⁹

Вода «Вариа»
питьевая негазированная,
газированная 555 мл



-32%
52⁹⁹
35⁹⁹

Вода «Святой источник»
питьевая в ассортименте 1 л



-20%
49⁹⁹
39⁹⁹

Вода «Тассай»
питьевая негазированная,
газированная 1 л



-20%
99⁹⁹
79⁹⁹

Вода «Байкал»
байкальская глубинная
негазированная 850 мл



-21%
69⁹⁹
54⁹⁹

Вода «Легенда Байкала»
природная питьевая
негазированная 500 мл



-17%
119⁹⁹
99⁹⁹

Вода «Виттель»
негазированная 500 мл



-23%
51⁹⁹
39⁹⁹

Вода «Лайк»
газированная на сахаре
кола, лимон, апельс 1 л



-30%
99⁹⁹
69⁹⁹

Напиток «Солар пауэр»
энергетический
в ассортименте 450 мл



ЧАЙ, КОФЕ, НАПИТКИ

 <p>-40% 99⁹⁹ 59⁹⁹</p> <p>ЦЕНА по карте</p>	 <p>-50% 139⁹⁹ 69⁹⁹</p> <p>ЦЕНА по карте</p>	 <p>-25% 159⁹⁹ 119⁹⁹</p> <p>ЦЕНА по карте</p>	 <p>-29% 139⁹⁹ 99⁹⁹</p> <p>ЦЕНА по карте</p>
<p>Напиток «Красавчик» в ассортименте 950 мл</p>	<p>Нектар «Дарио» Велнесс манго-личи-маракуйя, банан с пектином 950 мл</p>	<p>Сок «Сантал» манго, красный апельсин 1 л</p>	<p>Напиток «Сан Пеллерино» сильногазированный в ассортименте 330 мл</p>

5 ФАКТОВ О СОКАХ

**КАЖДЫЙ СОК, КАК И ЕГО РОДИТЕЛИ -
ФРУКТЫ И ОВОЩИ, ОБЛАДАЮТ КЛАДЕЗЬЮ
ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ И ВИТАМИНОВ!**

Овощные соки богаты клетчаткой и снижают чувство голода. Томатный сок содержит ликопен, защищающий, а свекольный сок понижает артериальное давление

Сливовый сок обладает мягким слабительным эффектом, поэтому его рекомендуют одним из первых вводить в рацион маленьких детей

Гранатовый сок рекомендуют при сахарном диабете, так как он снижает количество сахара в крови

Грейпфрутовый сок содержит калий, магний, кальций и бета-каротин. Он незаменим при бессоннице, переутомлении и отсутствии аппетита

Апельсиновый сок не только богат витамином С, но ещё и низкокалорийный



7 ВКУСНЫХ СПОСОБОВ СОГРЕТЬСЯ ХОЛОДНЫМ ВЕЧЕРОМ

РЕЦЕПТЫ ГЛАВНЫХ НАПИТКОВ ОСЕНИ

Карамельный ирландский кофе

- 200 мл свеже сваренного кофе
- 25 мл ирландского виски (Джеймсон)
- 25 мл ирландских сливок (ликёр Бейлис)
- 10 мл шнапса с ароматом Ириски (Butterscotch schnapps)
- Взбитые сливки и карамельный сироп



Первым делом сварите необходимое количество кофе. Перелейте горячий напиток в ирландскую чашку и добавьте к нему все ликёры. Хорошо перемешайте. Для подачи добавьте верхушку из взбитых сливок и полейте их карамельным сиропом. Дополнительно можете посыпать мелкими шоколадными дропсами. Дайте кофе немножко остыть и наслаждайтесь!

Пряный тыквенный латте



- 0,5 стакана молока (можно растительное)
- 25-35 г тыквы
- 20 мл сливок (15% жирности)
- 0,5 ст. л. ванильного экстракта
- 1 ч. л. натурального молотого кофе
- 0,25 ч. л. молотой корицы
- Сушеный имбирь на кончике чайной ложки
- Щепотка мускатного имбиря
- Сахар или стевия по вкусу

Для начала нарежьте тыкву и запекуйте до готовности в духовке, разогретой до 200°C, это займёт минут 40. Запечённую тыкву пюрируйте блендером и ненадолго отложите остыть. Затем смешайте молоко со специями (корицей, имбирём и мускатным орехом, а также сахаром или подсластителем), отправьте на небольшой огонь и доведите до кипения. После добавьте тыквенное пюре в молоко и перемешайте. В самом конце добавьте ванильный экстракт, после чего снимите тыквенное молоко с огня.

Варите кофе любым привычным способом и добавьте к нему тыквенное молоко, оставив одну столовую ложку. К оставшемуся молоку добавьте сливки, нагрейте их и взбейте до образования пены.

Добавьте пену наверх напитка и наслаждайтесь тыквенным латте не хуже, чем в Старбакс!

Цитрусовый чай со специями

- 1/2 чашки воды
- 3 палочки корицы
- Цедра и сок 1 апельсина (без сердцевин)
- 2 ст. л. коричневого сахара или меда
- Листья свежей мяты для подачи



Смешайте все ингредиенты в небольшой кастрюле и доведите до кипения на небольшом огне. Снимите с плиты и оставьте под накрытой крышкой, пока жидкость не остынет до комнатной температуры.

После этого процедите напиток и разогрейте перед подачей. Его можно хранить в холодильнике до недели.

Персиково-кокосовое какао



- 25 мл персикового шнапса
- 25 мл кокосового рома
- 200 мл горячего какао (или шоколада)
- Взбитые сливки и кокосовая стружка для подачи

Предварительно приготовьте какао. В прозрачную кружку вылейте указанное количество персикового шнапса и кокосового рома. Наполните ёмкость горячим какао, а сверху добавьте взбитые сливки и посыпьте кокосовой стружкой.

Глинтвейн с медом и фруктами

- 750 мл красного сухого вина
- 1/2 стакана воды
- 4 ст. л. мёда
- 2 палочки корицы
- 1 ч. л. молотого душистого перца (или 6 горошин)
- 1 ч. л. молотого мускат. ореха
- 1 ч. л. молотого кориандра
- 16 бутончиков гвоздики
- 1 апельсин, нарезанный на 8 крупных долек
- 1 зеленое яблоко, нарезанное ломтиками



Налейте воду в большую кастрюлю и поставьте греться на среднем огне. Добавьте мёд, палочки корицы, душистый перец, мускатный орех и кориандр. Помешивайте, пока мёд не растворится. Вставьте по 2 гвоздики в кожуру каждой апельсиновой дольки. Добавьте в кастрюлю. Налейте красное вино. Варите на медленном огне около 45 минут (смесь не должна закипать). По готовности разделите глинтвейн по кружкам и подавайте горячим (без фруктовых долек и гвоздики).

Безалкогольный яблочный пунш



- 2 л яблочного сидра (8 чашек)
- 4 полоски лимонной цедры
- 2 палочки корицы
- 1/3 ч. л. мускатного ореха
- 2 целых аниса (по желанию)
- 5-6 бутончиков гвоздики
- 1 ч. л. душистого перца горошком

В большой кастрюле доведите до кипения сидр, лимонную цедру, анис, гвоздику и все специи на небольшом огне. Затем оставьте под накрытой крышкой, чтобы напиток настоялся не менее 20 минут (в идеале – до 4 часов).

Готовый пунш аккуратно разлейте в кружки (твёрдые ингредиенты оставь в кастрюле).

Том и Джерри

- 1 яйцо
- 15 мл сахарного сиропа
- 30 мл темного рома
- 30 мл бренди
- Горячее молоко
- Мускатный орех



Отделите белок от желтка и взбейте каждый по отдельности. Влейте обе смеси в кружку для ирландского кофе, туда же добавьте сироп, ром, бренди и долейте горячее молоко. Перемешайте напиток и посыпьте сверху мускатным орехом. Подавайте горячим.



ВКУСНАЯ ПОЛЬЗА



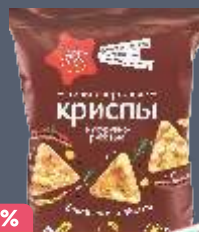
99⁹⁹
89⁹⁹ ЦЕНА по карте

Фруктовые роллы без сахара яблоко, яблоко/груша 30 г



354⁹⁹
319⁹⁹ ЦЕНА по карте

Конфеты «Пища богов» в ассортименте 160 г



-18%
39⁹⁹
32⁹⁹ ЦЕНА по карте

Криспы «Хеппи Крисп» цельнозерновые баварские колбаски 50 г



209⁹⁹
189⁹⁹ ЦЕНА по карте

Флаксы «Компас здоровья» льняные с клюквой, с яблоком и корицей 120 г



164⁹⁹
149⁹⁹ ЦЕНА по карте

Хлебцы «Байт» в ассортименте 150 г



129⁹⁹
119⁹⁹ ЦЕНА по карте

Батончик «О12» вафельный протеиновый в ассортименте 50 г



-18%
145⁹⁹
119⁹⁹ ЦЕНА по карте

Салат «Белая дача» Аликанте 130 г



-24%
209⁹⁹
159⁹⁹ ЦЕНА по карте

Салат «Белая дача» Тоскана 200 г



-20%
186⁹⁹
149⁹⁹ ЦЕНА по карте

Соус «Тамак» кунжутный 240 мл



256⁹⁹
229⁹⁹ ЦЕНА по карте

Сироп из клубней топинамбура натуральный 330 мл



-19%
159⁹⁹
129⁹⁹ ЦЕНА по карте

Орех кешью «Только польза» 80 г



-24%
169⁹⁹
129⁹⁹ ЦЕНА по карте

Манго «Только польза» сушёное 100 г



-19%
160⁹⁹
129⁹⁹ ЦЕНА по карте

Маслины «Иберика» мини чёрные без косточки 300 г



-48%
769⁹⁹
399⁹⁹ ЦЕНА по карте

Масло «Монини» оливковое Неттар д'Олива нерафинированное 500 мл



-35%
396⁹⁹
269⁹⁹ ЦЕНА по карте

Масло «Маэстро де Олива» оливковое экстра вирджин, диетическое 250 мл



-20%
499⁹⁹
399⁹⁹ ЦЕНА по карте

Масло «Пьетро Коричелли» оливковое в ассортименте 500 мл

EASY BASE



Мы знаем, что такое готовка на всю семью!
Теперь она стала быстрее благодаря нашим бульонам! Вы можете добавить их в любое блюдо, или просто развести в кипятке и согреться ароматным бульоном!

Как сварить бульон основу для вашего блюда:

- 1 Возьмите 1 пакетик сухой смеси на 1 л воды
- 2 Разведите в горячей воде и варите 1 минуту
- 3 Попробовать на соль, добавить немного, если не хватает
- 4 Ваш бульон готов!

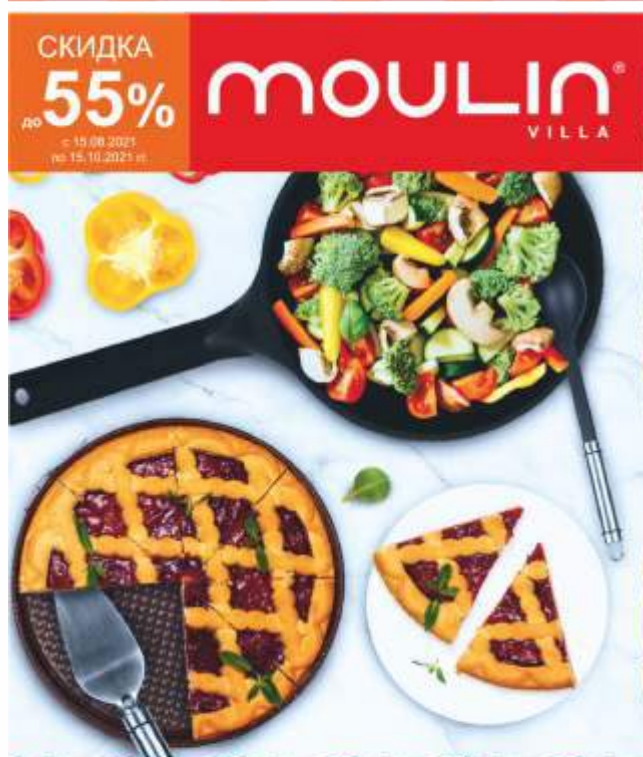
ALL
NATURAL

БЕЗ
жира,
крахмала
и масел

25
полезных
микро-
элементов

10
порций
или 3 л
бульона

РФ
сделано
в России



Указано количество товара в упаковке. Ввиду особенностей изготовления, наличие или отсутствие элементов или деталей является случайным фактом. Изображения товаров могут отличаться от конкретной продукции, представленной в магазине. ТС «Елисэй» и ТС «Елисэйсай» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати.

Посуда и формы от бренда Moulin Villa® созданы для кулинарных шедевров!

Сковорода глубокая 24 см Обычная цена: 2 799 Р	-50%	Сковорода глубокая 26 см Обычная цена: 2 999 Р	-50%
	1 399 Р		1 499 Р
Сковорода глубокая 28 см Обычная цена: 3 699 Р	-55%	Сковорода блинная 22 см Обычная цена: 1 999 Р	-50%
	1 699 Р		999 Р
Сковорода-гриль Обычная цена: 2 499 Р	-50%	Ковш 1,5л Обычная цена: 2 999 Р	-55%
	1 299 Р		1 499 Р
Кастриоль 2,5л Обычная цена: 3 499 Р	-52%	Кастриоль 4л Обычная цена: 3 999 Р	-50%
	1 699 Р		1 999 Р
Форма круглая с разъемным замком 25x6,7см, а/л Обычная цена: 999 Р	-50%	Формы для кексов "Маффин" на 12 шт 35,4x27x3 см, а/л Обычная цена: 739 Р	-50%
	499 Р		499 Р
Противень 30,5x20,3x3,8см, а/л Обычная цена: 919 Р	-50%	Противень 36,5x24,7x5,4 см, а/л Обычная цена: 999 Р	-50%
	459 Р		499 Р



БЫТОВАЯ ХИМИЯ, КОРМА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ



-20%

499⁹⁹
399⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Гель «Вондер Лаб»
в ассортименте 1 л



-21%

379⁹⁹
299⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Шампунь «Беби лайн»
ромашка и пантенол 250 мл



-33%

179⁹⁹
119⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Туалетная бумага «Клео»
силк тач 4 слоя 4шт.



-15%

129⁹⁹
109⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Губка «Салтон»
для гладкой кожи черная,
бесцветная 1 шт.



329⁹⁹
299⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Колготки «Миними»
150 ден размер 2-4 nero
1 пара



16⁹⁹
14⁹⁹

3+1

Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 4 шт.

Корм «Китекет»
для кошек желе, соус
в ассортименте 85 г



-26%

26⁹⁹
19⁹⁹

2+1

Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 3 шт.

Корм «Феликс»
для котят курица 85 г



-26%

26⁹⁹
19⁹⁹

2+1

Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 3 шт.

Корм «Феликс»
для кошек в ассортименте
85 г



-30%

39⁹⁹
27⁹⁹

2+1

Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 3 шт.

Корм «Шеба»
Плежер для кошек
в ассортименте 85 г



-17%

326⁹⁹
269⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Корм «Пурина Ван»
для кошек в ассортименте
680-750 г



Изображения товара могут отличаться от конкретной продукции, представленной в магазине. ТС «Елисей» и ТС «Елисейский» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.



ПИВО, СНЭКИ



-25%
79⁹⁹
59⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Пиво «Лещ»
светлое 4,5% 450 мл



-25%
72⁹⁹
54⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Пиво «Амстел»
Премиум Пилснер светлое
4,8% 450 мл



-21%
62⁹⁹
49⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Пиво «Эфес»
Пилснер 5,2% 450 мл



-30%
99⁹⁹
69⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Пиво «Хейнекен»
4,8% 430 мл



-23%
154⁹⁹
119⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Пиво «Ловенбрау»
оригинальное светлое
5,4% 1,3 л



-27%
109⁹⁹
79⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Пиво «Ливенвайсс»
Хефе-Вайсбир 500 мл



-37%
189⁹⁹
119⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Пиво «Шпатен Мюнхен»
5,2% 500 мл



-24%
169⁹⁹
129⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Пиво «Баттер»
натуральное тёмное 5,5%
500 мл



-28%
179⁹⁹
129⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Пиво «Милк оф амнезия»
фруктовое 5,5% 500 мл



-28%
89⁹⁹
64⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Пиво «Старопрамен»
светлое 450 мл



-18%
109⁹⁹
89⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Пиво «Альтенкунштадт»
тёмное, светлое
нефильтрованное 500 мл



-18%
159⁹⁹
129⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Пиво «Пилзнер»
Урквелл светлое 4,4% 500 мл



-20%
99⁹⁹
79⁹⁹

ЦЕНА
по карте

**Семена подсолнечника
«Белочка» жареные**
солёные, несолёные 140 г



-17%
119⁹⁹
99⁹⁹

ЦЕНА
по карте

**Чипсы «Московский
картофель»** в ассортименте
150 г



-20%
149⁹⁹
119⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Рыбка «Пузан»
янтарная солёно-сушёная
(филе спинки) 100 г



139⁹⁹
119⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Таранка «Пузан»
с перцем солёно-сушёная
(соломка) 100 г

Изображения товара могут отличаться от конкретной продукции, представленной в магазине. ТС «Елисей» и ТС «Елисейский» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВИНО



-38%
1299⁹⁹
799⁰⁰

ЦЕНА
по карте

Вино «Матеуш»
игристое Розе розовое
брют 750 мл



-17%
1199⁹⁹
999⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Вино «Ла Джойоза»
игристое Просекко Тревизо
белое брют 11% 750 мл



-32%
1899⁹⁹
1299⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Вино «Мондоро Асти»
игристое 750 мл



-20%
1999⁹⁹
1599⁰⁰

ЦЕНА
по карте

Вино «Петер-Пауль»
Пет-Нат игристое Экстра
брют белое 10,5% 750 мл



-25%
799⁹⁹
599⁰⁰

ЦЕНА
по карте

Вино «Биореме» Сильванер
бел. п.сух., Пино Грджико
бел. п.сух. 12-13% 750 мл



-28%
829⁹⁹
599⁰⁰

ЦЕНА
по карте

Вино «Майбах»
в ассортименте 9,5%-12%
750 мл



-36%
930⁹⁹
599⁰⁰

ЦЕНА
по карте

Вино «Лагошта»
розовое полусухое, белое
полусухое 9-10,5% 750 мл



-52%
1256⁹⁹
599⁰⁰

ЦЕНА
по карте

Вино «Жан Поль Шене»
Ориджинал в ассортименте
11% 750 мл



-38%
799⁹⁹
499⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Вино «Коно Сур» Токорнал
Совиньон Блан бел. п./сух.,
Розе роз. п./сух. 12-13% 750 мл



799⁹⁹
699⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Вино «Хунта»
Совиньон Блан Амиго Перро
белое сухое 13% 750 мл



-46%
1099⁹⁹
599⁰⁰

ЦЕНА
по карте

Вино «Пичини»
в ассортименте 750 мл



-50%
1599⁹⁹
799⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Вино «Винья Эсмеральда»
Каталония белое, розовое
полусухое 750 мл



-29%
649⁹⁹
459⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Вино «Тетри»
Саамо кр. полусл., Алазанская
долина бел. полусл. 13% 750 мл



-18%
749⁹⁹
499⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Вино «Стейквейн» Торронтес,
Мальбек (Мендоса) красное
полусухое 12,5% 750 мл



-29%
699⁹⁹
499⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Вино «Торнберрис»
Зинфандель, Мерло, Совиньон
кр. сух. 13-14% 750 мл



-17%
1199⁹⁹
999⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Вино «Собер Баш»
Долина р. Афикс красное сухое,
белое сухое 750 мл

Изображения товара могут отличаться от конкретной продукции, представленной в магазине. ТС «Елисей» и ТС «Елисейский» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



579⁹⁹
499⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Коньяк «Шато Темрюк»
пятилетний 500 мл



842⁹⁹
799⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Коньяк «Ной»
подарочный пятилетний
40% 500 мл



-35%
2599⁹⁹
1699⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Коньяк «Камю»
ВС Элеганс 40% 500 мл



-35%
3999⁹⁹
2599⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Коньяк «Хеннесси»
ВСОП подарочная упаковка
40% 350 мл



-15%
660⁹⁹
559⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Виски «Хайгарден»
зерновой семилетний
40% 500 мл



699⁹⁹
599⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Виски «Джемесон»
40% 200 мл



1699⁹⁹
1499⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Виски «Баллантайнс»
40% 700 мл



-15%
1299⁹⁹
1099⁹⁹

ЦЕНА
по карте



**Напиток на основе рома
«Капитан Морган»** пряный
золотой 35% 500 мл



-29%
700⁹⁹
499⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Водка «Царская»
золотая 40% 500 мл



-22%
899⁹⁹
699⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Джин «Барристер»
Пинк, Оранж 40% 700 мл



-18%
1099⁹⁹
899⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Ликёр «Белуга»
десертный Хантинг ягодный
38% 500 мл



299⁹⁹
259⁹⁹

ЦЕНА
по карте



**Настойка «Сормовская
клюква на коньяке»** сладкая
21% 500 мл



-29%
419⁹⁹
299⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Водка «Беленькая»
Классическая, Люкс
40% 500 мл



-32%
389⁹⁹
264⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Водка «Мороша»
№1 40% 500 мл



-19%
209⁹⁹
169⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Водка «Калашников»
Премиум 40% 250 мл



309⁹⁹
299⁹⁹

ЦЕНА
по карте



Водка «Пять озёр»
Органик фильтред 40%
500 мл



ДОСТАВКА ПО-СОСЕДСКИ ЗАКАЖИ ПРОДУКТЫ НА ДОМ НА СУММУ ОТ 1500 руб.

ДОСТАВИМ БЕСПЛАТНО В ТЕЧЕНИИ 2 ЧАСОВ*

подробности смотрите на нашем сайте

elisey-mag.ru



или на информационном плакате
в магазине

Супермаркет «ЕЛИСЕЙ»

ул. Бажова, 161, тел.: 286-46-47
ул. Белоярская, 22, тел.: 252-11-08
ул. Бисертская, 130, тел.: 286-46-24
ул. Викулова, 41, тел.: 286-46-24
ул. Луначарского, 56, тел.: 286-46-25
ул. Машинная, 58п, тел.: 286-46-29

ул. Чкалова, 246, тел.: 286-20-44
Кулинар-кафе, ул. Чкалова, 246,
тел.: 286-20-46
ул. Шейнкмана, 7, тел.: 286-47-08
ул. Юмашева, 5, тел.: 286-46-49

Гастрономъ «ЕЛИСЕЙСКИЙ»

пр. Ленина, 25 (ТЦ «Европа»), тел.: 286-46-18
ул. 8 марта, 190, тел.: 286-75-09
ул. Красноармейская, 64, тел.: 286-46-50



www.elisey-mag.ru