

13 февраля – 12 марта 2023



# Приготовлена в Виктории

Торт Прага,  
1000 г

89900 ₺



Радуйте  
ваших  
близких!



Попробуйте то, что мы  
с любовью готовим для вас





## Яркие вкусы и символы

для влюбленных  
сердец



Пирожное  
Анна Павлова,  
55 г

**119<sup>90</sup>** ₺



Торт  
Валентинка,  
850 г

**649<sup>00</sup>** ₺



Рулет  
Королевский,  
500 г

~~499<sup>00</sup>~~ **-20%**  
**399<sup>00</sup>** ₺



Десерт  
Тирамису,  
160 г

**149<sup>90</sup>** ₺



Пирожное  
Красный бархат,  
130 г

**149<sup>90</sup>** ₺



Пирог  
с яблочной начинкой,  
100 г

**39<sup>90</sup>** ₺

Торт  
Клубничный,  
650 г

**499<sup>00</sup>** ₺



Пирог  
Версальский,  
600 г

~~299<sup>90</sup>~~ **-33%**  
**199<sup>90</sup>** ₺





Салат  
Мимоза  
с семгой,  
100 г

**69<sup>90</sup>** ₺



Салат  
Гранатовый  
браслет,  
100 г

**54<sup>90</sup>** ₺



Рулетик  
куриный  
сливочный,  
запеченный,  
100 г

**69<sup>90</sup>** ₺



Филе куриное  
с ананасом  
Горячее сердце,  
100 г

**69<sup>90</sup>** ₺



## Десерт из клубники и творога

116 ккал  
в 100 г



### Ингредиенты:

Творог – 300 г

Сахар – 30 г

Сметана – 60 г

Клубника – 150 г

- ① Творог, сметану и сахар взбить блендером до однородной консистенции.
- ② Клубнику помыть и удалить хвостики, с помощью блендера превратить ягоды в пюре.
- ③ Выложить десерт в стаканчики слоями. Вначале положить несколько ложек творожной массы, после чего выложить столько же клубничного пюре и еще раз повторить слой.
- ④ Сверху украсить листиком мяты и немного охладить перед подачей.



## Сытное застолье

к празднику  
настоящих мужчин



Шашлык  
из свинины  
Виктория,  
жареный,  
100 г

~~64<sup>90</sup>~~ **-25%**  
**49<sup>90</sup>** ₺



Корейка  
по-командирски, 100 г

**69<sup>90</sup>** ₺



Салат  
Адмиральский, 100 г

**89<sup>90</sup>** ₺



Горбуша  
г/копчения, 100 г

**59<sup>90</sup>** ₺



Салат праздничный  
с курицей, 100 г

**54<sup>90</sup>** ₺



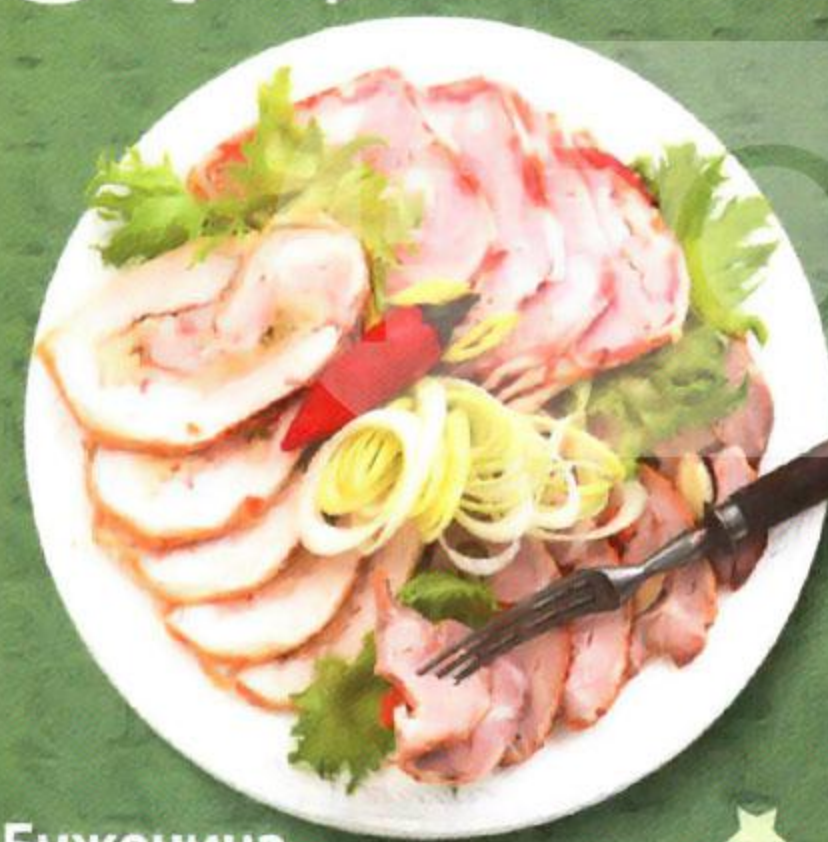
Салат  
Фаворит, 100 г

**79<sup>90</sup>** ₺



Салат  
Мясной, 100 г

**69<sup>90</sup>** ₺



Буженина  
деликатесная,  
100 г

**79<sup>90</sup>** ₺



Курица гриль,  
100 г

**36<sup>90</sup>** ₺



Колбаски  
охотничьи в/к, 100 г

**64<sup>90</sup>** ₺





Пирог  
с горбушей,  
100 г

59<sup>90</sup> ₺

Пирог  
Заказной  
мясо/овощи,  
100 г

44<sup>90</sup> ₺

Скобянка,  
100 г


39<sup>90</sup> ₺

Торт Грация,  
1000 г

899<sup>00</sup> ₺

Торт Прага,  
1000 г

899<sup>00</sup> ₺



Торт Черный,  
1000 г

799<sup>00</sup> ₺

## Салат «Мужской каприз»

315 ккал  
в 100 г



### Ингредиенты:

Отварное мясо:  
говядина  
или свинина - 250 г  
Яблоко - 1 шт.  
Вареные яйца - 4 шт.  
Сыр - 100 г

Очищенные грецкие  
орехи - 100 г  
Перец, соль - по вкусу  
Майонез -  
для заправки

- 1 Мясо и очищенное яблоко нарезать соломкой.
- 2 Сыр и яйца натереть на крупной тёрке, а орехи измельчить любым удобным способом.
- 3 Продукты выкладывать слоями и каждый слой смазывать майонезом.
- 4 Сверху салат украсить грецкими орехами.



# Изысканные угощения

для любимых дам



Пирог с брусникой, 500 г

**3990** ₺



Корзиночка фруктовая, клубника, 200 г

**34900** ₺



Пирог Сладстена, 600 г

~~29990~~ **-33%**

**19990** ₺



Торт Искушение, 850 г

**79900** ₺



Торт Весна, 850 г

**64900** ₺



Десерт Творожно-черничный, 570 г

**49900** ₺



Торт Праздничный, 900 г

**54900** ₺



Торт Афродита, 1200 г

**79900** ₺



Торт Грушевый, 1200 г

**99900** ₺



Торт Йогуртовый, 1100 г

**64900** ₺

Цена может быть изменена после 12 марта 2023.

6 Изображение блюд может отличаться от действительности, представлены варианты сервировок блюд.

Салат с тунцом,  
100 г

~~59<sup>90</sup>~~ ₺



Салат  
Греческий,  
100 г

~~59<sup>90</sup>~~ ₺



Салат  
Женский каприз,  
100 г

~~69<sup>90</sup>~~ ₺



Салат из тыквы  
с медом,  
100 г

~~39<sup>90</sup>~~ ₺



Ветчинные  
рулетки,  
100 г

~~69<sup>90</sup>~~ -14%  
~~59<sup>90</sup>~~ ₺



Баклажаны,  
фаршированные  
сыром,  
100 г

~~89<sup>90</sup>~~ -11%  
~~79<sup>90</sup>~~ ₺



## Салат «Тюльпаны» из помидоров

90 ккал  
в 100 г



### Ингредиенты:

Помидоры  
(небольшого  
размера) — 7 шт.

Яйца куриные  
(крупные) — 2 шт.

Крабовые палочки —  
100 г

Плавленый  
сырок — 200 г

Чеснок — 2 зубка.

Майонез — около 150 г

Лук зеленый, укроп — 50 г

- 1) Яйца отварить вкрутую (≈10 минут), натереть яйца, крабовые палочки и плавленые сырки на терке.
- 2) Очищенный чеснок измельчить давилкой и добавить к смеси плавленого сыра и яиц. Добавить майонез и всё перемешать.
- 3) Томаты разрезать на 6 равных частей, не дорезая до конца. Ложкой извлечь серединку и наполнить крем-салатом.
- 4) Фаршированные томаты выложить на тарелку. Зеленый лук выложить как «стебли», украсить укропом.

# - Стол заказов - Приготовлено в Виктории

1

Выберите продукцию  
и сделайте заказ  
в магазине или на сайте

2

В назначенный день  
получите заказ  
в отделе кулинарии



3

Оплатите заказ  
в кассе магазина

Важная  
информация



Заказ принимается  
не позднее 4-х дней  
до срока изготовления



Индивидуальное  
оформление торта  
обсуждается  
с производителем



Минимальный заказ:  
- на салат 500 г  
- на торт 1.5 кг  
- на фуршет 10 штук\*  
\*одного наименования



Онлайн заказ блюд можно сделать на сайте [www.victoria-group.ru](http://www.victoria-group.ru) и забрать в супермаркетах «Виктория».  
Подробную информацию уточняйте на нашем сайте [www.victoria-group.ru](http://www.victoria-group.ru),  
по телефону горячей линии 8 (800) 200-44-54 или в самом магазине.