

# О ВИНЕ *и вкусе*

PRO SHOPPER

ВИНО  
**SURVIVOR PINOTAGE**  
КРАСНОЕ | ПОЛУСУХОЕ | 15%  
0.75 Л | ЮАР, ЗАПАДНЫЙ МЫС

**1290<sup>90</sup>** ~~1790<sup>90</sup>~~



**МИРАТОРГ**  
СУПЕРМАРКЕТ

Цены действительны с 24.04 по 07.05.23 г.

ПРОДУКТЫ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ  
АЛКОГОЛЬ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ  
ИЛИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ  
НЕ ПЬТЕ ЗА РУЛЕМ  
18+

ВИНО  
*Игристое*

**BOLLICINO RED**

ИГРИСТОЕ | КРАСНОЕ  
СУХОЕ | 10.5% | 0.2 Л  
ИТАЛИЯ, ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °С  
Клубничный аромат. Освежающий фруктовый вкус с умеренной кислотностью.

Аперитив, к закускам, десертам.



**119<sup>90</sup>**  
~~149<sup>90</sup>~~



**119<sup>90</sup>**  
~~149<sup>90</sup>~~

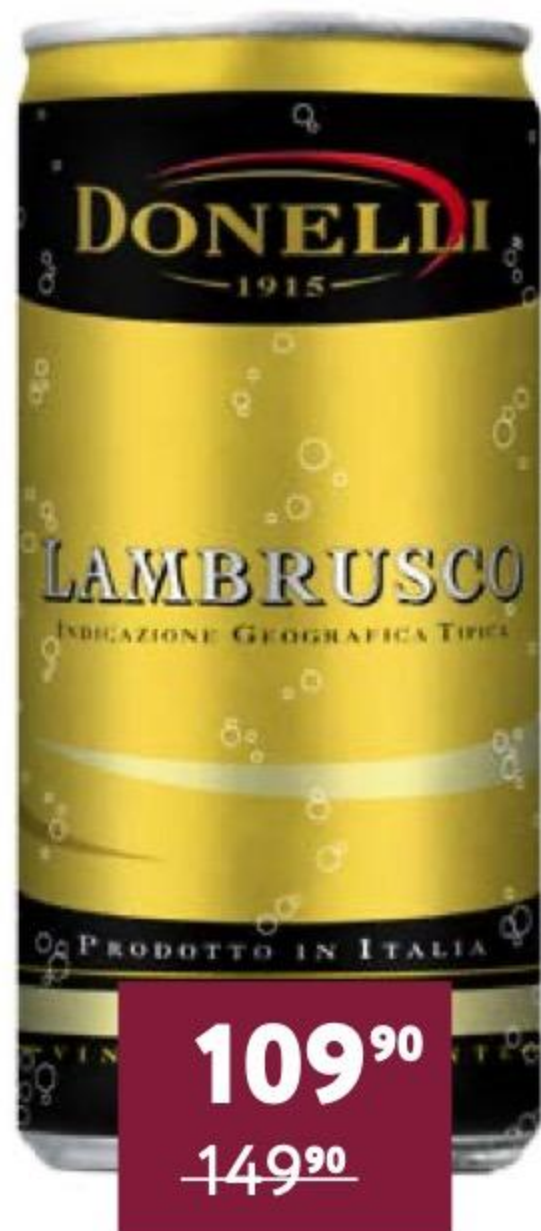
**BOLLICINO WHITE**

ИГРИСТОЕ | БЕЛОЕ  
СУХОЕ | 10.5% | 0.2 Л  
ИТАЛИЯ, ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °С

Цветочный аромат с нотами белых фруктов. Сухой и освежающий фруктовый вкус.

Аперитив, к закускам, десертам.



**109<sup>90</sup>**  
~~149<sup>90</sup>~~

**DONELLI  
LAMBRUSCO BIANCO**

ИГРИСТОЕ | БЕЛОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ | 8%  
0.2 Л | ИТАЛИЯ,  
ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–11 °С

Фруктово-цветочный аромат и освежающий сладкий вкус с медовыми оттенками.

К десертам, мягким сырам, аперитив.



**119<sup>90</sup>**  
~~149<sup>90</sup>~~

**DONELLI  
LAMBRUSCO ROSATO**

ИГРИСТОЕ | РОЗОВОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ | 8%  
0.2 Л | ИТАЛИЯ,  
ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–11 °С

Цветочный аромат с преобладанием нот фиалки. Сладковатый вкус с оттенками красных фруктов.

К белому мясу, мягким сырам, аперитив.



**109<sup>90</sup>**  
~~149<sup>90</sup>~~

**DONELLI  
LAMBRUSCO ROSSO**

ИГРИСТОЕ | КРАСНОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ | 8%  
0.2 Л | ИТАЛИЯ,  
ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 12–14 °С

Цветочный аромат с оттенками клубники и вишни. Сладкий фруктовый вкус с приятной кислоткой.

К блюдам итальянской кухни.

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.



# ДОМАШНОЕ ВИНО

*Крысное*

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.

249<sup>90</sup>

## LE PETIT ETOILE CHARDONNAY

ИГРИСТОЕ | БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ  
БЕЛОЕ | ПОЛУСУХОЕ | 0%  
0.2 Л | ФРАНЦИЯ, БЕЗЪЕ

Рекомендуемая температура  
подачи: 8–12 °С

Безалкогольное органическое  
кюве. В аромате цветы акации,  
белой груши, нотки лимона  
и ванили. Вкус более полно  
раскрывают ароматические ноты.

К десертам и легким закускам.



249<sup>90</sup>

## LE PETIT ETOILE CABERNET ROSW

РОЗОВОЕ | БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ  
ПОЛУСУХОЕ | 0% | 0.2 Л  
ФРАНЦИЯ, БЕЗЪЕ

Рекомендуемая температура подачи: 8–12 °С

Аромат смородины, малины, цветов и пряно-  
стей. Вкус освежающий, элегантный, с нотками  
розового грейпфрута.

К десертам и легким закускам.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



# AZIENDA UGGIANO—

## МОЛОДАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ С ГЛУБОКИМИ ТРАДИЦИЯМИ



# GHIBELLO

ПЯТЬДЕСЯТ ЛЕТ ДЛЯ ИТАЛЬЯНСКОЙ ВИНОДЕЛЬНИ — НЕ ТАК УЖ МНОГО. ЕСТЬ ВИННЫЕ ХОЗЯЙСТВА, КОТОРЫЕ СУЩЕСТВУЮТ ВЕКАМИ. ОДНАКО ДАЖЕ СОВСЕМ МОЛОДОЙ ИЛИ ПОДХОДЯЩИЙ К ПОРОГУ ЗРЕЛОСТИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ МОЖЕТ УСПЕШНО ОЛИЦЕТВОРИТЬ ГЛУБОКИЕ ТРАДИЦИИ. ТАКОВА ВИНОДЕЛЬНЯ AZIENDA UGGIANO.

Ее основали в 1976 году. Виноградники, принадлежащие ей, находятся в Сан-Винченцо-а-Торри, красивом месте в самом сердце Тосканы, расположенном в сельской местности среди монастырей, церквей и загородных вилл. Но передавать многовековые традиции помогает не географическое положение (хотя его влияние тоже нельзя отрицать), а прежде всего — люди.



### PRESTIGE UGGIANO VERMENTINO DI TOSCANA

БЕЛОЕ | СУХОЕ 13.5% | 0.75 Л  
ИТАЛИЯ, ТОСКАНА

Рекомендуемая температура  
подачи: 8–10 °С

**587<sup>90</sup>**  
~~839<sup>90</sup>~~

Аромат с нотками персика и жасмина. Вкус с оттенками фруктов и минералов, с хорошей кислотностью и стойким послевкусием.

К морепродуктам, рыбе, белому мясу.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**629<sup>90</sup>**  
~~899<sup>90</sup>~~

**GHIBELLO  
CHIANTI  
CLASSICO**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%  
0.75 л | ИТАЛИЯ, ТОСКАНА

Рекомендуемая температура  
поддачи: 16–18 °C

Ягодный аромат с оттен-  
ками ванили. Сбаланси-  
рованный фруктовый вкус  
с нежными танинами и  
стойким послевкусием.

К пасте, мясу, сырам.



**1190<sup>00</sup>**  
~~2190<sup>00</sup>~~

**GHIBELLO  
IL POGGETTO MERLOT**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%  
0.75 л | ИТАЛИЯ, ТОСКАНА

Рекомендуемая температура  
поддачи: 16–18 °C

В аромате раскрываются  
тона вишни, черной смо-  
родины и пряностей. Вкус  
насыщенный, фруктовый, со  
стойкими танинами.

К мясным блюдам.



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

**GHIBELLO  
CHIANTI RISERVA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13% | 0.75 л  
ИТАЛИЯ, ТОСКАНА

Рекомендуемая температура  
поддачи: 16–18 °C

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

К пасте и мясу.



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

**GHIBELLO UGGIANO  
PRESTIGE SANGIOVESE-  
SYRAH**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13% | 0.75 л | ИТАЛИЯ, ТОСКАНА

Рекомендуемая температура поддачи: 18–20 °C

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

К пряным мясным и овощным блюдам.

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+



899<sup>90</sup>  
1290<sup>00</sup>

**ALTOS  
R CRIANZA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ  
13.5% | 0.75 Л  
ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Аромат интенсивный, с тонами пряностей и свежих фруктов. Вкус округлый, сбалансированный, с хорошей структурой.

К баранине, утке, сырам.

# ALTOS

ЭТОТ ВИННЫЙ ПОГРЕБ-БУТИК В САМОМ СЕРДЦЕ РИОХИ-АЛАВЕСА ЯВЛЯЕТСЯ ОТНОСИТЕЛЬНЫМ НОВИЧКОМ В ЭТОМ РЕГИОНЕ, КОТОРЫЙ ОСНОВАЛА ГРУППА ОПЫТНЫХ ПРОФЕССИОНАЛОВ С БЕЗУПРЕЧНОЙ РЕПУТАЦИЕЙ. СОВМЕСТНЫЕ ВЛАДЕЛЬЦЫ, ВИНОДЕЛЫ РОБЕРТО САН ИЛЬДЕФОНСО И БЬЕНВЕНИДО МУНЬОС ВМЕСТЕ С ФРАНЦУЗСКИМ ВИНОДЕЛОМ ЖАН-МАРКОМ САУБУА СОЗДАЮТ РЯД УНИКАЛЬНЫХ СОВРЕМЕННЫХ ВИН РИОХИ.

**ALTOS R RESERVA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 15% | 0.75 Л  
ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Аромат интенсивный, с нотами фруктов и бальзамического уксуса. Вкус мягкий, с оттенками сладких фруктов и умеренными танинами.

К мясу и сырам.

1190<sup>00</sup>  
1690<sup>00</sup>



18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вино *Узнавая*



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



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

За короткое время они использовали свой многолетний опыт и многолетнее винодельческое наследие для достижения высокого уровня качества и отличительной индивидуальности в своих винах, которые редко можно увидеть у новых производителей. Их быстрый успех является результатом философии, нацеленной сбалансировать богатство терруара и традиционную работу на винограднике с последними техническими достижениями.

**ALTOS R BLANCO**  
БЕЛОЕ | СУХОЕ  
13.5% | 0.75 Л  
ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая температура подачи: 10–14 °С

В интенсивном освежающем букете сочетаются ноты персика, груши и цветов.

К морепродуктам и рыбе.

**ALTOS R TEMPRANILLO**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5% | 0.75 Л  
ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Обладает интенсивным и сложным фруктовым ароматом. Вкус фруктовый, с приятными танинами.

К мясу и сырам.

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



Самое уникальное  
винное хозяйство Италии



## MANDRAROSSA

MANDRAROSSA – ЭТО БОЛЬШЕ 500 ГЕКТАРОВ ВИНОГРАДНИКОВ, РАСПОЛОЖЕННЫХ В ЮГО-ЗАПАДНОЙ ЧАСТИ СИЦИЛИИ, В ДЕРЕВНЕ МЕНФИ, ПРЯМО НА БЕРЕГУ. ОНИ ОХВАТЫВАЮТ ПЯТЬ ВИДОВ ПОЧВ, НА КОТОРЫХ РАСТУТ УНИКАЛЬНЫЕ МЕСТНЫЕ И АБСОЛЮТНО НОВЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА.

В линейке вин Mandrarossa три десятка наименований, высоко оцененных покупателями и международными экспертами. Например, гуру-сомелье Роберт Паркер дал вину Santanella 90 баллов из 100 – такие высокие оценки от Паркера можно пересчитать по пальцам.

Таких результатов хозяйство добилось всего за 20 лет. Первый виноградник заложили в 1999 году, а уже в 2000-м вышли на рынок. Принимают участие в международных выставках с самого начала. Многие известные хозяйства добивались подобного десятилетиями.

Сегодня Mandrarossa – символ органического и экспериментального виноделия Сицилии. И все эксперименты хозяйства очень удачны, в чем вы сами можете убедиться.



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





GRECANICO  
И FRAPPATO  
— МЕСТНЫЕ  
СИЦИЛИЙСКИЕ  
СОРТА.

У ВАС ЕСТЬ  
УНИКАЛЬНАЯ  
ВОЗМОЖНОСТЬ  
ИХ ПОПРОБО-  
ВАТЬ!



**MANDRAROSSA GRECANICO  
DORATO COSTADUNE**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5%  
0.75 Л | ИТАЛИЯ, СИЦИЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Аромат цитрусовых с нотами цветов, кедра и тимьяна. Освежающий пикантный вкус.

К рыбе, овощам, жареным моллюскам.

**699<sup>90</sup>**  
**979<sup>90</sup>**



**MANDRAROSSA  
FRAPPATO  
COSTADUNE**

**MANDRAROSSA FRAPPATO  
COSTADUNE**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%  
0.75 Л | ИТАЛИЯ, СИЦИЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Вишневый аромат с нотками сладких специй. Плотный фруктовый вкус и стойкое послевкусие.

К морепродуктам, курице.

**699<sup>90</sup>**  
**997<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



PRO SHOPPER

# MENSA

## MENSA CABERNET SAUVIGNON

КРАСНОЕ | ПОЛУ-СУХОЕ | 13.5%  
0.75 Л | ЮАР, ЗАПАДНЫЙ МЫС

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

В аромате и вкусе мощные ноты темного шоколада и ежевики. В послевкусии — пряные нотки дуба.

К говядине, тёмному шоколаду.

**599<sup>90</sup>**  
~~749<sup>90</sup>~~



## ВИНО, ПРОПИТАННОЕ ДУХОМ АФРИКАНСКИХ СКАЗОК

MENSA — ЭТО ВИНА ЮЖНОАФРИКАНСКОЙ ВИНОДЕЛЬНИ OVERHEX, КОТОРАЯ РАСПОЛОЖИЛАСЬ НА ПЛОДОРОДНОМ ЗАПАДНОМ МЫСЕ. ИХ НАЗВАЛИ В ЧЕСТЬ МАЛЕНЬКОЙ ДЕВОЧКИ, КОТОРАЯ БОЛЬШЕ ВСЕГО НА СВЕТЕ ЛЮБИТ РАССКАЗЫВАТЬ СКАЗКИ И НЕБЫЛИЦЫ.



## MENSA SAUVIGNON BLANC

БЕЛОЕ | ПОЛУСУХОЕ | 12.5%  
0.75 Л | ЮАР, ЗАПАДНЫЙ МЫС

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Аромат цитрусовых и тропических фруктов. Цитрусовые и фруктовые тона раскрываются во вкусе и переходят в освежающее послевкусие.

К морепродуктам и мясным закускам.

**599<sup>90</sup>**  
~~749<sup>90</sup>~~

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Её истории заставляют беззаботно улыбаться любого слушателя. Виноделы, вдохновившись рассказами ребёнка, решили создать вино, которое поможет скоротать вечер с хорошей книгой в руках или за столом, где все делятся удивительными рассказами.

Каберне совиньон с нотками шоколада и ежевики отлично подойдёт для шоколадных десертов и волшебных сказок, Шенин блан дополнит карри или фрукты и поможет вспомнить лучшие истории из вашей жизни — каждый найдёт вино по душе и расскажет свою.

О ВИНЕ И ВКУСЕ



HOAP

**MENSA SHIRAZ MALBEC**

КРАСНОЕ | ПОЛУСУХОЕ  
15% | 0.75 Л | ЮАР,  
ЗАПАДНЫЙ МЫС

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °C

В аромате пряные нотки ягод.  
Вкус хорошо структуриро-  
ванный, со сладковатыми  
танинами и оттенками дуба.

К говядине и свинине.

**599<sup>90</sup>**  
~~749<sup>90</sup>~~



**MENSA CHENIN BLANC  
PINOT GRIGIO**

БЕЛОЕ | ПОЛУСУХОЕ | 12%  
0.75 | ЮАР, ЗАПАДНЫЙ МЫС

Рекомендуемая температура  
подачи: 10–12 °C

В аромате и вкусе ноты яблок и  
цитрусовых, которые переходят в  
приятное умеренное послевкусие.

К морепродуктам, мягким сырам,  
курице.



**599<sup>90</sup>**  
~~749<sup>90</sup>~~

**MENSA CHARDONNAY  
PINOT NOIR**

БЕЛОЕ, ПОЛУСУХОЕ | 12%  
0.75 Л | ЮАР, ЗАПАДНЫЙ МЫС

Рекомендуемая температура  
подачи: 10–12 °C

Цитрусовый аромат, вкус  
красных ягод и освежающее  
послевкусие.

К морепродуктам и лососю.



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



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

# ОТКРЫВАЕМ СЕЗОН ГРИЛЬ

599<sup>90</sup>  
~~899<sup>90</sup>~~

## CANTINE SILVESTRI SILVER BLEU

ИГРИСТОЕ, БЕЛОЕ | СУХОЕ  
11.5% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ,  
ЛАЦИО

Рекомендуемая температура  
подачи: 8–10 °C

Цветочно-фруктовый  
аромат с выделяющимися  
нотами яблок. Вкус сбалан-  
сированный, освежающий,  
фруктовый.

К легким закускам, аперитив.

## COLLE AGO PINOT GRIGIO

РОЗОВОЕ | ПОЛУСУХОЕ | 12.5%  
0.75 Л | ИТАЛИЯ, ВЕНЕТО

Рекомендуемая температура  
подачи: 8–10 °C

Легкий аромат цитрусовых, виш-  
ни и красных ягод. Сухой, нена-  
вязчивый и освежающий вкус.

К рыбным блюдам и белому мясу.

599<sup>90</sup>  
~~899<sup>90</sup>~~

## Необычные сочетания ЕДЫ И ВИНА к сезону-гриль

**Шаурма, поджаренная на гриле**, имеет неповторимый мощный аромат «с дымком». Вкус блюда обычно тоже очень яркий, поэтому нужно соответствующее сильное вино. Мы бы рекомендовали красные концентрированные вина с интенсивным ароматом, такие как таннат, гарнача, сира.

**Ананас на гриле** можно просто обжарить и использовать как гарнир для курицы или обвалить его перед жаркой в панировке — тогда получится отдельный десерт. Ананасовую сладость отлично дополняют белые вина, такие как со-виньон блан.

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



**РАЧЕСА TAWNY PORT**

КРАСНОЕ | СЛАДКОЕ | 19.5%  
0.75 Л | ПОРТУГАЛИЯ, ПОРТУ

Рекомендуемая температура  
подачи: 10–12 °С

В купаж этого портвейна  
входят вина с выдерж-  
кой от 6 до 10 лет. В аро-  
мате и вкусе сочетаются  
сухофрукты и орехи.

К выпечке, аперитив.



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

**Пельмени.** Жареными пельме-  
нями никого не удивишь, если  
их приготовили на сковороде.  
Другое дело — гриль. Сочная  
начинка, хрустящее тесто, при-  
ятный дымный аромат — всё  
это отлично дополняют лёгкие  
красные вина с низкой кислот-  
ностью. Например, классическое  
кьянти.

**Маршмеллоу, поджаренный на  
костре** или гриле, отличается  
сильной карамельной слад-  
остью, которая может перебить  
вкус любого напитка. Поэтому к  
нему подойдут десертные вина с  
ярким вкусом, в том числе игри-  
стые. Мы бы рекомендовали  
красное или розовое (например,  
ламбруско).



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



**ВЫБОР**  
*comenbe*

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

**PINOT NOIR  
D'AUTREFOIS**

КРАСНОЕ  
СУХОЕ | 12.5%  
0.75 Л | ФРАНЦИЯ  
БУРГУНДИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °С

Ноты красных ягод, умеренная кис-  
лотность и мягкие танины — легкое и  
питкое вино.

К десертам, аперитив.

**CHARDONNAY D'AUTREFOIS**

БЕЛОК | СУХОЕ | 12% | 0.75 Л  
ФРАНЦИЯ, БУРГУНДИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 10–12 °С

Аромат с оттенками белых цветов, фундука  
и миндаля. Во вкусе ощущаются тона меда,  
акации и приятная свежесть.

Аперитив, к салатам и закускам.

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ВИНО  
Цены

**MILETO CRIANZA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5% | 0.75 Л  
ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °С

Аромат с тонкими оттенками  
вишни, клубники, лакрицы  
и дерева. Фруктовый вкус с  
приятной структурой, сба-  
лансированной кислотно-  
стью и долгим послевкусием.

К говядине и кролику.

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

**CAMPO ALDEA RIOJA  
YOUNG ROSE**

РОЗОВОЕ | СУХОЕ | 13.5%  
0.75 Л | ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая  
температура подачи:  
14–16 °С

Легкое освежающее  
вино с яблочно-клуб-  
ничным ароматом и  
ненавязчивым вкусом.

К фруктам, салатам,  
аперитив.

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



**DILEMA VERDEJO**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13%  
0.75 Л | ИСПАНИЯ, РУЭДА

Рекомендуемая температу-  
ра подачи: 10–12 °С

Аромат цитрусовых,  
приправленный травяны-  
ми нотами. Освежающий  
сбалансированный вкус  
с нотами тропических  
фруктов.

К салатам, пасте, сырам.

**399<sup>90</sup>**  
~~599<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.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

— КОКТЕЙЛЬ —

# Aperit SPRITZ

БОЛЕЕ  
ТЕРПКИЙ  
БРАТ  
КОКТЕЙЛЯ  
«АПЕРОЛЬ-  
ШПРИЦ»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Ликер Gabriello Santoni Aperit – 75 мл
- Игристое вино – 75 мл
- Газированная вода – 50 мл
- Лёд
- Долька апельсина

Возьмите высокий бокал и положите в него лед. Затем налейте ликер, апероль и воду. Украсьте долькой апельсина.

*Готово.*

КОКТЕЙЛЬ



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

### PROSECCO FRIZZANTE

ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5% | 0.75 Л  
ИТАЛИЯ, ВЕНЕТО

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С  
Аромат сочетает нотки яблок, меда и цветов.  
Вкус чистый и фруктовый.  
К рыбе и морепродуктам.



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

### ЛИКЕР GABRIELLO SANTONI APERIT

11% | 0.7 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8 °С  
Сделан из настоя апельсина, ревеня, корней и различных трав. Цитрусовый аромат напитка отлично дополняет сладковатый вкус снежной горечью.  
Аперитив.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

15

КОКТЕЙЛЬ  
**MOSCOW  
MULE**

КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Джин – 50 мл
- Тоник – 150 мл
- Имбирь – 5 г
- Огурец – 2 дольки
- Лед в кубиках – 180 г

НЕОБЫЧНЫЙ  
ВАРИАНТ  
КЛАССИЧЕСКОГО  
КОКТЕЙЛЯ

Мелко нарежьте имбирь и положите в бокал со льдом. Затем налейте джин и тоник. Добавьте две дольки огурца. Аккуратно всё перемешайте.

*Готово.*



**499<sup>90</sup>**  
~~639<sup>90</sup>~~

**ДЖИН BARRISTER**

40% | 05 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–18 °С

Классический джин. В аромате и вкусе раскрываются кориандр, тмин, кардамон и можжевельник.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.



**105<sup>90</sup>**  
~~142<sup>90</sup>~~

**RICH INDIAN  
TONIC**

ГАЗИРОВАННЫЙ  
НАПИТОК | 1 Л

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# КОКТЕЙЛЬ ВИСКИ & КОЛА

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Виски – 50 мл
- Кола – 150 мл
- Лед в кубиках – 180 г

В заполненный льдом бокал добавьте виски и колу (неожиданно, правда?).

*Готово.*



**899<sup>00</sup>**  
**1090<sup>90</sup>**

### ВИСКИ NUCKY THOMPSON 6

КУПАЖИ 40% | 0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Шестилетний виски. Аромат мёда, грецких орехов, яблока. Вкус яркий, орехово-медовый.

Пьют в чистом виде или в коктейлях.



**55<sup>90</sup>**  
**69<sup>90</sup>**

**«ДОБРЫЙ. КОЛА»**

ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК | 0.5 Л

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

КОКТЕЙЛЬ

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+

КОКТЕЙЛЬ

# Яблочный БРИЗ

КЛАССИКА  
С СОБОЙ  
ФРАНЦУЗСКОЙ  
ВОДКОЙ

КОКТЕЙЛЬ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Водка Mont Blanc – 50 мл
- Яблочный сок – 150 мл
- Лед в кубиках – 180 г

В заполненный льдом бокал  
добавьте водку и сок.

*Готово.*



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

**ВОДКА MONT BLANC**

40% | 0.5 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

Водка от французских мастеров дистилляции. Отличается ароматом с нотами пшеницы, ванили, миндаля, хлебной корочки и мягчайшим вкусом.

К блюдам русской кухни.

**125<sup>90</sup>**  
~~168<sup>90</sup>~~

**ЯБЛОЧНЫЙ  
СОК RICH**

1 л

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРОПОРЦИИ,  
ОДОБРЕННЫЕ  
МЕЖДУНАРОДНОЙ  
АССОЦИАЦИЕЙ  
БАРМЕНОВ

КОКТЕЙЛЬ

# Радлер

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Лимонад – 50 мл
- Пиво – 150 мл
- Лимонный сок – 2 ст. л.

Налейте в бокал лимонный сок, затем лимонад и пиво (последовательность важна!).

*Готово.*



**119<sup>90</sup>**  
~~139<sup>90</sup>~~

### STANGEN WEISS BIER

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
4.9% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи:  
7–10 °C

Классическое пшеничное пиво в южнонемецком стиле. В аромате сочетаются нотки банана и гвоздики. Вкус мягкий, с хмелевой горчинкой.

Аперитив, к копченому мясу.



**129<sup>90</sup>**  
~~149<sup>90</sup>~~

### ЛИМОНАД БЕЗ САХАРА FONTE MARGHERITA GAZZOSA

0.275 Л | ИТАЛИЯ

КОКТЕЙЛЬ

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ВИНО  
Красное

119<sup>90</sup>  
~~149<sup>90</sup>~~

**BOLLICINO RED**

ИГРИСТОЕ | КРАСНОЕ  
СУХОЕ | 10.5% | 0.2 Л  
ИТАЛИЯ, ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °С  
Клубничный аромат. Освежающий фруктовый вкус с умеренной кислотностью.

Аперитив, к закускам, десертам.



119<sup>90</sup>  
~~149<sup>90</sup>~~



**BOLLICINO WHITE**

ИГРИСТОЕ | БЕЛОЕ  
СУХОЕ | 10.5% | 0.2 Л  
ИТАЛИЯ, ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °С

Цветочный аромат с нотами белых фруктов. Сухой и освежающий фруктовый вкус.

Аперитив, к закускам, десертам.



119<sup>90</sup>  
~~149<sup>90</sup>~~

**DONELLI  
LAMBRUSCO BIANCO**

ИГРИСТОЕ | БЕЛОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ | 8%  
0.2 Л | ИТАЛИЯ,  
ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–11 °С

Фруктово-цветочный аромат и освежающий сладкий вкус с медовыми оттенками.

К десертам, мягким сырам, аперитив.



119<sup>90</sup>  
~~149<sup>90</sup>~~

**DONELLI  
LAMBRUSCO ROSATO**

ИГРИСТОЕ | РОЗОВОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ | 8%  
0.2 Л | ИТАЛИЯ,  
ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–11 °С

Цветочный аромат с преобладанием нот фиалки. Сладковатый вкус с оттенками красных фруктов.

К белому мясу, мягким сырам, аперитив.



119<sup>90</sup>  
~~149<sup>90</sup>~~

**DONELLI  
LAMBRUSCO ROSSO**

ИГРИСТОЕ | КРАСНОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ | 8%  
0.2 Л | ИТАЛИЯ,  
ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Рекомендуемая температура подачи: 12–14 °С

Цветочный аромат с оттенками клубники и вишни. Сладкий фруктовый вкус с приятной кислоткой.

К блюдам итальянской кухни.

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

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.

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.



**139<sup>90</sup>**  
~~188<sup>90</sup>~~

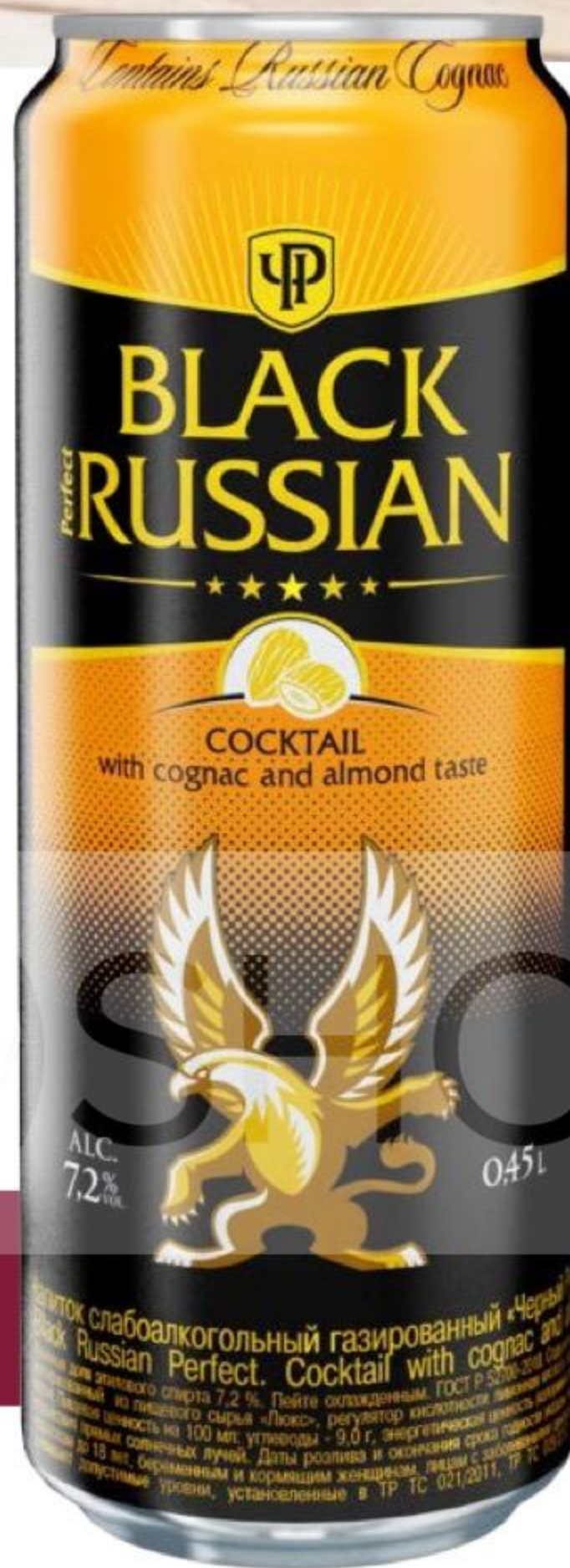
### ДЖИН-ТОНИК «ОЧАКОВО»

9% | 0.9 л | РОССИЯ

Первый баночный слабоалкогольный коктейль в России — классика категории.

Пьют охлажденным.

**109<sup>90</sup>**  
~~136<sup>90</sup>~~



### НАПИТОК JAGUAR ORIGINAL

7.2% | 0.45 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–15 °С

Бодрящий слабоалкогольный напиток с освежающим вкусом.

К рыбе, морепродуктам, козьему сыру.

### КОКТЕЙЛЬ «ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ»

7.2% | 0.45 л | РОССИЯ

Вариация на тему знаменитого коктейля «Чёрный русский». На этот раз — смесь коньяка и ароматного миндального сиропа.

Пьют охлажденным.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

КРЕПКИЙ  
алкоголь



999<sup>90</sup>  
~~1590<sup>90</sup>~~

**ROM VIEJO  
DE CALDAS  
5 YEARS**

40% | 0.7 л | КОЛУМБИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 16–18 °С

Мощный аромат сухофруктов,  
миндаля и пряностей. Мягкий  
фруктово-пряный вкус и долгое  
послевкусие.

Пьют в чистом виде.

**ЛИКЕР MOZART**

17% | 0.5 л | АВСТРИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

Знаменитый крем-ликер с  
плотным кофейно-шоколадным  
ароматом и вкусом. Содержит  
только натуральные ингредиен-  
ты. Изготавливается в Зальцбур-  
ге с 1954 года.

Пьют в чистом виде, добавляю  
т в десерты.



999<sup>00</sup>  
~~1399<sup>00</sup>~~



899<sup>00</sup>

**ДЖИН SCENTED  
LONDON DRY**

37.5% | 0.7 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 18–20 °С

Классический джин с можже-  
веловым ароматом и терпким  
сухим вкусом.

Пьют в чистом виде  
и в коктейлях.



299<sup>90</sup>  
~~399<sup>90</sup>~~

**ЛИКЕР LOVE STORY  
CREAM FAVOUR**

18% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 20 °С

Десертный ликер. Обладает  
нежным сливочно-ванильным  
ароматом и вкусом.

Для коктейлей.

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

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КРЕПКИЙ  
алкоголь



**1390<sup>00</sup>**  
~~1990<sup>00</sup>~~

**ДЖИН GABRIELLO  
SANTONI GIN**

37.5% | 0.7 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 11 °С

Мощный можжевельный аромат с нотами корицы, оливок, мяты и ревеня. Обволакивающий фруктовый вкус с можжевельными нюансами.

Аперитив, дигестив, элемент для коктейлей.



**ЛИКЕР GABRIELLO  
SANTONI AMARETTO  
DI TOSCANA**

28% | 0.7 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8 °С

Амаретто — ликер на основе миндального масла и специй. Отличается горьковато-сладким вкусом и миндальным послевкусием.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

**1190<sup>00</sup>**  
~~1690<sup>00</sup>~~



**1190<sup>00</sup>**  
~~1690<sup>00</sup>~~

**ЛИКЕР GABRIELLO  
SANTONI ITALIAN ESPRESSO**

28% | 0.7 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–12 °С

Кофейный ликер на основе качественного алкоголя и смеси арабики и робусты. Обладает очень насыщенным кофейным вкусом и ароматом.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.



**1390<sup>00</sup>**  
~~1590<sup>00</sup>~~

**ГРАППА  
GABRIELLO  
SANTONI  
GRAPPA  
DI NOBILE**

40% | 0.7 л  
ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 11 °С

Виноградная водка. Обладает ароматом винограда с нотками хлеба и мягким фруктовым вкусом.

Аперитив, дигестив, элемент для 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+

ЭТОТ МАРИНАД  
ПРИДАСТ МЯСУ  
БЛАГОРОДНЫЙ ЦВЕТ  
И ПРИЯТНЫЙ  
КАРАМЕЛЬНЫЙ  
ПРИВКУС

# КОНЬЯЧНЫЙ МАРИНАД *для шашлыка*

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Коньяк – 200 мл
- Репчатый лук – 1 шт.
- Гвоздика – 2–3 соцветия
- Базилик – 4–5 листиков
- Петрушка – 1 пучок
- Соль, чёрный перец – по вкусу

Мелко нарежьте репчатый лук и зелень. Смешайте со всеми оставшимися ингредиентами в миске. Маринад готов. Заливайте им мясо за 3–4 часа до жарки.

*Готово.*



**799<sup>90</sup>**  
~~969<sup>90</sup>~~

**КОНЬЯК  
«НОИ ТРАДИЦИОННЫЙ»**  
5 ЛЕТ | 40% | 0.5 Л | АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура  
поддачи: 18–20 °С

В аромате ощущаются нотки  
фруктов, ванили и шоколада. Во  
вкусе преобладают фруктовые  
тона, с нюансами специй и  
шоколада.

К сухофруктам, десертам,  
дижестив.



**STONE LAND №10**

10 ЛЕТ | 40% | 0.5 Л | АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура поддачи: 18–20 °С

Деликатный миндаль и сухофрукты в аромате. Во вкусе  
соседствуют ваниль, шоколад и фруктовые оттенки.

К сухофруктам, десертам, дижестив.



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



**799<sup>90</sup>**  
~~944<sup>90</sup>~~

**КОНЬЯК  
STONE LAND №5**  
5 ЛЕТ | 40% | 0.5 Л  
АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура  
поддачи: 18–20 °С

Букет коньяка раскрывается  
постепенно, основные ноты  
сухофруктов гармонично до-  
полняются легкими оттенка-  
ми ванили и цветов.

К сухофруктам, десертам,  
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». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





**899<sup>90</sup>**  
~~1199<sup>99</sup>~~

**ВОДКА «ЧИСТЫЕ РОСЫ»**

40% | 0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

Первая органик-водка в России. Сертифицирована по европейским стандартам AbCert AG. Спирт делают из органически чистой пшеницы и смешивают с родниковой водой.

К блюдам русской кухни.



**ВОДКА BELUGA NOBLE**

40% | 0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

Мёд и сибирские травы придают мягкость, легкую горечь в послевкусии и подчеркивают слегка солодовый аромат.

К разносолам, мясным закускам, аперитив.

**899<sup>00</sup>**  
~~1190<sup>00</sup>~~



**499<sup>90</sup>**  
~~679<sup>90</sup>~~

**ВОДКА «ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ»**

40% | 0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °С

Спирт «Люкс» смешивают с водой из Ладожского озера, пропускают через мембранные фильтры, добавляют настой липового цвета и мед — так получают «Царскую».

К блюдам русской кухни.



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

**ВИСКИ HIGHGARDEN 7**

ЗЕРНОВОЙ | 40% | 0.5 Л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Семилетний виски. Вкус и аромат виски наполнены цитрусовыми нотами, нюансами специй и дуба.

Для коктейлей.

**КРЕПКИМ**  
*алкоголь*

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+

# Идеальный ПИВНОЙ МАРИНАД ДЛЯ МЯСА

С НИМ МЯСО ПОЛУЧИТСЯ НЕЖНЫМ, С ЛЕГКОЙ  
ОСТРИНКОЙ И ЕЛЕ ЗАМЕТНЫМ КАРАМЕЛЬНЫМ  
ПРИВКУСОМ.

- ИНГРЕДИЕНТЫ:**
- Светлое пиво – 400 мл
  - Репчатый лук – ½ головки
  - Растительное масло – 50 мл
  - Чеснок – 2 зубчика
  - Вустерширский соус – 1 ст. л.
  - Острая паприка – 2 ст. л.

Мелко нарежьте репчатый лук и чеснок. Смешайте со всеми оставшимися ингредиентами в миске и дайте постоять в холодильнике примерно час. Маринад готов. Заливайте им мясо за 3–4 часа до жарки.

*Готово.*

PRO SUPER



99<sup>90</sup>  
~~119<sup>90</sup>~~

**ПИВО  
TANHEISER  
RIGA**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4,8% | 0.5 Л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 7–10 °С

Приятный солодовый вкус, допол-  
ненный ярко выраженной хмеле-  
вой горечью и легким ароматом.

К классическим пивным закускам.



99<sup>90</sup>  
~~119<sup>90</sup>~~

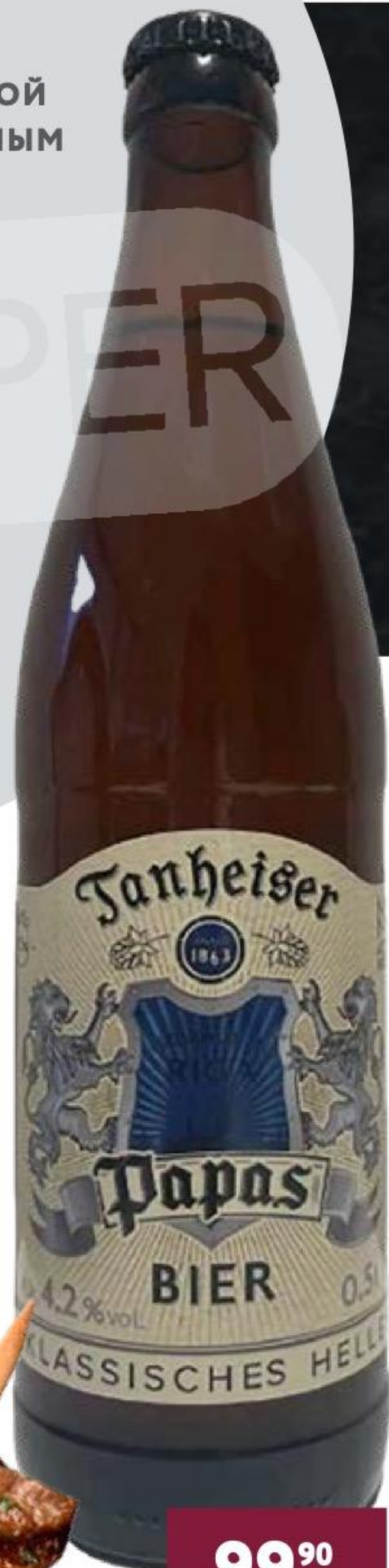
**ПИВО  
TANHEISER EXTRA**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРО-  
ВАННОЕ | 5.8% | 0.5 Л  
ЛАТВИЯ

Рекомендуемая темпе-  
ратура подачи: 7–10 °С

Хмелевой аромат и  
отчетливый солодо-  
вый вкус с приятной  
горчинкой.

К классическим пивным  
закускам.



99<sup>90</sup>  
~~119<sup>90</sup>~~

**ПИВО  
TANHEISER PAPAS**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ  
4.2% | 0.5 Л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 7–10 °С

Легкое пиво с мягким солодо-  
вым вкусом и тонкой горчинкой.

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.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**ПИВО ROYAL CZECH BEER BLACK**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4,8% | 0.5 Л | ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5-10 °C

Аромат солодовый, с карамельным оттенком. Вкус горьковато-сладкий с приятными жжеными нотками.

К классическим пивным закускам.



**129<sup>90</sup>**  
~~149<sup>90</sup>~~

**ПИВО ROYAL CZECH BEER GOLD**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5% | 0.5 Л | ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5 °C

Легкий солодовый аромат. Мягкий слегка хмелевой вкус. Послевкусие с умеренной горечью.

К классическим пивным закускам.



**149<sup>90</sup>**  
~~169<sup>90</sup>~~

**ПИВО ROYAL CZECH BEER AMBER**

ТЕМНОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 6,1% | 0.5 Л | ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5-10 °C

Янтарное пиво со сбалансированным хмелевым ароматом. Вкус отличается сильной и приятной горечью, которую компенсируют карамельные ноты.

К классическим пивным закускам.



**159<sup>90</sup>**  
~~189<sup>90</sup>~~

**ПИВО CZESKY PIVO**

СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4,6% | 0.5 Л | ЧЕХИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4-7 °C

Пиво с полным вкусом, сбалансированной горечью и густой, устойчивой пеной.

К сырам, барбекю.



**99<sup>90</sup>**  
~~109<sup>90</sup>~~

ПИВО Чехия

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+

ПИВО *Бельгия*

159<sup>90</sup>  
~~189<sup>90</sup>~~

**KLUIZ DES BOIS**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 4.5% | 0.33 Л  
БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

Светлое пиво с натуральным соком малины, ежевики, бузины и крыжовника. Отличается фруктовым ароматом и солодовым вкусом с приятной горчинкой.

Дижестив.



159<sup>90</sup>  
~~189<sup>90</sup>~~

**ПИВО KLUIZ LIEDERICQ**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
6.4% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

Цветочный аромат со сдержанными нотками хмеля. Солодовый вкус, который переходит в легкое перечное послевкусие.

К сырам, мясу, закускам.

**ПИВО KLUIZ TRIPLE**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 10% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

Мощный хмелевой аромат с нотами цитрусовых. Приятный хмелевой вкус, который переходит в яркое хмелевое послевкусие.

К сырам, мясу, закускам.



169<sup>90</sup>  
~~199<sup>90</sup>~~

159<sup>90</sup>  
~~189<sup>90</sup>~~

**KLUIZ IPA**

СВЕТЛОЕ  
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
5% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

Охмеленный светлый эль с травянистым ароматом, сладковатым вкусом и средней горечью в послевкусии.

К сырам, мясу, 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».



**ПИВО  
LA MONTOISE ROUGE**

ТЕМНОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
7% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура  
подачи: 6–8 °С

Крепкий вишневый эль с  
умеренным ароматом и при-  
ятным вкусом с еле заметной  
кислинкой.

К мясу, десертам.

**169<sup>90</sup>**  
~~199<sup>90</sup>~~

ПИВО *Бельгия*



**179<sup>90</sup>**  
~~199<sup>90</sup>~~

**ПИВО LA MONTOISE  
TRINITE TRIPLE**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРО-  
ВАННОЕ | 8.5% | 0.33 Л  
БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая темпера-  
тура подачи: 6–8 °С

Крепкий бельгийский  
эль. В аромате поджарен-  
ный солод, цитрусовые  
и пряности. Вкус соло-  
довый, с яркими фрукто-  
выми нотами и ровной  
сильной горечью.

К сырам, овощам.



**169<sup>90</sup>**  
~~199<sup>90</sup>~~

**ПИВО  
LA MONTOISE  
BLONDE**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРО-  
ВАННОЕ | 5.8% | 0.33 Л  
БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая темпера-  
тура подачи: 6–8 °С

Пшеничный эль с  
цитрусовым ароматом  
и солодовым вкусом, в  
котором угадываются  
лёгкие оттенки дрожжей  
и карамели.

К сырам, овощам.

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».

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

