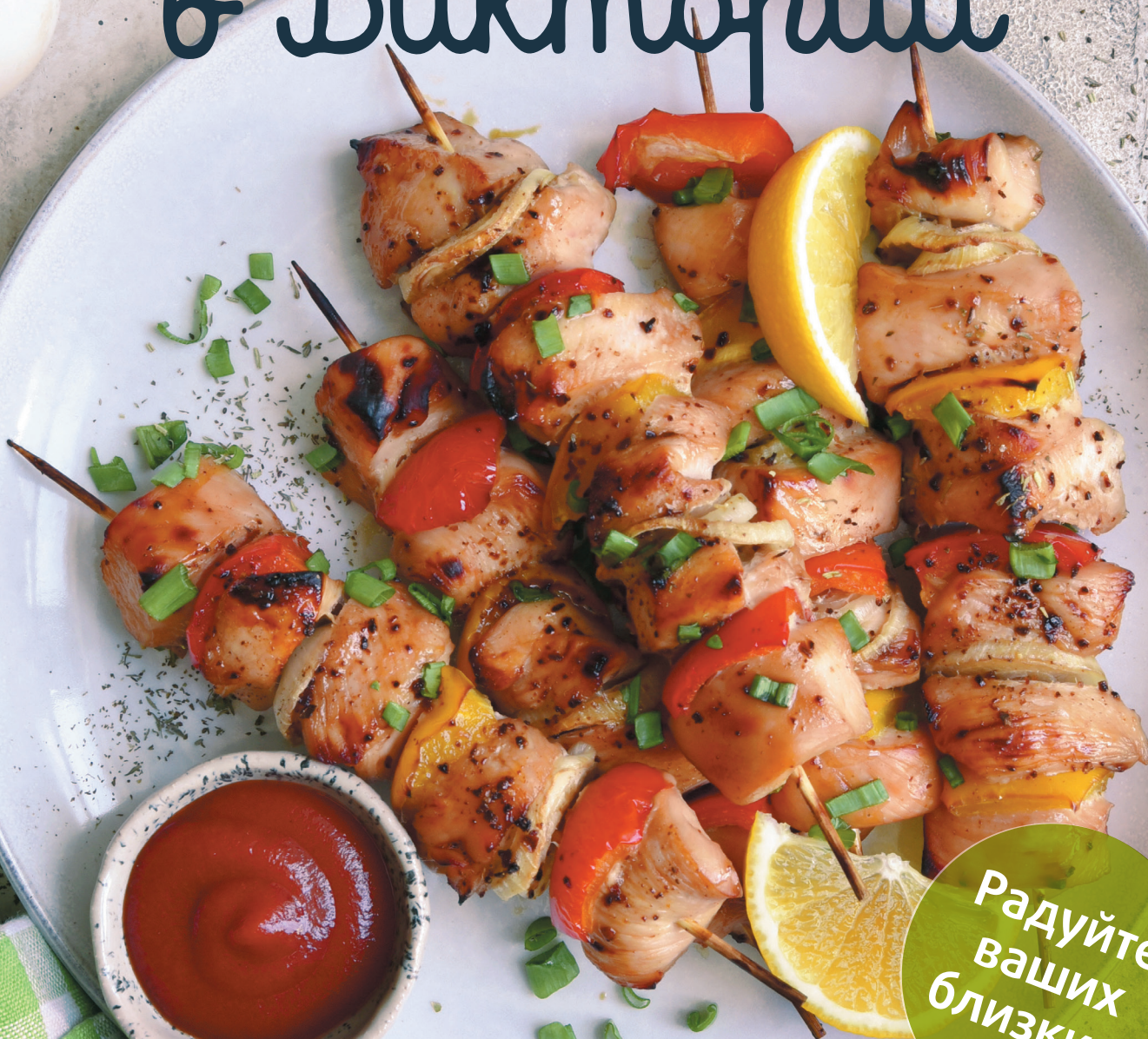


1 мая — 4 июня 2023



# Приготовлено в Викторши



Радуйте  
ваших  
близких!



Попробуйте то, что мы  
с любовью готовим для вас





# Мир, гриль, май!

Откройте сезон гриля с Викторией



Эскалоп в маринаде барбекю, охл., 100 г

**39<sup>90</sup>** ₺



Купаты, охл., 100 г

**39<sup>90</sup>** ₺



Шашлык куриный, охл., 100 г

~~24<sup>99</sup>~~ **-20%**  
**19<sup>99</sup>** ₺



Шашлык из индейки, охл., 100 г

**39<sup>90</sup>** ₺



Шашлык из свинины в горчичном маринаде, охл., 100 г

**29<sup>99</sup>** ₺



Шашлык с лимоном и соевым соусом, охл., 100 г

**39<sup>90</sup>** ₺



Окорочка куриные в маринаде, охл., 100 г

**25<sup>99</sup>** ₺



Бедро цыпленка пикантное, охл., 100 г

**25<sup>99</sup>** ₺



Колбаски прибалтийские, охл., 100 г

**39<sup>90</sup>** ₺



Ассорти колбасок для барбекю, охл., 100 г

**39<sup>90</sup>** ₺



Шашлык Дачный, охл., 100 г

**34<sup>90</sup>** ₺



Котлета-бургер из говядины 100 г

**47<sup>99</sup>** ₺

Крылья куриные в маринаде, охл., 100 г

**25<sup>99</sup>** ₺



Шашлык из свинины в маринаде Виктория 100 г

~~33<sup>90</sup>~~ **-18%**  
**27<sup>99</sup>** ₺



## Маринады для шашлыка

Все ингредиенты в рецептах рассчитаны на 2 кг мяса. Маринады подходят для курятины, свинины, говядины, баранины.



### 1 Луковый маринад для шашлыка

#### Ингредиенты:

- 500 г репчатого лука;
- соль — по вкусу;
- молотый чёрный перец — по вкусу.

#### Приготовление:

Разрежьте лук на несколько частей и измельчите блендером в пюре. Посолите и поперчите мясо, добавьте лук и хорошо перемешайте.

### 2 Кефирный маринад для шашлыка

#### Ингредиенты:

- 1 700 г репчатого лука;
- 1 ½ столовой ложки хмели-сунели;
- соль — по вкусу;
- молотый чёрный перец — по вкусу;
- 1 700 мл нежирного кефира.

#### Приготовление:

Мелко нарубите лук, переложите в глубокую ёмкость и слегка помните, чтобы выделился сок. Добавьте приправы и перемешайте. Затем выложите мясо и ещё раз хорошо перемешайте. Влейте кефир, накройте крышкой и потрясите, чтобы мясо было полностью покрыто маринадом.

### 3 Маринад с майонезом

#### Ингредиенты:

- 300 г репчатого лука;
- 500 мл майонеза;
- 1 столовая ложка карри;
- соль — по вкусу;
- молотый чёрный перец — по вкусу.

#### Приготовление:

Блендером измельчите лук в пюре. Добавьте к мясу майонез, луковое пюре и специи и хорошо перемешайте.



# Весенние краски

вашего стола



Салат Цезарь с куриным филе, 200 г

169<sup>90</sup> ₺



Салат с рукколой и овощами, 250 г

179<sup>90</sup> ₺



Салат из молодой капусты, 100 г

19<sup>99</sup> ₺



Салат Греческий с сыром, 250 г

199<sup>90</sup> ₺



Салат зеленый с языком/сыром фета, 250 г

229<sup>90</sup> ₺



Салат Летний, 100 г

44<sup>90</sup> ₺



Набор для окрошки овощной, 100 г

39<sup>90</sup> ₺



Салат зеленый с пармезаном, 250 г

159<sup>90</sup> ₺

Литовский холодный борщ, 100 г

29<sup>99</sup> ₺



4 Цена может быть изменена после 4 июня 2023. Изображение блюд может отличаться от действительности, представлены варианты сервировок блюд.

Колбаски  
домашние в/к,  
100 г

49<sup>90</sup> ₺



Картофель фри,  
100 г

49<sup>90</sup> ₺

Голень  
индейки в/к,  
100 г

34<sup>90</sup> ₺

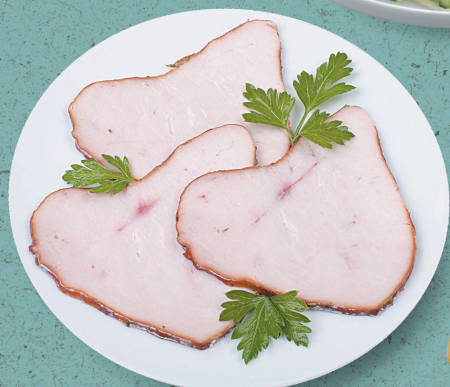


Набор  
для окрошки,  
100 г

42<sup>90</sup> ₺

Салат  
Сезонный,  
100 г

29<sup>99</sup> ₺



Филе индейки,  
в/к, 100 г

74<sup>90</sup> ₺



## Салат с помидорами и брынзой к шашлыку

106 ккал  
в 100 г



### Ингредиенты:

- 150 г помидоров,
- 100 г брынзы,
- 80 г жареных грецких орехов,
- 1 ст.л. зернистой горчицы,
- полпучка кинзы,
- 2 ст.л. оливкового масла.

### Приготовление:

- ① Нарубите орехи и кинзу, нарежьте помидоры дольками, а брынзу – кубиками;
- ② Заправьте салат оливковым маслом и зернистой горчицей.



## Сытный бонус

для большой  
компании



Бутерброд  
Молодежный  
с ветчиной, 100 г

64<sup>90</sup> ₺



Бутерброд  
Молодежный  
с курицей, 100 г

64<sup>90</sup> ₺

Сосиска в тесте  
110 г

49<sup>90</sup> ₺



Хачапури,  
130 г

69<sup>90</sup> ₺

Пирожок  
с зеленым луком  
и яйцом, 65 г

39<sup>90</sup> ₺



Пирожок  
с капустой, 65 г

34<sup>90</sup> ₺

Сэндвичи,  
в ассортименте,  
130 г

109<sup>90</sup> ₺



Лепешка  
Итальянская  
с сыром, 80 г

39<sup>90</sup> ₺





## Побалуйте себя

лёгкими и нежными десертами



Десерт черная смородина, 160 г

139<sup>90</sup> ₺



Десерт Нектар, 230 г

149<sup>90</sup> ₺



Десерт Клубничное настроение 150 г

119<sup>90</sup> ₺



Десерт с вишней, 200 г

119<sup>90</sup> ₺



Блины с ветчиной и сыром, 100 г

52<sup>90</sup> ₺



Блинчики с творогом и изюмом, 100 г

41<sup>90</sup> ₺



Морс из черной смородины, 330 мл

79<sup>90</sup> ₺



Морс Клюквенный, 330 мл

79<sup>90</sup> ₺

## Заказ фуршетных блюд из Викторши

с доставкой в офис на сайте Сбермаркет.ру



 СБЕР МАРКЕТ

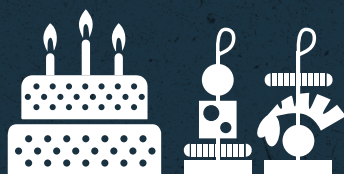




# Заказ фуршетных и банкетных блюд

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 3-х дней  
до срока изготовления



Индивидуальное  
оформление торта  
обсуждается  
с производителем



Минимальный заказ  
на торт 2 кг\*

\*более подробная информация  
на сайте [www.victoria-group.ru](http://www.victoria-group.ru)

Онлайн заказ блюд можно сделать на сайте [www.victoria-group.ru](http://www.victoria-group.ru)  
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.