

Елисейский



Открываем сезон холодных супов!

Каталог действует с 30 мая по 26 июня 2023 года

Елисейский:
ГАСТРОНОМЪ



ЕЛИСЕЙ
с нами жить вкусней!



СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО



-14%

599⁹⁰
~~699⁹⁰~~

Говядина
без кости
1 кг



-25%

299⁹⁰
~~399⁹⁰~~

Филе куриное
1 кг



-20%

399⁹⁰
~~499⁹⁰~~

Филе грудки
индейки
1 кг



Голень индейки
1 кг

-24%

189⁹⁰
~~249⁹⁰~~



-11%

32⁹⁹
~~36⁹⁹~~

Полутушка
гриль
по-елисейски
100 г



-11%

70⁹⁹
~~79⁹⁹~~

Филе куриное
в сырном кляре
100 г

Люля-кебаб
по-домашнему
100 г

-10%

71⁹⁹
~~79⁹⁹~~



Оладьи
из печени
100 г

-10%

53⁹⁹
~~59⁹⁹~~



-12%

114⁹⁹
~~129⁹⁹~~

Окунь
жареный
по-китайски
100 г



-18%

89⁹⁹
~~109⁹⁹~~

Долма
100 г



-12%

149⁹⁹
~~169⁹⁹~~

Зразы с картофельным
пюре и сметанным соусом
280 г

Фунчоза
с овощами
по-корейски
200 г

-23%

99⁹⁹
~~129⁹⁹~~





СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО



-12%

37⁹⁹
~~42⁹⁹~~

Суп гороховый
с копченостями
100 мл



-10%

18⁹⁹
~~20⁹⁹~~

Багет мини
150 г



-15%

109⁹⁹
~~129⁹⁹~~

Сэндвич
«Итальянский»
с соусом Цезарь 160 г

Сосиска в тесте
100 г

-9%

49⁹⁹
~~54⁹⁹~~

1+1 Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 2 шт.



-14%

31⁹⁹
~~36⁹⁹~~

Сдоба
ванильная
100 г

1+1 Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 2 шт.



-18%

39⁹⁹
~~48⁹⁹~~

Вафли венские
100 г

Блинчики
с вишней
100 г

-14%

41⁹⁹
~~48⁹⁹~~



Набор пирожных
«Муравьишка»
6 шт./70 г

-14%

179⁹⁹
~~209⁹⁹~~



-22%

69⁹⁹
~~89⁹⁹~~

Безе «Павлова»
с лимонным курдом,
с малиновым курдом
100 г



-12%

74⁹⁹
~~84⁹⁹~~

Английский
шоколадный
торт
«Патисьер»
100 г



-17%

99⁹⁹
~~119⁹⁹~~

Десерт
«Вишнёвый»
130 г

Компот
из сухофруктов
500 мл

-13%

69⁹⁹
~~79⁹⁹~~





ЕСТЬ. ЖИТЬ. ЛЮБИТЬ.

Здоровая еда!

- ✓ Без сахара
- ✓ Без консервантов
- ✓ Без белой муки
- ✓ Без красителей
- ✓ Без трансжиров
- ✓ Без усилителей вкуса



Горбуша в соевом соусе
с гарниром из булгура
и киноа
270 г

189⁹⁹



Судак с зелёным
салатом
230 г

229⁹⁹



Бублики с сыром
100 г

149⁹⁹



Салат с куриной печенью
и овощами
170 г

189⁹⁹

НАШИ ЛЕТНИЕ НОВИНКИ!



169⁹⁹

Смузи
банан/малина
протеиновый 300 мл



Смузи
детокс
300 мл

169⁹⁹



Смузи
смородиновый
бум
300 мл

169⁹⁹



Смузи
клубника/
вишня/
апельсин
300 мл

169⁹⁹



99⁹⁹

Торт
«Творожная
фантазия»
100 г



99⁹⁹

Торт
«Летнее
настроение»
с беей 100 г



НА ПРИРОДУ!



219⁹⁹

Уголь березовый «Колобок»
3 кг



59⁹⁹

Спички костровые
«Роял Гриль»
85 мм 30 шт.



99⁹⁹

Жидкость для розжига
«Колобок»
500 мл



79⁹⁹

Опахало для костра
Полимербыт
1 шт.



499⁹⁹

Набор для пикника
на 6 персон 34 предмета



-22%

69⁹⁹

Жидкостной
наполнитель «Тайга»
для фумигатора от комаров
45 ночей 30 мл



-20%

79⁹⁹



Спрей от комаров
«Тайга»
125 мл



-23%

99⁹⁹

Липкая лента «Тайга»
защита от мух 4 шт.

Яндекс  Еда



ЗАКАЖИТЕ
ДОСТАВКУ ЕДЫ

и получите скидку

-10%

по промокоду

ELIS10

на первый заказ



9 РЕЦЕПТОВ ЛЕТНИХ ХОЛОДНЫХ СУПОВ

Огуречный гаспачо

- 500 г огурцов
- 150 г стеблей сельдерея
- 2 г мяты
- 1 ст.л. винного красного уксуса
- 15 г шпината
- 1 ст.л. сока лимона
- 1 г перца чили
- 15 г базилика
- 50 г редиса
- 10 г семян чиа
- колотый лёд



Замочите семена чиа в воде, редис нарежьте колечками, огурцы очистите от кожуры и натрите на крупной тёрке. Взбейте в блендере все составляющие, кроме редиса и чиа, вместе со льдом. Подавайте суп, украсив редисом и семенами.

Окрошка на кефире



- 20 г картофеля отварного очищенного
- 1 яйцо
- 20 г редиса
- 20 г огурцов
- 30 г докторской колбасы
- 3 г зелёного лука
- 280 мл кефира
- 250 мл воды газированной
- 2 г тимьяна
- 2 г базилика
- 10 г оливкового масла
- 1 л кефира 1%
- 2 г розмарина
- 25 г горчицы зернистой
- 25 г хрена
- 5 г соли

Нарежьте все ингредиенты тонкой соломкой и выложите на тарелку. Соедините кефир, минералку, специи и залейте овощи. Украсьте зеленью и оливковым маслом. Приятного аппетита!

Гаспачо с клубникой

- 600 г свежей клубники
- 300 г помидоров в собственном соку
- 20 г сыра страчателла
- 60 г пшеничного хлеба
- 70 г сельдерея
- 150 г огурцов
- 100 г болгарского перца
- 1/2 головки красного лука
- 1 ст.л. оливкового масла
- 1 ст.л. лимонного сока
- соль, перец, красная паприка по вкусу
- 1 зубчик чеснока
- микрозелень по вкусу



Нарежьте хлеб кубиками, чеснок и овощи. Смешайте и оставьте мариноваться на час. Сбейте овощи в блендере до однородной массы. Подавайте, украсив суп ломтиком сыра, дольками клубники и микрозеленью.

Латышский холодный суп «Васара»



- 2 свёклы
- 300 мл воды
- 200 г колбасы
- 2 яйца
- 3 огурца
- 5 редисок
- пучок зелени
- 2 ст.л. майонеза
- 2 ст.л. уксуса 9%
- 2 ч.л. соли
- 2 ч.л. сахара
- 2 лавровых листа
- 3 шт. гвоздики
- 3 шт. душистого перца

Сварите маринад для свёклы из воды, специй, уксуса. Свёклу отварите и порежьте тонкими ломтиками - залейте маринадом, оставьте на 2 часа. Мелко порежьте овощи, вареные яйца, колбасу, зелень. Соедините все ингредиенты со свёклой и заправьте майонезом.



Холодный миндально-чесночный крем-суп

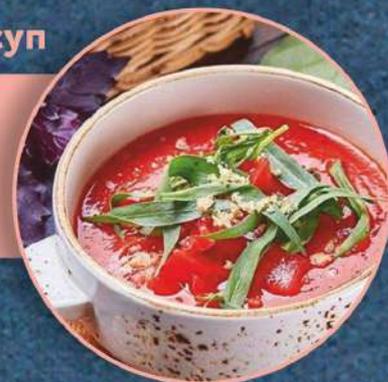
- 100 г цельного миндаля
- 100 г белого чёрствого хлеба
- 2 зубчика чеснока
- 100 мл оливкового масла
- 1 ст.л. винного белого уксуса
- соль по вкусу
- 200 мл ледяной воды
- 12-15 зелёных виноградин
- 1/2 огурца

Бросьте миндаль на 2-3 минуты в кипящую воду. Отбросьте на дуршлаг и снимите шкурку. Замочите на 5 минут хлеб в воде. Постепенно взбивайте в блендере орехи, хлеб, чеснок. Добавьте масло, воду, специи. Поставьте суп в холодильник и, спустя пару часов, подавайте, украсив виноградом и огурцами.

Холодный томатный суп

- 460 г томатов в собственном соку
- лук репчатый
- 2 шт. черешкового сельдерея
- 2 ст.л. оливкового масла
- 2 капли соуса табаско
- 100 г колотого льда
- соль, перец по вкусу

Обжарьте до готовности на сковороде измельчённый лук и сельдерей. Выложите в блендер томаты, жареные овощи, лёд, добавьте масло и специи. Взбивайте до однородной густой массы. Перед подачей охладите.



Грушевый суп-пюре с пармезаном

- 4 груши
- 2 стакана грушевого сока
- 5 ст.л. сливок 20%
- 100 г пармезана
- соль, перец по вкусу

Нарежьте грушу кубиками и сварите в соке в течение 25 минут. Дайте остыть и отправьте в холод на 5-6 часов. Добавьте сливки, специи и взбейте все блендером. Посыпьте суп тёртым пармезаном. Приятного аппетита!

Холодный суп с плавленным сыром

- 500 г огурцов
- 100 г сыра плавленого
- 125 мл сливок 10%
- 1 зубчик чеснока
- зелень, соль, перец по вкусу
- несколько лесных маринованных грибов

Огурцы очистите от кожуры, плавленный сыр нарежьте дольками, чеснок измельчите. Добавьте сливки и взбейте все блендером. Посолите, поперчите, украсьте зеленью, грибами. Суп готов!



Холодный суп-пюре с овсянкой и овощами

- 250 мл греческого йогурта
- 3 ст.л. овсяных хлопьев
- 40 г брокколи
- 40 г зелёного горошка
- 1 ст.л. нарезанного укропа
- соль по вкусу

Смешайте йогурт с овсяными хлопьями и спрячьте на 3-4 часа в холод. Отварите брокколи и горошек в течении 2-3 минут. Добавьте овощи в йогурт и взбейте блендером. Украсьте суп овощами.



МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ, СЫР, КОЛБАСА, РЫБА



-17%

74⁹⁹

~~89⁹⁹~~

Творог
«Талицкий»
Традиционный 0%
200 г БЗМЖ



-35%

109⁹⁹

~~167⁹⁹~~

Творог
«Полевское»
9% 300 г БЗМЖ



-29%

49⁹⁹

~~69⁹⁹~~

Сметана
«Полевское»
15% 200 г БЗМЖ



-30%

34⁹⁹

~~49⁹⁹~~

Сырок творожный
«Сегодня и Всегда»
глазурованный вишня, черника,
клубника 12% 40 г БЗМЖ



-39%

59⁹⁹

~~98⁹⁹~~

Молоко
«Молочная
Благодать»
3,2% 900 мл
БЗМЖ



-17%

49⁹⁹

~~59⁹⁹~~

Десерт
овсяный «Немолоко»
с грецким орехом и кленовым
сиропом, с вишней и кусочками
шоколада 150 г



-22%

234⁹⁹

~~299⁹⁹~~

Масло
сливочное
«Ла Паулина»
82,5% 180 г БЗМЖ



-26%

159⁹⁹

~~214⁹⁹~~

Сыр
«Российский»,
«Львиное сердце»,
«Тильзитер»
Радость вкуса 45% 200 г БЗМЖ



-32%

169⁹⁹

~~249⁹⁹~~

Сыр «Гауда»,
«Голландский»,
«Российский»
45-50% Белебеевский МК 190 г БЗМЖ



-16%

159⁹⁹

~~189⁹⁹~~

Сосиски
«Премиум»
Черкашин 285 г



-34%

269⁹⁹

~~409⁹⁹~~

Колбаса
«Фуэт Экстра»
сыровяленая Черкизово
150 г



-10%

89⁹⁹

~~99⁹⁹~~

Горбуша
филе на коже
х/к Дельта Фиш 100 г



-10%

134⁹⁹

~~149⁹⁹~~

Сельдь
«Матиас»
филе оригинальное
Санта Бремор 250 г



ЗАМОРОЖЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ

Мороженое «Золотой Стандарт»
пломбир классический, шоколадный в вафельном стаканчике 85-95 г

-29%
59⁹⁹
~~84⁹⁹~~

Мороженое «Экзо»
Mr. Круизо дыня эскиммо 65 г

-21%
49⁹⁰
~~62⁰⁰~~

Мороженое «Бон Пари»
фруктовый лед с соком арбуза 67 г

-19%
56⁹⁹
~~69⁹⁹~~

Мороженое «Зелёна Бурёна»
пломбир на сливках с ароматом ванили в вафельном стаканчике 70 г

-19%
56⁹⁹
~~69⁹⁹~~

Мороженое «Коровка из Кореновки»
Кубанская Лакомка пломбир в шоколадно-сливочной глазури 15% 90 г

-25%
89⁹⁹
~~119⁹⁹~~

Мороженое «ЗОЕ»
крафтовое ананас и кокос, клубника стаканчик 90 г

-14%
189⁹⁹
~~219⁹⁹~~

Мороженое «Гостовский пломбир»
ванильный пакет 500 г

-17%
299⁹⁹
~~359⁹⁹~~

Пельмени «Домашние»
Мираторг 800 г

-37%
289⁹⁹
~~459⁰⁰~~

Пельмени «За милую душу»
Домашние Черкашин 1 кг

-21%
549⁹⁹
~~699⁹⁹~~

Королевская креветка «Агама»
для пасты очищенная 300 г

-39%
549⁹⁹
~~899⁹⁹~~

Королевская креветка «Агама»
№8 для гриля очищенная 850 г

-35%
1299⁹⁹
~~1999⁹⁹~~

Сёмга «Агама»
стейк 400 г

-9%
999⁹⁹
~~1099⁹⁹~~

Рулет из форели
с манго, со шпинатом Антрейд 250 г

-14%
599⁹⁹
~~699⁹⁹~~

КАЛЕНДАРЬ ПЕТРОВА ПОСТА

Петров пост 2023
длится с 12 июня
по 11 июля

Петров пост - один из двух приходящихся на лето постов наряду с Успенским. Он получил свое название в честь святых апостолов Петра и Павла. Именно поэтому Петров пост нередко называют Апостольским или Петропавловским.

ЧТО МОЖНО ЕСТЬ

- ✓ Фрукты, овощи и зелень. В почете зелень и блюда из неё, например, супы - зелёные щи, щавелевый суп и ботвинья.
- ✓ Крупы. Ограничений по ним нет, можно готовить рис, овсянку, киноа, гречку, булгур и т.д. А если добавить к каше мёд, орехи и цукаты – получается вкусный десерт.
- ✓ Рыба и морепродукты. Они разрешены в любой день, кроме понедельника, среды и пятницы. Лучше всего избегать жарки и чрезмерного количества специй.
- ✓ Растительные масла. Можно употреблять во все дни кроме понедельника, среды и пятницы. Разрешено любое масло: оливковое, льняное, подсолнечное и т.д.
- ✓ В субботу и воскресенье разрешено выпить вина.

ТРАДИЦИИ

- ✓ На дни памяти святых, которые попадают на время поста, принято делать рыбники – это пироги с рыбой внутри, запечённые целиком;
- ✓ Согласно древним традициям, во время Петрова поста «откладывали иголку», то есть не занимались никаким рукоделием. Считалось, что так можно «зашить» удачу и навлечь на себя неприятности;
- ✓ С удачей также связана традиция не стричься на протяжении всего поста. Люди верили, что так можно состричь счастье и удачу на всю жизнь;
- ✓ В Петров пост не принято давать и брать в долг;
- ✓ Ближе к концу поста и ко дню Петра и Павла, традиционно готовились к празднику: убрали дом и выносили весь мусор.

Понедельник Вторник Среда Четверг Пятница Суббота Воскресенье

1 неделя (с 12 по 18 июня)

12  Горячая пища без масла	13  Горячая пища с раст. маслом, рыба	14  Сухоядение	15  Горячая пища с раст. маслом, рыба	16  Сухоядение	17  Горячая пища с раст. маслом, рыба	18  Горячая пища с раст. маслом, рыба
--	---	--	---	---	---	---

2 неделя (с 19 по 25 июня)

19  Горячая пища без масла	20  Горячая пища с раст. маслом, рыба	21  Сухоядение	22  Горячая пища с раст. маслом, рыба	23  Сухоядение	24  Горячая пища с раст. маслом, рыба	25  Горячая пища с раст. маслом, рыба
--	---	--	---	---	---	---

3 неделя (с 26 июня по 2 июля)

26  Горячая пища без масла	27  Горячая пища с раст. маслом, рыба	28  Сухоядение	29  Горячая пища с раст. маслом, рыба	30  Сухоядение	1  Горячая пища с раст. маслом, рыба	2  Горячая пища с раст. маслом, рыба
--	---	--	---	---	--	--

4 неделя (с 3 по 9 июля)

3  Горячая пища без масла	4  Горячая пища с раст. маслом, рыба	5  Сухоядение	6  Горячая пища с раст. маслом, рыба	7  Горячая пища с раст. маслом, рыба РОЖДЕСТВО ИОАННА ПРЕДТЕЧИ	8  Горячая пища с раст. маслом, рыба	9  Горячая пища с раст. маслом, рыба
---	--	---	--	---	--	--

5 неделя (с 10-11 июля)

10  Горячая пища без масла	11  Горячая пища с раст. маслом, рыба	12  Поста нет ДЕНЬ АПОСТОЛ ПЕТРА И ПАВЛА
--	---	--

3 ПРОСТЫХ РЕЦЕПТА ВКУСНЫХ ПОСТНЫХ БЛЮД

Кабачки в муке на сковороде

- 300 г кабачков
- Растительное масло для жарки
- 30 г (3 веточки) петрушки
- Соль по вкусу

Кабачок желательно взять молодой, с нежной кожицей. Если берёте старый, кожицу счищайте и удаляйте семечки.

Кабачки нарежьте кружочками толщиной около 1 см, посолите, перемешайте и оставьте на 10-15 минут. Выделившийся сок слейте. Подготовьте панировку для жарки. Муку просейте в отдельную тарелку. Кабачки с двух сторон запанируйте в муке.

В сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте на нём кабачки с двух сторон до появления золотистой корочки. Петрушку вымойте, обсушите и мелко порубите. Переложите обжаренные кабачки на блюдо. Чтобы убрать излишки жира, можете постелить на блюдо бумажное полотенце. Посыпьте кабачки рубленой петрушкой (или любой другой свежей зеленью на ваш выбор) и подавайте к столу.



Горбуша сочная в духовке

- 2 кг (1 шт.) горбуши
- 250 г помидор
- 1 болгарский перец
- 1 луковица
- 2 ст.л. лимонного сока
- 3 зубчика чеснока
- 3 ст.л. растительного масла
- Соль, чёрный перец по вкусу



Приготовление начните с маринада. В мисочке смешайте растительное масло, лимонный сок, пропущенные через пресс зубчики чеснока, чёрный молотый перец и соль. Можете дополнить другими специями по своему вкусу.

Рыбу выпотрошите, удалите голову, очистите от чешуи и хорошо промойте. С обеих сторон острым ножом сделайте на рыбе поперечные надрезы глубиной до хребта.

Помидоры нарежьте дольками, если помидоры небольшие, разрежьте их пополам. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Луковицу очистите от шелухи и нарежьте кольцами.

Рыбу выложите на двойной лист фольги. Внутри и снаружи обмажьте горбушу маринадом. Вокруг рыбы разложите лук, помидоры и сладкий перец. Заверните рыбу в фольгу, поднимая края вверх, чтобы рыбный сок не вытекал. Переложите получившийся конвертик на противень. Поставьте рыбу в разогретую до 200°C духовку и запекайте около 30 минут. Затем фольгу разверните и запекайте горбушу под грилем еще 10 минут при 180°C. Готовую горбушу с овощами в фольге посыпьте измельченной зеленью, украсьте дольками лимона и подайте к столу. Приятного аппетита!

Перловка на гарнир

- 1 стакан перловки
- 1 помидор
- 1 луковица
- 1 морковь
- 4 стакана воды
- 1 болгарский перец
- 3 ст.л. растительного масла
- 15 г зелени
- Соль, чёрный перец по вкусу

Перловку тщательно вымойте до чистой воды. Залейте тёплой водой, оставьте на 30-60 минут. Переложите чистую крупу в кастрюлю и налейте воды в четыре раза больше чем сухая перловка. Варите на медленном огне в течение 30-50 минут, до желаемого состояния. Откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой, дайте ей полностью стечь. Репчатый лук почистите и порежьте мелким кубиком. В сковороду налейте растительное масло и положите порезанный лук. Морковь почистите и натрите на крупной тёрке, добавьте в сковороду с луком. С помидоров срежьте плодоножку и нарежьте крупным кубиком. Положите помидоры в сковороду к овощам. У болгарского перца удалите плодоножку, семена и перегородки внутри плода. Нарежьте его средним кубиком и положите в сковороду с луком, морковью и помидором.

Варёную перловку добавьте в сковороду с обжаренными овощами, перемешайте. Обжаривайте все ещё около 3-4 минут на среднем огне. Снимите сковороду с огня. Нарежьте свежую зелень мелко и добавьте её в кашу.





БАКАЛЕЯ, КОНСЕРВАЦИЯ



-12%

499⁹⁹

~~569⁹⁹~~

Масло конопляное «Живая Кухня» нерафинированное 250 мл



-27%

239⁹⁹

~~329⁹⁹~~

Соус «Барилла» Томатный с базиликом, Оливковый, Араббьята 400 г



-34%

329⁹⁹

Соус «Барилла» Песто Дженовезе, С базиликом и рукколой 190 г



-19%

129⁹⁹

Соус «Хайнц» в ассортименте 200-300 г



-28%

579⁹⁹

~~799⁹⁹~~

Масло «Монини» Неттар Д'Олива Экстра Вирджин нерафинированное 500 мл



-25%

119⁹⁹

~~159⁹⁹~~

Кетчуп «Хайнц» в ассортименте 320 г



-13%

129⁹⁹

~~149⁹⁹~~

Закуска «Пиканта» Астраханская овощная 530 г



-10%

179⁹⁹

~~199⁹⁹~~

Корнишоны «Дядя Ваня» по-берлински 350 г



-19%

129⁹⁹

~~159⁹⁹~~

Кукуруза, горошек «Хайнц» 340 г, 400 г



-17%

99⁹⁹

Тунец «Пеликан» натуральный для салатов 185 г



-13%

139⁹⁹

Шпроты «5 Морей» в масле 160 г



-12%

219⁹⁹

Форель «5 Морей» радужная натуральная 190 г



-15%

219⁹⁹

Варенье «Ратибор» абрикос, клубника, малина, черника 360 г



КОФЕ, ЧАЙ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Кофе «Ингрессо»
Бразилия Фазенда ИП
Желтый Бурбон в зернах
500 г

-13%
999⁹⁹
~~449⁹⁹~~

INGRESSO

БРАЗИЛИЯ
Фазенда ИП

Специальный обжаренный кофе
Вид: Миндалевый (Сонча) Монокультура
Происхождение: Бразилия, штат Минас-Жерайс
Сорт: Желтый Бурбон
ROASTED IN SALTSTADT



Чай «Гринфилд»
Грин Мелисса, Инглиш Эдишн
100 пакетиков

-36%
279⁹⁹
~~439⁹⁹~~



Батончик «Байт»
Криспи фруктово-ореховый арахис и карамель, миндаль и клубника 45 г

1+1 Цена за 1 шт при покупкекратно 2 шт
-23%
99⁹⁹
~~129⁹⁹~~



Печенье «Виток»
конопляное, брусника-женьшень 100 г

-25%
89⁹⁹
~~119⁹⁹~~



Крекер классический
Сладилал 500 г

-20%
79⁹⁹
~~99⁹⁹~~



Мармелад «Гумми Зон»
Большой хот-дог 32 г

-22%
69⁹⁹
~~89⁹⁹~~



Зефир «Зефирюшки»
Воздушный BBQ XXL 200 г

-22%
249⁹⁹
~~319⁹⁹~~



Шоколад «Риттер Спорт»
молочный печенье с орехами 100 г

-53%
89⁹⁹
~~189⁹⁹~~



Шоколад «Риттер Спорт»
молочный с цельным миндалем 100 г

-52%
109⁹⁹
~~229⁹⁹~~



Конфеты «Батончики»
Рот Фронт 250 г

-55%
99⁹⁹
~~219⁹⁹~~



Конфеты «Птичье молоко»
сливочно-ванильные 225 г

-55%
109⁹⁹
~~244⁹⁹~~



Конфеты «Пергале»
Трюфели классические, с коньяком, с ореховым вкусом 200 г

-29%
249⁹⁹
~~349⁹⁹~~



Конфеты «Пергале»
Коллекция молочного шоколада, Коллекция темного шоколада 345 г

-10%
449⁹⁹
~~499⁹⁹~~

ТАК ВЫШЛО...

...И МЫ ЭТОМУ РАДЫ!

ИЗВЕСТНЫЕ БЛЮДА, ИЗОБРЕТЁННЫЕ ПО СЧАСТЛИВОЙ СЛУЧАЙНОСТИ

Кто бы мог подумать, что катастрофы на кухне, нехватка продовольствия в военное время и случайные совпадения – причина появления многих блюд и напитков, которые мы знаем и любим сегодня? Будь то городские легенды, популярные мифы или истории тысячелетней давности – все они забавны и очень увлекательны.

■ ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

Одна из историй гласит, что Рут Уэйкфилд испекла это печенье для своих гостей только потому, что у неё закончился измельчённый кондитерский шоколад. Поэтому она решила раздробить плитку Nestle. Как и некоторые кухонные эксперименты, этот обернулся для Рут небольшим разочарованием: кусочки шоколада лишь слегка подтаяли, сохранив свою форму.

Гости оценили печенье, а дальше вы знаете: рецепт Рут был опубликован в бостонской газете, что увеличило продажи плиток шоколада Nestle. Позже компания обеспечила Рут пожизненным запасом шоколада в качестве вознаграждения за печать её рецепта на упаковке продукции.



■ ФРУКТОВЫЙ ЛЁД

Однажды 11-летний Фрэнк Эпперсон баловался, смешивая воду и порошковый напиток с помощью деревянной палочки. Свой «эксперимент» он благополучно забыл на улице. Утром он нашёл замёрзшую смесь и лизнул её и быстро сообразил, какое революционное изобретение сделал.

Фрэнк начал с продажи «Эпсикл» в своём районе, а затем перешел в парки развлечений. Он запатентовал свой продукт, который через 20 лет изменил своё название на «Pop'sicles». В итоге Эпперсон продал бизнес и больше никогда не зарабатывал столько денег, сколько он заработал в начале своего успеха.

■ СЫР

Популярная легенда гласит, что арабский торговец более 4000 лет назад сделал сыр совершенно случайно! Когда он отправился в долгое путешествие по пустыне, он держал запас молока в сумке из овечьего желудка. Благодаря высокой температуре и ферментам в «желудке» образовалась масса, а от молока отделилась сыворотка.

Путешественник смог не только утолить жажду, но и насладиться сыром-творогом. Именно путешественники привезли искусство сыроварения из Азии в Европу, и теперь мы буквально сходим с ума, создавая сырные тарелки, чтобы восхитить наших гостей.

■ КУКУРУЗНЫЕ ХЛОПЬЯ

Изначально кукурузные хлопья считались частью пищевой диеты, которая потенциально снижала сексуальное желание. Два брата, доктор Джон Харви Келлогг и Уилл Кейт Келлогг, были адвентистами седьмого дня и активно пропагандировали вегетарианство в своём оздоровительном спа-центре и санатории, постоянно придумывая новые рецепты безвкусной еды.

По их убеждению, отсутствие в рационе приправ и мяса должно было снижать сексуальное влечение постояльцев. Они долго варили пшеницу, и когда она превратилась в хлопья – её просто поджаривали.

Позже, экспериментируя с другими зерновыми, они придумали кукурузные хлопья, которые вскоре стали фаворитами известных гостей санатория вроде Амелии Эрхарт, Генри Форда, Мэри Тодд Линкольн и другие. По сей день бренд Kellogg, вероятно, является самым известным производителем сухого завтрака: только в 2015 году он принёс компании более 13 миллиардов долларов.

■ КОФЕ

Поскольку кофе, как говорят, происходит из Эфиопии, согласно многовековой легенде, пастух по имени Калди однажды заметил, что его козы становятся очень энергичными и не спят по ночам после того, как съедают ягоды одного дерева.

Он сообщил об этом в местный монастырь, и вскоре все в округе стали потягивать тонизирующий напиток, который помогал прихожанам не спать во время долгих часов вечерних молитв. Вскоре кофейные зёрна достигли Аравийского полуострова. Перенесёмся в сегодняшний день: теперь каждый из нас может заварить себе чашечку этого легендарного напитка и сделать бодрящий глоток прямо сейчас.





■ БРАУНИ

Говорят, что один из самых вкусных десертов в США изобрела Фанни Фармер, которая просто решила испечь шоколадное печенье в прямоугольной форме.

Другая легенда повествует о поваре, который случайно добавил в тесто очень много растопленного шоколада.

■ ГАВАЙСКАЯ ПИЦЦА

Некоторые любители пиццы сказали бы, что положить на неё ананас – это шутка. И они были бы правы, поскольку на самом деле рецепт этой пиццы появился в результате забавы.

Два брата, которые эмигрировали в Канаду из Греции в 50-х годах, экспериментировали с разными ингредиентами в своём ресторане, когда один из них, Сэм Панополус, подумал о том, чтобы соединить ветчину и ананас и посмотреть, какой получится вкус. Конечно, они и понятия не имели, что с годами эта начинка разделит людей на два лагеря, когда дело дойдет до выбора пиццы.

■ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ

Спасибо Южной Америке за картошку! Если бы не по-настоящему раздраженный шеф-повар, мы бы сейчас не хрустели картофельными чипсами.

Согласно одной из версий, изначально чипсы не предназначались для употребления – они получились случайно. В 1853 году шеф-повар Джордж Крам решил пережарить супертонко нарезанный картофель назло клиентам, которые снова и снова возвращали жареный картофель, жалуясь, что он слишком густой и влажный.

Но хрустящие ломтики настолько понравились гостям, что они сделали все, чтобы рассказать об этой восхитительной закуске и шеф-повару, который её приготовил. Это побудило Крама открыть собственный ресторан.

■ РОЗОВЫЙ ЛИМОНАД

Когда вы думаете о лете, возможно, в голову приходит мысль о розовом лимонаде! Вы когда-нибудь думали, что за его изобретением стояло грязное белье? Несмотря на то, что розовые лимоны действительно существуют, их сок бесцветен.

Почему лимонад стал розовым, рассказывает одна из многочисленных версий. В 1857 году Пит Конклин продавал лимонад в цирке. Внезапно у него закончилась вода, и он не придумал ничего лучше, чем схватить таз с грязной водой, в которой артистка только что прополоскала свои розовые колготки.



■ ТОФУ

Благодаря рассеянности повара из Древнего Китая, который случайно смешал нигари с соевым молоком, древние китайцы начали делать тофу – творог из бобов. Этот продукт питания особенно нравится тем, кто предпочитает блюда на растительной основе. Хотя тофу и зародился в Китае 2000 лет назад, на западных кухнях продукт появился только в XX веке.

■ КРЕПЛЁНОЕ ВИНО

В период роста торговли в XVI-XVII веках во время длительных морских путешествий вокруг земного шара европейские вина не могли остаться нетронутыми. Умные виноделы повысили градус вина, добавив в него бренди, чтобы продлить срок его хранения и сделать устойчивым к перепаду температур.

■ НАЧОС

Начос это закуска мексиканской кухни, представляющая собой чипсы из кукурузной тортильи с различными добавками.

Городская легенда о появлении закуски повествует об Игнасио «Начо» Анайе Гарсиа, который работал на кухне в Пьедрас-Неграс (штат Коауила, Мексика), когда компания жен американских военных с соседней базы прошла мимо ресторана в поисках перекуса.

Поскольку шеф-повар куда-то ушёл, Игнасио наполнил несколько лепешек сыром и перцем халапеньо и назвал блюдо Nachos especiales. Теперь оно популярно по всему миру! А в прошлом году отпраздновало свой 124-й день рождения – этому событию был посвящен рисунок от Google Doodle. В конце концов Игнасио Начо открыл собственный ресторан.



■ ПИВО

А за пиво стоит благодарить жителей Месопотамии, которые 6000 лет назад были раздражены фактом, что зёрна, которые они хранили для производства хлеба, становились влажными, начинали бродить и превращались в жидкость под воздействием рыхлых дрожжей в воздухе. Вскоре они поняли, что нет смысла игнорировать процесс создания напитка, который сейчас является одним из самых старых когда-либо производимых людьми. Самое раннее свидетельство существования пива показывает, что люди наслаждались напитком через красную соломинку из огромной общей миски. Вот такая вечеринка!



НАПИТКИ, СОКИ, ВОДЫ



Вода питьевая «Святой Источник»
газированная, негазированная 500 мл

-28%
32⁹⁹
~~45⁹⁹~~



Вода минеральная «Горджи»
500 мл

-29%
49⁹⁹
~~69⁹⁹~~



-33%
59⁹⁹
~~89⁹⁹~~

Вода минеральная «Мтаби»
Нагутская-26 газированная 500 мл



-28%
64⁹⁹
~~89⁹⁹~~

Вода минеральная «Аш-Тау»
газированная 1,5 л



-23%
99⁹⁹
~~129⁹⁹~~

Вода минеральная «Боржоми»
газированная 750 мл



Напиток «Фрутмотив»
сокосодержащий тропический микс, ягодный микс 500 мл

-23%
49⁹⁹
~~64⁹⁹~~



Нектар, сокосодержащий напиток «Красавчик»
в ассортименте 970 мл

-17%
99⁹⁹
~~119⁹⁹~~



Нектар «Артшани»
грейпфрут, гуава 1 л

-26%
169⁹⁹
~~229⁹⁹~~



Сок, сокосодержащий напиток «Цуегг»
яблоко 100% осветленный, ананас, апельсин, гранат и яблоко 1 л

23%
199⁹⁹
~~259⁹⁹~~



Сок «Черноголовка»
Бейби яблоко, яблоко-персик, яблоко-груша 200 мл

-15%
39⁹⁹
~~46⁹⁹~~



Напиток «Полевая варья»
Тархун, Имбирь и груша газированный 500 мл

-29%
39⁹⁹
~~55⁹⁹~~



Напиток «Кола Джамбо»
газированный 500 мл

-21%
54⁹⁹
~~69⁹⁹~~



Напиток энергетический «Вольт»

-43%
79⁹⁹
~~139⁹⁹~~

Энерджи оригинальный, голубика и гранат, манго и лайм, апельсин и маракуйя 450 мл

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



ДЕТСКИЕ ТОВАРЫ, БЫТОВАЯ ХИМИЯ, ТОВАРЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ



Песочный набор
«Алекс Тойз»
№34 ведро большое, совок, грабли,
4 формочки, лейка

219⁹⁹



Мелки
для рисования
«Дженио Кидс»
8 шт.

69⁹⁹



Пластилин
«Брауберг»
Кидс 6 цветов

69⁹⁹



99⁹⁹

Набор цветных
карандашей «Брауберг»
6 цветов



179⁹⁹

Гуашь
«Брауберг»
6 цветов



-12%
229⁹⁹
~~259⁹⁹~~

Зубная паста
для детей «Сплат»
Земляника-вишня 2-6 лет,
Бабл Гам 6-11 лет 50-55 мл
Зубная щетка «Сплат»
2-8 лет 1 шт.



-21%
189⁹⁹
~~239⁹⁹~~

Зубная паста
«Сплат»
Актив, Лечебные травы, Отбеливающая,
Сенситив, Ультракомплекс 100 мл



-24%
159⁹⁹
~~209⁹⁹~~

Зубная паста
«Поморин»
Регуляр Для чувствительных зубов,
Ежедневная защита 100 мл



-15%
229⁹⁹
~~269⁹⁹~~

Дезодорант
«Нивея»
женский ролик
в ассортименте 50 мл



-13%
199⁹⁹
~~229⁹⁹~~

Пятновыводитель
«Ваниш»
Скиси Актив для белого,
Защита цвета
450 мл



-21%
149⁹⁹
~~189⁹⁹~~

Наполнитель
«Рэдкэт»
ЭКО смываемый 2,2 кг



-17%
28⁹⁹
~~34⁹⁹~~

Корм для кошек
«Пурина Уан»
в ассортименте 75 г



-13%
34⁹⁹
~~39⁹⁹~~

Корм для кошек
«Шеба»
в ассортименте 75 г



ДЕТСКАЯ СТРАНИЧКА

РАЗГАДАЙ ЗАГАДКИ

Долгожданная пора!
 Детвора кричит: Ура!
 Что ж за радость это?
 Наступило ...
 (ошай)

Хочешь — в воду ты ныряй,
 Хочешь — на песке играй.
 Сколько замков здесь создашь!
 Что это за место?
 (жвыи)

Что за мостик разноцветный
 Мы увидим каждым летом
 Через речку, через лес?
 Повисел он и ... исчез!
 (вгьрд)

Я капелька лета на тоненькой ножке,
 Плетут для меня кузовки и лукошки.
 Кто любит меня, тот и рад поклониться.
 А имя дала мне родная земля.
 (дьянвцмэе)

Утром бусы засверкали,
 Всю траву собой заткали,
 А пошли искать их днём,
 Ищем, ищем — не найдём.
 (ввод)

Бусы красные висят
 Из кустов на нас глядят,
 Очень любят бусы эти
 Дети, птицы и медведи.
 (внпви)

Приходите летом в лес!
 Там мы созреваем,
 Из-под листиков в траве
 Головой киваем,
 Обьедаем-шарики,
 Красные фонарики.
 (ярогв эчнэл)

Над лугом парашютики
 Качаются на прутике.
 (пхпнвэлро)

Посадили зернышко —
 Вырастили солнышко.
 (хлнгозру)

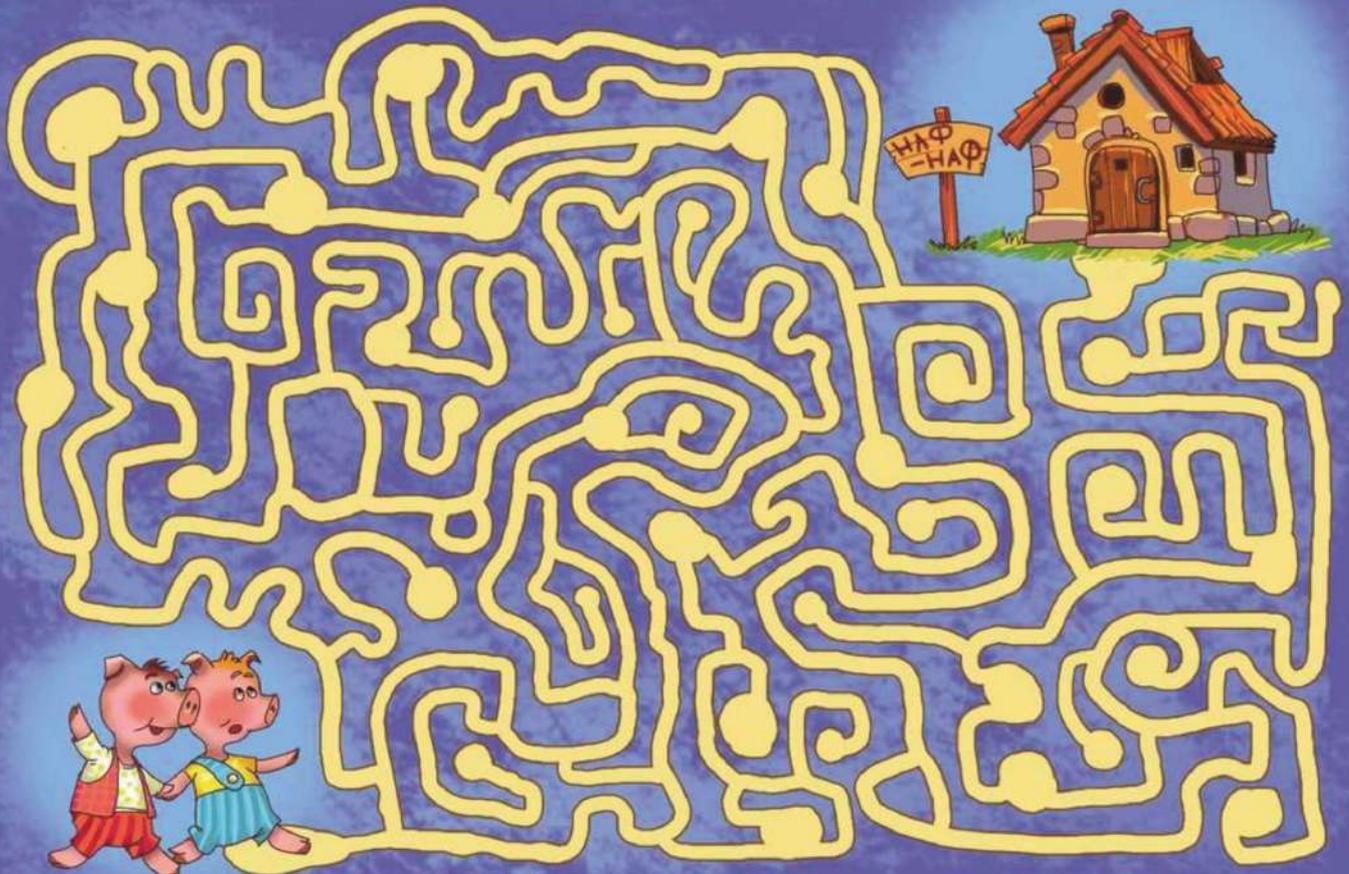
Над цветком порхает, пляшет
 Веерком узорным машет.
 (вльорд)

В синем небе, Как по речке,
 Белые плывут овечки.
 Держат путь издалека
 Как зовут их?
 (вжвдо)

После дождика, в жару,
 Мы их ищем у тропинок,
 На опушке и в бору,
 Посреди лесных тропинок.
 Эти шляпки, эти ножки
 Так и просят в лукошки.
 (ягндз)

В тихую погоду нет нас нигде,
 А ветер подует — бежим по воде.
 (янлор)

ПОМОГИ НИФ-НИФУ И НУФ-НУФУ НАЙТИ ДОМИК НАФ-НАФА





СМЕХ ПРОДЛЕВАЕТ ЖИЗНЬ!

Лето - это возможность загорть по пути на работу.

С приходом лета в медицинских диагностических центрах курортных городов появятся новые услуги: рентген с павлином, МРТ с обезьянкой, УЗИ с питоном...

Начинать готовить тело к лету — это как заходить в холодное озеро. Делайте это постепенно. Посмотрите на пыльные гантели. Потрогайте скакалку. Полежите на беговой дорожке. Привыкайте.

— Дорогой, кто эти азиатские девушки?
— Ты же сама сказала, что тебе нужны на лето вьетнамки.

Я тут подумал, а смысл качаться к лету, если я также не буду выходить из дома, как обычно.

Достал из шкафа для примерки все свои летние вещи. Что могу сказать: по размеру мне только полотенце...

Этим летом я хочу во Фрнцию. У меня такая традиция — каждое лето хотеть куда-нибудь за границу.

Сегодня у нас первое июня, хорошие новости: Сегодня лето, завтра лето, через месяц лето, через год лето...

Хотите летом немного подзаработать? Проверьте карманы своей зимней одежды!

Миловидная женщина в легком пуховике обратилась к девушке в шифоновой майке с просьбой прикрыть окно, потому что дует. Пожилая женщина в шерстяной вязаной кофте еще плотнее в нее закуталась, а мужчина в шортах и футболке, нервно выдохнув, открыл люк. Это наступило лето.



КЕЙВОРД

В этом кроссворде каждой букве соответствует своё число. Попробуйте восстановить кроссворд, вписывая одинаковые буквы в клетки с одинаковыми числами. Слово-подсказка поможет вам разгадать весь кроссворд.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
																	Д				А		Р				

4	8	24	Р	1	22	А	3		12	13	2	17	24	Р	А		3		2		21	17	23	17	15		
		19			17		13	2	11		1			17	1	17	8	20	13	21		23			15		
11	18	Д	13	20		9		20	13	25	23			18	Д		12		17		24	Р	13	3	26	22	А
	3			26	1	13	3		19		17	20	13	9	8	24	Р	15	22	А	25		16		18	Д	
23	22	А	15		17		24	11	16	13	3			11		22	А			13	16	8	21	7			
23		1	17	26	3	22	А		27		9	8	28	16	13	9	11	15	21	7					23		
3	13		22	А		21		23	17	21	15	22	А		17				22		21		10	26	3	22	А
15				18	Д	17	26		12		5		24	Р	3	22	А	6	13	21	8	16	13		17		
20	8	23	11		21	24	Р	А	3	21			22	А		21		22		14		15	22	А	23	11	
13		22	А	16	16	22	А		16	22	14	25		11	15	22	А	18	Д	3	13		2		18	Д	
15		24	Р		25	13	20	13		11	1	22	А	16			11		15	5	24	Р	7	27			
21	17	15	21	8	1			24	Р	А	18	Д	А		16	17	4	20	13	3			22	А		24	Р

УПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ПИВО, СНЭКИ



-50%
119⁹⁹
~~239⁹⁹~~

Пиво «Волл Дамм»
7,2% 330 мл



-17%
99⁹⁹
~~119⁹⁹~~

Пиво «Чешски пиво», «Штефанс Брау»
Легер 4,6%, 5% 500 мл



-28%
64⁹⁹
~~89⁹⁹~~

Пиво «Амстел»
Премиум Гилснер 4,8%
430-450 мл



-28%
64⁹⁹
~~89⁹⁹~~

Пиво «Крушовице»
Роял светлое 4,2% 430-450 мл



-21%
149⁹⁹
~~189⁹⁹~~

Пиво «Корона»
Экстра 4,5% 335 мл



-41%
69⁹⁹
~~115⁹⁹~~

Пиво «Велкопоповецкий козел»
светлое 4% 450 мл



-45%
109⁹⁹
~~199⁹⁹~~

Пиво «Францисканер»
Премиум Хефе-Вайсбир пшеничное
нефильтрованное 5% 450 мл



-40%
119⁹⁹
~~199⁹⁹~~

Пиво «Шпатен Мюнхен»
Хеллес 5,2% 450 мл



-33%
69⁹⁹
~~104⁹⁹~~

Пивной напиток «Доктор Дизель»
банан/клубника 6% 450 мл



-39%
89⁹⁹
~~146⁹⁹~~

Пивной напиток «Хугарден»
грейпфрут, вишня 4,6%
440 мл



-26%
79⁹⁹
~~107⁹⁹~~

Сидр «Бон Сизн»
яблочный, грушевый 4,5%
400-430 мл



-30%
69⁹⁹
~~99⁹⁹~~

Колбаски «Пиколини»
с/к Аджика, Бекон, Хамон
50 г



-31%
109⁹⁹
~~159⁹⁹~~

Чипсы «Бруто»
Крафт Картошка морская соль,
черный перец и морская соль,
нежный сыр, сметана и зелень 130 г

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



Водка «Саян Нова»
абрикосовая, виноградная
40% 500 мл

-14%
599⁹⁹
~~699⁹⁹~~



Водка
«Ремесло Фермера»
Особая на травах 40% 500 мл

-12%
369⁹⁹
~~419⁹⁹~~



Водка
«Беленькая»
Люкс 40% 500 мл

-8%
369⁹⁹
~~399⁹⁹~~



Водка
«Ортодокс»
40% 500 мл

-16%
459⁹⁹
~~549⁹⁹~~



Водка
«Царская»
Золотая 40% 500 мл

-25%
569⁹⁹
~~759⁹⁹~~



Водка «Белуга»
Нобел 40% 500 мл

-23%
999⁹⁹
~~1299⁹⁹~~



Коньяк
«Айвазовский»
армянский 5 лет 40% 500 мл

-11%
799⁹⁹
~~899⁹⁹~~



Коньяк «Ной»
Подарочный 5 лет 40%
500 мл

-31%
899⁹⁹
~~1299⁹⁹~~



Виски
«Катти Сарк»
40% 500 мл

-20%
1199⁹⁹
~~1499⁹⁹~~



-22%
1399⁹⁹
~~1799⁹⁹~~

Виски
«Барклайс»
шотландский 40% 700 мл



-18%
1799⁹⁹
~~2199⁹⁹~~

Виски
«Олд Вирджиния»
бурбон 40% 700 мл



-20%
799⁹⁹
~~999⁹⁹~~

Джин
«Барристер»
Блю 40% 700 мл



-22%
699⁹⁹
~~899⁹⁹~~

Ликёр
«Царский»
сливочный эмульсионный
17% 500 мл

РЕЗУЛЬТАТ УПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВИНО



-23%

849⁹⁹
~~1099⁹⁹~~

Вино игристое «Фонте»
Просекко бел. брют 11% 750 мл р. Венето



-17%

1999⁹⁹
~~2399⁹⁹~~

Вино игристое «Мондоро»
Просекко бел. сух. 11% 750 мл р. Венето



-24%

529⁹⁹
~~699⁹⁹~~

Вино «Соларита»
Пино Гриджо бел. сух. 12% 750 мл р. Венеция



-21%

629⁹⁹
~~799⁹⁹~~

Вино «Соларита»
Барбера Д'Асти кр. сух. 13%, Кьянти кр. сух. 12,5% 750 мл р. Асти, Кьянти



-35%

649⁹⁹
~~999⁹⁹~~

Вино игристое «Кава Нувиана»
брют 11,5%, роз. брют 12% 750 мл р. Каталония



-42%

699⁹⁹
~~1199⁹⁹~~

Вино «Пичини»
Россо Тоскана кр. п./сух. 13% 750 мл р. Тоскана



-18%

449⁹⁹
~~549⁹⁹~~

Вино «Кинта Санта Круз»
бел. сух. 11% 750 мл р. Кастилия Ла Манча



-34%

459⁹⁹
~~699⁹⁹~~

Вино «Каса Нери»
Темпранильо тинто кр. сух. 12,5%, Виура Бланко бел. сух. 12% 750 мл р. Кастилия Ла Манча



-18%

699⁹⁹
~~849⁹⁹~~

Вино «Тассок Джампер»
Хоум Эдишн Органик бел. сух. 11,5%, кр. сух. 13% р. Кастилия Ла Манча



-37%

699⁹⁹
~~1099⁹⁹~~

Вино «Либалис»
Розе роз. п./сух. 12% 750 мл р. Риоха



-50%

699⁹⁹
~~1399⁹⁹~~

Вино «Сан Валентин»
Гарнача кр. сух. 14%, Парельяда бел. п./сух. 10,5% 750 мл р. Каталония



-20%

799⁹⁹
~~999⁹⁹~~

Вино «Гаскония»
Коломбар Совиньон Блан бел. сух. 11%, Розе роз. сух. 11,5% 750 мл р. Гасконь



-33%

799⁹⁹
~~1199⁹⁹~~

Вино «Жан Поль Шене»
Ориджинал Каберне-Сира кр. п./сух. 13%, Коломбар-Совиньон бел. п./сух. 11%, Коломбар-Шардоне бел. п./сух. 11,5% р. Лангедок-Руссийон, р. Гасконь

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



ВИНО

Вино «Вердегар»
бел. п./сух. 9,5% 750 мл
р. Винью Верде

599⁹⁹
-24%
~~789⁹⁹~~

Вино «Адега де Пегоеш»
Бранко бел. сух. 12%, Тинто кр. сух. 13%
750 мл р. Алентежу

499⁹⁹
-19%
~~620⁹⁹~~

Вино «Лаго»
Бранко бел. п./сух. 10% 750 мл.
Винью Верде

749⁹⁹
-25%
~~999⁹⁹~~

Вино «Мисти Клифф»
Совиньон Блан бел. п./сух. 12,5% 750 мл
р. Мальборо

999⁹⁹
-23%
~~1299⁹⁹~~

Вино «Фернвей»
Совиньон Блан бел. сух.
750 мл р. Нельсон

1099⁹⁹
-15%
~~1299⁹⁹~~

Вино «Георг Штайнмец»
Рислинг бел. сух. 13% 750 мл
р. Рейнхессен

699⁹⁹
-22%
~~899⁹⁹~~

Вино «Ник Вайс»
Урбан Рислинг бел. п./сух. 10,5% 750 мл
р. Мозель

699⁹⁹
-42%
~~1199⁹⁹~~

Вино «Эль Кампо»
Резерва Привада Совиньон Блан
бел. сух. 12,5%, Каберне Совиньон кр. сух.
13% 750 мл р. Центральная Долина

629⁹⁹
-10%
~~699⁹⁹~~

Вино «Три Джэйлбердс»
Пино Гриджио бел. сух. 12%, Шираз кр. сух.
14,5% 750 мл Юго-Восточная Австралия

749⁹⁹
-17%
~~899⁹⁹~~

Вино «Хоровац»
Аречи-Кармраот кр. сух. 13,5%,
Кангун-Воскрат бел. сух. 13% 750 мл
Арагацотнская область

499⁹⁹
-21%
~~629⁹⁹~~

Вино «Сакартвело»
Киндамараули кр. п./сл.
11,5% 750 мл

799⁹⁹
-20%
~~999⁹⁹~~

Вино «Сакартвело»
Мукузани кр. сух. 11,5%
750 мл

799⁹⁹
-11%
~~899⁹⁹~~

Вино «Шато Тамань»
Грейп Данс бел. п./сух. 10,5%,
Берт бел. сух. 12% 750 мл

399⁹⁹
-20%
~~499⁹⁹~~

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

РЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



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

Гастрономы «ЕЛИСЕЙСКИЙ»
ул. 8 Марта, 190
ул. Красноармейская, 64
ул. Ленина, 25 ТЦ «Европа»
ул. Юмашева, 5

Супермаркет «ЕЛИСЕЙ»
ул. Шейкмана, 7



www.elisey-mag.ru