

Традиции  
Вина

PRO SHOPER

PRO SHOPER

02.10- 29.10.2023





# Вина Франции



## МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ УЛЬЕГРАД

цветочный таежный, 350г



~~219<sup>90</sup>~~ **22%**  
**169<sup>90</sup>**

## ВИНО КОСТЬЕР ДЕ НИМ ШАТО ДЕ СУРС

красное, сухое, 0.75л

t°C - 16-18. Подают к блюдам из  
красного мяса, дичи и зрелым  
сырам.



**799<sup>90</sup>** 

## ВИНО ФРОГС

белое/красное, полусухое, 0.75л

t°C - 9-11/16-18. Подают к  
морепродуктам, рыбе, птице и  
легким салатам/ к красному  
мясу, сырам и пасте.



~~799<sup>90</sup>~~ **12%**   
**699<sup>90</sup>**

## ВИНО КОТ ДЮ РОН РИШБУА

белое, сухое/красное, сухое,  
0.75л



**799<sup>90</sup>** 

## ШАМПИНЬОН ДЕ ПАРИ 4 СЕЗОНА

600г



~~359<sup>90</sup>~~ **30%**  
**249<sup>90</sup>**

## СЫР БРИДЕЛЬ

Блю Чиз с голубой плесенью,  
51%, 100г



~~299<sup>90</sup>~~ **23%**  
**229<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Рецепт:

# Французский пирог с луком и сыром

Ингредиенты:

сыр - 200 г  
яйцо - 5 шт  
мука - 3 стакана  
соль, перец, мускатный орех  
лук-порей, репчатый лук - 1 головка  
сметана - 1 банка  
масло сливочное - 1 упаковка  
лук зеленый - один пучок; петрушка



1. 3 яйца и масло смешать. Добавить муку. Замесить тесто. Поставить в холодильник на 15 минут.
2. Лук-порей, репчатый, зеленый мелко нарезать. Разогреть сливочное масло на сковороде. Пожарить лук 1-2 минуты.
3. Смешать 2 яйца, сметану, натертый сыр, орех. Добавить нарезанную петрушку и лук. Тесто выложить на форму. Вылить начинку. Выпекать при 200 гр 30 минут.

Приятного аппетита!

ЛУК ЗЕЛЁНЫЙ  
лоток, 50г



**ВЫГОДНО!**

МУКА ПШЕНИЧНАЯ  
РЯЗАНОЧКА  
высший сорт, 2кг



~~149<sup>90</sup>~~ **26%**  
**109<sup>90</sup>**

СОЛЬ ЭКСТРА  
ЩЕПОТКА  
500г



~~39<sup>90</sup>~~ **25%**  
**29<sup>90</sup>**

СМЕТАНА  
РОСТАГРОЭКСПОРТ  
20%, 180г



**63<sup>90</sup>**

СЫР ПАЛЕРМО  
6 месяцев, 40%, 180г



~~279<sup>90</sup>~~ **28%**  
**199<sup>90</sup>**



# Вина Италии



МАКАРОННЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ БАРИЛЛА  
Лазанья, 500г



~~299<sup>90</sup>~~ **23%**  
**229<sup>90</sup>**

ВИНО КЪЯНТИ ДОКГ  
КАРЕТТИ  
в соломенной корзине, кр/сух,  
0.75л



**1199<sup>00</sup>**

ВИНО КОРТЕ  
АРКАДИЯ КЪЯНТИ/  
ПИНО ГРИДЖИО  
белое, сухое/красное, сухое,  
0.75л



~~от 729<sup>90</sup>~~ **13%**  
**от 629<sup>90</sup>**

КРЕВЕТКИ  
КОРОЛЕВСКИЕ  
ПОЛАР  
варено - мороженые 31/40, 800г  
Белое вино идеально подходит  
к морепродуктам.



~~1290<sup>00</sup>~~ **38%**  
**799<sup>00</sup>**

ПИЦЦА КАПРИКА  
с ветчиной и грибами, 320г



~~319<sup>90</sup>~~ **21%**  
**249<sup>90</sup>**

СЫР ПРЕТТО  
Моцарелла чильеджина в  
рассоле, 45%/моцарелла, фиор  
ди латте 45%, 100г



~~119<sup>90</sup>~~ **25%**  
**89<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# Вина Испании



МАСЛИНЫ  
ФЕДЕРИЧИ  
без косточки, 300г



~~179<sup>90</sup>~~ **16%**  
**149<sup>90</sup>**

ВИНО САНЧО ГАРСЕ  
РИОХА

красное, сухое, 0.75л

t°C - 16-18. Подают к густым  
супам, красному мясу, блюдам  
из яиц и птицы, зрелым сырам.



**849<sup>90</sup>**

ВИНО САЛИНА  
СОВИНЬОН БЛАН/  
ТЕМПРАНИЛЬО

белое/красное, сухое, 0.75л

t°C - 6-8/14-16. Подают к  
морепродуктам, рыбе и  
салатам/ к мясным блюдам и  
закускам, сырокопченым  
колбасам.



~~899<sup>90</sup>~~ **22%**  
**699<sup>90</sup>**

ПАЭЛЬЯ С  
МОРЕПРОДУКТАМИ  
АГАМА

сыро-мороженный, 320г



~~299<sup>90</sup>~~ **23%**  
**229<sup>90</sup>**

КОЛБАСА ЧОРИЗО  
ЕГОРЬЕВСКАЯ  
ФАБРИКА

сырокопченая, нарезка, 100г



~~229<sup>90</sup>~~ **39%**  
**139<sup>90</sup>**

МЯСО МИДИИ  
РУССКОЕ МОРЕ  
в ассортименте, 180 г, 180г



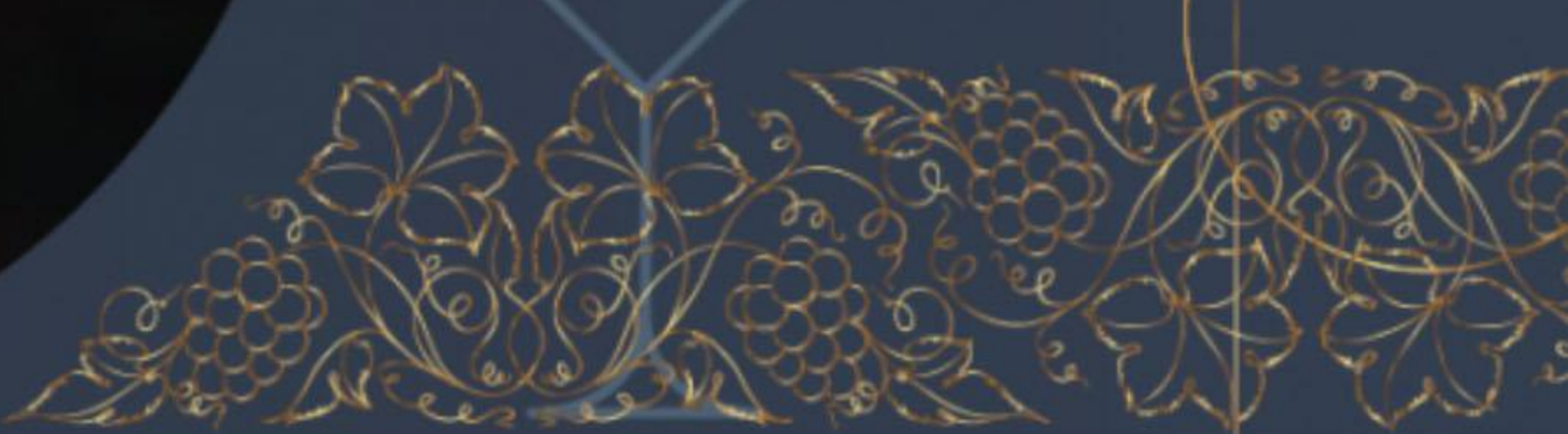
~~от 149<sup>90</sup>~~ **26%**  
**109<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





# Вина Европы



ОЛИВКИ МАЭСТРО  
ДЭ ОЛИВА  
с анчоусом/с креветкой/с  
лимоном/с семгой, 300г



~~199<sup>90</sup>~~ **25%**  
**149<sup>90</sup>**

ВИНО БОЭМИ  
КАБЕРНЕ  
СОВИНЬОН/  
СОВИНЬОН БЛАН  
белое, сухое/красное, сухое, 1л



**529<sup>90</sup>**

ВИНО АРКОС ВИНЬО  
ВЕРДЕ  
белое, п/сухое, 1л



~~749<sup>90</sup>~~ **13%**  
**649<sup>90</sup>**

СЕМГА БАЛТИЙСКИЙ  
БЕРЕГ  
слабосоленая, филе-ломтики,  
100г



~~299<sup>90</sup>~~ **16%**  
**249<sup>90</sup>**

СЫР БРИ  
НОРМАНДИЯ АТОН,  
СЫР КАМАМБЕР  
АТОН  
50-60%/мини, 50-60%, 80-100г



~~от 179<sup>90</sup>~~ **22%**  
**от 139<sup>90</sup>**

СЫР ПРЕЗИДЕНТ  
Петит Бри, 60%, 125г



~~399<sup>90</sup>~~ **37%**  
**249<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Рецепт:

# Свинина в кисло-сладком соусе

Ингредиенты:

мякоть нежирной свинины - 400 г  
кукурузный или картофельный крахмал - 150 г  
морковь - 1 шт; томатная паста - 1 ст.л.  
уксусная эссенция - 1 ч.л.  
сахар - 4 ст.л.  
растительное масло для жарки - 400 мл  
соль по вкусу; смесь перцев



1. Свинину нарежьте тонкими длинными ломтиками. Всыпьте в мясо почти весь крахмал и добавьте холодной воды.
2. Налейте в сковороду растительное масло и разогрейте. Снова перемешайте мясо и обжарьте несколькими частями. Добавьте соус.

Приятного аппетита!

КРАХМАЛ Д-Р ОЕТКЕР  
кукурузный, 100г



~~79<sup>90</sup>~~ **25%**  
**59<sup>90</sup>**

МАСЛО  
ПОДСОЛНЕЧНОЕ  
рафинированное, 0.9л



**89<sup>90</sup>**

ТОМАТНАЯ ПАСТА  
ПОМИДОРКА  
ж/б, 380г



~~219<sup>90</sup>~~ **18%**  
**179<sup>90</sup>**

ПРИПРАВА СМЕСЬ  
ПЯТИ ПЕРЦЕВ  
РУССКИЙ АППЕТИТ  
55г



~~229<sup>90</sup>~~ **30%**  
**159<sup>90</sup>**

ВИНО КУРИКАНО  
КАРМЕНЕР/  
СОВИНЬОН БЛАН  
белое/красное, сухое, 0.75л



~~629<sup>90</sup>~~ **20%**  
**499<sup>90</sup>**

ОКОРОК СВИНОЙ  
БЛИЖНИЕ ГОРКИ  
охлажденный, 800г



**349<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





# Вина Нового Света

ПАШТЕТ ХАМЕ  
с гусиной печенью, 250г



~~169<sup>90</sup>~~ **23%**  
**129<sup>90</sup>**

ЧИПСЫ ЛЕЙЗ СТАКС  
ребрышки барбекю/сметана и  
лук/ паприка, 140г



**199<sup>90</sup>**

ВИНО ХЭППИ  
ХИППО ШИРАЗ  
красное, сухое, 0.75л



~~699<sup>90</sup>~~ **28%**  
**499<sup>90</sup>**

ВИНО АРКО БЭЙ  
МАЛЬБОРО  
Совиньон Блан, белое, сухое,  
0.75л



**1049<sup>00</sup>**

ШЕЙКА ПО-  
ЕГОРЬЕВСКИ  
ЕГОРЬЕВСКАЯ  
ФАБРИКА  
копчено - вареная, нарезка, 115г  
Шейка станет прекрасным  
дополнением к любым винам.



~~189<sup>90</sup>~~ **26%**  
**139<sup>90</sup>**

БУЖЕНИНА ПО-  
ДОМАШНЕМУ  
ЕГОРЬЕВСКАЯ  
ФАБРИКА  
нарезка, 115г



~~209<sup>90</sup>~~ **23%**  
**159<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# Вина Грузии



ВИНО АЛАЗАНИ ЛАЗИ  
красное, полусухое, 0.75л



~~599<sup>90</sup>~~ 16%  
**499<sup>90</sup>**



ВИНО САПЕРАВИ  
красное, сухое, 0.75л



~~599<sup>90</sup>~~ 16%  
**499<sup>90</sup>**



ВИНО  
КИНДЗМАРАУЛИ  
красное, п/сладкое, 0.75л



~~799<sup>90</sup>~~ 18%  
**649<sup>90</sup>**



ВИНО МУКУЗАНИ  
АМФОРА, ВИНО  
ЦИНАНДАЛИ  
АМФОРА  
белое? сухое/красное, сухое,  
0.75л



~~699<sup>90</sup>~~ 20%  
**559<sup>90</sup>**



РАХАТ ЛУКУМ  
АЗОВСКАЯ КФ  
ассорти/с арахисом, 200-300г



~~от 79<sup>90</sup>~~ 18%  
**от 64<sup>90</sup>**

ТОРТ НОВЫЙ  
КИЕВСКИЙ ФИЛИ-  
БЕЙКЕР  
500г



~~799<sup>90</sup>~~ 18%  
**649<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





# Вина России

## ОРЕХ КЕШЬЮ ДАРЫ ПРИРОДЫ

кешью без обжарки, ядро, 150г  
Орехи станут прекрасным дополнением сырной тарелки.



~~449<sup>90</sup>~~ **33%**  
**299<sup>90</sup>**

## ВИНО ФАНАГОРИЯ НР/ ШАРДОНЕ/ МЕРЛО

белое, сухое/красное,  
полусладкое/красное, сухое,  
0.75л



~~399<sup>90</sup>~~ **12%**   
**349<sup>90</sup>**

## ВИНО ШАТО ТАМАНЬ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН/ САПЕРАВИ/ ШАРДОНЕ

белое, сухое/розовое, сухое/  
сухое красное, 0.75л



~~479<sup>90</sup>~~ **27%**   
**349<sup>90</sup>**

## ВИНО СОКРОВИЩА КРЫМА БАСТАРДО КАБЕРНЕ/МУСКАТ ЧЕРНЫЙ/САПЕРАВИ МЕРЛО

красное полусладкое, сладкое,  
сухое, 1.5л



~~799<sup>90</sup>~~ **33%**   
**529<sup>90</sup>**

## СТЕЙК СВИНОЙ АЛАБАМА МИРАТОРГ

охлажденный, 300г



~~229<sup>90</sup>~~ **26%**  
**169<sup>90</sup>**

## ШОКОЛАД КОММУНАРКА

горький, 68%/горький,  
трюфельный/молочный,  
трюфельный, 200г



~~229<sup>90</sup>~~ **30%**  
**159<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# Вина Игристые



ВИНО ИГРИСТОЕ  
ТОСТИ ПРОСЕККО  
белое, сухое, 0.75л



1099<sup>00</sup>

ВИНО ИГРИСТОЕ  
МУЧО МАС  
белое, экстра драй, 0.75л



949<sup>90</sup>

ВИНО ИГРИСТОЕ  
ПЕРЛЕ  
в ассортименте, 0.25л



~~139<sup>90</sup>~~ 14%  
119<sup>90</sup>

ВИНО ИГРИСТОЕ  
НАДЕЖДА  
белое, полусладкое/брют, 0.75л



269<sup>90</sup>

МОРОЖЕНОЕ  
ЧИСТАЯ ЛИНИЯ  
пломбир ванильный, 200г  
Прекрасное дополнение к  
игристым винам.



~~199<sup>90</sup>~~ 35%  
129<sup>90</sup>

КОЛБАСА ФУЭТ  
ЕГОРЬЕВСКАЯ  
ФАБРИКА  
сыровяленая, полусухая, 100г  
Сырокопченые колбасы  
прекрасно сочетаются с  
красными винами.



~~249<sup>90</sup>~~ 32%  
169<sup>90</sup>

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Рецепт:

# Бостонский чай

Ингредиенты:

водка - 15 мл; виски - 15 мл  
светлый ром - 15 мл  
апельсиновый ликер - 15 мл  
джин - 15 мл; текила - 15 мл  
сухой вермут - 15 мл; апельсиновый сок - 15 мл  
сок лайма - 30 мл; сахарный сироп - 15 мл  
кола - 30 мл; кусковой лед - 300 г  
долька апельсина - 1 шт

Смешать ингредиенты, и подавать на стол.

ВОДКА А  
0.5л



~~699<sup>90</sup>~~ 14%  
**599<sup>90</sup>**

ВИСКИ ЯХТ КЛУБ  
0.7л



~~1399<sup>00</sup>~~ 21%  
**1099<sup>00</sup>**

РОМ ЯХТ КЛУБ  
белый, 0.7л



~~1399<sup>00</sup>~~ 21%  
**1099<sup>00</sup>**

ВИНО ИГРИСТОЕ ЛА  
ДЖОЙОЗА РОЗЕ  
розовое брют, 0.75л



**1399<sup>00</sup>**

НАПИТОК ЭВЕРВЕСС  
кола, ж/б, 0.33л



**49<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





# О вине, и не только...

PRO SHOPPER

1. Первый штопор появился только в 1795 году. До этого в нем необходимости не было – вино хранилось в бочках, а к столу подавалось в специальных кувшинах.

2. Именно вино в далёкие времена считалось чуть ли не универсальной международной валютой. Например, зреки меняли его на золото и серебро.

3. Оказывается, некоторые люди страдают боязнью вина – ойнофобией.

4. Традиция чокаться бокалами и произносить тосты пришла к нам из Древнего Рима, где этот метод использовался, чтобы убедиться, что никто никого не пытается отравить (при чокании напиток переливается из одного бокала в другие).

5. В кипяченой воде шампанское быстрее охлаждается, чем в сырой.

6. 4 августа — всемирный день шампанского. Французы считают, что именно в этот день монах Дом Периньон изобрел газистый напиток.

7. Давление в закрытой бутылке шампанского в 5,5 раз больше атмосферного и вдвое больше, чем в автомобильных шинах.

