

14 декабря 2023 — 11 января 2024

ФАБРИКА

КАТАЛОГ

ГОТОВИМ ОСНОВУ ХОРОШЕГО ДНЯ

МАГНОЛИЯ

ЧУДЕСНАЯ ЗИМА

Цех продтоваров

Продукты к праздникам
по приятным ценам

Цех промтоваров

Пара важных аксессуаров



18+

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнолия». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 14.12.23 по 11.01.24 при наличии товаров в супермаркетах «Магнолия». Предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, присутствуют не во всех магазинах сети. Изображения товаров, участвующих в акции, могут незначительно отличаться от представленных в магазине. На товары, участвующие в акции, не распространяются скидки по картам покупателя, социальным, льготным, скидка «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказать доставку товаров возможно на сайте shop.mgnl.ru (продавец: ЗАО «Т и К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+

ЦЕХ ПРОДТОВАРОВ

Наша сеть супермаркетов постоянно меняется. И те из вас, кто заходит в магазин «Магнолия» по пути на работу за круассаном и горячим кофе, покупает у нас что-то для сытного обеда, заказывает домой продукты в ассортименте, новых форматах магазинов, в их дизайне или удобстве к празднику, уже успели заметить эти перемены: в ассортименте, новых форматах магазинов, в их дизайне или удобстве приложения. 2024 год обещает много нового. Будьте с нами: давайте вместе готовить основу хорошего дня.

НАШЕ ПРОИЗВОДСТВО И ТОРГОВЫЕ МАРКИ*

Новинки в «Магнолии»

Хлеб Домашний
бездрожжевой

Хлебный дом, 350 г

54⁹⁰

39⁹⁰ ₽

-27%

Мягкий
нарезанный хлеб
из трех видов ржаной муки
и совсем без дрожжей —
для тех, кто выбирает
вкус с пользой



Сыр **Тильзитер**

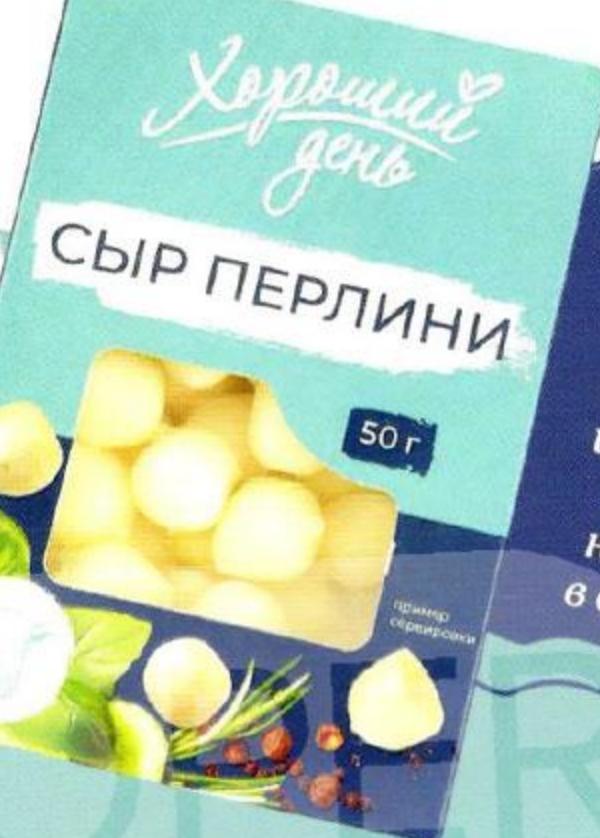
45 %, 125 г

149⁹⁰

119⁹⁰ ₽

-20%

Пикантный пряный
сыр по классической
рецептуре — для бодрящего
завтрака, придающего
силы обеда
и умиротворяющего
ужина



Сыр Перлини
Хороший день

40 %, 50 г

89⁹⁰

69⁹⁰ ₽

-22%

-20 %

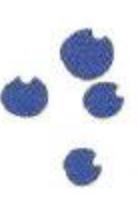


Колбаски **Пиварики**
Дижонская горчица
Пенные истории, 70 г

149⁰⁰

119⁰⁰ ₽

Сырокопченые
колбаски из свиного
окорока с куриным филе —
перекусите в путешествии,
за просмотром игры
любимой команды,
за бокалом красного
вина



-16 %

59⁹⁰

49⁹⁰ ₽

Раскроют свой
вкус полнее, если
накрыть ими
на пару минут
чашку с горячим
чаем

Вафли голландские
шоколадно-молочные/творожные, 150 г

59⁹⁰

49⁹⁰ ₽

-16 %

Что стоит
попробовать
в новогодние
праздники



ТОНКИМ ЦЕНИТЕЛЯМ!

Готовление новогодних закусок — лучшее время, чтобы расширить горизонты и попробовать нечто новое. В нашем списке есть и миниатюрные бутерброды с хрустящими хлебцами: такие, как любят готовить на праздники в Швеции.

Вариации закусок с хрустящими хлебцами просто безграничны: тут есть как несладкие — с сыром и огурцом, творожным сыром, базиликом и вялеными томатами, с авокадо, отварным яйцом и микрозеленью, с лососем, сливочным маслом и икрой, так и десертные — с густым йогуртом, клубникой и листиками мяты, с голубикой и орехами и многие другие.

1. Хлебцы тонкие пшеничные с розмарином и морской солью **Wasa**, 190 г

249⁰⁰
199⁰⁰ ₽ -20%

2. Хлебцы тонкие пшеничные с кунжутом и морской солью **Wasa**, 190 г

249⁰⁰
199⁰⁰ ₽ -20%

Шведского Деда Мороза зовут Юлтомтен. Он приносит подарки через окно, и в этой скандинавской стране ему принято оставлять снеки (например, хлебец с маслом) на подоконнике

1 Супертонкие хрустящие пшеничные хлебцы с морской солью и ярким ароматом розмарина



2 Супертонкие хлебцы с кунжутным вкусом, обогащенные витаминами и полезными минералами



3 Бездрожжевые хлебцы с легкой текстурой и нежным вкусом, который отлично раскрывается со сливочным сыром, фруктовым джемом



4 Состоят из ржаной муки, соли, воды и дрожжей и отличаются насыщенным вкусом и высоким содержанием клетчатки

3. Хлебцы ржаные цельнозерновые с отрубями и кунжутом **Wasa**, 230 г

229⁰⁰
179⁰⁰ ₽ -21%

4. Хлебцы ржаные цельнозерновые **Wasa**, 275 г

229⁰⁰
179⁰⁰ ₽ -21%



Свежий, ароматный хлеб,
приготовленный
по национальным
рецептам, создан
для согревающих
душу гастрономических
экспериментов

горячий привет



Хлеб пшеничный
Швейцарский **Пеко**, 300 г
119⁰⁰
89⁹⁰ ₽ -24 %



Хлеб пшеничный
Австрийский
нарезка **Пеко**, 200 г
119⁰⁰
89⁹⁰ ₽ -24 %

Хлеб ржано-пшеничный
Альпийский заварной
Пеко, 300 г
119⁰⁰
89⁹⁰ ₽ -24 %



Хлеб из смеси ржаной
и пшеничной муки Баварский
зерновой **Пеко**, 300 г
119⁰⁰
89⁹⁰ ₽ -24 %

Если внезапно пришли гости,
а зимние праздники
это случается чаще, чем
в другое время года, есть
простой и эффектный способ их
согреть и накормить, когда на улице
настоящая московская зима.
Встречайте — горячие бутерброды.
Они делаются за считанные
мгновения: всего-то надо несколько
кусочков хорошего хлеба, начинку
по вкусу и жар (плиты, гриля или
микроволновки).

Например, для классического
гавайского тоста нужны 2 кусочка
хлеба, масло, ветчина, сыр и кусочки
консервированного ананаса. Всё это
складывается слоями и запекается,
пока сыр не начнет плавиться.

Рецепт был показан на немецком
телевидении в 1955 году в передаче
шеф-повара Клеменса Вильменрода.

Карлсбадский горячий
бутерброд готовится без ананасов,
но с томатной пастой. А итальянская
картошка готовится с начинкой
из моцареллы, при этом кусочки
хлеба обжариваются в кляре.
Что бы ни подсказала ваша
fantазия, не забудьте добавить
к приготовлению немного своего
душевного тепла — будет
вкуснее.



Аве, «Цезарь»!

Гость салат «Цезарь» получил свое название в честь ресторатора Цезаря Кардина, а не императора, но нечто царственное в блюде есть: иначе бы оно не покорило мир. И главный в классическом варианте ингредиент салата — кусочки хлеба.

А еще без хлеба не приготовить тюю — холодный суп, что ели на Руси за обе щеки несколько столетий подряд. Не сделать и настоящий русский квас. Без хлеба Польша лишилась бы пышных зраз, а Испания — любимого десерта торрихас.

Так что, доставая из хлебницы очередной ломтик хлеба, помните, что он не только аккомпанемент к супу, но и великолепный ингредиент для салатов, горячих блюд, напитков и десертов. Начните с ним готовить сегодня.

Подовый хлеб
на закваске
с цельными зернами
пшеницы, овса
и ржи, семенами
подсолнечника
и льна

Торрихас



Хлеб с зернами
и семенами
Хлебный дом,
300 г

87,90 ₽ -22%

Хлеб Геркулес
зерновой
Хлебный Дом,
250 г

74,90 ₽ -26%
54,90 ₽

Ароматный,
вкусный и сытный
хлеб с 20 % пищевых
волокон — заряжает
с пользой на целый
день



Хлеб Геркулес
с отрубями
Хлебный Дом,
250 г

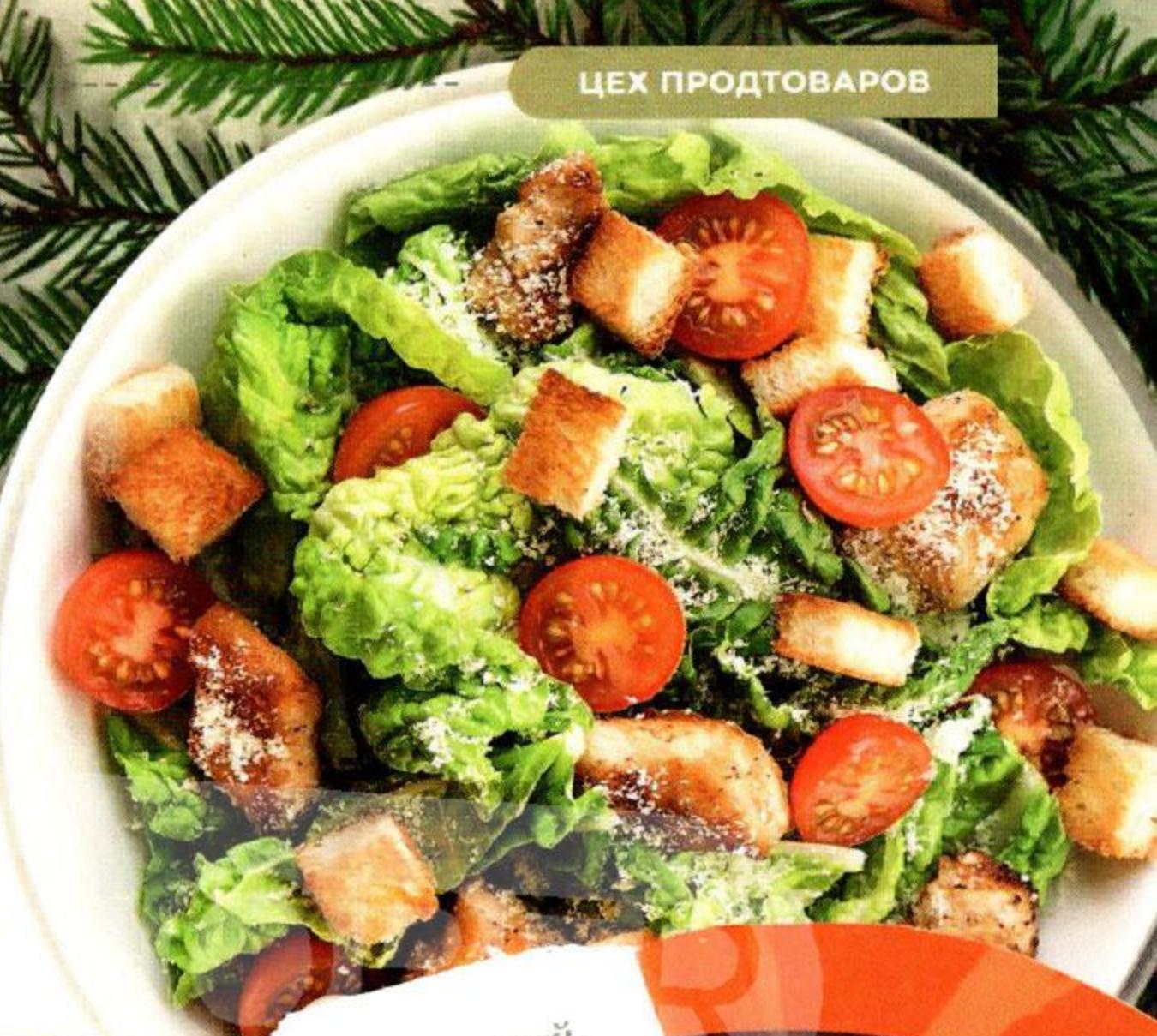
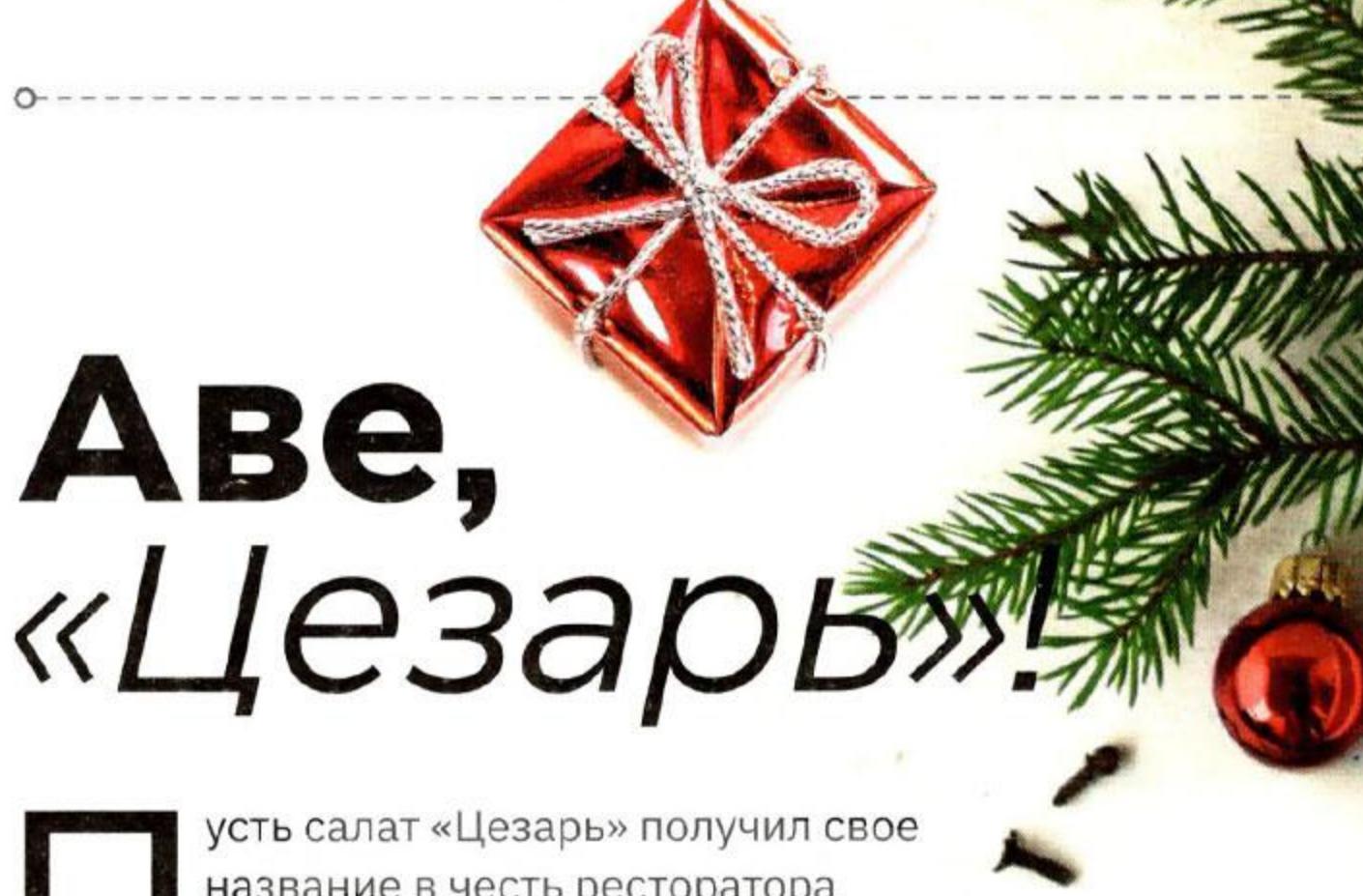
67,90 ₽

49,90 ₽ -26%



Зразы

Готовится
из тщательно
подобранных семян
и злаков, богат
витаминами группы В,
клетчаткой, железом
и магнием



Хруст на вкус

Как добавить в праздничную вечеринку больше ярких эмоций? Выкрутите хруст закусок на полную громкость. Не секрет, что хрустящие яблоки кажутся сочнее, а чипсы — вкуснее. И не просто так, а на целых 15%! Так что соберите для отрывного вечера закуски с характером. И дерзкие чипсы с должны быть в первых рядах.

Подайте их с дипами в соусниках, чтобы удобно было макать, или соорудите тематические закуски — «а ля рус с икрой», «дольче вита» — с томатной сальсой, в стиле «олла» — с креветкой или кусочком хумуса. Так от сочетания текстур может перехватить дух. Хотя, чего таить? Чипсы хороши уже сами по себе: больше хруста — больше эмоций.

FRY'S могли бы стать чемпионом по хрусту — уникальная технология двойного рифления (Double crunch) в отдельных вкусах не оставит шансов другим видам

FRY'S

Новинка

Нежная сметана и зелень

Игривая

100% из натурального картофеля

129.90 ₽

-15% 109.90 ₽

Возьмите пачку FRY'S, потрясите — слышите потрясающий хруст?

Чипсы из натурального картофеля **Фрайс** особого рифления со вкусом Нежная сметана и игривая зелень, 130 г

Чипсы из натурального картофеля **Фрайс** особого рифления со вкусом Хитрые лисички в нежной сметане, 130 г

129.90 ₽

-15% 109.90 ₽

Это рвутся наружу невероятно вкусные и очень хрустящие чипсы из отборного картофеля!

ФАБРИКА | ЗИМА 2024

Зимний марафон

Наконец-то! Пришла пора устроить настоящий киномарафон, удобно устроившись под теплым пледом с хрустящими чипсами под рукой. Можно выбрать незамысловатые многосерийные фильмы типа «Золушка» (16+), «Шерлок» (16+) или «Один дома» (12+).

А можно устроить кинозабег по тематическому новогоднему кино, включив «Новогодний переполох» (12+), любимую серию (а то и все подряд) фильмов «Елки» (12+). Или обратиться к старой душевой классике и пересмотреть «Карнавальную ночь» (6+). Будет тепло и уютно, а еще и вкусно: не забудьте пополнить запас чипсов.

Идея! украсьте шни селедку под шубой или оливье — будет по-новогоднему вкусно и необычно!



Московский Картофель
рифленый со вкусом
селедки под шубой, 130 г

129⁹⁰
109⁹⁰ ₽



«Московский Картофель» —
чипсы с большой и яркой
историей, которая началась
в далеком 1963-м. Именно тогда
появились первые чипсы в СССР
и завоевали любовь покупателей

Московский Картофель
с йодированной солью, 130 г

129⁹⁰
109⁹⁰ ₽ -15%



Московский Картофель
со вкусом лука и сметаны,
130 г

129⁹⁰
109⁹⁰ ₽ -15%

Московский Картофель
рифленый со вкусом салата
оливье, 130 г

129⁹⁰
109⁹⁰ ₽

-15%

Культовые салаты
русского новогоднего
стола — теперь
в форме чипсов:
чистое наслаждение
и никакой готовки

Классика, которая
объединяет своим
вкусом несколько
поколений
большой страны



Рождественская сказка

Когда 6 января в нашей стране отмечается Рождество, итальянские дети тоже ждут подарков. Их, по легенде, приносит старая волшебница Бефана, которую можно считать неким аналогом Деда Мороза. Бефана (или Эпифания) не отличается миловидностью и может даже напугать своими морщинами, скрюченным носом или метлой, на которой она летает от дома к дому. Но то, что она добра, – это несомненно. И дети ждут от нее счастья, которые волшебным образом появляются в рождественских носках, прикрепленных к подоконнику или камину. А взрослые в благодарность оставляют для волшебницы бокал вина и печенье.



Печенье
Мулино Бьянко
Аббрачи, 350 г
399⁰⁰
299⁰⁰ ₽ -25 %

Сдобное печенье из двух нежных бисквитов на основе свежих итальянских сливок и ароматного какао – несравненное удовольствие!



Печенье **Мулино Бьянко**
Галлетти, 350 г
329⁰⁰
199⁰⁰ ₽ -39 %

Сахарное печенье на основе домашнего итальянского рецепта – натуральное, с насыщенным вкусом – никого не оставит равнодушным



Печенье **Мулино Бьянко**
Тараллуччи, 350 г
329⁰⁰
199⁰⁰ ₽ -39 %

Натуральное итальянское печенье приготовлено на основе яиц кур свободного выгула, что придает уникальный вкус и текстуру



Печенье
Мулино Бьянко
Байокки, 168 г
329⁰⁰

199⁰⁰ ₽ -39 %

Сэндвичное сахарное печенье с кремом из 100 %-ного фундука, какао и муки, произведенное с заботой о природе

Можно использовать для приготовления различных десертов, тортов и других кулинарных изысков



Некоторые любят погорячее*

Легендарными могут быть не только люди, события, но и продукты. Взять, к примеру, камамбер. Рассказывают, что секретом этого нежного, тягучего, с тонким ореховым вкусом сыра с плесневой корочкой владел некий монах. Он раскрыл его нормандской крестьянке Мари Арель в благодарность за спасение во время Французской революции.

На его родине сыр подают нарезанным на ломтики с ягодами, джемом, вареньем, медом. А еще запекают или жарят с чесноком, орехами, травами, ведь некоторые любят погорячее. Зная это, так легко сделать новогоднее меню чуть более легендарным.

Достаточно нарезать и обвалять сыр в сухарях, обжарить его до румяной корочки, добавить пару ломтиков груши, горсть рукколы и микс салата, полить заправкой из двух ложек оливкового масла, 30 мл яблочного или грушевого сока, двух ложек хрена, соли и перца. Посыпать всё миндальными лепестками (или орехами по вкусу) — **о-о-о, это невероятно вкусно!**

Изысканный сыр с белой плесневой корочкой, изготовленный по классическому рецепту — яркий штрих для гастрономической картины

Сыр Камамбер 50%, 125 г

249⁹⁰

189⁹⁰ ₽

-24 %



*«Некоторые любят погорячее» — оригинальное название фильма «В джазе только девушки» (12+), который вышел в советский прокат в 1964 году. Юбилейная дата премьеры кино на русском языке — отличный повод приготовить что-то изысканное, что понравилось бы Душечке



Новая волна

1 января 2024 года — это понедельник. И все же, чтобы начать что-то новое, не обязательно ждать этого судьбоносного дня. Вставать пораньше, делать по утрам зарядку, отказаться от вредных привычек, продолжить учить японский (итальянский, русский или иной) язык или пройти первые уроки по программированию ботов — что бы вы ни внесли в свой список «СДЕЛАТЬ» в наступающем году, можно начать уже прямо сейчас. Или, если к чему-то глобальному пока не готовы, почему бы не начать с мелочей?

Например, внести нечто новое в привычные блюда: приготовить к праздничному столу не селедку под шубой, а мидии, или добавить в винегрет кальмаров, а в оливье — морской коктейль или креветки. Ловите волну обновления, и пусть она принесет настоящую радость жизни!

Продукты марки «Русское море» созданы с аппетитом к жизни — для тех, кто готов открывать новые возможности и наполнять свою жизнь интересными событиями и впечатлениями

Кальмары и мидии готовы к употреблению — осталось только решить, как их подать

Коктейль из морепродуктов в заливке
Русское море ст/б, 300 г

349⁰⁰
269⁰⁰ ₽ -22%



Отваренный и нарезанный соломкой кальмар в слегкасоленой заливке — деликатес для праздников и будней

Мясо кальмара в заливке
Русское море ст/б, 300 г

349⁰⁰
269⁰⁰ ₽



Изготовленные по-особому, мидии сохранили естественную сочность и структуру

Мясо мидии в заливке
Русское море ст/б, 300 г

349⁰⁰
269⁰⁰ ₽ -22%

Колбасная классика

Вопреки расхожим мнениям, сытные салаты в том виде, как мы подаем их сейчас к праздничному столу, стали массово появляться только в конце XIX века. Законодателями мод стали немцы, которые, пожалуй, первыми начали добавлять в салаты колбасу и сосиски.

Так появился классический немецкий картофельный салат со шпиком и солеными огурцами и его вариация на тему, где к колбасе добавляются грибы. А еще есть баварский — с колбасой, томатами, листьями микс-салата и базилика, берлинский — с копченой колбасой, черным хлебом, чесноком, консервированной фасолью. Так что, раздумывая над новогодним меню, пожалуй, можно присмотреться и к классике жанра — колбасным салатам.

Колбаса
Классическая
с копченой корочкой
Деликайзер
вареная в/у, 400 г

-35% 279⁰⁰ 179⁰⁰ ₽

Нежный вкус, плотная
консистенция
и аппетитная
корочка — колбаса
Deli Kaiser не оставит
никого равнодушным



Невероятно
аппетитное сочетание
мяса, натуральных
спices и кусочков шпика
плюс необычная форма



Сочные сосиски
Деликайзер
ГОСТ, 320 г

179⁰⁰ 129⁰⁰ ₽ -27%



Колбаса Чайная
Деликайзер
ГОСТ, 400 г

279⁰⁰

159⁰⁰ ₽ -27%



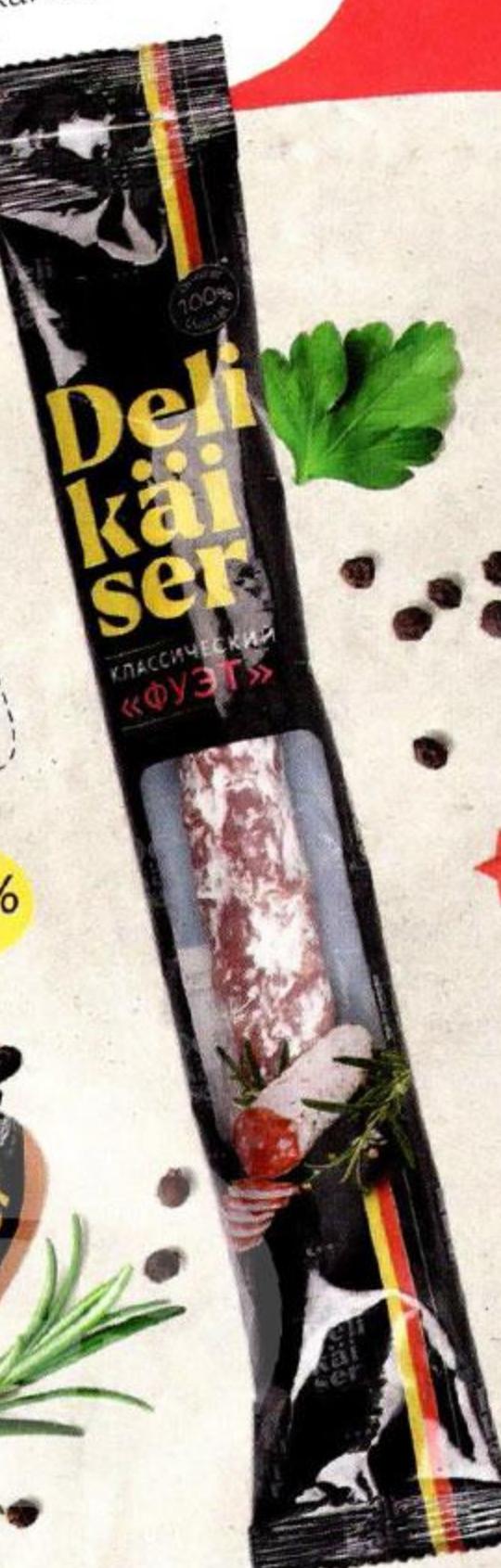
Колбаса Фуэт
Деликайзер
с/в, 130 г

349⁰⁰

249⁰⁰ ₽ -28%



Эксклюзивная
сыровяленая колбаса
с гармоничным
ароматом
и пикантным вкусом





борная солянка

Науристая, сытная, с богатым вкусом, согревающая солянка с несколькими видами мяса и колбас – кулинарное достояние России. Ее родня из американского штата Луизиана, где живут потомки французских эмигрантов, – густой суп-рагу гамбо, который готовят из колбасы с ветчиной, бамии или сельдерея, томатов, лука и сладкого перца.

В Германии с колбасой готовят суп айнтопф: в него добавляют картофель, морковь, савойскую капусту и сливки. А Испании славится фабадой, куда входит ветчина, несколько видов колбас по вкусу, фасоль, лук и томатная паста. Какой бы сытный и вкусный вариант вы ни решились готовить этой зимой, мы уже позаботились об ингредиентах для него.



Ветчина Нежная
Черкизово, 150 г

179⁰⁰
139⁰⁰ ₽ -22 %

100 % отборного мяса индейки, меньше соли и жира – для тех, кто со вкусом следит за своим здоровьем



Колбаса Сервелат ГОСТ
Черкизово в/у, 500 г

499⁰⁰
399⁰⁰ ₽ -20 %



Колбаса
Имперская
Черкизово в/к срез,
300 г

349⁰⁰
279⁰⁰ ₽ -20 %

Мясной
деликатес класса
премиум
с неповторимым
ароматом
и сочностью

Премиум-качество



колбаса вареная
ДОКТОРСКАЯ
ГОСТ

без искусственных красителей
без ГМО
без сахара

Произведенная
по высоким
стандартам
качества из мяса
с собственных
ферм, колбаса
не содержит
жгучих специй,
имеет нежный
балансированный
вкус

Колбаса
Докторская
вареная нарезка
Черкизово, 150 г

149⁰⁰
119⁰⁰ ₽

Воплощение
исключительного
качества
и классического
вкуса, который
с годами
становится
только
лучше

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

–20 %

Идеально для бутербродов,
мясных тарелок, супов,
салатов, фото- и киносъемок

Колбаса Сервелат Российский Особый в/к, 400 г

39900

329⁰⁰ ₽ -17%

*Приготовлена по особой
рецептуре из свежего мяса
с добавлением имбиря,
перца и мускатного ореха*

Скромная кинозвезда

Во времена, когда такое слово, как «продакт-плейсмент», не приходило в голову даже маститым маркетологам, продукты в кинокадре все равно находились и играли свои скромные роли.

Взять, к примеру, колбасу. Она «снималась» в первом советском звуковом фильме «Путевка в жизнь» 1931 года (6+), том самом, где впервые на экране

Сосиски Молочные Экстра
Царицыно, 400 г

100

-20 %

**Нежный молочный вкус
с оригинальными нотками
натуральных пряностей
и специй**

Колбаса С грудинкой
вареная **Царицыно**, 400 г

24000

199⁰⁰ ₣ -20%

**Структурная колбаса
с кусочками шпика,
в которой свежий чеснок
придает легкую остринку**

появилась Рина Зеленая (черепаха Тортилла и миссис Хадсон в памяти рожденных в СССР). В одной из сцен отправившийся за едой беспризорник Мустафа возвращается с огромной вареной колбасой, которую позже благополучно съедают.

Вокруг колбасы разыгрывается сцена в фильме «Шумный день» 1960 года (6+) с участием юного Олега Табакова. Не прошли мимо нее и создатели комедии «Иван Васильевич меняет профессию» 1973 года (6+).

Сегодня колбаса также может стать героем съемок, даже если просто для соусов: выбирайте по вкусу.

Правильный бутерброд

«Неправильно ты, дядя Федор, бутерброд ешь! — утверждал мудрый Кот Матроскин. — Ты колбасой кверху держишь, а надо колбасой на язык класть. Так вкуснее получится». И знаете, ему веришь. Тем более что и беспристрастная наука утверждает, что так вкус бутерброда будет чувствоваться в разы ярче.

И нет тут никакого секрета: все дело во вкусовых рецепторах, которых на языке у человека от 2000 до 4000. Дразнящий вкус отборной колбасы, где есть дымные нотки копчения, пикантные оттенки специй и волнительный умами, эти вкусовые рецепторы распознают в разы лучше, когда ломтиком деликатеса покрыта их большая часть. Хорошая новость в том, что клетки рецепторов обновляются раз в неделю — по-новому свежо наслаждаться вкусом правильного бутерброда можно практически бесконечно.



Изготовлена из нежного филе куриной грудки, шпика и пряностей и обладает красивым срезом

Легендарная колбаса в самой натуральной упаковке — для любителей здорового образа жизни!

Нежный срез в форме цветка и тонкий вкус этого сервелата настроит на романтический лад

Нежные сосиски из мяса цыпленка и индейки — как для питательного завтрака, так и для легкого диетического обеда и ужина



Колбаса Парадная
Рублевский
с/к в/у, 270 г

649⁰⁰
449⁰⁰ ₽ -30%



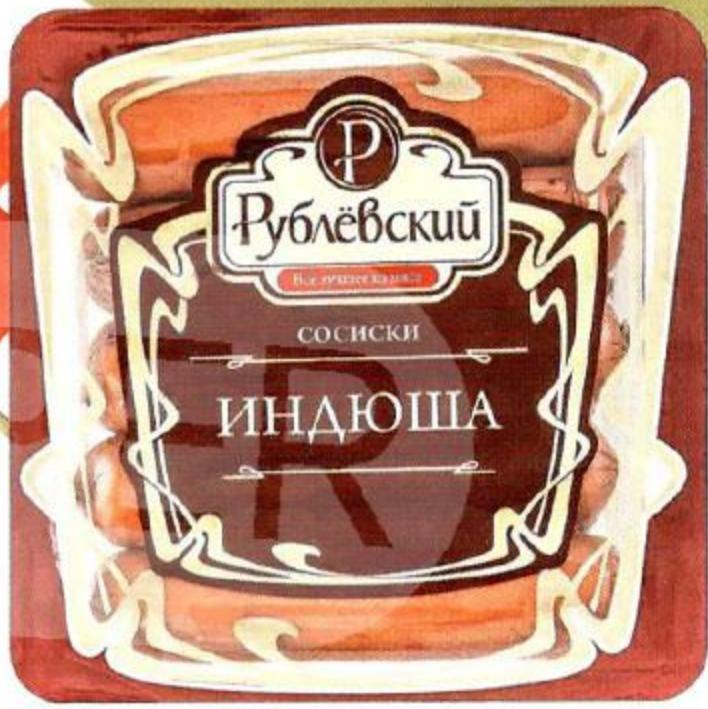
Колбаса Докторская
вареная в/с в/у
Рублевский, 400 г

399⁰⁰
299⁰⁰ ₽ -25%



Колбаса Сервелат
Рублевский Гурман
высший сорт в/к, 400 г

699⁰⁰
499⁰⁰ ₽ -28%



Сосиски Индуша
Рублевский,
240 г

259⁰⁰
199⁰⁰ ₽ -23%

Правильный подарок

Деликатесы или целые гастрономические наборы в качестве подарков — идея во все времена хорошая. Правда, мода на них менялась.

Лет 200 назад было принято дарить дичь из собственных лесов, 100 и 50 лет назад — консервированные шпроты и икру, а сейчас в моде — продуманные наборы продуктов. Так, если собираетесь дарить кому-то коллекцию колбас и ветчин, к ним стоит подобрать сопровождение.

В коробочку или корзину с мясной нарезкой стоит положить оливки или капреры, несколько хрустких грissини, крекеры или гренки с пикантным вкусом, свежие или вяленые томаты черри, корнишоны или жемчужный лук, а также приправы: дижонскую горчицу, брусничный соус или ткемали. Просто, понятно, элегантно и вкусно.



Чоризо **Кортадор** с/к
нарезка, 80 г

219⁰⁰

159⁰⁰ ₽

-27 %

Одна из самых знаменитых колбас Средиземноморья с характерной острой и красноватым цветом, за которые отвечает паприка

Прошутто **Кортадор** с/к
нарезка, 80 г

249⁰⁰

189⁰⁰ ₽

-24 %

Мясо с потрясающим ароматом и изысканным вкусом, приготовленное по классической технологии и нарезанное вручную

Сервелат **Кортадор**
сырокопченый с грецким
орехом нарезка, 80 г

199⁰⁰

149⁰⁰ ₽

-25 %

Сделан из экологически чистого мяса и пикантных орехов, которые известны своими полезными свойствами

Карпаччо **Кортадор**
из индейки нарезка,

80 г

229⁰⁰

169⁰⁰ ₽

-26 %

Сырокопченый
деликатес из филе
грудки индейки — для
сэндвичей, сборной
мясной солянки, пасты
«Карбонара»

The image shows a festive Christmas banner. The main title "Обыкновенное чудо" (Ordinary Miracle) is written in a large, white, cursive font that overlaps the pine branches on the left and the warm glow of a fire on the right. Below the title, there is a smaller, faint red circular logo with the word "СЕМЬЯ" (Family) inside it. The background features a dark brown gradient with pine branches on the left and a bright, orange-yellow fire or candlelight on the right, creating a cozy winter atmosphere.

В суете больших зимних праздников найдется место и маленьким, обыкновенным, но таким важным чудесам — например, разнообразным деликатесам, которые уже нарезаны и готовы отправиться на тарелку. Мы позаботились о вас — наслаждайтесь отдыхом и общением за вкусной трапезой.

Готовые нарезанные мясные
деликатесы — для фуршетов,
корпоративов, домашних
ужинов



Деликатесная,
слабосоленая и колченая рыба —
для умопомрачительно вкусных закусок



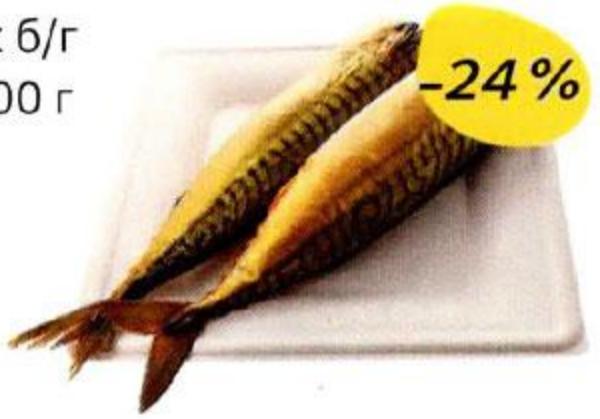
Собрать рыбную тарелку с нами в разы проще: готовая рыба упакована аккуратными ломтиками или тонкими ровными слайсами — останется выложить на тарелку, сопроводив хлебной корзинкой, оливками, лимоном и зеленью по вкусу.



1. Скумбрия х/к б/г
Магнолия, 100 г

89⁹⁰

67⁹⁰ ₽



2. Форель филе
ломтиком с/с в/у
Магнолия, 100 г

379⁰⁰ ₽



3. Семга филе
ломтиком с/с в/у
Магнолия, 100 г

449⁰⁰ ₽



4. Форель кусок
с/с в/у **Магнолия**,
100 г

359⁹⁰ ₽



5. Семга кусок
с/с в/у **Магнолия**,
100 г

429⁹⁰ ₽



Мини-багет **Магнолия**,
130 г

19⁹⁰

14⁹⁰ ₽



Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнолия». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 14.12.23 по 11.01.24 при наличии товара в магазинах сети. Предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, присутствуют не во всех магазинах сети. Изображения товаров, участвующих в акции, могут неизначительно отличаться от представленных в магазине. На товары, участники которых в акции, не распространяются скидки по картам покупателя, социальным, льготным, складам «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказать доставку товаров можно на сайте shop.magni.ru (представителю ЗАО «ГИК ПРОДУКТЫ», 12/1357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 102773927720) и в мобильном приложении 18+.

Немного дольче вита, или сладкой жизни, должно быть в каждом празднике.

Мы позаботились и об этом: выберите свежий торт или замороженный, который можно хранить до момента, когда внезапно придут гости, и чаепитие получится особенно приятным.





1. Торт
Пломбирный, 650 г
529⁰⁰ ₽



3. Торт **Тирамису**
замороженный, 500 г
429⁰⁰
299⁰⁰ ₽



2. Торт **Кокосовый**,
750 г
569⁰⁰ ₽



4. Торт **Зебра**
замороженный, 500 г
429⁰⁰
299⁰⁰ ₽



5. Торт **Джаз**,
600 г
429⁰⁰
329⁰⁰ ₽



Торт **День-ночь**
замороженный, 500 г
499⁰⁰
349⁰⁰ ₽

**Фирменные торты на самые разные вкусы —
для детских праздников, семейных посиделок,
приятных походов в гости**

Бодрый день

Усть на небе сплошные тучи, а ветер по улицам визжит, как стая агрессивных сурков, этот день всё равно может стать невероятно бодрым, интересным и полным вдохновляющих впечатлений.

Можно побродить по Тверской, украшенной к новогодним праздникам инсталляциями и наполненной гомоном мастеров и гуляющих. Или отправиться в Кузьминский лес в Московскую усадьбу Деда Мороза. Можно покорять каток «Серебряный лед» в Измайловском парке или покататься на тюбингах в Сколково на площадке The Rink. Можно полюбоваться на ледяные скульптуры на ВДНХ или на кудрявых альпака в «Альпака-Парке» в Крылатском. День будет бодрым: мы уже позаботились.

Максимум энергии
без калорий!

В составе: кофеин,
L-карнитин,
бета-аланин,
таурин и аргинин



Тонизирующий
безалкогольный напиток
Вейк Ап Пина-колада
энерджи ж/б, 0,45 л
139⁹⁰
89⁹⁰ ₽ -35 %



Тонизирующий
безалкогольный напиток
Вейк Ап Гуава-персик
энерджи ж/б, 0,45 л
139⁹⁰
89⁹⁰ ₽ -35 %



Тонизирующий
безалкогольный напиток
Вейк Ап Вишня-кола
энерджи ж/б, 0,45 л
139⁹⁰
89⁹⁰ ₽ -35 %

139⁹⁰
89⁹⁰ ₽ -35 %

Вкус удачи

Покровитель 2024 года Зеленый Дракон — один из самых значимых в китайской традиции.

Он воплощает мудрость, силу и умиротворение, а также возможность преодолевать трудности и превращать невозможное в возможное. Дракон привлекает процветание и приносит удачу, важно только встретить год, непременно украсив праздничный стол в его цветах и с его изображением. В ход могут пойти картинки на календарях и салфетках, мягкие игрушки, деревянные или керамические фигурки и, конечно, сладости, которые, по поверьям, любят этот мистический зверь.

Считается, что чем больше подарков дарить окружающим в год Дракона, тем больше это обогатит вас — силой, позитивной энергией и благополучием. Пусть даже это будут милые и приятные сердцу десерты: вкус удачи в год Дракона особенно сладок.



Печенье сдобное
Дракон ж/б, 400 г
699 ₽
499 ₽ -28 %

Вкусный символ года, который оценят взрослые и дети



Прекрасный новогодний подарок для близких людей и хороших коллег

Символ года Дракон фигурка в подарочной коробочке
Сладкая сказка, 40 г
149 ₽
119 ₽ -20 %

-22 %

Фигурка из настоящего швейцарского шоколада Barry Callebaut («Барри Каллебаут»)



Шоколадный Санта Клаус
Регнум, 125 г
499 ₽
399 ₽



Воздушный зефир для десертов
Зефирюшки Елки, 80 г
129 ₽
99 ₽ -22 %

Легкие фигурные маршмеллоу для истинных зимних десертов

Формула удовольствия

Долгие зимние выходные – отличный период: есть время и на диване полежать, и заняться активным отдыхом на свежем воздухе. Например, отправиться кататься на лыжах в Одинцовский парк: не беда, если нет собственного оборудования, аренда есть на месте. Можно отправиться на двухчасовую прогулку-экскурсию «Булгаковская Москва: мистика и реальность» и узнать, почему

не стоит разговаривать с незнакомцами, а также выяснить реальные подробности жизни столицы около 100 лет назад. Или стать участником «Большого приключения с хаски» в парке Сокольники, где представится возможность выгулять дружелюбную собаку среди заснеженного леса. Что бы вы ни выбрали, прихватите горячий чай в термосе и несколько вкусных конфет, которые приадут сил и бодрости, – день точно станет незабываемым.

Мини-версия легендарных тортов «Шоколадница», которые производятся с 1995 года

Аппетитное сочетание вкусов и текстур

Хрустите с удовольствием!



Конфеты вафельные шоколадные с кокосом и карамелью
Шоколадница, 160 г

189⁰⁰
139⁰⁰ ₽ -26%

Конфеты вафельные шоколадные с арахисом и карамелью
Шоколадница, 160 г

189⁰⁰
139⁰⁰ ₽ -26%

Самый цвет

Белый, молочный или темный — какой бы шоколад вы ни выбрали, каждый имеет свои достоинства.

PRO

Белый не содержит какао-бобов: его вкус и текстуру формирует какао-масло, которого в этом виде сласти больше, чем в прочих. Зато он богат витамином Е и теобромином, необходимыми для хорошей деятельности мозга.

Молочный шоколад имеет нежный вкус, который достигается сбалансированным содержанием какао-продуктов, которых в этом виде лакомства не менее 25%, и молока. Он богат магнием и может помочь быстро улучшить настроение.

Темный шоколад на 40–55% состоит из какао-бобов, которые сами по себе не только вкусны, но и придают бодрости, что особенно важно в ненастные дни. Он помогает повысить внимание и сосредоточенность.



Марка Schogetten выпускается в Германии с 1962 года

PRO

Какой бы шоколад ни выбрали, даже его можно улучшить и добавить к нему нечто уникальное — кленовый сироп, имбирный пряник или цитрус с орехами. Это превратит перекус шоколадкой в самый цвет всего дня.

Лимитированная коллекция шоколада Schogetten — яркие вкусы и праздничный декор



Шоколад белый с кусочками имбирного пряника Шогеттен 100 г

249⁰⁰
199⁰⁰ ₽ -20%



Шоколад молочный с кленовым сиропом и фундуком Шогеттен 100 г

249⁰⁰
199⁰⁰ ₽ -20%



Шоколад темный с апельсином и миндалем Шогеттен, 100 г

249⁰⁰
199⁰⁰ ₽ -20%

18 кусочков в каждой упаковке — разделите удовольствие с близкими людьми



Приятный повод

Конец декабря и начало января — пожалуй, лучшее время, когда можно одаривать друг друга всякими приятностями. И речь не только о больших праздниках — Новом году и Рождестве.

В календаре легко отыскать День продолжения банкета и Праздник шоколадных конфет (28.12). Тут есть День розыска забытых благодарностей (29.12) и День троп, усыпанных

конфетти и блестками, а также День принятых решений (31.12). На самое начало года приходится Всемирный день мотивации и вдохновения (2.01), а еще День маленьких историй (5.01.) и День распространения микробов радости (8.01).

Но иногда даже не надо искать поводов, чтобы порадовать других или себя — можно просто наслаждаться: снегом за окном, беседой с друзьями, крепким чаем и изысканным шоколадом.

С 1912 года работает семейная компания, выпускавшая бренд «Риттер Спорт». Сегодня ею управляет третье поколение рода Риттер



Шоколад Риттер Спорт,
Молочный миндаль
и какао-крем, 100 г
159⁰⁰ 119⁰⁰ ₽ -25 %



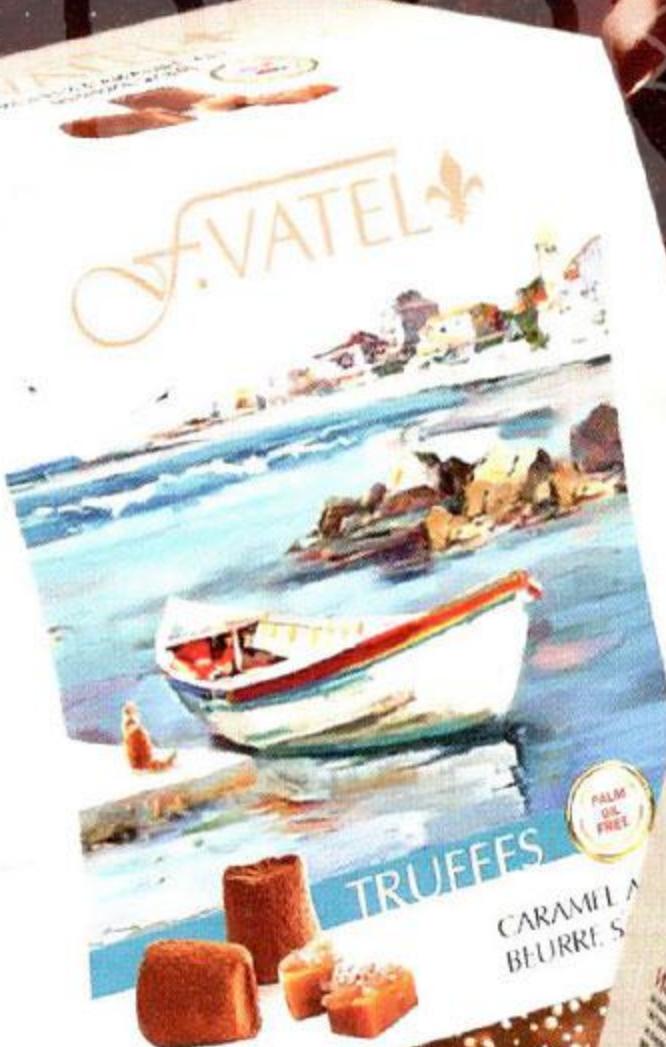
Шоколад Риттер Спорт,
Белый с корицей и рисовыми
хлопьями, 100 г
159⁰⁰ 119⁰⁰ ₽ -25 %

Конфеты Риттер Спорт,
Яркое ассорти, 200 г
599⁰⁰ 449⁰⁰ ₽ -25 %

Шоколад Риттер Спорт,
Молочный
с карамелизированным
миндалем, 100 г
159⁰⁰ 119⁰⁰ ₽ -25 %

Конфеты трюфель
с кусочками соленой
карамели **Ватель**, 200 г

499⁰⁰
399⁰⁰ ₽ -20 %



ЖИТЬ ИГРАЮЧИ

Один из самых приятных моментов встречи с близкими за ужином – это когда все закуски уже съедены, новости обсуждены и пришло время десерта и развлечений, например, игр. И простой способ совместить две приятные вещи – предложить собравшимся поиграть в конфетный покер. Понадобится несколько видов внешне одинаковых конфет, например, трюфелей с разными вкусами. Крупье незаметно для игроков достает конфеты из коробок и раздает участникам, которые должны угадать вкус, не попробовав трюфели.

Игроки обдумывают вкус конфеты и обсуждают ее вслух друг с другом, стараясь, если они догадались, убедить других игроков в неверном мнении. После обсуждения все, скрытно друг от друга, записывают ответ на листке и отдают крупье. Так повторяется несколько раз, пока не будут представлены все виды конфет и по каждому игроку не составит мнение. Крупье подсчитывает верные ответы, оглашая того, кто смог угадать больше верных вкусов и при этом ввести в заблуждение других участников. Как всегда, правда, побеждает в этой игре хороший вкус.

Конфеты трюфель с дробленым карамелизованным фундуком **Ватель**, 200 г

499⁰⁰
399⁰⁰ ₽ -20 %



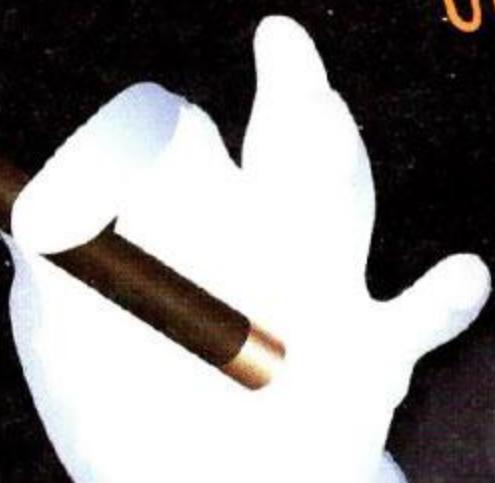
Конфеты трюфель
с кусочками хрустящего
панкейка **Ватель**, 200 г

499⁰⁰
399⁰⁰ ₽ -20 %



Созданы для тех,
кто живет
играючи

Имя Франсуа Вателя (F.Vatel)
знакомо всем знатокам истории
мировой гастрономии и является
синонимом высочайшего качества,
глубокой любви и преданности
кулинарному искусству



Трюфель классический

Под'Ари, 160 г

399⁰⁰319⁰⁰ ₽ -20%

Конфета
с подлинно
нежной
текстурой

Трюфели с кусочками
лимонного пирога

Под'Ари, 160 г

399⁰⁰319⁰⁰ ₽ -20%

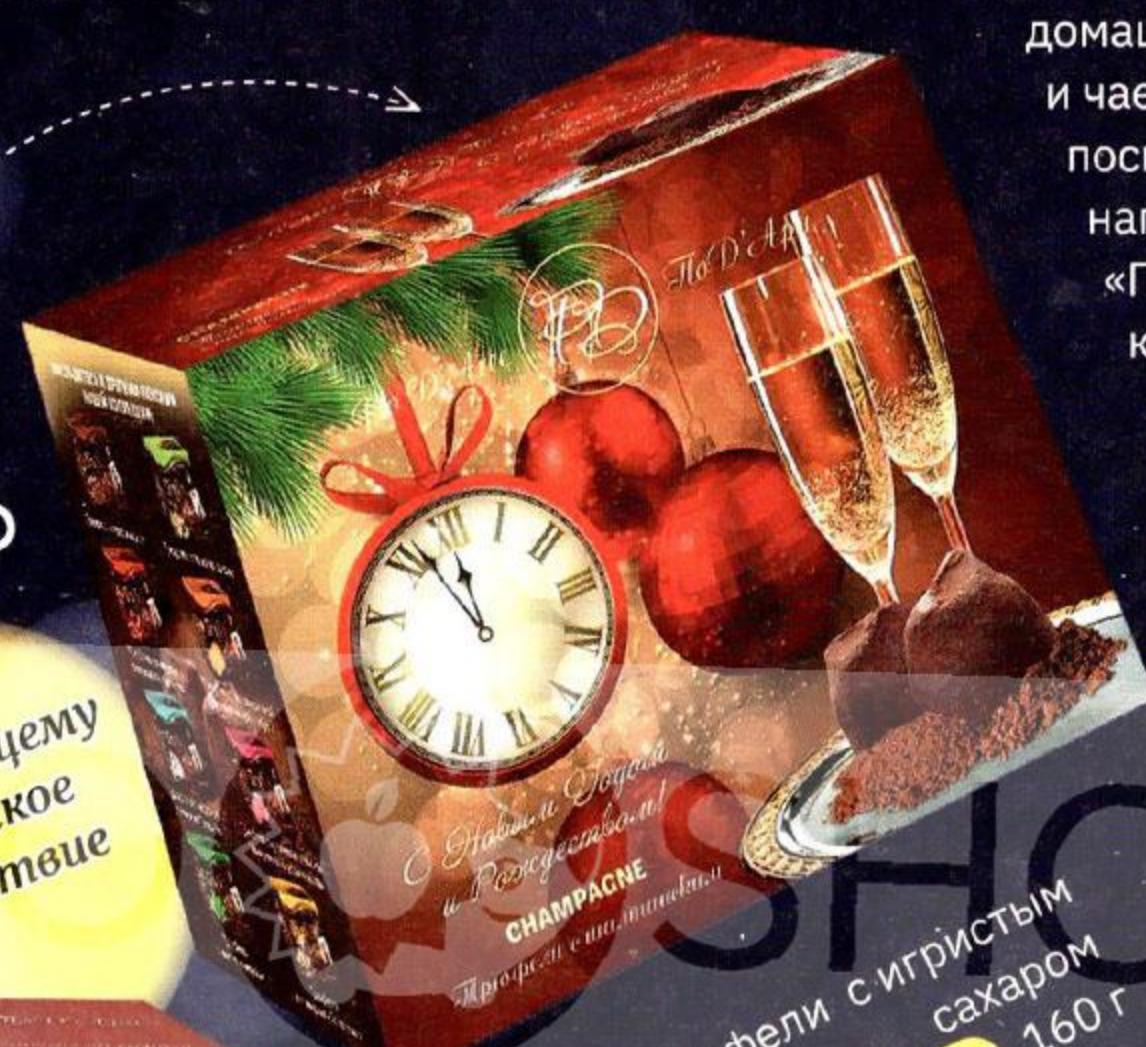
Необыкновенное
сочетание
терпкого какао
и пикантных
чукатов

Трюфели с шампанским
Под'Ари, 160 г

399⁰⁰

-20%

По-настоящему
французское
удовольствие



Трюфели с сигристым
сахаром
Под'Ари, 160 г

399⁰⁰319⁰⁰ ₽ -20%

Удивительный
микс
от французских
кондитеров



-20%

«Под'Ари» — удовольствие

З а окном сумерки, мелькают огни реклам и проезжающих машин, по окну стучат капли дождя со снегом, а в комнате тепло: уютно пыхтит чайник на кухне, приглушенный свет лампы настраивает на тихий домашний вечер в компании отличного кино и чаепития с конфетами. В такой вечер можно посмотреть что-то ностальгически сказочное: например, комедию о внезапных встречах «Приходи на меня посмотреть» (12+), которая стала единственной режиссерской работой Олега Янковского, или историю «Француз» (12+) о приключениях француза, приехавшего в Россию за девушкой, в которую он влюбился по переписке, где сыграли Тьерри Монфрей, Гарик Сукачев и Мария Голубкина. А может, какой-то другой размеренный, пусть и полный клише, но такой умиротворяющий романтический фильм. Зимние вечера просто созданы, чтобы погружаться в состояние покоя и предвкушения чего-то прекрасного. И отличные шоколадные конфеты делают их только лучше.

Счастье в подарок

Традиции преподносить шоколад в дар стали развивать еще древние ацтеки и майя. Они считали шоколад божественным продуктом, который непременно следует употреблять во время разных торжеств. Когда шоколад прибыл в Европу, его преподносили друг другу знатные особы как нечто диковинное, редкое и потому особо ценное. Лет сто назад, когда шоколад стал более доступен, он стал популярным подарком для взрослых и детей.

Примерно тогда же ученые задумались над тем, почему шоколад приносит столько радости, и после долгих исследований обнаружили, что в нем есть природный фенилэтиламин. Это вещество помогает выработать гормоны счастья, придать состояние влюбленности, вдохновить. И если вам хочется кого-то сделать хотя бы чуть-чуть счастливее, стоит преподнести коробочку конфет: способ проверен временем и наукой.

Набор шоколадных конфет
ассорти Аморетта чоколатс
в подарочной сумочке
Миешко, 280 г

999⁰⁰
-10% 899⁰⁰ ₽

Набор шоколадных
конфет
в ассортименте
Миешко,
139 г

599⁰⁰
-25% 449⁰⁰ ₽

Элегантные наборы Mieszko –
отличный способ выразить
признание

Набор шоколадных
конфет с вишней
в алкоголе
Черриссимо Классик
Миешко, 285 г

999⁰⁰
-10% 899⁰⁰ ₽



Набор шоколадных
конфет ассорти
Аморетта десерт
в подарочной сумочке
Миешко, 276 г

999⁰⁰
-10% 899⁰⁰ ₽

-10%

Созданы
для
радости



Набор шоколадных
конфет
в ассортименте
Миешко,
139 г

599⁰⁰
-25% 449⁰⁰ ₽

Подарок со вкусом

Говорят, что книга – лучший подарок. Но для сладкоежек его можно сделать еще лучше, если выбрать книгу, где шоколад играет важную роль. Например, повесть Гранта Терри «Горячий шоколад» (16+) о любви и, конечно, производстве сластей. Или историю о жизни кулинаров с рецептами разных блюд «Шоколад на крутом кипятке» (16+) Лауры Эскивель. Либо что-то другое – на свой вкус. Главное – не забудьте приложить к книге набор отличных конфет: так процесс чтения будет особенно приятным.

Идеи подарков

Шоколадные тростинки со вкусом апельсина

Карлетти, 75 г

249⁰⁰

199⁰⁰ ₽ -20 %

Оригинальное лакомство, с которым зимние праздники станут ярче



Компания Carletti была основана в 1918 году братьями Генри и Нильсом Якобсен

Набор шоколадных конфет С любовью
Якобсен, 140 г

699⁰⁰

499⁰⁰ ₽ -28 %

Коллекция из четырех вкусов – мятный крем, клубнично-йогуртовый крем, вишня с какао и крем-брюле



Набор шоколадных конфет Десерт
Якобсен, 225 г

999⁰⁰

799⁰⁰ ₽ -20 %

Ассорти со вкусами популярных десертов – для тех, кто любит всё и сразу

Шоколад «Якобсен» производят из экологически чистого какао, сертифицированного «Альянсом тропических лесов» (Rainforest Alliance)

С начинками из мятного крема, шоколадно-имбирного крема, црисок, марципана и крема из нуги с орехами

Набор шоколадных конфет
Перерыв на кофе **Якобсен**, 140 г

699⁰⁰

499⁰⁰ ₽ -28 %



Умное чаепитие

«Хорошие манеры никогда не бывают лишними», — уверяла геройня сериала «Аббатство Даунтон» (18+). И показать их за чаепитием — проще простого, достаточно соблюсти несколько правил.

1. Кладите в чашку сначала сахар, а потом лимон, и размешивайте сахар, не ударяя ложкой о края посуды.
2. Вынимайте ложку из чашки и кладите на блюдце, когда сахар размешан.
3. Приступайте к закускам, если их много и они разнообразны, начиная с острых и соленых и переходя к сладким булочкам и пирожным.
4. Не забудьте похвалить хозяев за чаепитие, особенно, если они подали достойный чай — подобный этим вариантам.

Чай черный **Кертис**
Вдохновляющая звезда ж/б, 20 г

249⁰⁰179⁰⁰ ₽

-28 %

Байховый
среднелистовой
цейлонский
чай с долгим
цветочным
последованием



Зеленый и черный чай
с новогодними вкусами:
шоколадного пряника, клубники
в шампанском и апельсина
в шоколаде

Королевская коллекция
чая RICHARD с особым
характером



Чай черный
Ричард Год
королевского
дракона ж/б, 80 г

449⁰⁰349⁰⁰ ₽

-22 %

Чай **Кертис** Зимнее
волшебство ассорти
пакетов, 19,6 г

249⁰⁰179⁰⁰ ₽

-28 %

Коллекция
из трех топовых
видов черного
цейлонского чая
в подарочной
упаковке



Чайный подарочный набор
Кертис картон, 63,6 г

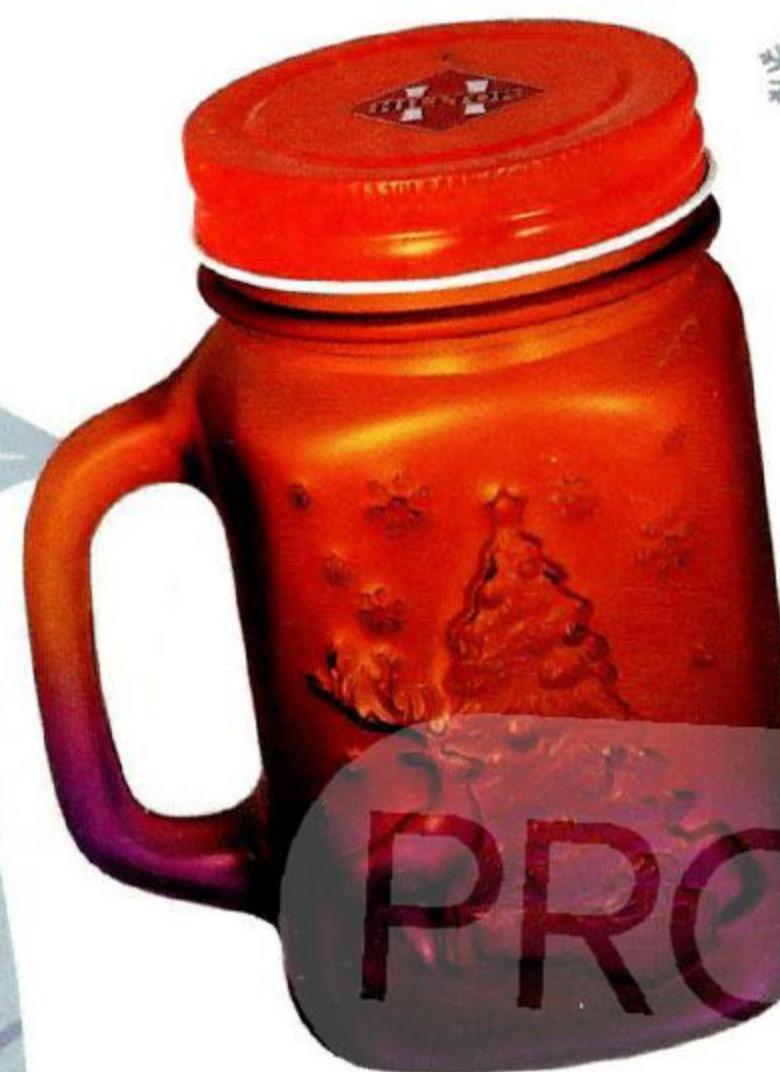
399⁰⁰299⁰⁰ ₽

-25 %

Отчаянное волшебство

3имние праздники — отличное время, чтобы собираться с семьей и друзьями за согревающим чаепитием. С чашкой ароматного бодрящего напитка беседа проходит душевнее и легче, особенно если добавить немного здорового озорства и предложить вспомнить разные чайные приметы.

Например, что если в чашке чая на поверхности образуется пузырек, то это к деньгам или очень приятным романтическим встречам. Слегка расплескать напиток из чашки в блюдце — к достатку, а если капли попали на одежду девушки — к скорому браку. Если в чашку попали крошки от печенья — к гостям, а если обжег язык, пусть это и неприятно, но сулит хорошие перемены. И пусть все эти приметы — всего лишь забава, мы уверены, что возможность выпить чашечку отменного бодрящего напитка и на время отстраниться от окружающей суеты — уже нечто волшебное.



Чай **Хиллтоп** Волшебное стекло стакан, 80 г

-22 %

449⁰⁰ ₽
349⁰⁰ ₽

Отличный подарок
на все случаи жизни



Чай **Хиллтоп** Оригинальная керамика чайница, 30 г

-18 %

799⁰⁰ ₽
649⁰⁰ ₽

Чай **Хиллтоп** Символ года керамическая чайница, 50 г

-20 %

999⁰⁰
799⁰⁰ ₽



Чай **Хиллтоп** Стильная коллекция керамическая чайница с клипсой, 80 г

1299⁰⁰

999⁰⁰ ₽

-23 %

Коллекции **ХИЛЛТОП** — это высококачественные ароматные черные и зеленые листовые чаи из Шри-Ланки, Индии и Китая в изысканных упаковках

SebaSTea — это
экологически чистое сырье,
бережная обработка
для полного раскрытия
чайного вкуса, надежная
упаковка и тщательный
контроль на всех этапах

«Джин гоблин»

Завариваем и охлаждаем зеленый чай, у свежего огурца и киви снимаем кожуру, измельчаем их с мятой по вкусу, добавляем мед, лимонный сок, щепотку соли, заливаем зеленым чаем, перемешиваем и подаем. В алкогольный вариант можно добавить джин.

«Горячий Тодди»

Соединяем в сотейнике воду, мед, гвоздику, несколько долек апельсина, сок лимона, а также корицу и мускатный орех по щепотке. Когда вода закипит — опускаем туда 1–2 пакетика чая, прогреваем 5 минут, процеживаем и подаем. Для повышения градуса добавляем виски.



Наливай и властвуй

Любители чая не смогут укоризненно смотреть на веселящуюся компанию, поглощающую коктейли, если для самых консервативных гостей включить в меню коктейли на основе чая.

Чай Себасти

Фестиваль
4 ассорти,
20 пак. × 1,5 г

249⁰⁰

149⁰⁰ ₽ -40%

Чай Себасти

Фестиваль
5 ассорти,
60 пак. × 1,5 г

499⁰⁰

379⁰⁰ ₽ -24%

Чай черный Себасти

Эрл Грей,
25 пак. × 1,5 г

179⁰⁰

89⁹⁰ ₽ -49%

Чай черный Себасти

Милк Улун,
25 пак. × 1,5 г

179⁰⁰

89⁹⁰ ₽ -49%

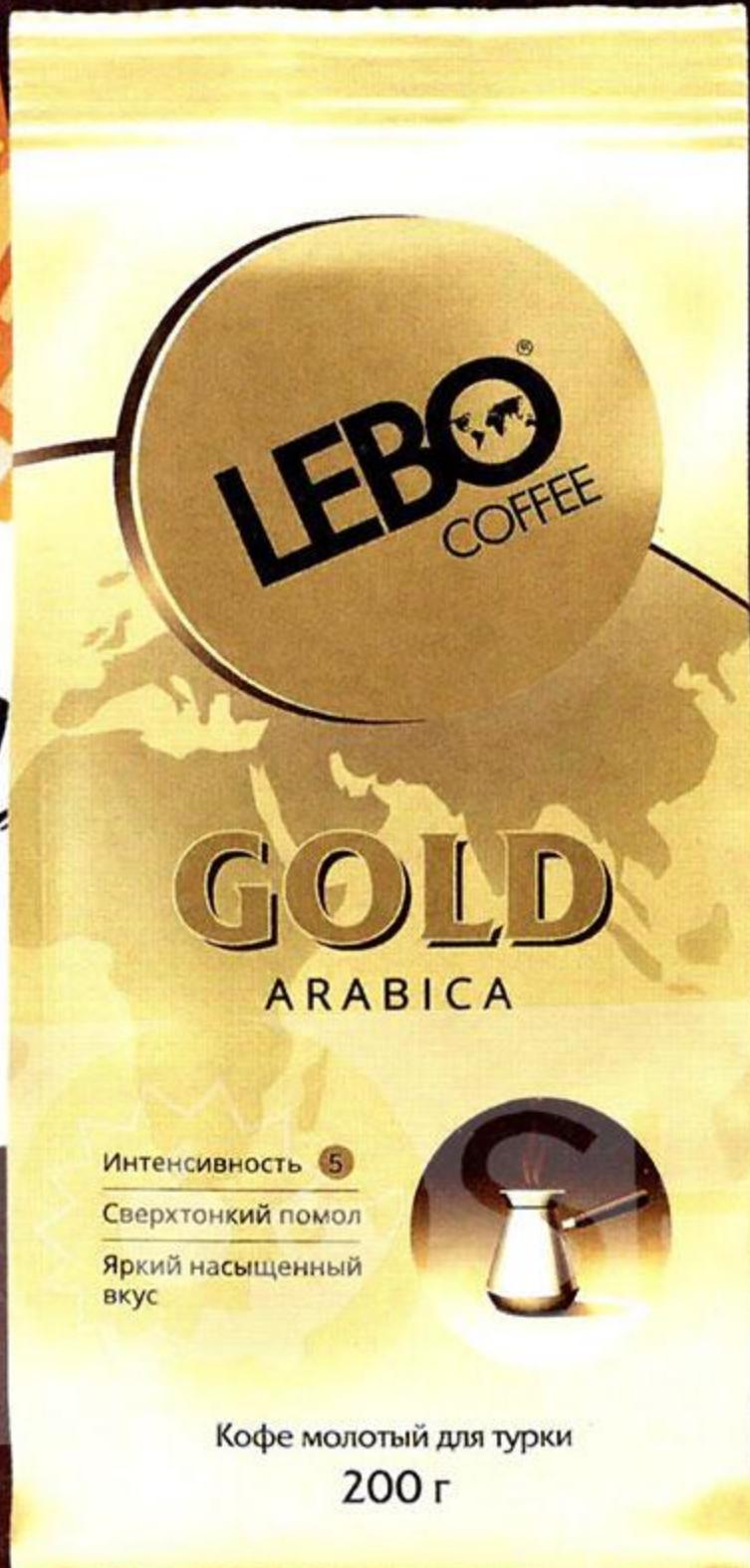
кофейный разговор



Кофе **Лебо Тоффи**
карамель молотый, 150 г

349⁰⁰249⁰⁰ ₽ -28%

100 % арабика
с натуральным
ароматизатором мягкой
карамели и бодрящим
богатым вкусом



Кофе **Лебо Голд**
для турки молотый
средней обжарки,
200 г

394⁰⁰299⁰⁰ ₽ -24%

Яркий и насыщенный бленд
100 % арабики с нотками
черной смородины и молочного
шоколада с мягким карамельным
послевкусием

Ароматный, крепкий и бодрящий кофе просто создан для вдохновения. И создатели игры Coffee Talk («Кофейный разговор» (16+)) под впечатлением от отменного напитка и душевых разговоров создали симулятор, где игрок исполняет роль бариста в вечернем фэнтезийном кафе, куда приходят выпить чашечку кофе и поразмышлять о жизни люди, эльфы, орки, русалки и многие другие. Эстетика аниме из 1990-х, пиксельная графика, расслабляющая музыка и беседа. Что может быть лучше? Пожалуй, только если играешь, держа в руках чашечку ароматного кофе. Впрочем, даже если вы не фанат игр в целом, заварить порцию арабики и пообщаться с кем-то по душам этой зимой – отличная идея.

Радости бытия

1 «Негрони Сбалзато»

Наполняем стакан рокс льдом, добавляем 30 мл бананового нектара, 30 мл биттера «Кампари» и до края заполняем стакан игристым вином «Чинзано» Асти. Не перемешивая, украшаем мараскиновой вишней и подаем.

2 «Сансет»

Наполняем стакан рокс льдом, добавляем 30 мл вермута «Чинзано» Россо, 30 мл биттера «Кампари» и доливаем до края игристое вино «Чинзано» Просекко. Аккуратно перемешиваем, украшаем долькой апельсина.



Вино игристое

Чинзано Асти белое сладкое, 0,75 л

1290⁰⁰

990⁰⁰ ₽

-22 %

Насыщенный вкус с нотками шалфея, персика и акации

Игристые вина способны с легкостью создавать особое настроение праздника – будь то искрящий прохладой напиток в чистом виде или яркий микс вкусов и цветов в составе коктейля. Вот пара идей для вечера в компании с легендарным итальянским «Чинзано».



Марка «Чинзано» производит вино и вермут с 1757 года, игристое – с начала 1800-х

Вино игристое
Чинзано Просекко
белое сухое, 0,75 л

1390⁰⁰

999⁰⁰ ₽

-28 %

Освежающий
вкус с нотками
зеленого яблока
и груши

Легендарный бренд «Чинзано», история которого началась в 1757 году, славится своими вермутами и игристыми винами

ПРЕЗИДЕНТСКОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ НАКОПОЛОСТИ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Совсем не обязательно
ехать в тропики,
чтобы ощутить вкус
экзотики

- 1 Напиток безалкогольный
газированный **Азиано**
Мохито пл/б, 0,35 л

87⁹⁰64⁹⁰ ₽ -26%

- 2 Напиток безалкогольный
газированный **Азиано**
Личи пл/б, 0,35 л

87⁹⁰64⁹⁰ ₽ -26%

- 3 Напиток безалкогольный
газированный **Азиано**
Арбуз пл/б, 0,35 л

87⁹⁰64⁹⁰ ₽ -26%

На здоровье!

Новогодняя вечеринка в стиле ЗОЖ не значит скучно и пресно. Пусть стол украшают яркие, вкусные, полные игрой пузырьков безалкогольные коктейли. Вот лишь несколько идей.

«МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП»

Толчем 4–5 листиков мяты, выжимаем на них сок из половинки лимона, добавляем сироп по вкусу и заливаем газированным напитком со вкусом мохито.

«ТРОПИЧЕСКИЙ ФИЗ»

Смешиваем горсть экзотических ягод, 15 мл сиропа по вкусу и заливаем смесь газированным напитком со вкусом личи.

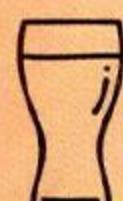
«АРБУЗНОЕ ШАМПАНСКОЕ»

Измельчаем несколько ягод клубники в пюре, заливаем в бокале газированным напитком со вкусом арбуза, украшаем целой ягодой клубники и подаем.

Фрукты пить

Новый, 2024 год – удобный повод не только «начать новую жизнь с понедельника», но и попробовать не во всем идти на поводу у привычек. Например, можно отпраздновать смену цифр в календаре не дома за столом, а в парке на катке. Или вместо традиционного игристого под бой курантов поднять бокал чего-нибудь менее привычного.

Таким «менее привычным» могут стать сидр или, например, медовуха – они тоже слегка игристые, просто сброженные на других ингредиентах. Чтобы всё получилось в лучшем виде, сладкий сидр подают к легким десертам, фруктам, выпечке, сухой – к рыбе, морепродуктам, оливкам и подобному. Медовуха будет хороша с жареной рыбой, птицей, копченостями. Напитки лучше охладить до 7–10 °С и приготовить для сидра высокие бокалы, а для медовухи – пинты или тюльпаны.

 5,6%
крепость



1 2

Сидр **Дабл Три**
ПР Яблоко полусухой
ст/б 0,45л

99⁹⁰
74⁹⁰ ₽ -25%

3 4

Сидр **Дабл Три** ПР Груша
полусладкий ст/б,
0,45 л

99⁹⁰
74⁹⁰ ₽ -25%

99⁹⁰
74⁹⁰ ₽ -25%

Медовуха фильтрованная
Белый Феникс Манго-
чили ст/б, 0,45 л

99⁹⁰
74⁹⁰ ₽ -25%

Медовуха фильтрованная
Белый Феникс Грейпфрут-
маракуйя ст/б, 0,45 л

99⁹⁰
74⁹⁰ ₽ -25%

ИЗБЕЖНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Изыщная пара

Вермут, или крепленое вино с ароматными травами и пряностями, изобрели в Италии во второй половине XVIII века. С тех пор там появилось немало достойных марок, а еще – традиции подачи напитка. Так, например, бокал чистого или разбавленного тоником вермута можно сопроводить фруктами и ягодами, оливками, твердым сыром, орешками и крекерами, а также легкими закусками из морепродуктов, овощей, рыбы без лишних специй, чтобы не перебить вкус и аромат напитка.

Основной компонент любого вермута — альпийская полынь. Именно от нее (и еще немного — от коры хинного дерева) напиток приобретает характерную горчинку.

**Яркий вкус
с сочными
нотами
апельсинов,
ванили
и пряных
трав**

Напиток

виноградосодержащий
Мартини Фиеро, 1 л
+ тоник, 0,33 л

1790⁰⁰

Напиток

виноградосодержащий
Мартини Фиеро, 1 л

1690⁰⁰

1199⁰⁰ D -29

Напиток

виноградосодержащий
Мартини Бьянко, 1 л
+ тоник, 0,33 л

~~1790~~ 00

-33

Напиток

виноградосодержащий
Мартини Боянко
белый сладкий, 1 л

1690⁰⁰

1199⁰⁰ P -29

Яркая легенда

Апероль (Aperol) — легендарный ярко-оранжевый напиток — был представлен итальянцам в далеком 1919 году. Его рецептуру разработали братья Луиджи и Сильвио Барбьери, они же и дали ему название, отсылающее к слову «aperitif». Несмотря на мощную для тех времен рекламу с участием кинозвезд, настоящая популярность к Aperol пришла только в 1950-х, когда его стали добавлять в классический коктейль «Спрайт».

Замиксовать его легко — в широкий винный бокал насыпать льда, налить 3 части просекко, 2 части Aperol и 1 часть газированной воды, украсить долькой апельсина и подавать.

Aperol занимает почетное место в официальном списке Международной ассоциации барменов (IBA)

Аперолим
с 1919

В составе Aperol —
более 30 натуральных ингредиентов: горечавка, апельсин,
ревень, плоды хинного дерева
и другие. Полная рецептура
держится в строгом секрете
более 100 лет



Напиток спиртной
Апероль, 0,7 л
1790 ₽
1390 ₽ -22 %

Насыщенный
цитрусовый
напиток: в меру
сладкий и слегка
горьковатый,
со сбалансированными
нотками трав



ИРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЦЕХ ПРОДТОВАРОВ

Магия в бокале

Игристые вина как по волшебству превращают любое застолье в праздничное, и вот 3 «заклинания» для особых поводов.

«ФЛИРТИНИ»

Смешиваем в шейкере со льдом 60 мл водки, 15 мл лимонного (или ананасового) сока и несколько капель сахарного сиропа. При желании делаем на бокале сахарную кайму, выливаем смесь из шейкера, добавляем 60 мл брюта «Мартини» и украшаем маракиновой вишней.

ПОВОД ДЛЯ ВЕЧЕРИНКИ!

MARTINI

BRUT

Вино игристое Мартини
Брют белое в подарочной
упаковке, 0,75 л

1890⁰⁰

1290⁰⁰

-31%

Свежесть и аромат
винограда, груши
и яблока

MARTINI

D.O.C.G.
ASTI

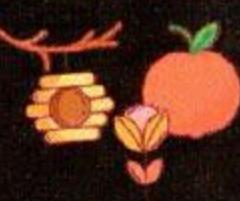
750 ml

7,5% alc./vol



«МАРТИНИ МИЛИОНЕРА»

Смешиваем в шейкере со льдом 30 мл джина и 30 мл сухого вермута. Процеживаем в охлажденный бокал-купе, добавляем 90 мл асти «Мартини» и подаем.



Яркий аромат персика,
цветков акации и меда

Вино игристое Мартини
Асти белое сладкое
в подарочной упаковке,
0,75 л

1890⁰⁰

1290⁰⁰

-31%

«СВЕРКАЮЩАЯ РОЗА»

Смешиваем в шейкере со льдом 45 мл белой текилы, 15 мл лимонного сока и 15 мл арбузного сиропа. Процеживаем в охлажденный бокал, добавляем 60 мл розе «Мартини» и подаем.

Вино игристое Мартини
Розе Экстра Драй розовое
брют в подарочной
упаковке, 0,75 л

1890⁰⁰

1290⁰⁰ ₽

-31%

Нежный аромат
и тонкие нотки
малины и дикой розы

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Искры через край

Чтобы вечер в компании итальянских игристых вин подарил исключительные впечатления, стоит соблюсти несколько простых правил при подаче; а сладкое или сухое – выбирайте на свой вкус.

Например, асти

Белое сладкое игристое принято пить небольшими глотками из бокалов флюте (или креманок, если хочется соорудить эффектную пирамиду) — так напиток не только раскроет богатый фруктовый букет, но и порадует глаз волшебной игрой пузырьков. Сам напиток охлаждают до 6–8 °С и подают вместе с фруктами, легкими десертами, нежирной рыбой или белым мясом.

Или просекко

Белое сухое игристое подают в традиционных бокалах флюте, охлаждая напиток до идеальных 10–12 °С. Вино может быть аперитивом или подаваться в течение трапезы: оно хорошо сочетается с морепродуктами, рыбой, легкими несладкими закусками, паштетами, сырами. Кроме того, просекко нередко используют при создании коктейлей – например, «Беллини», «Спритц» или «Мимоза».

Насыщенный мускатный вкус
с фруктово-цветочными тонали
и выраженным послевкусием



**Освежающий
элегантный
вкус с тонали
груши и зблока
продолжительным
послевкусием**

Мондоро Просекко
белое сухое, 0,75 л

зы: оно
ется
ми,
усками,
ами.
секко
зуют
к-
мер,
итц»

Просекко — итальянское сухое вино из провинции Фонтийи и Венето

Създаден е от зони в Пиемонт и изцяло владеят кирстово вино из Мускат

Вино игристое
Мондоро Асти
белое сладкое,
0,75 л
1990⁰⁰ -25 %
1490⁰⁰ ₽

Под солнцем Испании

На протяжении многих веков виноделы Испании отдавали все силы производству насыщенных красных и крепленых вин, уделяя лишь немного внимания напиткам вроде хереса и малаги. В 1872 году каталонец Хоше Равентос, изучив во Франции технологию шампанизации, создал первое испанское игристое — каву. С тех пор в стране начали производить некоторое количество кавы, которая получила ограничения по территории и допустимому сырью, а повышенный интерес виноделов к белым и игристым винам возник только во второй половине XX века.

Главное отличие испанского игристого вина от прочих — прежде всего в сортах винограда и терруаре. Взращенные под южным солнцем ягоды дают больше фруктовых и цветочных нот, меньше кислотности, а с увеличением выдержки вкус напитка становится более сложным, появляются ореховые мотивы.

Изначально испанские вина называли шампана («чампань»), но в 1970-е, когда Франция закрепила за собой право на использование слова «Шампанское», в Испании начали называть игристые слова «Кава» (пещера или погреб) — по месту выдержки вин

Вино игристое **Мучо Мас**
белое экстра драй, 0,75 л

1290⁰⁰

999⁰⁰ ₽

-22 %

Мягкий вкус
с цитрусовыми
нотками и тонкой
кислинкой

Сочетается с блюдами
из белого мяса, лосося
и с сырами

Вино игристое **Мучо Мас**
розовое, 0,75 л

1290⁰⁰

999⁰⁰ ₽

-22 %

Сочетается с салатами,
пастой, морепродуктами

Гармоничный
вкус с нотками
груши и малины
с легкой
сладостью

MUCHO MÁS

MUCHO MÁS

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Полнометный вкус
с приглушенной звонко-
фруктовой гаммой
с нюансами изюмистой
и чернослива

Свежий вкус
с оттенками
сладкой груши,
запека и цитрусов
со штрихами
белого перца

Вино Каберне Фанагории
Номерной резерв
красное сухое, 0,75 л

399⁰⁰

-10% 359⁰⁰ ₽
К сырам и разным
блюдам из красного
мяса, дичи

FANAGORIA
2021
КАБЕРНЕ
СУХОЕ КРАСНОЕ



2021
КАБЕРНЕ
СУХОЕ КРАСНОЕ

FANAGORIA
2021
ШАРДОНЕ
СУХОЕ БЕЛОЕ



2021
ШАРДОНЕ
СУХОЕ БЕЛОЕ

Вино Шардоне Фанагории
Номерной резерв
белое сухое, 0,75 л

449⁰⁰

359⁰⁰ ₽ -20%

К легким салатам,
ризотто, рыбе
и овощам на гриле

Вина «Номерной резерв»
не выдерживают в бочках,
поэтому в них более ярко
изразцуются сортовые
особенности и терруар

Наше восприятие вкуса во многом зависит от того, что мы видим и слышим. И это подтверждают исследователи, которые эксперимента ради попросили 3 тысячи человек продегустировать вино в помещениях с разным освещением и музыкой, а затем поделиться своими ощущениями.

Результаты оказались вполне ожидаемы: красноватый свет и плавная, «мягкая» музыка усиливали вкус вина, делая его более глубоким и богатым. Зеленоватое освещение и бодрая музыка придавали больше свежести и прохлады. И теперь, со знанием этого факта, создать «правильное» настроение для встреч за бокалом будет еще легче.

Счастливого нового года!

Какими бы ни были новогодние традиции в разных странах, почти все они — о надеждах на лучшее. К примеру, в Китае едят пельмени цзыцы для процветания. Шведы подают маринованную сельдь, которая ассоциируется с плодородием и щедростью. В Бразилии считается обязательным съесть гранат, что сулит изобилие и достаток. Французы накрывают роскошный, символизирующий изобилие стол с фуа-гра, устрицами, гребешками,

улитками. А греки разрезают пирог «Василопита» в надежде получить кусочек с монеткой внутри и счастьем на весь наступивший год. В Новой Зеландии пекут пирожные ламингтоны и готовят национальное блюдо ханги, а в Испании съедают «12 счастливых» виноградин. И в любой стране обязательно делают несколько глотков благородных напитков: чтобы новый год был наполнен легкостью и весельем.

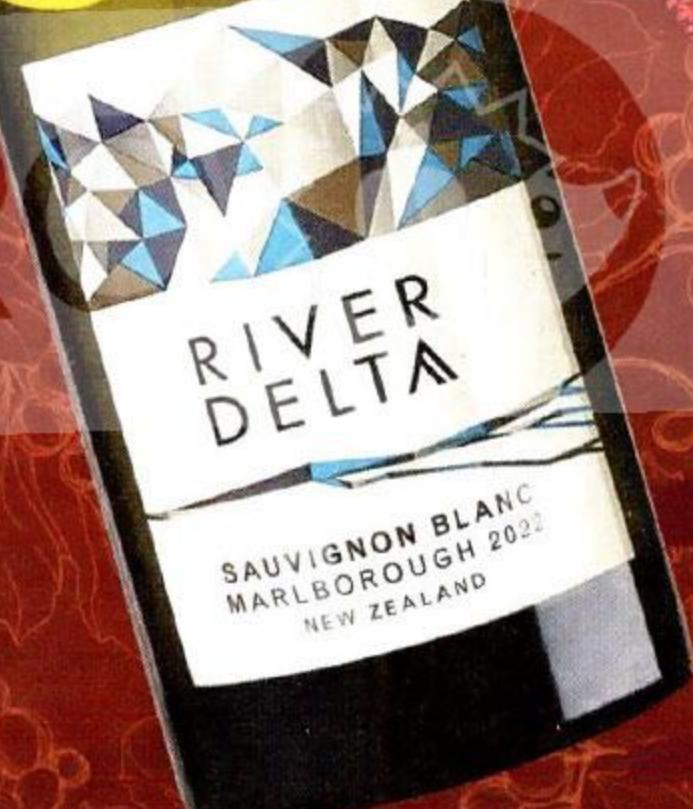
Яркие ноты сочных тропических фруктов и цитрусов

Вино Ривер Дельта
Мальборо Совиньон
Блан белое сухое, 0,75 л

2290 ₽

1890 ₽ -17 %

Новая Зеландия



Вино Рамон Бильбао
Крианса красное сухое, 0,75 л

1490 ₽

1190 ₽ -20 %

Бархатистый вкус с оттенками спелых темных фруктов, пряностей и дыма

Вино Каролин Бэй
Совиньон Блан белое
сухое, 0,75 л

1490 ₽

1190 ₽ -20 %

Среднетелое вино с яркой
и освежающей кислотностью
зеленого яблока



Испания



RIOJA
CRIANZA

Франция



ВРЕДНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Показывать красивое

Вино воспевают в искусстве с незапамятных времен — как символ удовольствия, бурных чувств, достатка, таинства, свободы, принадлежности эпохи. Испанские художники не исключение, да и как можно, когда страна давным-давно в лидерах по производству этого напитка.

Вот, например, Жоан Миро — художник и скульптор из Каталонии, известный по росписи зданий Гарварда и ЮНЕСКО. **Его картина «Бутылка вина», созданная в 1924 году, не похожа на привычный нам натюрморт.** По признанию самого Миро, он всегда стремился транслировать свое видение, не используя обычные методы живописи. Художник много экспериментировал, а успех пришел вместе с такими работами — абстрактными, близкими к сюрреализму, похожими на яркое и самобытное вино Испании.



Вино **Мучо Мас**
красное сухое, 0,75 л

1190⁰⁰
899⁰⁰ ₽ -24 %

Округлый
вкус с легкими
танинами
и нотками
фруктового
варенья, дыма
и специй

Вино **Мучо Мас**
розовое полусухое,
0,75 л

1190⁰⁰
899⁰⁰ ₽ -24 %

Гармоничный вкус
с насыщенными
фруктово-ягодными
нотками идержанной
сладостью

MUCHO MÁS

Считается, что вина
Испании отличаются более терпким
и насыщенным вкусом, чем напитки
из Италии и Франции

Вино **Мучо Мас**
белое сухое, 0,75 л

1190⁰⁰
899⁰⁰ ₽ -24 %

Насыщенный вкус
с нотками белого
перца, цитрусовых,
ананаса, персика
и ванили



Властелин времени

Коньяк бренда «Старейшина» способен перенести нас в эпоху благородства и изысканности, где медленный ход времени создает ощущение бесконечности и неповторимые моменты, которые останутся в памяти навсегда, ведь он — настоящий властелин времени, и вот лишь несколько фактов.

1 Коньяк — продукт двойной перегонки вина с последующей выдержкой в бочках, которая помогает обогатить вкус благородного напитка роскошными нюансами. Причем старые бочки придают коньяку дополнительные характеристики и более сложные ноты, так что дистилляты с очень длительной выдержкой могут содержать более 2000 компонентов.

2 Коллекция бренда «Старейшина» включает в себя различные сорта коньяка, начиная от молодых и свежих до старых и глубоких по вкусу. Каждый коньяк из линейки бренда обладает особым характером и вкусом, который с годами только приобретает новые оттенки. За неповторимые купажи бренда отвечает профессиональный испанский мастер — энолог Серхио дель Коса.

3 Бутилированный коньяк не стареет — даже спустя годы он остается таким же насыщенным, каким был разлит по бутылкам. Так что глоток коньяка — по сути, своеобразный способ путешествовать во времени.

Пусть ваше путешествие будет ярким!



Для производства 1 л коньяка требуется около 7 л вина, изготовленного только из особых сортов винограда. В состав коньяка «Старейшина» входят спирты из винограда, выращенного под ласковым солнцем Испании и России.

Коньяк российский
трехлетний
Старейшина, 0,5 л

699⁰⁰
-14 % 599⁰⁰ ₽

Классический
купаж дистиллятов,
выдержаных
в дубовых бочках,
с гармоничным
ароматом и вкусом

УДОБНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

За встречу

«Это уж во всяком случае умнее сложенной газеты, цветка в петлице или каких-нибудь там желтых перчаток, так набивших оскомину в описаниях конспиративных встреч тайных агентов».

Именно так подумал агент 007 Джеймс Бонд, когда ему сообщили, что главной приметой его информатора будет коктейль «Александер».

О том, как прошла встреча, можно прочитать в сборнике рассказов Яна Флеминга «Только для твоих глаз» (1960).

Чтобы узнать, каков напиток на вкус, достаточно смешать в шейкере 30 мл коньяка, 30 мл шоколадного ликера и 30 мл сливок со льдом по вкусу и подать в охлажденном бокале.

Вообще, семейство коктейлей под именем Александра довольно обширно: он готовится и с джином, и с мятным ликером, и с ромом. Вариант с коньяком в 1922 году придумал бармен лондонского клуба — вероятно, он приурочил его к свадьбе принцессы Марии и виконта Генри Ласеллса.

Коньяк Российской пятилетний
Старый Крым 5 лет, 0,5 л

899⁰⁰

699⁰⁰ ₽

-22 %

Коньяк Российской пятилетний
Старый Крым 5 лет, 0,25 л

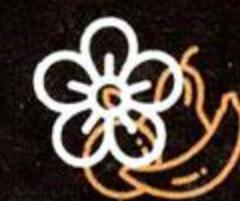
499⁰⁰

399⁰⁰ ₽

-20 %



Глубокий
и сбалансированный
вкус с нотками
красного яблока, специй
и шоколада



Бархатистый и округлый
вкус с фруктово-
цветочными тонами
и приятным послевкусием

Коньяк Российской трехлетний
Старый Крым 3 года, 0,25 л

479⁰⁰

349⁰⁰ ₽

-27 %

Коньяк Российской трехлетний
Старый Крым 3 года, 0,5 л

829⁰⁰

649⁰⁰ ₽

-21 %

«Александер» — один из официальных коктейлей Международной ассоциации барменов (IBA) в категории «Незабываемые»



ИДЕОЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ КОНЬЯКА ОДНОВРЕМЕННО СОСТАВЛЯЕТ ДЛЯ ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА ОПАСНОСТЬ

Конъячный «рай»

Старые коньяки могут попасть в «рай». И за этой поэтической метафорой скрывается специальный погреб, где хранятся спирты длительной выдержки. Богатый «рай» – гордость многих коньячных домов, ведь он служит высоким целям. И в первую очередь возможности делать лучше молодые спирты: мастера купажа добавляют в композицию с ними «райский» коньяк, чтобы придать будущему напитку элегантности и благородства.

Коньяк армянский **Ной**

Араспел в подарочной упаковке 5 лет, 0,5 л

1290⁰⁰

109

**Благородный вкус
с фруктовыми,
шоколадными,
ванильными нотками
и теплое бархатистое
послевкусие**



Коньяк создан
из купажа коньячных
спиртов исключительно
из армянских сортов
белого винограда —
«Мсхали» и «Воскеат»

Согласно древнему писанию, именно Ной посадил у Арарата первую лозу винограда

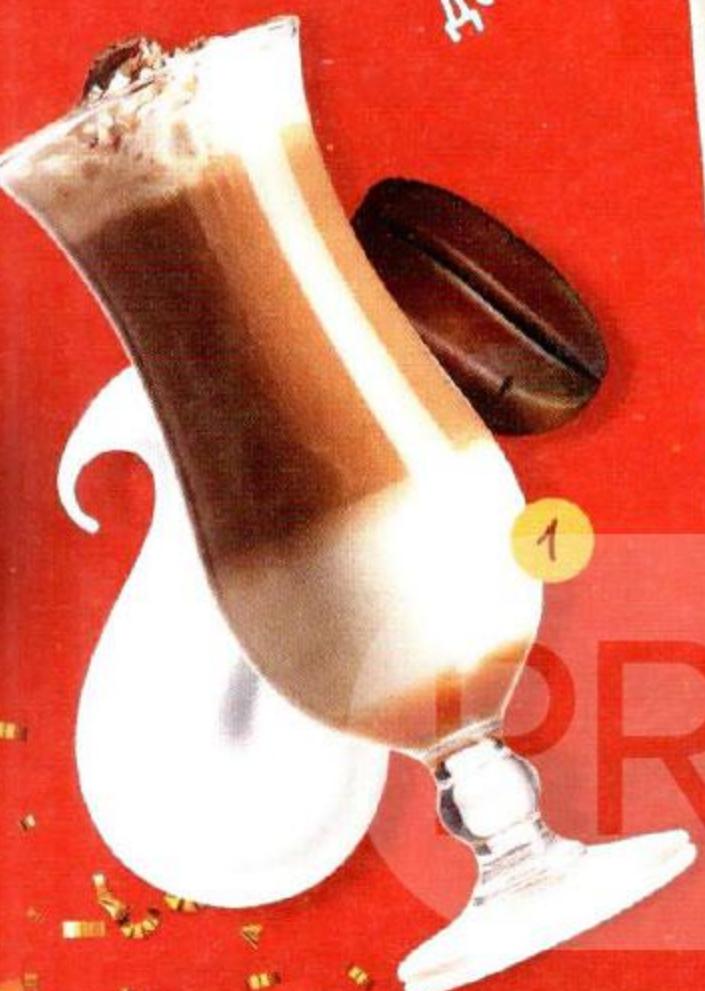
Коллекция коньяков «Ной» —
дань библейской легенде, которая
уже тысячи лет связана с Араатской
долиной, где произрастают лозы,
дающие плоды для благородного
армянского напитка

Сладкие моменты

Коктейли с ликером — это великое разнообразие вкусов, цветов и ароматов, способное моментально создать подходящее случаю настроение или просто украсить обычный вечер.

Создан
на основе водки
«Царская Золотая»
с добавлением
натуральных сливок

Подходит
для создания
коктейлей
и приготовления
десертов



Ликер
эмulsionный
Царский Сливочный, 0,5 л

799⁰⁰
599⁰⁰ ₽ -25 %



Ликер непрозрачный
Фруто Клубника, 0,5 л

459⁰⁰
329⁰⁰ ₽ -28 %

1 «Царский»
сливочный с кофе

Смешиваем в блендере 100 г сливочного мороженого, 100 мл охлажденного крепкого кофе и 30 мл сливочного ликера «Царский», затем переливаем в бокал и подаем.

2 «Фруто»

клубничный с игристым
Наливаем в охлажденный бокал 40 мл клубничного ликера «Фруто», добавляем 60 мл игристого, при желании украшаем листиком мяты или свежей клубникой и подаем.

Создан
на основе спирта
класса «Микс»
с добавлением
свежей
клубники



ПРЕЗИДЕНТСТВО УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Градус искусства

Aперитивный биттер Campari («Кампари»), созданный Гаспаре Кампари в 1860 году, и искусство идут рука об руку буквально с самого рождения марки. Чего только стоят рекламные плакаты, созданные в разные времена известными художниками и дизайнерами, или ежегодные календари, которые компания выпускает с 2006-го, привлекая к участию звезд кино.

Отдельного внимания заслуживает проект «Красные дневники Campari» — серия короткометражек,

выходившая в течение 2017 года и знакомящая зрителей с магией смешивания напитков: каждый эпизод посвящен истории коктейля, приготовленного в том или ином городе мира. «Сердцем» проекта стал 13-минутный фильм «Убийца в красном» (18+), снятый Паоло Соррентино, с Клайвом Оуэном в главной роли. Если не видели, то вот еще одна возможность провести отличный вечер в приятной компании.

В составе Campari более
60 ингредиентов, а его
рецепт хранится
в секрете более
150 лет



Ликер Кампари
десертный, 0,75 л

2490⁰⁰
1890⁰⁰ ₽

-24 %

Многогранный
сладко-горький
вкус, в основе
которого лежит
необычное
сочетание
ароматных трав
и цитрусовых

Коктейль
Campari Tonic:
просто смешиваем
Campari и тоник
в пропорции 1:2,
добавляем лед
и долью лайма

В краю озер

Легенды гласят, что в Сибири, на границе Омской и Новосибирской областей, есть 5 озер с магическими свойствами — будто бы, искупавшись в них в определенной последовательности, можно получить исцеление и вернуть молодость. Четыре из них — Данилово, Щучье, Урманное, Ленево — отыскать несложно, а вот пятое, Потаенное, скрывается от глаз людских, являясь в исключительных случаях. Как бы там ни было на самом деле, чистая вода и окружающие пейзажи вполне способны на чудеса — рас slabляющие, умиротворяющие, вдохновляющие.

Водка «Пять Озер»
особая, 0,5 л

399⁰⁰

-17 %

329⁰⁰ ₽

С настоем
натуральных сибирских
трав и уникальной
сибирской водой

Исследователи единодушны:
к образованию Данилова
озера причастен камень
из космоса

Водка «Пять Озер»
Студеная особая, 0,5 л

-17 %

399⁰⁰
329⁰⁰ ₽

На основе 100 %-ного
зернового спирта
с прохладой дикой
таежной мяты

Водка «Пять Озер»
стала победителем
презии «Марка №1
в России - 2023»*



Водка «Пять Озер», 1 л

849⁰⁰

-23 %

649⁰⁰ ₽

В составе
уникальная сибирская
вода и российский
зерновой спирт

* Подробная информация на сайте narodnayamarka.ru/laureaty

ПРЕЗИДЕНТСТВО УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЦЕХ ПРОДТОВАРОВ

Водка *Белая Березка*

Водка Водяная
Золотая. 0,5 л

649⁰⁰

459⁰⁰ ₽ -29%

Авторский рецепт, сочетающий мед, березовый сок и морс из облепихи

«Белая Березка»
Идеально дополняет
блюда русской
кухни

Игра при стопках

Встречи с друзьями по сценариям «пить и есть» или «пить и танцевать» можно разнообразить еще одним вариантом «пить и играть». Вот парочка идей:

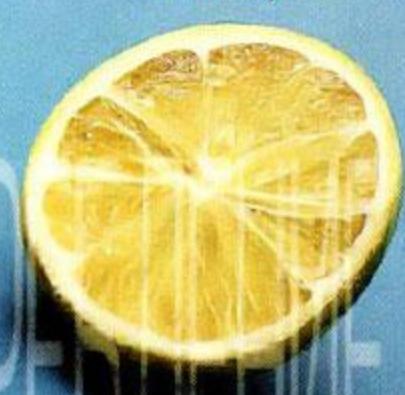
«Алкогольная рулетка»

Наполнить 2 стопки водкой и 1 – водой. Участник наугад выбирает себе 2 стопки: одну выпивает и второй запивает. И так для всех игроков. Какую комбинацию стопок считать везучей, каждый решит для себя.

«Пинг Понг Панг»

Первый участник говорит «пинг», второй говорит «понг», третий говорит «панг», следующий — снова «пинг», и так по кругу, не сбивая ритм. Тот игрок, что задумается или ошибется словом, выпивает стопку водки.

*Классический
рецепт на основе
зернового спирта
класса «Люкс»
и природной воды
Сибири*



АЛКОГОЛЬ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Товары подлежат возврату в руках НДС с учетом скидки. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Сертифицированы. Товары, представленные в каталоге, присутствуют в супермаркетах сети «Магнит». Товары, ограниченные в наличии, не рас пространяются на картам покупателя, социальным, льготным скидкам. Не распространяются на товары из раздела «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказать доставку товаров возможно на сайте [shop.mgnl.ru](http://mgnl.ru) (заказы по телефону: 1027739277/720) и в мобильном приложении. ОГРН: 1027739277/720

Праздник по-царски

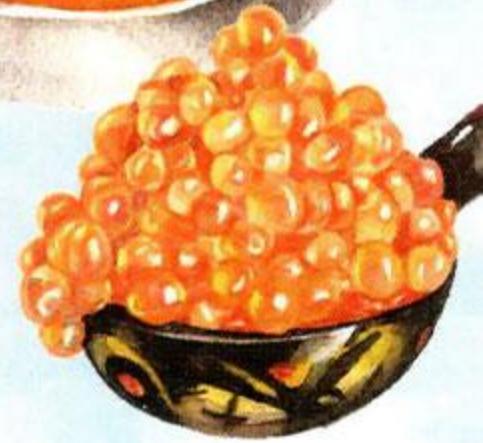
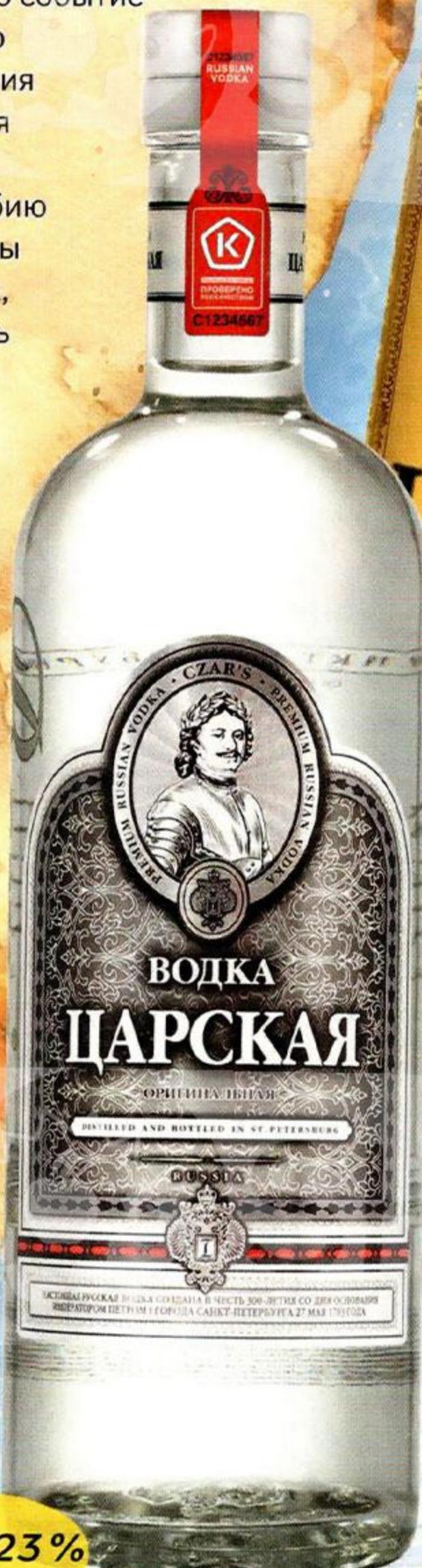
В разные времена началом нового года считался то день зимнего солнцестояния, то день весеннего равноденствия, а то и вовсе 1 сентября. И только легким росчерком пера Петра I это событие перекочевало на 1 января — случилось это в далеком 1699 году (на момент подписания указа Русь жила в 7208 году от сотворения мира). Тем же указом царь повелел праздновать смену года по образу и подобию европейских стран: украшать дома и дворы еловыми ветками, поздравлять друг друга, жечь огни, а на Красной площади стрелять из мушкетов и пускать ракеты.

«Приезжавшие все должны были являться в праздничных французских кафтанах, служащие в военной службе в своих мундирах. Император приветствовал поздравлявших поцелуем в голову<...>. По окончании сей церемонии Петр отправился угождать гвардию, поднося каждому из солдат по ковшу водки<...>. Поздравления их и угождение войска продолжались до 4 часов».

Александр Корнилович,
«Новый год в 1724 году»

Водка Царская
Оригинальная, 1 л

999⁰⁰
769⁰⁰ ₽ -23%



Водка Царская
Золотая 20-летие
первого выпуска,
0,7 л

899⁰⁰
689⁰⁰ ₽ -23%

Приготовлена
по рецепту
петровских времен:
на меду, с настоем
липового
цвета

Водка «Царская» сочетается
с солянкой, ухой, икрой, мясными
блюдами, соленьями

Украшена
портретом Петра
Великого работы
Карла Мора
и видами Северной
столицы



ПРЕДСТОИЩЕЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЦЕХ ПРОДТОВАРОВ

Приручить дракона

Согласно китайскому календарю, грядущий 2024 год пройдет под покровительством Зеленого Деревянного Дракона — существа могущественного и справедливого. Встречаем его в одеждах золотого, серебряного, серо-белого цвета и со стильно-зеленым коктейлем в бокале. Можно приготовить мохито с водкой, мятой и лаймом, «московского мула» с настойкой, лаймом и имбирным элем или особый тематический коктейль — «Дыхание зеленого дракона».

«Дыхание зеленого дракона»

В шейкер с кубиками льда вливаем 3 части водки, 1 часть зеленого мятного ликера и 1 часть лимонного сока.

Энергично встряхиваем, процеживаем в коктейльный бокал, украшаем листиками мяты. Если хотим превратить шот в лонгдринк, добавляем содовую или тоник по вкусу.

При желании добавить немного пикантности коктейлю водку можно заменить на крепкую перцово-медовую настойку

Водка Стужа Айс
Альфа, 0,5 л

339⁰⁰

299⁰⁰ ₽

-11%

Свежая мятаПридает напитку интересное вкусовое своеобразие и свежесть

Крепость 40%

Настойка горькая
Стужа медовая
с перцем, 0,5 л

349⁰⁰

279⁰⁰ ₽

-20 %

Пикантная острота перца сочетается с пряностью трав и сладостью меда

Крепость 35%

В состав напитков «Стужа» входят только
перебранные вручную
природные ингредиенты,
собранные в экологиче-
чески чистых районах
Карелии и Забайкалья



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Настоять на вкусе

Среди прочих алкогольных напитков особенно хорошо выделяются те, что получаются путем добавления к основному алкоголю насыщенных дистиллятов из ароматных трав, пряностей, кореньев, а также фруктов и ягод. Такие напитки яркие, самобытные, с характером.

Иногда в народе их называют настойками и добавляют слово «горькая», даже если тот приготовлен на основе сладких ингредиентов и вовсе не имеет горечи. Но главное не название, а качество и вкус — как во вкусовой линейке «Царская».

Коллекция «Царская» — это яркие, питкие, без лишнего сахара напитки, приготовленные нашими мастерами на основе насыщенных дистиллятов карельской смородины, архангельской клюквы и кавказского дюшеса

Рекомендуется подавать в охлажденных рюмках или стопках, при желании можно разбавить несколькими кубиками льда в более объемных бокалах

-27%

Настойка горькая
Царская

Оригинальная
смородина, 0,5 л

649⁰⁰

469⁰⁰ ₽

*С ягодным
ароматом
и вкусом чер-
носмородино-
вого джема*



Идеально
в Качестве
дижестива

-27%

Настойка горькая
Царская

Оригинальная
груша, 0,5 л

649⁰⁰

469⁰⁰ ₽

Настойка горькая
Царская

Оригинальная
клюква, 0,5 л

649⁰⁰

469⁰⁰ ₽

*С цветочно-
ванильным аро-
матом и вкусом
спелой груши*

*С ароматом
ягодной карамели
и вкусом засаха-
ренной клюквы*



«Царская» вкусовая — царское украшение праздничного стола

В духе сказки

«И я там был, мед-пиво пил...» — фраза, которая может быть актуальной не только при чтении детских сказок. Чтобы ее сделать практически реальной, потребуется видеоигра с увлекательным сюжетом и, разумеется, крепкими напитками — виртуальными и настоящими. Вот несколько идей:

1 «ДРЕВНИЕ СВИТКИ V: СКАЙРИМ»

(2011, 18+): выходите на охоту за драконом в мире, напоминающем древнюю Скандинавию и наполненном магией, мистикой и интригами. Мимо аргонианского эля или меда Хоннинга не пройдете.

2 «ВЕДЬМАК 3: ДИКАЯ ОХОТА»

(2015, 18+): идите к поставленной цели, попутно выслеживая чудовищ и загля-дывая в атмосферные таверны, чтобы отведать махакамскую медовуху или каэдвенский стаут.

3 «ВРАТА БАЛДУРА 3» (2023, 18+):

соберите команду напарников, чтобы противостоять заговорам и зову абсолютной власти. Или присоединиться к ним. Каким бы ни был путь, в дорожном сундуке всегда найдется с десяток бутылок — от амнского десертного до марсемберского ледяного.

Авторские рецептуры
и сибирские традиции
кулажа



Настойка
Сиббиттер
Кедровая горькая
выдержанная, 0,5 л

499⁰⁰
349⁰⁰ ₽
-30 %

Настойка
Сиббиттер
Мед и табаско
полусладкая,
0,5 л

499⁰⁰
349⁰⁰ ₽
-30 %

Крепость
35 %

Дело вкуса

Виски — один из популярных алкогольных напитков, который оброс не только легендами, но и мифами. Развеем 3 основных.

Развеем 3 основных.

«Виски можно пить только в чистом виде»

Чтобы раскрыть свой богатый и глубокий вкус, виски не нуждается в дополнительных ингредиентах, однако если хочется добавить лед или, например, содовую — пожалуйста, никаких запретов. Главное, чтобы напиток приносил удовольствие.

Рекомендуется
подавать как
~~самостоятельный~~
напиток охлажденным
до 16-18 °С

**Богатый аромат
и вкус с нотами
благородного дуба,
ванили, свежих
фруктов, орехов
и специй**

Виски односолодовый
Грэй Глен Сингл Молт
0,7 л

~~899,-~~
699,- P -22%

«Все виски по вкусу одинаковы»

Виски примерно одинаковы, но только по названию категории напитка, а не по вкусу. Букет напитка и вкусовые нюансы складываются из традиций производства, сырья, бочек, времени выдержки и, конечно, купажа.

«Чем старше виски, тем лучше»

Да, с возрастом виски меняется, но «лучше» — это исключительно про ваш личный выбор. Одним могут нравиться насыщенные древесные тона, другие предпочитают легкую фруктовость. И все по-своему правы.

Виски зерновой **Фоулерс**
в сувенирной упаковке
со стаканом, 0,7 л

999⁰⁰
749⁰⁰ ₽ -25 %

**Яркий аромат
и мягкий вкус
с нотами шоколада,
ванили, перца,
карамели
и поджаренного
тоста бородинского
хлеба**

На обороте подарочной коробки — рецепты коктейлей на основе виски

Отличная Идея для подарка!

Сокровище нации

Теперь уже точно не выяснить, кто первым сотворил виски из кукурузы — пастырь Элайджа Крейг или доктор Джеймс Кроу, но случилось это в 1780-х в штате Кентукки, США. Официальное название за напитком закрепили только в 1840 году — спустя несколько десятилетий после начала его массового производства. До того момента его называли «виски округа Бурбон».

В 1964 году Конгресс США провозгласил бурбон национальным достоянием и утвердил его стандарты. Так, бурбоном с тех пор считается напиток крепостью не менее 40%, произведенный на территории страны без добавления красителей и ароматизаторов. Кроме того, в смеси злаков должно быть не менее 51% кукурузы, а выдержка должна происходить в бочках из американского дуба не менее 2 лет.

Вкус бурбона отличается от вкуса виски большей сладостью с обязательными мотивами дуба

Сбалансированный вкус с карамельными, зерновыми и древесными нотками

Виски зерновой
Бурбон **Олд
Вирджиния**, 0,7 л
2290⁰⁰
1490⁰⁰ ₽ -34 %

Бутылка бурбона из секретного сейфа послужила завязкой сюжета в фильме «Кингсман: Золотое кольцо» (18+)



ЧУДО В ЯГОДАХ

Можжевеловые эликсиры разной степени полезности человек делает не менее тысячи лет, но череда случайностей привела к успеху именно настойки, которые готовили зельевары в Нидерландах. В XVII веке эти настойки распровернули местные солдаты — они стали перегонять их в нечто духоподнимающее. Потом на ароматно-бодрящий напиток обратили внимание англичане — они увезли рецепт на родину и адаптировали под свои вкусы и реалии.

В итоге исторически сложились два основных способа производства можжевелового алкоголя — английский (джин) и голландский (женевер). Соответственно, и название за напитком закрепилось в честь шишкоягоды*: и «джин», и «женевер» восходят к *jupíperus* — латинскому имени можжевельника.

Ароматные спирты, полученные путем дистилляции, купажируют по классической рецептуре

Джин **Барристер**
Пинк, 0,7 л

799 00

679 00 ₽ -15%



* Ботаническое название плодов можжевельника

ЗОЛОТО Мексики

Вечер в компании друзей и текилы может стать чуточку разнообразнее, если вместо банальных тостов сопровождать шоты с напитком интересными фактами о нем же. И начать можно, например, с таких.

1 Текила — напиток, который готовят исключительно из сока листьев голубой агавы на территории 5 штатов Мексики из 31. И, кстати, агава не кактус, а растение из семейства спаржевых, которое растет на высотах около 1500 метров н.у.м.

2 «Предшественника» текилы — *пульке* — ацтеки начали делать чуть менее 1000 лет назад. Конкистадоры в свое время подкорректировали технологию, а современное название напиток получил во второй половине XVII века — когда в окрестностях поселка Текила началось его официальное промышленное производство.

3 Каждый год с 29 ноября по 13 декабря в Текиле проводят Национальный праздник текилы, на который съезжаются туристы со всего мира.

Текила Эсполон
бланко, 0,75 л

2990⁰⁰ 2790⁰⁰ ₽ -6 %

Гладкий вкус
с оттенками
ванили,
ананаса, перца
и пряностей

Blanco («серебряная»
или «белая») —
выдержка не более
2 месяцев

Эксклюзивный дизайн бутылки создан
в поддержку важной для мексиканцев
даты — Дня независимости

Текила Эсполон
Репосадо, 0,75 л

3590⁰⁰

3290⁰⁰ -8 %

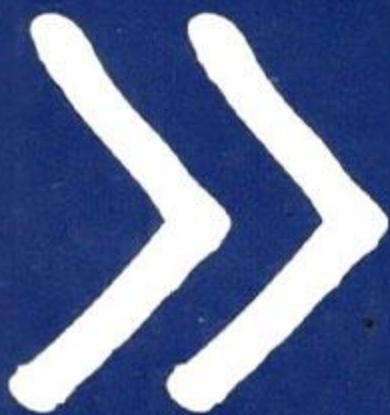
Мягкий вкус
с оттенками мяты,
фруктов, карамели
и трав

Reposado («отдохнувшая») — выдержка
от 2 до 11 месяцев
в деревянных бочках



ЦЕХ ПРОМТОВАРОВ

Вы держите в руках свежий выпуск журнала «Фабрика», а значит, наша команда уже потрудилась над тем, чтобы приготовить основу хорошего дня: собрали самые актуальные товары сезона, рассказала их знатоки. Пусть в 2024 году у вас будет 366 таких удачных дней!



СОБСТВЕННЫЕ МАРКИ

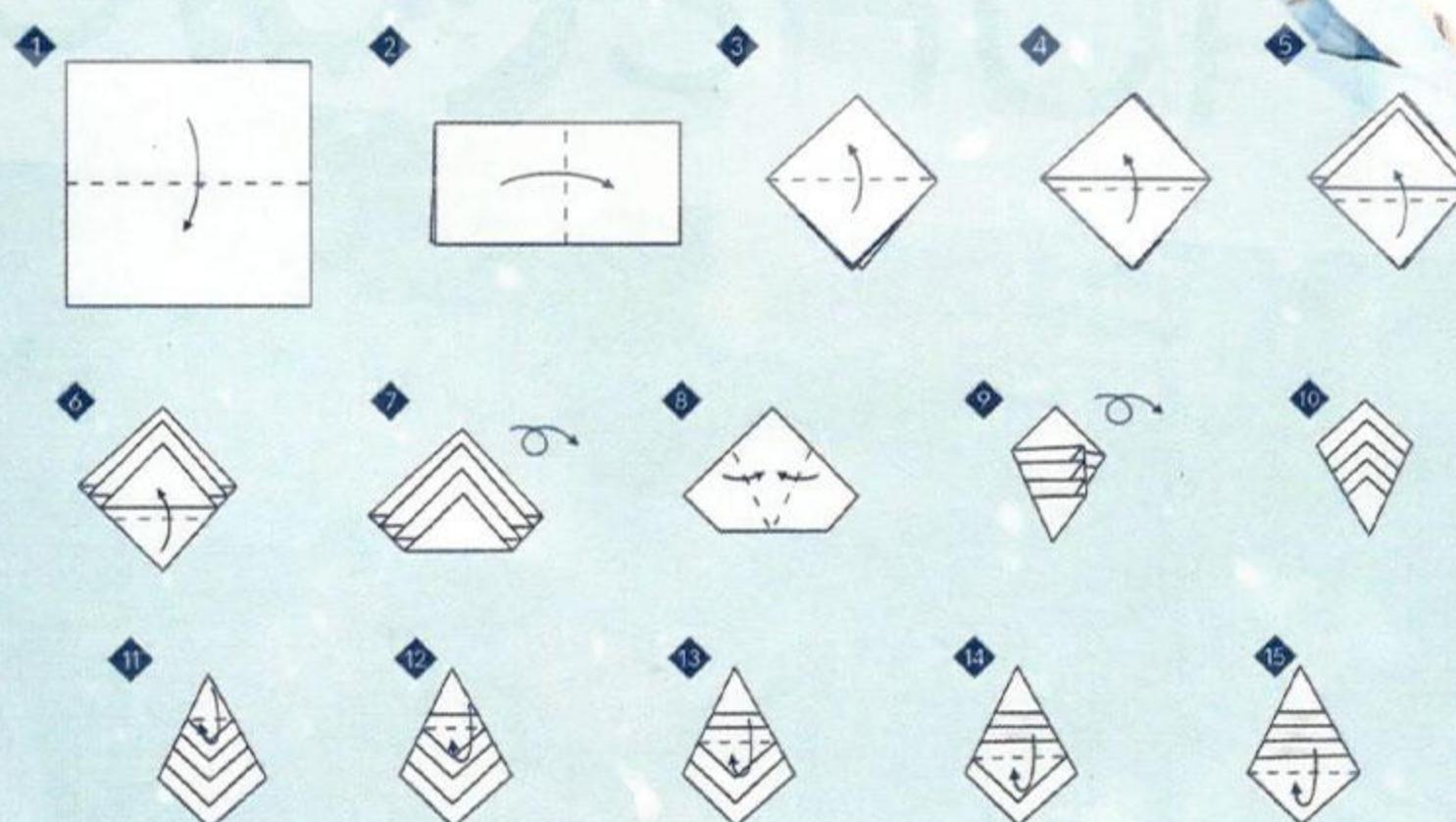
Талисман на удачу

Салфетки бумажные
трехслойные **Магнолия**
33 x 33 см, 20 шт.

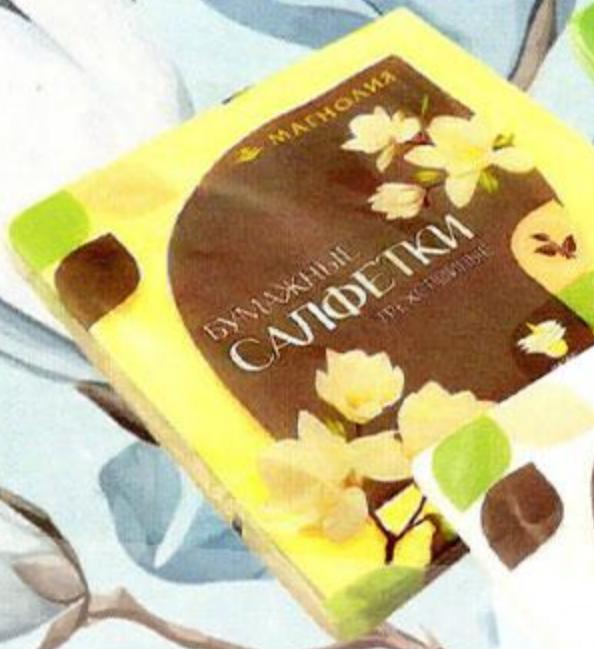
89⁹⁰

69⁹⁰ ₽ -22%

Искусство оригами — создание фигурок из бумаги — зародилось в Японии более 1000 лет назад. Тогда самураи обменивались дарами, завернутыми в причудливо свернутую бумагу, которая должна была символизировать пожелание удачи. Сегодня не надо быть самураем, чтобы сложить такое, например, из простой салфетки. Вот одна из схем — как раз к зимним праздникам.



Прочные салфетки из 100 %-ной целлюлозы — отлично держат форму, быстро впитывают, бережно и мягко ухаживают



Мороз и солнце

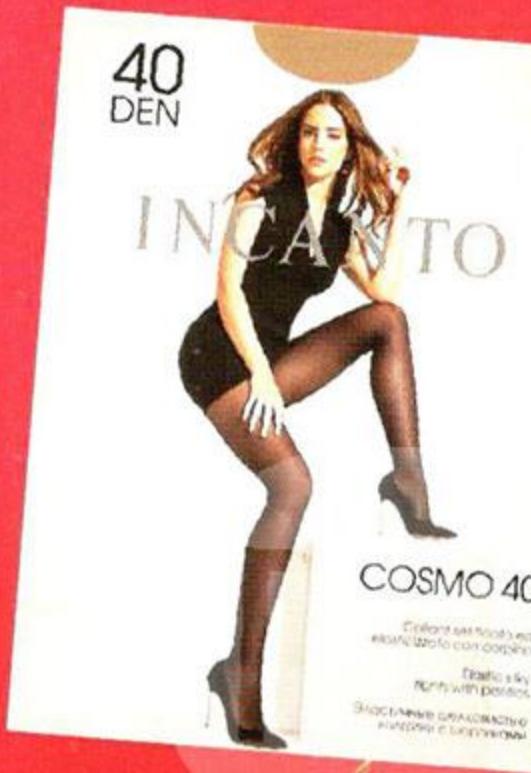
В советские времена модницы передавали из уст в уста советы, как сделать нейлоновые и капроновые колготки крепче, чтобы они оставались целыми в 2 раза дольше. Среди прочих лидировал совет класть новую упаковку с колготками в морозилку на несколько часов. Иногда предварительно колготки даже смачивали водой. Хотя производители колготок верность этого лайфхака не подтверждают, они, пожалуй, согласятся с тем, что для долгой носки за колготками все-таки нужен особый уход. Стирать их желательно вручную щадящими средствами, сушить вдали от отопительных приборов, хранить аккуратно сложенными или в висячем состоянии и выгуливать. Особенно, когда на улице и мороз, и солнце, и день чудесный.

Колготки **Инканто** Космо
40 ден натурель/дайно/
неро, размер 2/3/4/5

Колготки **Инканто**
Космо 70 ден дайно/
неро, размер 2/3/4/5

499⁰⁰
349⁰⁰ ₽ -30 %

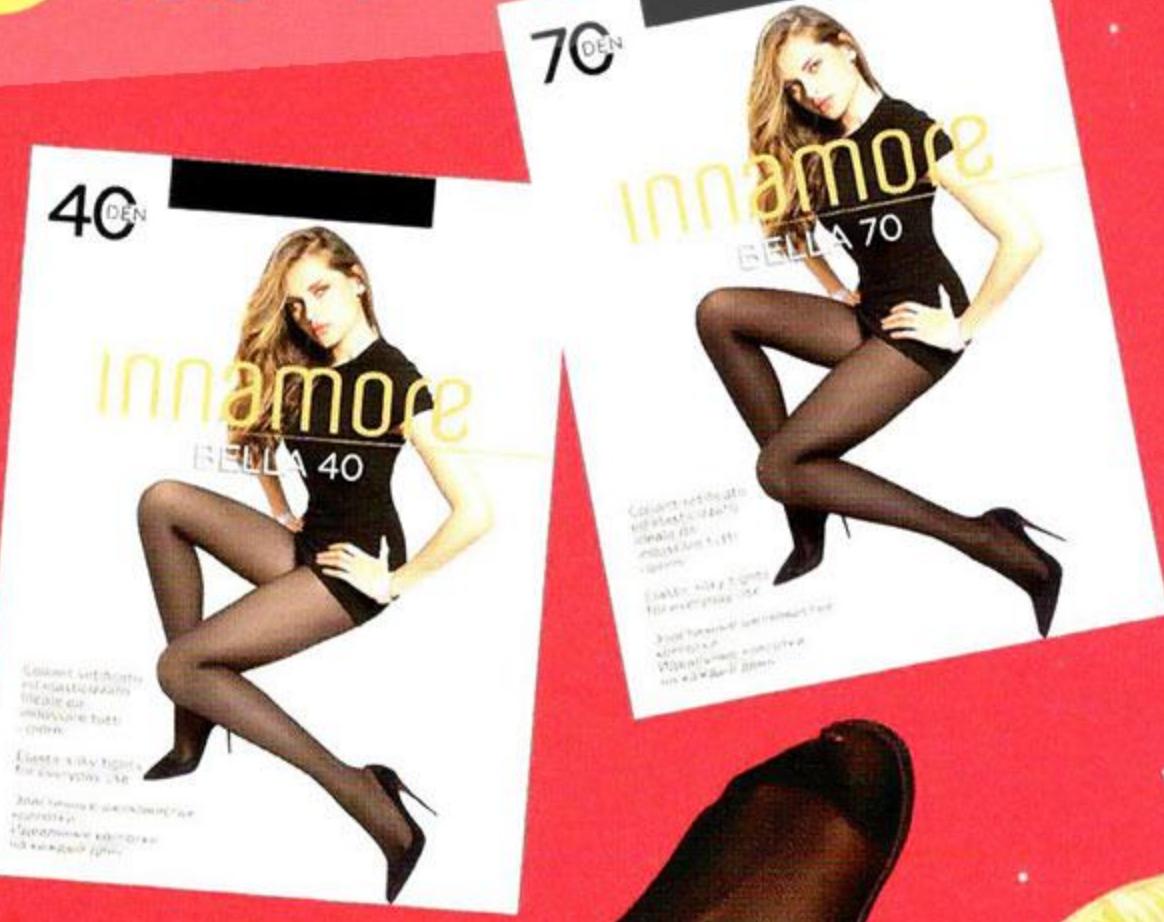
-31%
219⁰⁰ ₽



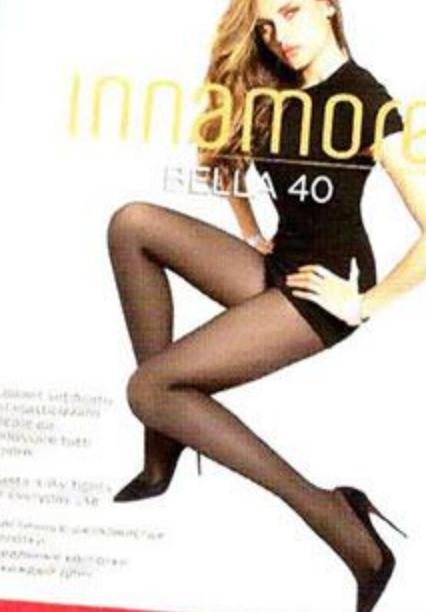
Колготки **Иннаморе**
Белла 40 ден дайно/
неро/миель, размер 2/3/4/5

449⁰⁰
299⁰⁰ ₽ -33 %
289⁰⁰
199⁹⁰ ₽ -30 %

Итальянское
качество



40 DEN



70 DEN



Колготки **Иннаморе**
Белла 70 ден дайно/
неро, размер 2/3/4/5

449⁰⁰
299⁰⁰ ₽ -33 %

289⁰⁰
199⁹⁰ ₽ -30 %

Салаты на заказ

Корпоративы, вечеринки и утренники, домашние посиделки или походы в гости — по какому бы поводу вам ни понадобился салат в эти зимние выходные, «Магнолия» готова выручать. Наши опытные мастера приготовят и задекорируют блюдо в нужном объеме, останется только подать к столу и наслаждаться.



Салат
Сельдь под шубой,
800 г
559⁰⁰ ₽



Салат Мимоза,
800 г
889⁰⁰ ₽

Легкий классический салат из тунца с морковью, куриным яйцом и майонезом

Сэкономим
время и силы

Гарантированный
вариант порадовать
большую компанию

Сделайте заказ
в ближайшем
к вам магазине

Заказы принимаются
за 2 дня
до события



Услуга
доступна

с 26 по 29
декабря

Предложение действует только на охлажденный ассортимент кулинарии бренда «Магнолия».

Продавец: ЗАО «Т и К ПРОДУКТЫ», 121357, г. Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720, 16+.
Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 14.12.23 по 11.01.24.