

❖ Перекрёсток

❖ Москва ❖ Ярославль ❖ Владимир ❖ Калуга ❖ Рязань
❖ Смоленск ❖ Новомосковск ❖ Иваново ❖ Тула ❖ Тверь

ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!

С 30 МАЯ
ПО 17 ИЮЛЯ



18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



Абрикосы
Шалах, 500 г

-16%
499⁹⁹
~~599⁹⁹~~



Персик
Инжирный, фасованный, 500 г

-20%
399⁹⁹
~~499⁹⁹~~



Питхайя
крупная, 1 кг

-16%
399⁹⁹
~~479⁹⁹~~



ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



Сырная тарелка



4 порции



15 минут



Сложность

Ингредиенты:

Сыр дорблю.....	200 г
Камамбер	200 г
Чеддер	200 г
Пармезан.....	200 г
Сыр «Голландский»	200 г
Для украшения:	
Мед.....	100 г
Орехи	200 г

Способ приготовления:

Нарежьте сыр чеддер пластинками (при необходимости), а затем сверните их в форме «рожка». Нарежьте кружок камамбера на небольшие треугольные кусочки. Нарежьте кубиками сыр пармезан, а «Голландский» – небольшими пластинками.

Выложите нарезанные сыры на большую тарелку для подачи, дополните их мёдом и орешками. Не забудьте сервировать тарелку шпажками или зубочистками, чтобы сыр было удобно есть. Можно подавать на стол!



Вино игристое CASA COLLER
Prosecco DOC белое брют, 11%, 0,75 л
(Италия)

-21% **ГХ5**
1099
1 399



Сыр КАМАМБЕР
мягкий, с белой плесенью, из козьего
молока, 55%, 125 г

-21% **ГХ5**
259⁹⁹
329⁹⁹



Ещё больше вкусных рецептов на

FOOD.RU

18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



-23% Гx5

159⁹⁹
209⁹⁹



Сыр EXCELSIOR
Truffle с трюфелем, 45%, 100 г



-21% Гx5

179⁹⁹
229⁹⁹



Сыр CHEZZI
Парреджио, 40%, 100 г



-34% Гx5

209⁹⁹
319⁹⁹



Сыр EXCELSIOR
Chevre из козьего молока, 50%, 100 г



-15% Гx5

279⁹⁹
329⁹⁹

Сыр ЗЕЛЕНАЯ ЛИНИЯ
Буррата мягкий, 45%, 150 г



-20% Гx5

229⁹⁹
289⁹⁹

Сыр ЧАСТНАЯ СЫРОВАРНЯ
Качотта с грецким орехом,
полутвердый, 50%, 200 г



-18% Гx5

299⁹⁹
369⁹⁹

Сыр ЧАСТНАЯ СЫРОВАРНЯ
Козий твердый, натуральный, 50%,
130 г



ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!

Тост с колбасой мортаделла



4 порции



20 минут



Сложность

Ингредиенты:

Хлеб цельнозерновой..... 8 ломтиков
Колбаса мортаделла..... 4 ломтика
Твердый сыр100 г
Куриное яйцо4 шт.
Маринованные огурцы2 шт.
Репчатый лук1 шт.
Помидор2 шт.
Майонез2 ст. л.
Горчица.....2 ст. л.
Оливки.....8 шт.
Соль по вкусу
Для подачи:
Салатные листья4 шт.

Способ приготовления:

Подготовьте ингредиенты. Поджарьте ломтики хлеба на горячей сухой сковороде по 3 минуты с каждой стороны. Освободите сковороду и выложите ломтики колбасы, поджарьте их на средне-сильном огне 2 минуты, затем переверните на другую сторону, выложите на них сыр и обжаривайте еще 2 минуты. На отдельной сковороде поджарьте 4 яичницы-глазуньи, посолите их. Чтобы при жарке колбаса не деформировалась, сделайте по ее краям небольшие надрезы. Приготовьте тосты. Смажьте половину ломтиков хлеба майонезом, а другую половину – горчицей. Выложите на ломтик с майонезом мортаделлу, сыр, лук, помидоры, маринованный огурец, оливки, жареное яйцо и накройте ломтиком, смазанным горчицей. Таким образом сформируйте все 4 тоста. Подавайте тосты с колбасой мортаделла на листьях салата.



Ещё больше вкусных рецептов на

FOOD.RU



-12% **ГХ5**
1049
1199

Вино игристое ABBAZIA
Florino d'Oro Prosecco DOC белое
сухое, 11%, 0,75 л (Италия)



Колбаса CORTADOR
Мортаделла варёная, категория А,
100 г

-28% **ГХ5**
9999
13999

18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

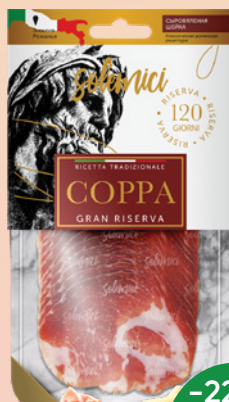
ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



Свинина СЫТНЫЙ ДОМ
Prosciutto сыровяленая, 70 г



Колбаса CASADEMONT
Сальчичон Монтанья Экстра
сыровяленая, категория А, 250 г



Шейка свиная SOLEMICI
Сорпа сыровяленая, категория Б,
нарезка, 90 г



Колбаса CASADEMONT
Лонганиза сыровяленая, 100 г

Колбаса SOLEMICI
Strolgino Di Kulatello, Салями
с орехами, с трюфелем, Чёрный
Принц сыровяленая полусухая, 330 г



ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!

Стейк из говядины с грибным соусом



4 порции



40 минут



Сложность

Ингредиенты:

Для основного блюда:
Стейк из говядины 400 г
Растительное масло 2 ст. л.
Соль 0,5 ч. л.
Смесь перцев 0,5 ч. л.
Для соуса и подачи:
Шампиньоны 200 г
Лук-шалот 60 г
Чеснок 1 зубчик
Пшеничная мука хлебопекарная 1 ст. л.
Сливки 20% жирности 200 мл
Соль 0,5 ч. л.
Черный перец молотый 0,2 ч. л.
Мускатный орех 1 ч. л.
Говяжий бульон 100 мл
Растительное масло 2 ст. л.
Помидор 200 г
Кудрявая петрушка 2 веточки

Способ приготовления:

Пожарьте мясо. Говяжьи стейки посыпьте с обеих сторон солью и смесью перцев. На сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте мясо с обеих сторон по 6 минут для полной прожарки. Выложите стейки на тарелку и накройте фольгой, чтобы они сохранили тепло.

Приготовьте соус. В сковороду из-под стейков добавьте масло, обжарьте сначала лук-шалот с чесноком в течение 6-7 минут, затем положите грибы. Посыпьте ингредиенты мукой, перемешайте и слегка обжарьте на минимальном огне 5-6 минут. Влейте говяжий бульон и сливки, тщательно перемешайте и варите на минимальном огне в течение 5 минут. Затем посолите, добавьте черный молотый перец, мускатный орех и варите соус, пока он не загустеет.

Для однородной структуры грибной соус можно перебить погружным блендером.

Стейки из говядины выложите на порционные тарелки и полейте сливочно-грибным соусом. Посыпьте стейки нарезанной кудрявой петрушкой и подавайте к любому гарниру вместе с дольками помидоров.



-15% **Гx5**
1099
1 299

Вино игристое RIONDO
Cuvee № 16 Prosecco Rose розовое
сухое, 11%, 0,75 л (Италия)



-19% **Гx5**
1699
2 099

Стейк TAURUS
Рибай Dry Aged из говядины,
категория A, 350 г



Ещё больше вкусных рецептов на

FOOD.RU

18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



-20% **Гx5**
799⁹⁹
999⁹⁹

Стейк МИРАТОРГ
Рибай, говядина, категория А,
охлажденный, 330 г



-16% **Гx5**
549⁹⁹
659⁹⁹

Окорок PORODA PRIME
молодого барашка, без кости,
категория А, 400 г



-15% **Гx5**
759⁹⁹
899⁹⁹

Котлета PORODA PRIME
из молодого барашка, на кости,
400 г



-17% **Гx5**
429⁹⁹
519⁹⁹

Филе кролика ЗЕЛЕНАЯ ЛИНИЯ
категория А, охлажденное, 500 г



Стейк УТИНАЯ ФЕРМА
для гриля, в маринаде, охлажденный, 480 г



-16% **Гx5**
399⁹⁹
479⁹⁹



ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



Тунец на гриле с белым соусом



2 порции



45 минут



Сложность

Ингредиенты:

Для основного блюда и соуса:

Стейк из тунца 600 г
Дижонская горчица 2 ст. л.
Греческий йогурт 200 г
Сливочный сыр 50 г
Чеснок 2 зубчика
Бasilik 20 г
Соль по вкусу
Черный перец молотый по вкусу
Для подачи:
Спаржа 80 г
Растительное масло 1 ст. л.

Способ приготовления:

Замаринуйте стейки. Промажьте стейки из тунца горчицей. Оставьте рыбу мариноваться на 30-40 минут.

Приготовьте соус. В емкость вылейте йогурт, добавьте к нему сыр. Положите базилик и чеснок. Все смешайте, добавьте соль и перец. Измельчите все ингредиенты с помощью погружного блендера.

Пожарьте кусочки тунца на гриле. Сковороду-гриль разогрейте и выложите на нее рыбные стейки. Обжаривайте каждый из них с обеих сторон по 2-4 минуты. Проверить готовность рыбы можно вилкой — мясо должно легко разделяться. Подавайте стейки из тунца с белым соусом и слегка обжаренной спаржей.



-23% Гx5

799⁹⁹
1 049

Вино игристое VALLFORMOSA
Classic Cava белое брют, 11,5%, 0,75 л
(Испания)



Тунец BKUS ART
филе без кожи, замороженное, 500 г

-20% Гx5

479⁹⁹
599⁹⁹



Ещё больше вкусных рецептов на

FOOD.RU

18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



Осетр ТЕНДЕР
горячего копчения, 100 г



-16% **Гx5**
349⁹⁹
419⁹⁹



-18% **Гx5**
449⁹⁹
549⁹⁹

Нерка ФЛАНДЕР
медальоны, 300 г



Осьминог ДВА КАПИТАНА
обыкновенный, целый, отварной,
в рассоле, 300 г

-33% **Гx5**
399⁹⁹
599⁹⁹



Краб НОВАЯ АЛЯСКА
Камчатский, в с/с, 330 г

-15% **Гx5**
3 399
3 999



-24% **Гx5**
899⁹⁹
1 199

Креветки КИНГ ФРОСТ
Аргентинские очищенные,
замороженные, 390 г



Икра осетровая РУССКИЙ ИКОРНЫЙ ДОМ
Стандарт зернистая, 100 г

-17% **Гx5**
4 699
5 699



ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



Фокачча с грибами, оливками и розмарином



4 порции



1 час
55 минут



Сложность

Ингредиенты:

Для теста:

Пшеничная мука хлебопекарная 500 г
Сухие дрожжи 5 г
Вода 400 мл
Соль 1,5 ч. л.
Оливковое масло 2 ст. л.

Для начинки и подачи:

Помидоры черри 250 г
Розмарин 1 веточка
Красный лук 1 шт.
Моцарелла 150 г
Вода 100 мл
Оливковое масло 1 ст. л.
Соус песто по вкусу
Оливки 17 шт.
Сушеные белые грибы 5 ст. л.

Способ приготовления:

Налейте 2 стакана воды в сотейник, нагрейте ее на среднем огне до теплого состояния. Перелейте теплую воду в глубокую миску, всыпьте в нее дрожжи, дайте им активироваться в течение 5 минут. Всыпьте к дрожжам муку и соль, влейте оливковое масло. Вымесите мягкое упругое тесто. Накройте его пищевой пленкой и оставьте подниматься на 40-60 минут. Выложите сушеные грибы в жаропрочную миску, залейте их 0,5 стакана горячей воды. Разрежьте луковицу на четвертинки, сыр нарежьте ломтиками, а оливки – пополам. Отделите листочки розмарина от стебля. Выложите поднявшееся тесто на стол, обомните и придайте ему скалкой форму прямоугольника. Переложите тесто на противень с пергаментной бумагой, смажьте оливковым маслом. Сложите с замоченных грибов воду. Равномерно выложите на тесто с сыром грибы, помидоры вместе с веткой, четвертинки лука, половинки оливок и листочки розмарина. Полейте все оливковым маслом. Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте противень с заготовкой в духовку и пеките фокаччу 20-25 минут. За 5 минут до готовности выложите сыр. Достаньте фокаччу из духовки и переложите на широкую деревянную доску или на блюдо. Нарежьте фокаччу ломтиками и подайте ее к столу, дополнив сливочным маслом или соусом песто.



1,5
л

-21% **Гx5**
2 199
2 799

Вино игристое CAMPO DEL PASSO
Prosecco белое сухое, 11%, 1,5 л
(Италия)



Оливки FRAGATA
Старинный рецепт в маринаде,
с косточкой, сорт Вердиаль, 340 г

-28% **Гx5**
229⁹⁹
319⁹⁹



Ещё больше вкусных рецептов на

FOOD.RU

18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



-20% Γ x5
269⁹⁹
339⁹⁹

Брускетта MARKET COLLECTION
вяленые томаты и оливки, 150 г



-21% Γ x5
329⁹⁹
419⁹⁹

Брускетта MARKET COLLECTION
из вяленых томатов с кешью, 150 г



-20% Γ x5
319⁹⁹
399⁹⁹

Томаты MARKET COLLECTION
вяленые, в подсолнечном масле,
280 г



-16% Γ x5
359⁹⁹
429⁹⁹

Перец MARKET COLLECTION
сладкий, фаршированный сыром,
185 г



-39% Γ x5
199⁹⁹
329⁹⁹

Оливки FRAGATA
Мансанилья с косточкой,
в рассоле "Гаспачо", 340 г



-16% Γ x5
149⁹⁹
179⁹⁹

Хлебные палочки ROBERTO
Грissини торинези, 125 г



ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



-28% $\Gamma \times 5$
329⁹⁹
459⁹⁹

Персики VEGDA PRODUCT
в лёгком сиропе, 880 мл



-21% $\Gamma \times 5$
329⁹⁹
419⁹⁹

Абрикосы VEGDA PRODUCT
половинки, в лёгком сиропе, 880 мл



-26% $\Gamma \times 5$
279⁹⁹
379⁹⁹

Конфитюр ZUEGG
Экстра из груш; из инжира, 320-330 г



-20% $\Gamma \times 5$
199⁹⁹
249⁹⁹

Печенье ST MICHEL
сливочное традиционное;
кокосовое, 120-130 г



-18% $\Gamma \times 5$
589⁹⁹
719⁹⁹

Манго MARKET
сушёное, 500 г



-20% $\Gamma \times 5$
799⁹⁹
999⁹⁹

Смесь ореховая GRAND MASTER
Гурман, 550 г



ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



-17% **ГХ5**
949⁹⁹
1 149

Вино игристое BRUT DARGENT
Blanc de Blanc Chardonnay белое
брют, 11,5%, 0,75 л (Франция)



-26% **ГХ5**
629⁹⁹
859⁹⁹

Вино CHATEAU VARTELY
Regala Riesling белое сухое, 13,5%,
0,75 л (Молдавия)



-15% **ГХ5**
729⁹⁹
859⁹⁹

Вино GALISPO
Rose розовое полусухое, 10,5%, 0,75 л
(Португалия)



-28% **ГХ5**
569⁹⁹
799⁹⁹

Вино TAKAR
Kangin выдержанное сортовое
белое сухое, 13,5%, 0,75 л (Армения)



-20% **ГХ5**
599⁹⁹
749⁹⁹

Вино SOL Y SOMBRA
белое сухое ординарное, 11,5%,
0,75 л (Испания)



-18% **ГХ5**
699⁹⁹
859⁹⁹

Вино PETER MERTES LIEBFRAUMLICH
Молоко любимой женщины
ординарное белое полусладкое,
8,5%, 0,75 л (Германия)



-30% **ГХ5**
699⁹⁹
999⁹⁹

Вино игристое RIONDO
Garda DOC Brut белое брют, 11,5%,
0,75 л (Италия)



-20% **ГХ5**
799⁹⁹
999⁹⁹

Вино игристое CASA COLLER
Spumante Brut белое брют, 11%, 0,75 л
(Италия)



-29% **ГХ5**
849⁹⁹
1 199

Вино игристое TOSTI
Asti DOCG белое сладкое, 7%, 0,75 л
(Италия)



18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



-15% **ГХ5**
849⁹⁹
999⁹⁹

Вино BRUMES DE GASCOGNE
ординарное розовое полусухое,
12,5%, 0,75 л (Франция)



-13% **ГХ5**
949⁹⁹
1 099

Вино DIAMANT
Sauvignon Gris сортовое
ординарное белое сухое, 12%, 0,75 л
(Франция)



-16% **ГХ5**
999⁹⁹
1 199

Вино TERRE SAUVAGE
Gris de Gris Pays d'Oc розовое сухое,
12%, 0,75 л (Франция)



-11% **ГХ5**
1499
1 699

Напиток спиртной APEROL
Aperitivo, 11%, 0,7 л (Италия)



-23% **ГХ5**
1149
1 499

Ликёр LIMONCELLO
Italicо десертный, 28%,
0,7 л (Италия)



-12% **ГХ5**
1049
1 199

Ликёр FRUKO SCHULZ
Triple Sec крепкий, 40%,
0,7 л (Чехия)



-12% **ГХ5**
1099
1 239

Джин SOUTH BANK
London Dry Gin, 37,5%,
0,7 л (Соединенное
Королевство)



18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРАЗДНИК ИГРИСТОГО ЛЕТА!



Апероль шприц

Ингредиенты:

Апероль 60 мл
Просекко 90 мл
Тоник 30 мл
Лимон
Лёд



Лимончелло шприц

Ингредиенты:

Лимончелло 60 мл
Просекко 90 мл
Тоник 30 мл
Лимон
Лёд



Клубника де шампань

Ингредиенты:

Джин 50 мл
Клубника 20 г
Игристое
вино 150 мл
Тоник
Лёд



Мимоза

Ингредиенты:

Игристое
вино 150 мл
Трипл сек 20 мл
Апельсиновый
сок 50 мл
Лёд



18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ