

Слата



2599⁹⁹

Пиво "Schloss Fels",
5%, 5 л



-13% ~~399.99~~
349⁹⁹

Рулька "Мираторг",
в специях,
охлажденная, 1 кг



-36% ~~109.99~~
69⁹⁹

Колбаски "Дымов",
пиколлини, в ассортименте,
сырокопченые, 50 г



109⁹⁹

Пиво "Братец Лис",
темное, фильтрованное,
4,9%, 0,45 л

**АКЦИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА
с 25 сентября по 8 октября 2024 г**

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

-35%
109⁹⁹
169,99

Пиво "Белый кролик", светлое, нефильтрованное, 4,8%, 0,45 л



109⁹⁹

Пиво "Чеширский кот", пшеничное, светлое, нефильтрованное, 4,9%, 0,45 л



-33%
119⁹⁹
179,82

Пивной напиток "Таркос Дубль Вишня", светлый, фильтрованный, 4,5%, 0,45 л



139⁹⁹

Пиво "Прага", silver классик, светлое, фильтрованное, 4,0%, 0,5 л



159⁹⁹

Пиво "Гротверг Вайсбир", 4,9%, 0,5 л



169⁹⁹

Пиво "Шофферхофер Хефвайзен", 5%, 0,5 л



179⁹⁹

Пиво "Кромбахер Пилс", светлое, фильтрованное, 4,8%, 0,5 л

Пиво "Либенвайс Вайзен", 5,1%, 0,5 л

189⁹⁹

Пиво "Budweiser Budvar", 5%, 0,5 л

Пиво "Bavaria", holland premium, 5%, 0,5 л



199⁹⁹

Пиво "Хейнекен", светлое, фильтрованное, 5%, 0,5 л

189⁹⁹

Пиво "Гиннесс", драфт, 4,2%, 0,44 л

239⁹⁹

Пиво "Пауланер Вайсбир", 5,5%, 0,5 л



249⁹⁹

"Shofferofer Grapefruit", 2,5%, 0,33 л

199⁹⁹

Пиво "Leffe Blonde", 6,6%, 0,33 л

259⁹⁹

Пивной напиток "Бланш Де Брюссель", светлый, нефильтрованный, 4,5%, 0,5 л



18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



2599⁹⁹

Пиво "Apostel Brau Unfiltrier", 5%, 5 л



2599⁹⁹

Пиво "Schwanenbräu", 5,2%, 5 л



2799⁹⁹

Пиво "Wolpertinger Lager", 4,9%, 5 л



3199⁹⁹

Пиво "Prazacka", 4%, 5 л



2799⁹⁹

Пиво "Grotweg Bayerisch Hell", 4,9%, 5 л



2999⁹⁹

Пиво "Mönchshof Weissbier", 5,4%, 5 л

Октоберфест

— знаменитый праздник, подкрепленный особыми гастрономическими изысками и вкуснейшим пивом!

Ежегодный праздник Октоберфест появился в 1810 году благодаря свадьбе будущего короля Людвига I, на котором были устроены гуляния с бесплатным пивом и скачками. Пенный напиток здесь — и в самом деле в центре внимания, но, помимо него, Октябрьские народные гуляния — уникальный красочный праздник со своими традициями.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



199⁹⁹

Французские колбаски для гриля "Ариант", свинина, горчица, 240 г
Австрийские колбаски для гриля "Ариант", свинина, курица, пряные травы, 240 г



299⁹⁹

Колбаски "Дымов", для гриля с беконом, для гриля с лисичками, 500 г



499⁹⁹

Ребрышки свиные, в брусничном маринаде, 1 кг

-18%
199⁹⁹
242,99

Корнишоны "Дядя Ваня", по-берлински, маринованные, 350 г



-13%
199⁹⁹
229,99

Огурчики "Пиканта", по-баварски, 460 г



Октоберфест ассоциируется с колбасками и сардельками и ребрышками, поэтому именно они открывают нашу подборку. Сосиски с сардельками обжаривают, нарезают и подают с хлебом, соусами, солеными огурцами и другими топингами.

-17%
249⁹⁹
299,99

Томаты вяленые "Густория", 210 мл



-21%
54⁹⁹
69,99

Кетчуп "Балтимор", шашлычный, томатный, адмирал, 260 г



-21%
74⁹⁹
94,99

Соус майонезный "Махеевъ", сырный, 200 г



-18%
139⁹⁹
169,99

Майонез "Гастрономъ", провансаль, экон., 50%, 800 г



Курица в пиве



-14%
369⁹⁹
429,99

Цыпленок табака
"Петруха" в маринаде,
1 кг

Готовим:

Курицу перед приготовлением промойте, разделайте на порционные куски. Лук очистите от шелухи, нарежьте полукольцами. Зубчики чеснока почистите и пропустите через пресс. Замаринуйте курицу. Куски мяса посолите, приправьте перцем и паприкой, натрите чесноком и оставьте на 60 минут мариноваться. Приготовьте курицу. Разогрейте сковороду с растительным маслом на сильном огне, затем убавьте огонь и выложите полукольца лука. Обжарьте их до золотистого цвета. Затем отодвиньте лук на край сковороды и обжарьте кусочки курицы по 5-7 минут с каждой стороны. Влейте в сковороду пиво, перемешайте, накройте крышкой и тушите около 15 минут.

Вам понадобится:

- ◆ Курица - 1 кг,
- ◆ Чеснок - 4 зубчика,
- ◆ Репчатый лук - 360 г,
- ◆ Пиво светлое - 250 г,
- ◆ Растительное масло - 17 г,
- ◆ Соль, перец и паприка - по вкусу.



-17%
389⁹⁹
469,99

Куриный микс
"Петруха", бедро,
голень, крыло
в маринаде барбекю,
1 кг



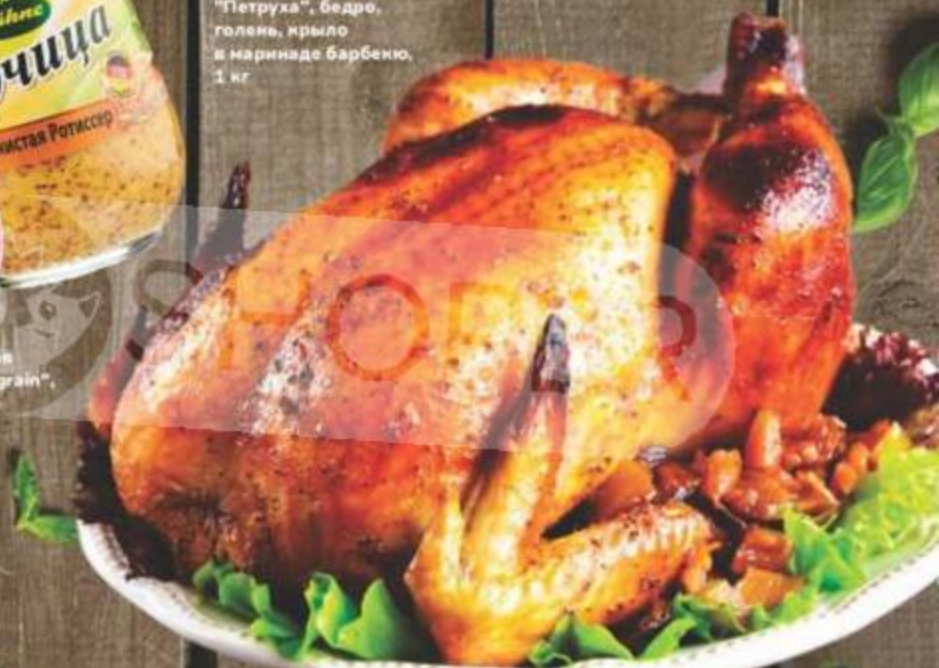
109⁹⁹

Пиво "Безумный шляпник",
светлое, фильтрованное,
4,2 %, 0,45 л



389⁹⁹

Горчица зернистая
"Kühne Mustard grain",
250 мл

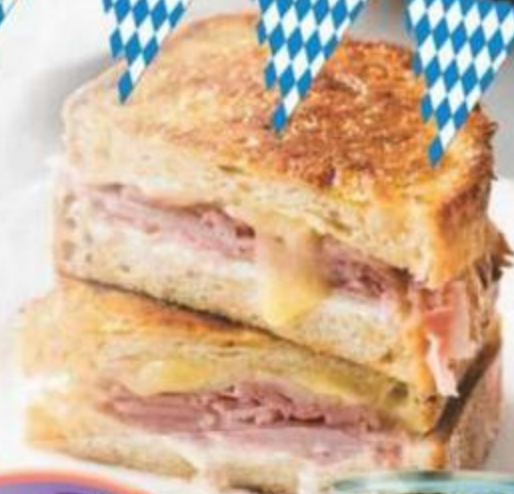


18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вкуснейшие тосты на поджаренном хлебе с сыром идеально гармонирует с сырокопчеными колбасными изделиями.

♦ **Вам понадобится:** Хлеб, колбаса, сыр, творожный сыр и листья салата.

♦ **Готовим:** Вымойте листья салата, обсушите их с помощью бумажного полотенца. Маслины нарежьте колечками. Приготовьте сковороду. Нарежьте колбасу и сыр кружочками. Хлеб немного подсушите на сухой сковороде с обеих сторон по 2-3 минуты. Сделайте тосты. Намажьте на хлеб сливочное масло, затем выложите на каждый ломтик листья салата, поверх положите колбасу и сыр.



-34%
99⁹⁹
130,89

Колбаски "Дымов", пикантные, полусухие, слим, со вкусом хамона, острые, 70 г



59⁹⁹
64,89

Багет "Французский", 500 г



-21%
109⁹⁹
139,89

Сыр творожный "Виолетт", сливочный, с креветками, 70%, 140 г



-19%
129⁹⁹
159,89

Оливки "Global VILLAGE", зеленые, без косточки, 300 г



69⁹⁹
74,89

Багет "Старинный", 270 г

259⁹⁹
279,89

Свинина оригинальная "Кусно", копчено-вареная, 300 г



-17%
214⁹⁹
259,89

Сыр "Маасдам", брест-литовск, 45%, 200 г



-14%
59⁹⁹
69,89

Майонез "СВЕЖИЙ", 37%, 400 г

Если предпочитаете сытные закуски под пиво, приготовьте багет с грудинкой. Из-за большого количества шпика блюдо получится очень сочным и ароматным.

♦ **Вам понадобится:** Багет, помидор, грудинка, горчица, чеснок, майонез, соевый соус, соль, перец, паприка по вкусу.

♦ **Готовим:** Выложите в миску половину сыра, положите майонез, горчицу, измельченный чеснок и петрушку, перемешайте ингредиенты. Багет разрежьте вдоль на две части. Каждую часть багета смажьте начинкой из сыра. Положите ломтики свинины, предварительно немного обжарив. Поверх них разложите помидоры и посыпьте оставшимся тертым сыром.





59⁹⁹

Салат "Баварский",
с колбасой и капустой,
100 г



69⁹⁹

Салат "Мюнхенский",
с охотничьи колбасками,
100 г



49⁹⁹

Капуста тушеная
с охотничьи колбасками,
100 г

Классическое меню **Октоберфеста** включает в себя свиные рульки, тушеную и «свежую» кислую капусту, различные салаты на основе картофеля и еще много всего вкусного...



49⁹⁹

Картофель "По деревенски",
100 г



79⁹⁹

Колбаски куриные,
100 г



Obatzda

Обацда – классический немецкий (точнее баварский) сырный дип к пиву, имеющий в своем составе сыр бри (можно заменить камамбером), сливочное масло и пшеничное пиво! Отличная закуска-дип или «намазка». Одна из визитных карточек **Октоберфеста**.

Вам понадобится: творожный сливочный сыр, сыр "Бри", масло сливочное, пшеничное пиво, тмин молотый, паприка, соль, черный молотый перец, зеленый лук, репчатый лук. Готовим: Нарезать сыр бри некрупными кубиками, добавьте к нему творожный сыр, сливочное масло, пиво, специи и вилкой хорошенько перемешайте смесь. Накройте чашку пленкой, поставьте ее в холодильник и дайте настояться по меньшей мере в течение 3 часов. Выньте чашку из холодильника и дайте ей согреться до комнатной температуры. Подавайте, украсив рубленым зеленым луком и перьями из лука репчатого. Обратите внимание, что закуска может храниться в холодильнике не более 3 дней (без лука!).

-16%
259⁹⁹
~~309,99~~

Сыр "Бри", натура, 60%, 125 г

-28%
209⁹⁹
~~289,99~~

Сыр "Маасдам Голд", радость вкуса, 45%, 200 г

-23%
219⁹⁹
~~285,99~~

Сыр "Швейцарский", киприно, 180 г



299⁹⁹

Хрен столовый "KUHNE", table horseradish



349⁹⁹

Соус чесночный "KUHNE", made for veggie garlic sauce with mediterranean herbs, со средиземноморскими травами, 235 мл



Соус для бургеров "KUHNE", made for meat chipotle burger style, с копченым перцем халапеньо, 235 мл



Соус томатный "KUHNE", made for meat smoked pepper bbq, барбекю с копченым перцем, 235 мл

-41%
99⁹⁹
189,99

Колбаски
«ПодПивасики»,
спк, острые, с сыром,
сырокопченые, 100 г



-32%
169⁹⁹
249,99

Колбаски "Жорики",
дымов, полукопченые,
полукопченые с сыром,
250 г

199⁹⁹

Бастурна "Гавр",
из курицы, 50 г



229⁹⁹

Бастурна "Гавр",
из свинины, 50 г

179⁹⁹

Валенное мясо "Рыцарское",
говядина, кабан, кура,
оленина, 50 г



289⁹⁹

Мясо "Межениновская
птицефабрика",
копчено-вареное, к пиву,
200 г



199⁹⁹

Чипсы "Межениновская
птицефабрика", из мяса
сырокопченые, из красного
мяса сырокопченые, 100 г

Помимо основной еды, на закуску
к пиву идут различные чипсы,
сухарики и гренки.



-19%
64⁹⁹
79,99

Кальмар "Бирка",
сушеный, 38 г



-13%
69⁹⁹
79,99

Рыба "Бирка",
полосатик желтый,
сушеный, 40 г

-18%
134⁹⁹
184,99

Кета, соломка,
сушеная, 100 г



-12%
149⁹⁹
189,99

Минтай, филе,
сушеный, 100 г



-25%
14⁹⁹
19,99

Сухарики "Кириешки",
ветчина сыр, салями, 40 г



-20%
39⁹⁹
49,99

Сухарики "ЗКорочки",
ржаные малосольные огурцы
+соус тартар, ржаные нурица
+соус терияки, 60gr+25 мг



-20%
39⁹⁹
49,99

Сухарики-гренки
"Воронцовские",
со вкусом чеснока,
60 г



-17%
49⁹⁹
59,99

Гренки "Авертон",
ржаные шашлык,
ржаные холодец
с хреном, 100 г



-19%
64⁹⁹
79,99

Чипсы рифленные
"От Мартина",
со вкусом креветок,
со вкусом шашлыка,
со вкусом сыра, 100 г



-23%
49⁹⁹
64,99

Семечки "от Мартина",
отборные, 100 г



-22%
69⁹⁹
~~89,99~~

Чипсы "SUPER",
вкус васаби, вкус шашлыка,
вкус краба, 70 г



-18%
69⁹⁹
~~84,99~~

Сухарики "Хрустим",
багет сметана и зелень,
100 г



99⁹⁹

Гренки "Домашние",
с чесноком, холодец с хреном,
малосольные огурчики, 120 г



-42%
139⁹⁹
~~239,89~~

Чипсы "Лейс",
стакс пикантная
паприка, 140 г



89⁹⁹

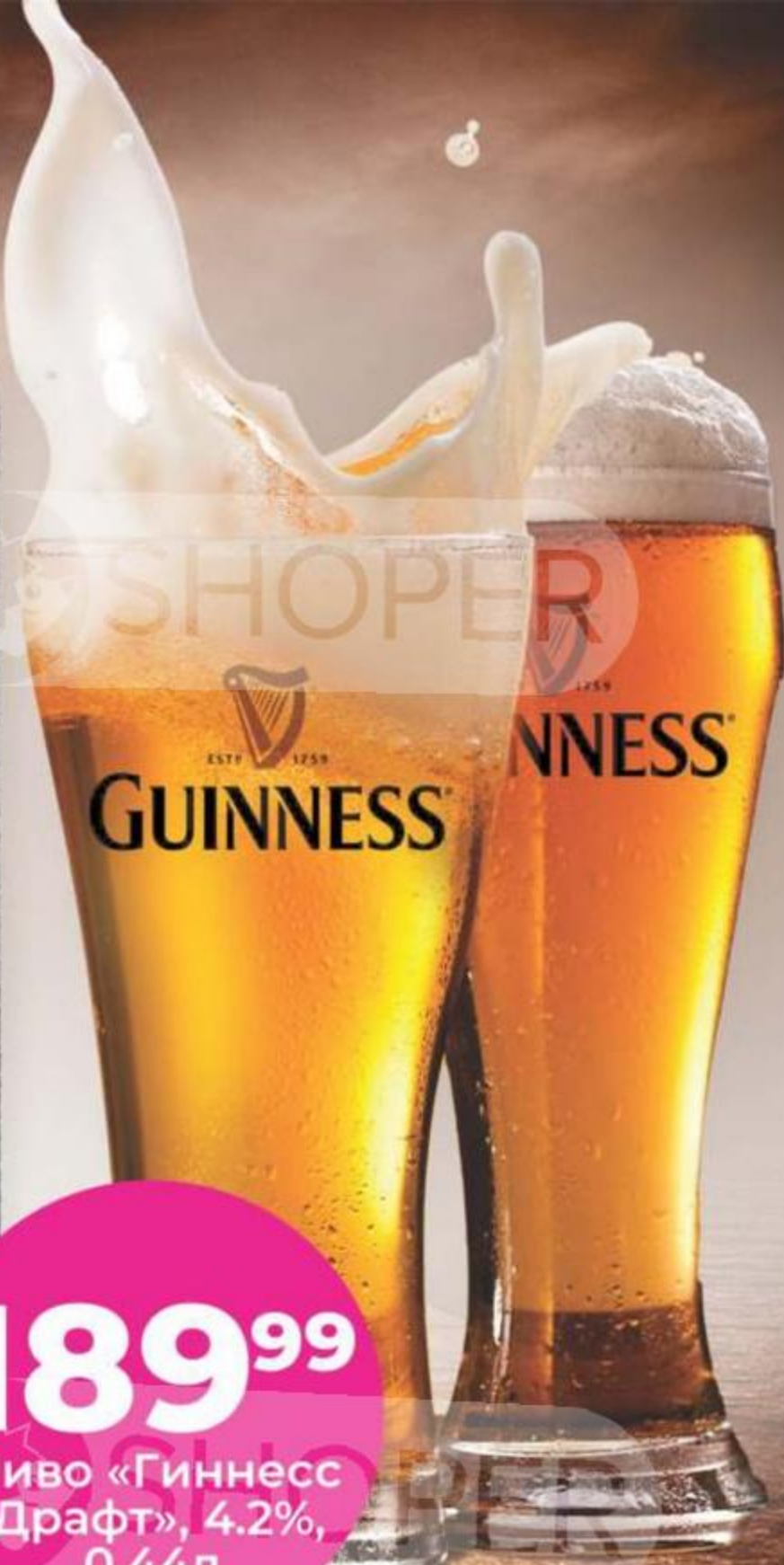
Сухарики "Снэжушки",
пшеничные копченый
лосось, пшеничные сало
горчица, пшеничные
телятина чеснок, 80 г



109⁹⁹

Гренки "Волнистые",
со вкусом чеснока, 75 г





189.99

Пиво «Гиннесс
Драфт», 4.2%,
0.44л

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



SLATA



SLATA_IRK



@FRESHKARTA



СЛАТАКОМПАНИЯ



Товары могут быть представлены не во всех магазинах торговой сети. Количество товаров ограничено. Объем одной покупки по некоторым товарам может быть ограничен. Цены указаны в рублях. Внешний вид товара может отличаться от представленного на фото. Акционные цены действуют с 11:00 первого дня акции. Бонусы по FreshKarte на товары из каталога не начисляются. Скидка на товары, указанные в каталоге, рассчитывается согласно правил округления. Правила округления прописаны на сайте www.slata.ru. ООО «Иркус», ул. Депутатская, 84/3, пом. 2, ОГРН 108381008660. ООО «Слата» вправе изменить розничную цену на внешнюю позицию в промо период как в большую, так и в меньшую сторону, в зависимости от требований поставщика.