

ВСТРЕЧА СО ВКУСОМ

10.06-24.06.25

ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ,
стейк, весовая, 1 кг

-11%

1499
~~1699~~



ШАШЛЫК
ИЗ СВИНОЙ ЛОПАТКИ,
без кости,
в маринаде Алабама,
охлажденный,
весовой, 1 кг

-26%

369⁹⁹
~~499~~⁹⁹

МОРКОВЬ
ПО-КОРЕЙСКИ,
150 г

-15%

54⁹⁹
~~64~~⁹⁹



ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ,
непотрошенная,
свежемороженая,
весовая, 1 кг

-15%

799⁹⁹
~~949~~⁹⁹



вариант приготовления блюда



-15%

30⁴⁹
~~35~~⁹⁹

САЛАТ МОНАСТЫРСКИЙ,
весовой, 100 г

ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ
ЛЕНТА FRESH,
в маринаде, охлажденная,
весовая, 1 кг

-10%

269⁹⁹
~~299~~⁹⁹

lenta.com/sm



супер
лента

Стейки из бедра индейки на углях во фруктовом маринаде

Маринование 1 час 30 минут | Приготовление 30 минут

- Ингредиенты:
- Папайя – 1 кг
 - Апельсины – 2 шт.
 - Горчица зернистая – 2 ст. л
 - Индейка (филе бедра) – 1,2 кг
 - Растительное масло – 2 ст. л
 - Соль – по вкусу
 - Перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления:

1. Разрежьте папайю вдоль пополам, выньте семечки и измельчите их в блендере вместе с цедрой и соком апельсинов и примерно 150 г мякоти папайи. Добавьте горчицу.

2. Мякоть бедра нарежьте поперек волокон на куски толщиной 2 см. Посолите стейки и поперчите, положите в контейнер, влейте маринад, перемешайте руками, закройте. Маринуйте 1–1,5 часа, не больше.

3. Подготовьте угли в мангале или котле барбекю (они должны хорошо прогореть и подернуться белым пеплом) или разогрейте гриль.

Прогрейте решетку и смажьте 1 ст. л. растительного масла.

4. Отряхните мясо от маринада и смажьте оставшимся маслом. Выложите на решетку и жарьте над сильными углями, переворачивая раз в 2 минуты, примерно 20 минут.

5. Перед разделкой положите индейку на блюдо, накройте фольгой и дайте отдохнуть 10 минут. Пока мясо отдыхает, нарежьте папайю вместе с кожурой «стейками» толщиной 3 см, выложите на решетку и слегка обжарьте. Подавайте стейки из индейки с папайей.

Шашлычки из креветок с черри и колбасками

Подготовка 20 минут | Маринование 20 минут
Приготовление 30 минут

- Ингредиенты:
- Оливковое масло – 6 ст. л
 - Чеснок – 4 зубчика
 - Уксус яблочный – 4 ч. л
 - Смесь итальянских трав – 1 ч. л
 - Паприка сладкая – 3 ч. л
 - Перец чили молотый – 0,5 ст. л
 - Креветки королевские – 12 шт.
 - Колбаски для жарки – 3 шт.
 - Лук красный – 2 шт.
 - Помидоры черри – 12 шт.
 - Растительное масло – 1 ст. л
 - Соль – по вкусу
 - Перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешайте венчиком оливковое масло, очищенный и пропущенный через пресс чеснок, уксус, итальянские травы, паприку, чили. Посолите, поперчите. Выложите креветки в маринад и оставьте на 20 минут.

2. Каждую колбаску разрежьте поперек на 4 части. Луковицы очистите, разрежьте на четвертинки, затем разделите на чешуйки.

3. Подготовьте шашлычки, нанизав на металлические шпажки или тонкие шампуры ингредиенты в следующем порядке: креветка, кусочек колбаски, помидор черри, 2–3 чешуйки красного лука. Затем дважды повторите слои. Обильно смажьте шашлычки с помощью кисточки маслом с травами и специями.

4. Запекайте шашлычки на хорошо разогретой смазанной растительным маслом решетке 10 минут. Время от времени переворачивайте и смазывайте ароматным маслом.

5. Подавайте шашлычки с зеленым салатом, свежими овощами. Оставшееся ароматное масло перелейте в соусник и подайте отдельно.



-22%

139⁹⁹
~~179⁹⁹~~

БУРГЕР МИРАТОРГ BLACK ANGUS,
из говядины, охлажденный,
200 г



от 2 шт.
129⁹⁹*

-21%

149⁹⁹
~~189⁹⁹~~

*Цена указана за единицу товара и действительна при одновременной покупке 2 и более шт.
При покупке 1 шт. цена будет составлять 149,99 руб.

КУРОБУРГЕР ТРОЕКУРОВО,
из мяса цыплат-бройлеров,
охлажденный, 300 г



-15%

169⁹⁹
~~199⁹⁹~~

КОЛБАСКИ
БЛИЖНИЕ ГОРКИ ШАШЛЫЧНЫЕ,
охлажденные, 400 г



-13%

249⁹⁹
~~289⁹⁹~~

КУПАТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ
ИНДИЛАЙТ ПО-ДОМАШНЕМУ,
охлажденные, 500 г



-15%

27⁹⁹
~~32⁹⁹~~

100 г

САЛАТ СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ,
весовой



-15%

33⁹⁹
~~39⁹⁹~~

100 г

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО,
весовой



-15%

42⁴⁹
~~49⁹⁹~~

100 г

НАБОР ДЛЯ ОКРОШКИ,
с ветчиной, весовой



-14%

57⁹⁹
~~67⁹⁹~~

100 г

БЕДРА КУРИНЫЕ,
гриль, весовые



-23%

419⁹⁹
~~549⁹⁹~~

СТЕЙК ЛЕНТА FRESH,
из свиной корейки, в маринаде
барбекю, охлажденный, весовой, 1 кг



-23%

549⁹⁹
~~714⁹⁹~~

ФИЛЕ БЕДРА ИНДЕЙКИ,
охлажденное, весовое,
1 кг



-12%

739⁹⁹
~~849⁹⁹~~

ЛЮЛЯ-КЕБАБ,
из говядины, охлажденный,
весовой, 1 кг



-27%

579⁹⁹
~~799⁹⁹~~



КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ,
в панцире, с головой,
варено-мороженные, весовые, 1 кг



печём
каждый день

выгодно

49⁹⁹

ЛЕПЕШКА
УЗБЕКСКАЯ,
250 г



-20%

59⁹⁹
~~74⁹⁹~~

ЛАВАШ
АРНАУТ ТАНДЫРНЫЙ,
200 г



-15%

54⁹⁹
~~64⁹⁹~~

БУЛОЧКИ КОЛОМЕНСКОЕ,
пшеничные, с кунжутом/
для хот-дога, 180 г



-11%

79⁹⁹
~~89⁹⁹~~

КРАЮШКИ ХЛЕБНЫЙ ДОМ,
ржано-пшеничные,
240 г

Возьми с собой!



КРУАССАН,
с шоколадной начинкой,
55 г

-14%

29⁹⁹

~~34⁹⁹~~



-10%

89⁹⁹
~~99⁹⁹~~

БРЕЦЕЛЬ ДОГ,
150 г



-16%

99⁹⁹
~~119⁹⁹~~

КРУАССАН МИРАТОРГ,
с ветчиной и сыром,
охлажденный, 110 г



-15%

134⁹⁹
~~159⁹⁹~~

ЭНДВИЧ YORK FRESH,
с цыпленком, беконом и яйцом,
охлажденный, 150 г

Только
в Супер Ленте



-13%

94⁹⁹
~~109⁹⁹~~

НАПИТОК/МОРС ЛЕНТА FRESH,
негазированный, 500 мл,
в ассортименте



-10%

57⁹⁹
~~64⁹⁹~~

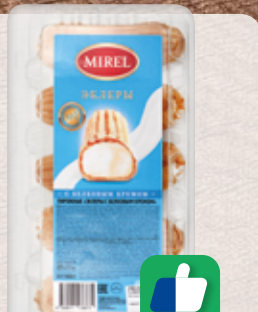
САМСА,
с говядиной, 100 г



-14%

59⁹⁹
~~69⁹⁹~~

ТРУБОЧКА СО СГУЩЕНКОЙ,
75 г



ВЫГОДНО

174⁹⁹

ПИРОЖНЫЕ ЭКЛЕРЫ MIREL,
с белковым кремом,
160 г

супер  лента

10.06 – 24.06.25

| 8-800-700-4111

| LENTA.COM/SM

СЗФО

Предложения по Карте №1 с 10.06.25 по 24.06.25, при наличии товара (если иное не указано в соответствующем предложении). Цены указаны с учетом скидки. Скидки средние по сети, указаны справочно и рассчитаны от цены без Карты №1, не суммируются с другими или применяются наибольшая. Размер скидки может быть уменьшен, чтобы цена товара со скидкой была не ниже МРЛ. Предложения действительны только в Супер Ленте и могут быть изменены условия и ассортимент. Подробности на lenta.com, стойках информации и по тел.: 88007004111. *№1 по количеству покупателей считающих, что программа лояльности по Карте №1 выгодная (опрос покупателей Ленты 2024).