

О ВИНЕ и *бусе*



1390⁰⁰

1990⁰⁰

ВИНО CHATEAU DE
LABORDE PINOT NOIR

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 12.5%
0.75 л | ФРАНЦИЯ БУРГУНДИЯ

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Цены действительны с 28.02 по 13.03.22 г.

18+ МИРАТОРГ СУПЕРМАРКЕТ
Магазин № 100
ул. Тимура Фетисова, 10
+7 (495) 123-45-67



Мы подготовили для вас:

Владелица винодельни Fattoria Le Pupille Элизабетта Джеппетти стала первой женщиной, получившей титул «Винодел года» от немецких журналов Der Feinschmecker и Wein Gourmet.

В 1980-х годах в США Тери Фарендорф, Мели Пулман и Ким Джордан одними из первых в США начали открывать крафтовые пивоварни. Благодаря этому сегодня мы знаем, что пиво делится не только на тёмное и светлое.

Знаменитый односолодовый виски Chardonnay изобрела и довела до идеала Хелен Камминг.

Список можно продолжать долго. Но мы просто пожелаем всем женщинам счастья, успехов, веры в свои силы и хороших людей рядом. А с хорошими напитками поможет «Мираторг».

Март

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

ВЫБОР
Совета

629⁹⁰
~~769⁹⁰~~

**THREE JAILBIRDS
SAUVIGNON
BLANC**

БЕЛОЕ | СУХОЕ
12.5% | 0.75 л
АВСТРАЛИЯ

Рекомендуемая
температура подачи: 10–12 °C

Аромат свежескошенной травы и лимона.
Вкус освежающий, почти «хрустящий»,
с нотами крыжовника и хорошим балансом
кислотности.

К овощам, рыбе, аперитив.

THREE JAILBIRDS SYRAH

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14.5%
0.75 л | АВСТРАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Богатый фруктовый аромат с преобладанием
вишни и нотками специй. Насыщенный вкус:
малина, вишня, сухие травы. Долгое после-
вкусие.

К мясу-гриль и овощам.



629⁹⁰
~~769⁹⁰~~

THREE JAILBIRDS PINOT GRIGIO

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5% | 0.75 л
АВСТРАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °C

Изящный аромат цитрусовых и белых
цветов. Вкус чистый и мягкий, с оттен-
ками цитрусовых. В послевкусии тонкая
кислинка.

К овощам, рыбе, аперитив.

ВЫБОР
Семьи

GRILLO SICILIA

БЕЛОЕ | СУХОЕ
12% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая
температура подачи:
10-12 °C

Нежный аромат
с оттенками меда
и персиков. Гармоничный легкий вкус
и приятная сладость
в послевкусии.

К овощам, десертам,

439⁹⁰
—549⁹⁰



839⁹⁰
—1190⁰⁰

SOL DEL CONDE RIOJA

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 12%
0.75 Л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 15 °C

Богатый аромат (чернослив, специи, какао)
и фруктовый вкус с хорошо сбалансированной кислотностью.

К мясным закускам, дичи.

DOJAN ROSE

РОЗОВОЕ | СУХОЕ | 13% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8-10°C

Легкое вино с освежающим фруктовым
букетом, где на первый план выходит спелая
вишня.

К рыбе, ризotto,
белому мясу, сырят.



**BIANCO
DEL CAMUL**

БЕЛОЕ | СУХОЕ
13% | 0.75 Л
ИТАЛИЯ

Рекомендуемая
температура
подачи: 12-13 °C

Обладает цветочным
букетом
с мягкими оттенками
свежей соломы.

К рыбе, ризotto,
белому мясу, сырят.

1160⁰⁰
—1650⁰⁰

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Сырье не снабжается с погодами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг».

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

**T'AIR D'OC SYRAH**

КРАСНОЕ | СУХОЕ
13.5% | 0.75 л
ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 15 °C

Аромат красных фруктов и пряностей. Хорошо структурированный среднетяжелый вкус с мягкими танинами.

К мясным блюдам, сырам.

559⁹⁰
699⁹⁰



**T'AIR
D'OC**
SYRAH

INDICATION GEOGRAPHIQUE
PROTEGEE PAYS D'OC

INKERMAN

INKERMAN
SINCE 1961
MUSCAT
INKERMAN
2014
WINEMAKER SELECTION

INKERMAN MUSCAT

БЕЛОЕ | ПОЛУСЛАДКОЕ
10-14% | 0.75 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10-12 °C

Нежный аромат с оттенками меда и персиков. Гармоничный легкий вкус и приятная сладость в послевкусии.

К овощам, десертам.

524⁹⁰
699⁹⁰



1288⁰⁰
1840⁰⁰

LABORDE AU CHÂTEAU
Rosé Blanc
PINOT NOIR & ALIGOTÉ

**BRUNO ANDREU
AROMATIC SAUVIGNON**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5%
0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 14-16 °C

Аромат фруктовый, с нотами маракуйи. Вкус освежающий, с нотами манго и умеренной кислотностью.

К морепродуктам.

**LABORDE DE CHATEAU
ROSE**

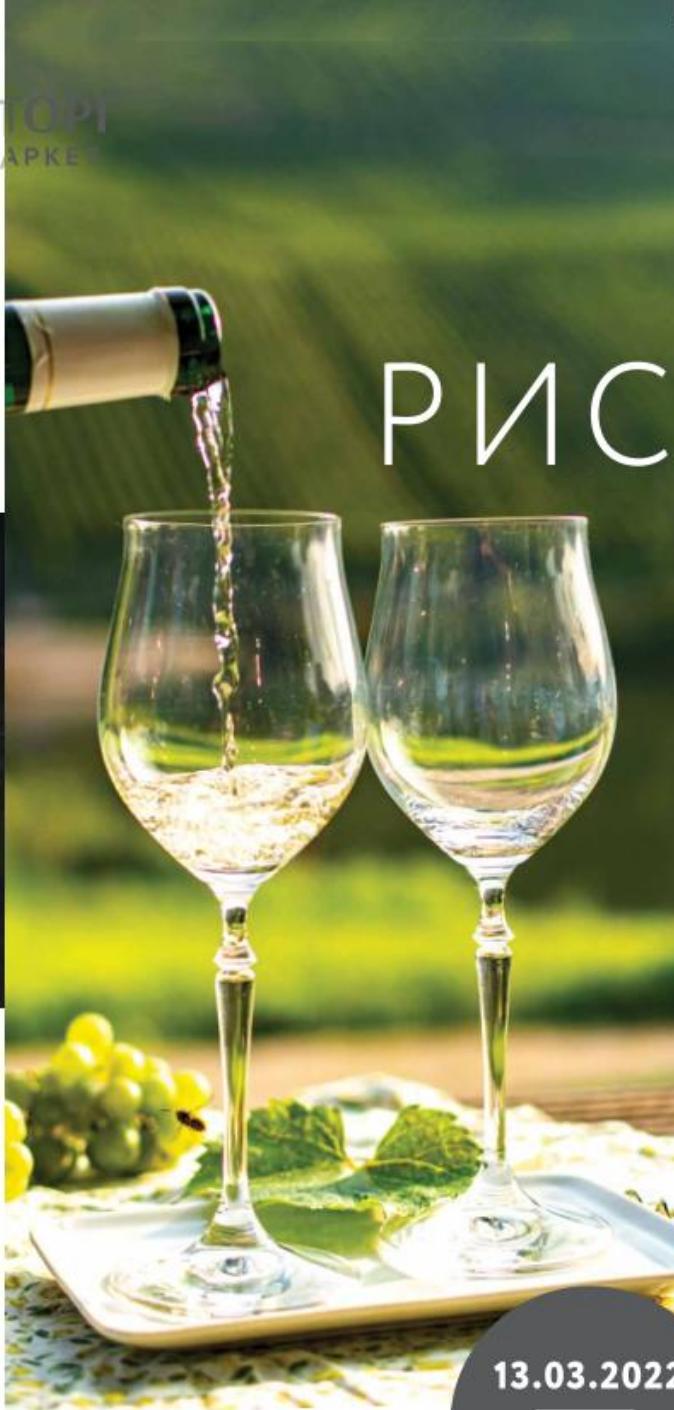
РОЗОВОЕ | СУХОЕ | 12.5%
0.75 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10-12 °C

Аромат с оттенками клубники и клюквы. Вкус сухой, с цитрусовыми нотами и хорошим балансом кислотности.

К рыбе и морепродуктам.





13.03.2022

МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ДЕНЬ РИСЛИНГА
(RIESLING)



День рислинга

НЕ ТАК ДАВНО, В 2019 ГОДУ, НЕМЕЦКИЙ ИНСТИТУТ ВИНА ОБЪЯВИЛ 13 МАРТА ДНЕМ РОЖДЕНИЯ РИСЛИНГА. СКОРО ЭТОТ ПРАЗДНИК СТАЛИ ОТМЕЧАТЬ ЛЮБИТЕЛИ ВИНА ПО ВСЕМУ МИРУ.

Вот три причины, по которым немецкий Рислинг заслужил международное признание:

Рислинг - один из самых универсальных и выразительных сортов винограда – из него получаются замечательные сухие, выдающиеся сладкие вина, а также восхитительные игристые.

Благодаря своей богатой ароматике этот сорт сочетается с невероятным количеством блюд и кухонь со всего мира.

Высокая кислотность рислинга делает его отличным кандидатом на выдержку в бутылке.

Предлагаем вам присоединиться к празднику вместе с Рислингом семейной немецкой винодельни Ressi.

Изображение №2: Условия использования: Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Справка: Справка о правилах пользования интернет-магазином
www.miratorg.ru

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



Каждое наше вино – это приключение! С нами вам никогда не будет скучно, так как виноколлекция Ressi предлагает свежий и интересный взгляд на привычные вещи. Каждый наш комикс на этикетке вина основан на реальных историях и показывает жизнь людей из круга друзей основателя этой коллекции Кристиана Ресса. Семейные винодельни Ресса никогда еще не представляли вино в более личном, очаровательном и увлекательном виде. Каждая бутылка сама по себе является абсолютным зреющим. Вина с культовым потенциалом!

719⁹⁰

RESSI RHEIN GRAUBURGUNDER

БЕЛОЕ | ПОЛУСУХОЕ
12,5% | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 12–14 °C

Классическое «пино гри»: тонкий аромат груши и цитрусовых, хорошо структурированный вкус с нежной кислотностью.

К фруктам, сырам, аперитив.

719⁹⁰

RESSI RHEIN RED WINE

КРАСНОЕ | ПОЛУСУХОЕ | 11%
0,75 л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Легкое бархатистое вино с ягодно-ореховыми нотами в аромате и вкусе.

К мясу, сырам, аперитив.

719⁹⁰

RESSI RHEIN PINOT NOIR

РОЗОВОЕ | ПОЛУСУХОЕ
12% | 0,75 л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–13 °C

Яркий аромат с нотами клубники и красной смородины. Вкус мягкий и выразительный, с тонами красных ягод.

К сырам, аперитив.

719⁹⁰

RESSI RHEIN RIESLING

БЕЛОЕ | ПОЛУСУХОЕ
12% | 0,75 л | ГЕРМАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

В аромате ощущаются яблоки, крыжовник и лимон. Вкус освежающий, фруктовый, с заметной кислотностью.

К фруктам, аперитив.





LEGADO MUÑOZ MACABEO VERDEJO

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5% | 0.75 Л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Аромат с нотами лимона и грейпфрута, с травянистыми нотами. Вкус сбалансированный, освежающий, с тонами тропических фруктов и умеренной кислотностью.

К морепродуктам, овощным салатам.

579⁹⁰

~~729⁹⁰~~



ОСНОВАННАЯ В 1940 ГОДУ ВИНОДЕЛЬНЯ РАСПОЛОЖИЛАСЬ В ГОРОДЕ НОБЛЕХАС, К ЮГУ ОТ МАДРИДА, В ТОМ РЕГИОНЕ, КОТОРЫЙ СЕГОДНЯ ЯВЛЯЕТСЯ КРУПНЕЙШИМ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИМ РЕГИОНОМ В МИРЕ КАСТИЛИЯ-ЛА-МАНЧА.



GORKAIZAGIRRE

В 2005 ГОДУ СЕМЬЯ AZURMENDI - ENEKO И ЕГО ДЯДЯ GORKA - СОЗДАЛИ ПРОЕКТ В ОБЛАСТИ БАСКСКОЙ ГАСТРОНОМИИ (РЕСТОРАН AZURMENDI MICHELIN) И ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО (GORKA IZAGIRRE).

Целью было изготовление вин из местных сортов винограда, отражающих огромный потенциал винодельческого региона.

42 га собственных виноградников, расположены на крутых склонах, которые иногда достигают более 30% уклона. Высаживаются только сорта винограда Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia и Hondarrabi Balti, которые растут очень маленькими гроздьями и весят в среднем всего от 80 до 100 г. На сегодня вина получили признание экспертов в мире вина, сомелье и, что самое ценное, любителей и ценителей вина.



1240⁰⁰

~~1770⁰⁰~~

Этот регион предлагает идеальные климатические условия и уникальные характеристики почвы, благодаря которым производятся необычайно концентрированные и ароматные вина. Vinedos y Bodegas Munoz входит в ряды пионеров Кастилии-Ла-Манча, которые выступали за высокое качество вин этого региона. Сегодня третье поколение семьи во главе с Бьенвенидо Муньос Полло создает вина, которыми наслаждаются во всем мире.

GORKA IZAGIRRE

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5% | 0.75 Л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–12 °C

Цветочно-яблочный аромат с лимонными нюансами. Вкус легкий, сухой, с солеными нотками на фоне яблока, манго и персика. К рыбе и морепродуктам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Сайдка не спонсируется с погодами | Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

**ALTOS R CRIANZA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%
0.75 л | ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18° С

Аромат интенсивный,
наполненный тонами свежих
фруктов и пряностей. Вкус
округлый, сбалансированный,
с хорошей структурой.

К баранине, утке, сырам.

999⁹⁰
~~1250⁰⁰~~

Этот винный погреб-бутик в самом сердце Риохи-Алавеса является относительным новичком в этом регионе, который основала группа опытных профессионалов с безупречной репутацией. Совместные владельцы иноделы Роберто Сан Ильдефонсо и Бьенвенидо Муньос вместе с французским виноделом Жан-Марком Саубуа создают ряд уникальных современных вин Риохи.

За короткое время они использовали свой многолетний опыт и многолетнее винодельческое наследие для достижения высокого уровня качества и отличительной индивидуальности в своих винах, которые редко можно увидеть у новых производителей. Их быстрый успех является результатом философии, нацеленной сбалансировать богатство терруара и традиционную работу на винограднике с последними техническими достижениями.





EISACKTAL VALLE ISARCO

KELLEREI CANTINA

ЛЕГКИЕ ГРАВИЙНЫЕ ПОЧВЫ ДОЛИНЫ РЕКИ ИЗАРКО, МНОГО СОЛНЕЧНЫХ ДНЕЙ И ОПТИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ОСАДКОВ ОБЕСПЕЧИВАЮТ ИДЕАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ БЕЛЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА. ВОТ ПОЧЕМУ ВИНОГРАДАРИ ДОЛИНЫ ИЗАРКО СПЕЦИАЛИЗИРУЮТСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕ БЕЛЫХ ВИН ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА С НЕПОВТОРИМЫМ ВКУСОМ.

Вино из сорта Пино Блан имеет особый соблазнительный аромат, минеральные ноты и элегантный характер — это лишь некоторые характеристики, которые сделали белые вина долины Изарко известными как в Италии, так и за ее пределами. Красные вина из долины Изарко — приятные, свежие и элегантные, а вино из сорта Лагрейн — более плотное и крепкое. Политика и философия винодельни — «Качество без компромиссов». В этом вы сможете убедиться, попробовав наши вина.

1290⁰⁰
~~1490⁰⁰~~



VALLE ISARCO WEISSBURGUNDER

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13.5%
ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Нежный цветочный аромат с фруктовыми оттенками. Сухой бархатистый вкус с освежающей кислотностью.

К морепродуктам, мясной тарелке.

VALLE ISARCO LAGREIN

КРАСНОЕ | СУХОЕ
13% | 0.75 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Сложный аромат: фиалка, лесные ягоды, шоколад, специи. Мощный и гармоничный вкус с хорошей структурой.

К мясным блюдам и сырам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Сайдка не спонсируется с погодами | Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

Как почувствовать уникальный вкус водки?

ДА, У КАЖДОЙ ВОДКИ ЕСТЬ УНИКАЛЬНЫЙ ВКУС. ПРАВДА, НЕ КАЖДЫЙ ДО НЕГО МОЖЕТ ДОБРАТЬСЯ, ОСОБЕННО ЕСЛИ ЗАКУСЫВАЕТ ЧЕМ-ТО С ОЧЕНЬ ЯРКИМ ВКУСОМ, НАПРИМЕР САЛОМ ИЛИ СЕЛЕДКОЙ. МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ ТЕПЛЫЙ ХЛЕБ, А ТОЧНЕЕ, ПОНЮХАТЬ ЕГО ПЕРЕД ТЕМ, КАК ВЫПИТЬ РЮМКУ: ТАК ПРОБУДЯТСЯ ВКУСОВЫЕ РЕЦЕПТОРЫ, КОТОРЫЕ ПОМОГУТ ОЩУТИТЬ ТЕ САМЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ И РЖАНЫЕ НОТКИ, О КОТОРЫХ ГОВОРЯТ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ВОДКИ.



789⁹⁰
1190⁰⁰

ВОДКА NERPA ORGANIC

40% | 0.7 л
РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5–8 °C

Первая в России водка, получившая сертификат Organic. В составе только байкальская вода и спирт из экологически чистого зерна.

К блюдам русской кухни.

ГРАНАТОВАЯ ВОДКА STONE LAND

40% | 0.5 л | АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Создана на основе спирта, полученного из граната. Имеет аромат граната с нотами пряностей и легкий вкус.

К острым мясным и рыбным блюдам.

449⁹⁰
599⁹⁰



699⁹⁰
949⁹⁰

STONE LAND №7

7 ЛЕТ | 40% | 0.5 л | АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Терпкий коньяк с ароматом пряностей и сухофруктов, фруктовыми нотками во вкусе и изящным послевкусием — достойный представитель армянского коньячного стиля.

К сухофруктам, десертам, дижестив.

КОКТЕЙЛЬ

КЛАССИЧЕСКИЙ
ЛОНГ-ДРИНК
С НЕБОЛЬШИМИ
ВАРИАЦИЯМИ



ВОДКА ORGANIKA

40% | 0.7 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–12 °C

Вода из озера Байкал и чистый зерновой спирт дают мягкий, чистый вкус и классический аромат с нотками трав и хлебной корочки.

К блюдам русской кухни.

849⁹⁰
1190⁹⁰



КОКТЕЙЛЬ *Морской Бриз*

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Водка – 40 мл
- Клюквенный морс – 120 мл
- Грейпфрутовый сок или газировка – 30 мл
- Долька апельсина
- Лед

Заполните бокал льдом. Затем добавьте все жидкые ингредиенты. Аккуратно перемешайте. Украсьте апельсином.

Готово.



99⁹⁰
139⁹⁰

КЛЮКВЕННЫЙ МОРС «ДОБРЫЙ»

1 л



125⁹⁰

SANPELLEGRINO «ГРЕЙПФРУТ»

ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК
0.33 л | ИТАЛИЯ

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

КОКТЕЙЛЬ

Баттерскотч

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мороженое – 60 г
- Бейлис – 100 мл
- Молоко – 100 мл
- Кокосовая стружка

Упрощенный, но не менее вкусный вариант знаменитого коктейля. Он понравится всем любителям сладкого.

Взбейте в миксере мороженое, ликер и молоко. Затем перелейте все в бокал и посыпьте кокосовой или шоколадной стружкой.

Готово.


**ЛИКЕР BAILEYS
ORIGINAL**

17% | 0.7 л | ИРЛАНДИЯ

Легендарный ликер, сочетающий виски и сливки. Производится с 1974 года. Рецепт до сих пор хранится в тайне. Пьют в чистом виде или в коктейлях.

1249⁰⁰

~~1399⁰⁰~~



1499⁰⁰

~~1690⁰⁰~~

**ЛИКЕР BAILEYS
STRAWBERRY & CREAM**

17% | 0.7 л | ИРЛАНДИЯ

Классический «Бейлис» с добавлением спелых ягод клубники. Пьют в чистом виде или в коктейлях.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Сумма не суммируется с логотипами. Количества товаров ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

КОКТЕЙЛЬ



КОКТЕЙЛЬ

Мятный джульеп

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мята – 4 листика
- Сахарная пудра – 1 чайная ложка
- Вода – 2 чайные ложки
- Бурбон – 60 мл
- Крошеный лед

Добавьте в бокал мяту, воду и сахарную пудру. Разомните все. Заполните стакан крошеным льдом. Добавьте бурбон и перемешивайте, пока не почувствуете, что бокал сильно охладился.

Готово.



MAKER'S MARK

БУРБОН | 40% | 0.7 Л | ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Имеет богатый, маслянистый и одновременно очень нежный вкус с медовыми тонами. Суховатое послевкусие наполнено дубовыми нотками.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ДЛЯ ТЕХ,
КОМУ НАДОЕЛ
МОХИТО –
ОСВЕЖАЮЩИЙ
ЛОНГ-ДРИНК,
КОТОРЫЙ ГОТОВИТСЯ
ЗА ДВЕ
МИНУТЫ.

РЕЦЕПТ С ПРОПОРЦИЯМИ,
ОДОБРЕННЫМИ МЕЖДУ-
НАРОДНОЙ АССОЦИАЦИЕЙ
БАРМЕНОВ.

КОКТЕЙЛЬ

Джин & Тоник

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Джин – 50 мл
- Тоник – 150 мл
- Лайм – 2 дольки
- Лед в кубиках – 180 г

Наполните бокал льдом.
Затем добавьте оставшиеся
ингредиенты и размешайте.

Готово.



330 МЛ

59⁹⁰71⁹⁰

SCHWEPPES INDIAN TONIC

НАПИТОК ГАЗИРОВАННЫЙ | 0.33 л



579⁹⁰
849⁹⁰

ДЖИН GREEN BABOON

43% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–8 °C

Первый премиальный джин из
России. Имеет классический аро-
мат и вкус, в котором преобладает
можжевельник с нюансами мяты.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

КОКТЕЙЛЬ

— КОКТЕЙЛЬ —

Aperol SPRITS

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Игристое вино – 75 мл
- Апероль – 75 мл
- Газированная вода – 50 мл
- Лёд
- Долька апельсина

Возмите высокий бокал и положите в него лед. Затем налейте ликер, апероль и воду. Украсьте долькой апельсина.

Готово.



999⁹⁰

1399⁰⁰

ВИНО ASTI MONDORO

ИГРИСТОЕ | БЕЛОЕ | СЛАДКОЕ | 7.5% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

Во вкусе ансамбль из персика, груши и ананаса. Сладость уравновешивается легкой кислинкой. В аромате преобладает мускатный виноград с тонкими медовыми нотами.

К мороженому, фруктовым десертам и шербету.

1090⁰⁰

1490⁰⁰

ДЕСЕРТНЫЙ НАПИТОК APEROL

11 % | 0.7 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–12 °C

Напиток создали в 1919 году. С тех пор рецепт не меняется. Горьковато-фруктовый вкус и аромат с прямыми оттенками с первых нот узнает любой, кто хотя бы раз пробовал апероль.

Аперитив, ингредиент для коктейлей.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Сырье не смешивается с пылью или количеством товара ограничен. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

— КОКТЕЙЛЬ —

ТЕКИЛА

Джим

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Текила – 30 мл
- «Спрайт» – 60 мл

Готовится за 10 секунд.
За столько же может сбить
с ног неподготовленного че-
ловека. Так что аккуратней.

Готово.



1590⁰⁰
~~1890⁰⁰~~

**SPRITE**ГАЗИРОВАННЫЙ
НАПИТОК | 2 л

114⁹⁰
~~144⁹⁰~~

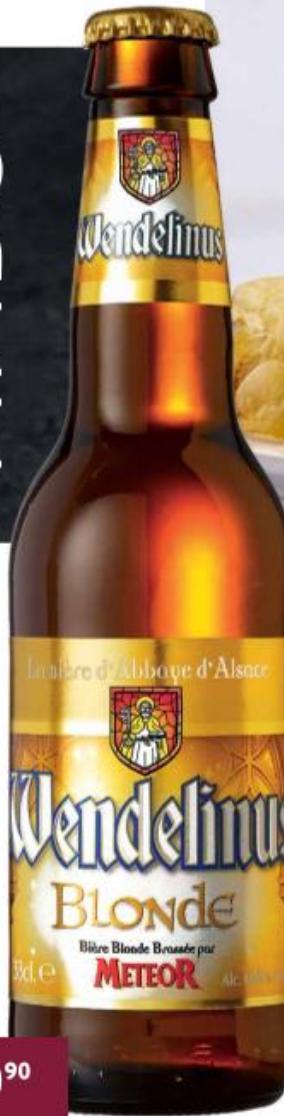
ТЕКИЛА SAUZA SILVER

38% | 0.7 л | МЕКСИКА

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

Невыдержанная текила с тонами агавы и
острого перца во вкусе и аромате.

ПИВО



110⁹⁰
129⁹⁰

WENDELINUS BLONDE

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 6,8% | 0,33 л
ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 7–10 °C

Крепкий и плотный эль с мягким карамельно-фруктовым вкусом и приятным налетом горечи.

К пряным блюдам.



119⁹⁰
144⁹⁰

MONASTERE BLOND

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 6,5% | 0,33 л | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10 – 12°C

Пшеничный эль, созданный по оригинальному бельгийскому рецепту. В аромате ноты хмеля, банана и абрикоса. Вкус мягкий, фруктовый, со сливочным послевкусием.

К сырам и кисло-сладким блюдам.



ПИВО & КАША

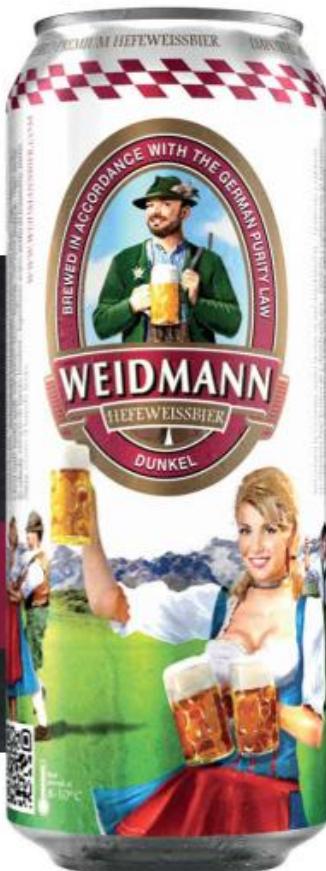
ЭТО НЕ ШУТКА. ПИВО НЕПЛОХО СОЧЕТАЕТСЯ С РАЗЛИЧНЫМИ КАШАМИ, НАДО ТОЛЬКО ЗНАТЬ, КАКОЕ И С КАКИМИ.

Овсянка. Для овсянки, сваренной на молоке, отлично подойдет, например, Guinness или Rinkuškiai Porteris. Кофейные и карамельные ноты этих сортов дополнят молочную основу каши.

Пшеничная каша. Будь то каша с тыквой или с мясом и овощами, выбирайте пшеничное пиво. На наш взгляд, лучшим вариантом станут немецкие стили: Wizen и Hefeweissbier. Их бананово-гвоздичные тона хорошо сочетаются с фруктовыми и пряными мясными добавками.

Гречневая. Если гречка идете как гарнир к рыбе или мясу, то обыкновенный светлый лагер не сделает хуже ни то ни другое. Если основное блюдо пряное или острое, то стоит обратить внимание на IPA — это сорт, который отличается хмелевой горечью и хорошо подчеркивает пряные и острые тона.

ПИВО

**WEIDMANN
HEFEWEISSBIER DUNKEL**ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.3% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯРекомендуемая температура
подачи: 4–7 °CТемное пшеничное пиво.
Привычные нотки банана и
гвоздики во вкусе и аромате
дополняются легкой кара-
мелью.К кисло-сладким
блюдам.**114⁹⁰**
~~134⁹⁰~~**114⁹⁰**
~~134⁹⁰~~**ROYAL DUTCH
POST HORN**СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРО-
ВАННОЕ | 5%
0.5 Л | ФРАНЦИЯРекомендуемая
температура подачи:
4–7 °CХмелевой аромат с
нотками белого хлеба.
Насыщенный солодо-
вой вкус с умеренной
сладостью. В после-
вкусии ощущается
хмелевая горчинка.К классическим
пивным закускам.**114⁹⁰**
~~134⁹⁰~~СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.4% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯРекомендуемая температура
подачи: 4–7 °CПиткое пшеничное пиво с нена-
вязчивыми нотками банана
и гвоздики во вкусе и аромате.

К кисло-сладким блюдам.

**WEIDMANN
SCHWARZBIER**ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5% | 0.5 Л | ГЕРМАНИЯРекомендуемая температура
подачи: 4–7 °CОбладает освежающим вкусом,
мягким ароматом и немного
горьким послевкусием.К классическим пивным
закускам.**114⁹⁰**
~~134⁹⁰~~

ПИВО



0.33 л

94⁹⁰
~~114⁹⁰~~

METEOR PILS

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 5% | ФРАНЦИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 7 – 10 °C

Сварено по рецепту 1927 года. Хмели Saaz и Strisselplatz придают пиву цветочный аромат и вкус, в котором характерная для стиля «пилс» горечь раскрывается постепенно.

К классическим пивным закускам.

0.5 л

133⁹⁰
~~159⁹⁰~~



149⁹⁰
~~179⁹⁰~~

ЯБЛОЧНЫЙ СИДР LAZY CAT

ПОЛУСУХОЙ | 4.5% | 0.33 л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 8–12 °C

Традиционный сидр медленного созревания (находился в бочках не менее шести месяцев).

К сырам и десертам.



ГРУШЕВЫЙ СИДР LAZY CAT

ПОЛУСУХОЙ | 4.5% | 0.33 л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 8–12 °C

Обладает мощным грушевым ароматом и тонким, почти сухим вкусом.

К сырам и десертам.

149⁹⁰
~~179⁹⁰~~

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты ЦА и участия в розыгрышах.
Сидр не смешивается с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех отделах Мираторга. Реклама.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



109⁹⁰
127⁹⁰

LIELVĀRDES GAIŠAIS

СВЕТЛОЕ
ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.4% | 0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Это пиво готовят при высоких
температурах с использованием
дрожжей верхового брожения,
чтобы получить ярко выраженный
солодово-хмельной букет.

К классическим пивным закускам.



109⁹⁰
131⁹⁰



129⁹⁰
159⁹⁰

LIELVĀRDES KRIEK

ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5%
0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Вишневое пиво в бельгийском стиле.
В аромате вишня с нотками белого хлеба.
Сладкий ягодный вкус уравновешивается
кислинкой.

Аперитив или дополнение к сырам.

LIELVĀRDES TUMŠAIS

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.6% | 0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Карамельный солод придает пиву легкую
сладость, а хмель – нежную горечь и выра-
зительный аромат.

К классическим пивным закускам.

ПИВО
Lielvārdes

ПИВО

Бельгия

133⁹⁰
~~161⁹⁰~~

**ROMAN
BLACK LABEL**

СВЕТЛОЕ
ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.6% | 0.25 л
БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6 °C

Премиальный лагер со сдержанным
солодово-хмельным ароматом
и чистым слегка горьковатым вкусом.
Кстати, не содержит глютен.

К классическим пивным закускам.



SLOEGER IPA

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
7.5% | 0.33 л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6 °C

Мощный аромат цитрусовых,
абрикоса, хмеля. Освежающий
фруктовый вкус с умеренной
горечью, тонами грейп-
фрута и пряно-хмельевыми
нюансами.

К пряным блюдам.

209⁹⁰
~~239⁹⁰~~



7.5%
Sloeber
BELGIAN IPA

ADRIAEN BROUWER TRIPLE

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
9% | 0.33 л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6 °C

Органический трипель (тройной эль):
все ингредиенты для него выращены
органическим способом. В аромате
кориандр, цитрус и хмель. Вкус мощный,
с тонами хмеля и трав.

К сырам, копченостям, фруктам.



195⁹⁰
~~229⁹⁰~~

SLOEGER

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
7.5% | 0.33 л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6 °C

Бельгийский эль, который дебаживал в
бутылке. Несмотря на крепость, вкус мягкий,
с фруктовыми и хмельевыми нюансами. Аро-
мат солодовый, с оттенком абрикоса и меда.
К пряным блюдам.

209⁹⁰
~~259⁹⁰~~



7.5%
Sloeber
STRONG BLOND

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Слоган не служит маркой или логотипом. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг».

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

**ENAME BLOND**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
6.6 % | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6–8 °C

Классический пшеничный эль в
бельгийском стиле. Аромат ба-
нанов и цитрусовых с легким оттен-
ком хмеля. Мощный солодовый
вкус с нотами фруктов и легкой
горечи. Сухое послевкусие.

К пряным блюдам.



186⁹⁰
219⁹⁰

GENTSE STROP

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ,
6.9 % 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6 °C

Бельгийский светлый эль. В аро-
мате – травы, мед, сладкий солод,
дрожжи и фрукты. Вкус освежа-
ющий, со сладкими солодовыми
нотами легкой горечью.

К сырам с белой плесенью,
колбаскам, рыбе.

199⁹⁰
229⁹⁰

Бельгия

ПИВО



195⁹⁰
229⁹⁰

ENAME PATER

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5.5 %
0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C

Легкий, но при этом насыщенный монастырский
эль с добавлением в бутылке. В аромате и
вкусе хмель, солод и травы.

К пряным блюдам.

ПИВО
пиво

99⁹⁰
119⁹⁰

**RINKUSKIAI
SENO RUSIO**

СВЕТЛОЕ
ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.4% | 0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура
подачи: 4–6 °C

В аромате переплетаются травянистые, луговые, хмелевые, зерновые и дрожжевые ноты. Этот альтибир от литовской пивоварни отличается выразительным карамельным, чуть сладковатым букетом.

К классическим пивным закускам.

RINKUSKIAI IPA

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5% | 0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи:
8–10 °C

IPA – сорт, который отличается яркой горечью. Данный образец сварен из двух сортов солода и трех сортов хмеля, что придает ему особо отчетливую горечь, которую смягчает мягкий слепка цветочный аромат.

К закускам, снекам, рыбе.



99⁹⁰
119⁹⁰

**RINKUŠKIAI
KVIETINIS**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 5% | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Пшеничное пиво в немецкий стиль: легкий сладковатый вкус и аромат с нотками гвоздики и банана.

К классическим пивным закускам.

99⁹⁰
119⁹⁰



99⁹⁰
119⁹⁰



**RINKUSKIAI
PROGINIS**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 5.2% | 0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Душистое ароматное пиво, во вкусе легкая сладость и пикантная горчинка

К классическим пивным закускам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Сайдра не смешивается с пивом! Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

**RINKUSKIAI
ALAUS KELIAS**

99⁹⁰
119⁹⁰

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.5% | 0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Аутентичное пиво из литовского города Биржай. Отличается насыщенным сладковато-солодовым вкусом и многогранным ароматом хмеля.

К классическим пивным закускам.

RINKUSKIAI MIEZINIS

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5% | 0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

Пиво с нежным ароматом и незначительной горчинкой во вкусе.

К закускам, сыркам, мясным нарезкам.

**RINKUSKIAI
DRUMSTAS**

99⁹⁰
119⁹⁰

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 5.2% | 0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

В аромате сладковатые ноты солода, свежие оттенки трав и хмеля. Вкус с легкой кислинкой и свежим послевкусием с нотками трав.

К закускам, бургерам, прямым блюдам.

**RINKUSKIAI
PORTERIS**

99⁹⁰
119⁹⁰

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 6% | 0.5 Л | ЛИТВА

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

В аромате сладкие тона карамели, темного солода и сухофруктов. Вкус отличается сладковатыми нюансами карамели, жареного солода и сухофруктов.

К закускам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Служба не суммируется с льготами. Количества товаров ограничено. Товар представлен не во всех магазинах Альфа-Банка. Реклама.

ЧРЕДИ МЕДНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ! 18+

ПИВО Латвия

94⁹⁰
119⁹⁰

**TANHEISER
KRAFTBEER
«МЕДОВОЕ»**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.5% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Ячменный и ржаной солод вкупе
с медом дают приятный сладковатый
вкус с легкой горечью.

К десертам, аперитив.



109⁹⁰
129⁹⁰

**TANHEISER KRAFTBEER
«КЛЮКВА И ЯБЛОКО»**

ТЁМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Порадует любителей мягких
кисло-сладких вкусов. Как и
все напитки Tanheiser, не со-
держит консервантов, арома-
тизаторов и усилителей вкуса.

К десертам, аперитив.



94⁹⁰
119⁹⁰

**TANHEISER SWEETBEER
«ИМБИРНЫЙ»**

0% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

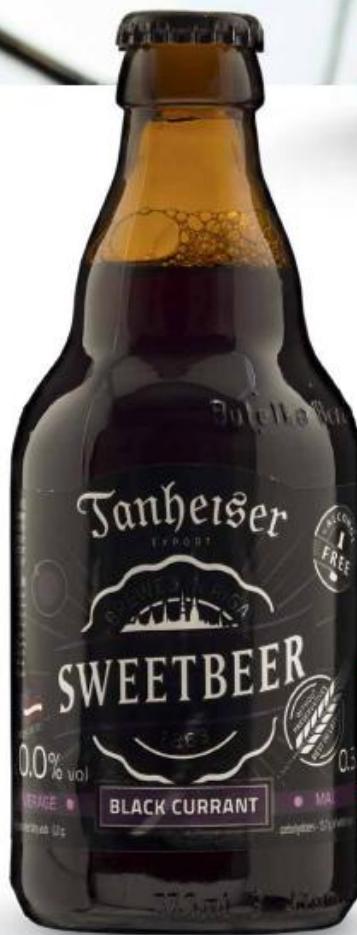
Рекомендуемая температура
подачи: 4–7 °C

Ячменный безалкогольный напиток
с экстрактом имбиря утоляет жажду
и помогает взбодриться даже
в самый жаркий день.

Дополнение к любым блюдам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях.
Сырье не смешивается с пылью или количеством товара ограничен. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг».

18+ Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью



**TANHEISER SWEETBEER
«ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА»**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
0% | 0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Экстракт смородины прекрасно
дополняет безалкогольную
пивную основу.

К десертам, дижестив.

94⁹⁰
109⁹⁰



**TANHEISER KRAFTBEER
«ВИШНЕВАЯ МЕЧТА»**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 7%
0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 4–7 °C

Эль из ячменного и ржаного солода с добавлением вишневого сока. Обладает солодово-вишневым вкусом и ароматом с нотами копченого солода.

Аперитив.

109⁹⁰
139⁹⁰



**TANHEISER KRAFTBEER
«ИМБИРНАЯ МЕЧТА»**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 7%
0.33 л | ЛАТВИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 8–12 °C

Аромат конопли, имбиря, хмеля и сладковатый плотный вкус. В Латвии знают толк в экспериментах.

Дижестив, аперитив.

109⁹⁰
139⁹⁰

ПИВО
Flambus

№4
март

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ