

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ
для покупателей:
+7 (347) 24 66 444
www.batyr-rb.ru

Рекламно-информационный каталог №5
Действует с 6.04 по 5.05.2015г.

Сабантуй

А В С Д Е



49 ⁹⁰ _{руб} **Апельсины**



**Всегда
в продаже!**

**Готовим
сами!**



49 ⁰⁰ _{руб} **Шашлык
из индейки**

**Готовим
сами!**



34 ⁰⁰ _{руб} **Шашлык
из свинины
(полуфабрикат)**

СВЕЖЕСТЬ



С ФЕРМЫ

МИРАТОРГ

производство
БРЯНСКАЯ
ОБЛАСТЬ

НАСТОЯЩАЯ ГОВЯДИНА



**МЯСО
ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТКИ
ГОВЯЖЬЯ**

(кусок) Охлажден б/к катА в/у

489 00
РУБ

545,00



**МЯСО
МЯКОТЬ ЛОПАТКИ
ГОВЯЖЬЯ**

(кусок) Охлажден б/к катА в/у

445 00
РУБ

495,00



**МЯСО
ГОВЯДИНА ДЛЯ ТУШЕНИЯ
МРАМОРНАЯ**

(кусок) Охлажден б/к катА в/у

405 00
РУБ

466,00



**МЯСО
РОСТБИФ
ГОВЯЖИЙ**

(кусок) Охлажден б/к катА в/у

510 00
РУБ

570,00

КАК ПРАВИЛЬНО ТУШИТЬ МЯСО

Ингредиенты:

- Говядина: мякоть бедра
- лук
- Морковь
- Картофель
- Протертые томаты
- Соль
- Кайенский перец
- Укроп
- Петрушка
- Мясной бульон/вода

Для тушения берем мякоть бедра, это мясо по своим свойствам хорошо подходит для тушения, оно менее жирное. Также для тушения можно использовать внутреннюю часть заднего отруба, лопатку, шею или костец.

1. Перед приготовлением даем мясу насытиться кислородом 15-20 минут при комнатной температуре
2. Нарезаем мясо кубиками. Размером 2х2см
3. Обжариваем мясо в хорошо нагретом сотейнике/глубокой сковороде, 6-7 минут до золотистой корочки
4. добавляем крупно нарезанный лук, морковь, и продолжаем обжаривать в течение 5 минут
5. добавляем протертые томаты, обжариваем 5 минут, добавляем говяжий бульон или воду, чтобы полностью покрыть продукт, доводим до кипения
6. Уменьшаем огонь, тушим в течение 30 минут, при закрытой крышке
7. Добавляем крупно нарезанный картофель, специи по вкусу: соль, кайенский перец, укроп, петрушка. Продолжаем тушить 20 минут
8. Подаем на стол вместе в бульоне, сверху посыпав зеленью.

Приятного аппетита!



Тушение

Предложение месяца



459,00

425 00 *
РУБ "по карте"

Сыр Эдам la Paulina 41%

41% вес Аргентина



129,00

107 50 *
РУБ "по карте"

Сыр Моцарелла

125гр 45% Гальбани



233,50

194 60 *
РУБ "по карте"

Сыр Моцарелла Макси

250гр 45% Гальбани



190,00

158 30 *
РУБ "по карте"

Сыр Моцарелла Мини

150гр Гальбани



Тесто Слоеное Царь

500гр Дрожжеое

69,90

59 00 *
РУБ "по карте"



69,90

57 00 *
РУБ "по карте"

Тесто Слоеное Царь

500гр Б/Дрожжевое



553,50

499 50 *
РУБ "по карте"

**Сыр Маасдам
45% вес**

Савушкин Продукт



25⁰⁰
РУБ *

Пирожное Эклер со Сливочным Кремом 70гр

Состав: мука пшеничная в/с, маргарин, вода питьевая, соль пищевая, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, молоко сгущенное, крем заварной, ванилин, помадка белая

Пищевая и энергетическая ценность за 100гр:
Б-5г; Ж-11,5г; У-58,8г; Калорийность на 100г - 358Ккал



25⁰⁰
РУБ *

Пирожное Эклер с Взбитыми сливками 60гр

Состав: мука пшеничная в/с, маргарин, вода питьевая, соль пищевая, сахар, яйцо куриное, сливки для взбивания, ванилин, какао-порошок, помадка белая.

Пищевая и энергетическая ценность за 100гр:
Б-5,5г; Ж-10,3г; У-45,2г; Калорийность на 100г - 320Ккал



9⁹⁰
РУБ *

Булочка Мариинская 150гр

Состав: мука пшеничная в/с, мука ржаная, дрожжи, закваска глофа, аграм темный, приправа кориандр, улучшитель муки, соль пищевая, сахар, масло растительное, вода питьевая.

Пищевая и энергетическая ценность за 100гр:
Б-6,1г; Ж-0,8г; У-40,2. Калорийность на 100г - 195Ккал



21⁵⁰
РУБ *

Багет с луком 200гр

Состав: мука пшеничная высшего сорта, соль, вода питьевая, масло растительное, сухая закваска, лук сухой.

Пищевая и энергетическая ценность за 100гр:
Б-7,7г; Ж-3,3г; У-47,3. Калорийность на 100г - 255Ккал



24⁴⁰
РУБ *

Салат

«Сельдь под шубой» 100гр

Состав: сельдь соленая, картофель, морковь, свекла столовая, лук репчатый, майонез, зелень.

Пищевая и энергетическая ценность за 100гр.:
Б-6,1г; Ж-15г; У-7,1г. Калорийность на 100г - 187Ккал



32⁰⁰
РУБ *

Салат

«Сугробы» 100гр

Состав: мясо птицы, грибы консервированные, морковь, яйцо куриное, сыр твердых сортов, майонез, ананасы консервированные, зелень.

Пищевая и энергетическая ценность за 100гр.
Б-15,5г; Ж-22г; У-2,5. Калорийность на 100г - 268Ккал

Собственное производство



16⁰⁰
РУБ

Пирожки расстегай 70гр

Состав: мука пшеничная в/с, кефир, молоко, вода питьевая, маргарин, масло растительное, дрожжи, сахар, соль пищевая, рыба лососевых пород, крупа рисовая, лук репчатый, перец черный молотый.



25⁵⁰
РУБ

Пирог с сайрой 110гр

Состав: мука пшеничная в/с, кефир, молоко, вода питьевая, маргарин, масло растительное, дрожжи, сахар, соль пищевая, улучшитель муки, консервы рыбные, сыр твердых сортов, яйцо куриное, майонез



69²⁰
РУБ

Стейк из Лосося жаренный 100гр

Состав: рыба лосось, масло растительное, зелень, лимон, соль пищевая, перец черный молотый



9⁰⁰
РУБ

Ханума с овощами 100гр

Состав: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль пищевая, масло растительное, картофель, морковь, лук репчатый, зелень, перец черный молотый.

Пищевая и энергетическая ценность за 100гр:
Б-8,4г; Ж-14г; У-39,6г; Калорийность на 100гр - 289Ккал



46⁰⁰
РУБ

Филе Куриное под сырной шубой 100гр

Состав: мясо птицы, соль пищевая, перец черный молотый, майонез, сыр твердых сортов, яйцо куриное, горошек консервированный



35⁵⁰
РУБ

Пицца с Курицей и Ананасами 100гр

Состав: мука пшеничная в/с, молоко, вода питьевая, яйцо куриное, масло растительное, дрожжи, улучшитель, мясо птицы, ананасы консервированные, сыр твердых сортов, помидоры свежие, майонез, лук репчатый, чеснок

Пищевая и энергетическая ценность за 100гр:
Б-7,9г; Ж-8,2г; У-31г. Калорийность на 100гр - 236Ккал

Собственное производство



Секреты вкусного шашлыка

Любой шашлык начинается с мяса, вернее – с его выбора. Главное, чтобы оно было свежим, но ни в коем случае не замороженным. Если боитесь покупать мясо на рынке, то приобретайте его в специализированных магазинах. Там оно продается охлажденным и упакованным в вакуумные пакеты, в которых сохраняется и вкус, и полезные свойства. Один из секретов вкусного шашлыка – не используйте для его приготовления парное мясо: в каком бы маринаде вы его не выдержали, мягким и сочным оно не станет, как и замороженное.

Идеальный шашлык получается из нежирной свинины – корейки, окорока, шеи или поясничной части. Второй по популярности сорт мяса для шашлыка – баранина. Его используют в основном те люди, которые по разным причинам не едят свинину. Шашлык делают из вырезки, корейки или мякоти задней ноги. А вот говядина – не лучшее мясо для этого блюда, но если вы все же решите готовить шашлык именно из говядины, то также выбирайте внутреннюю часть задней ноги или вырезку.

Главный секрет вкусного шашлыка заключается, конечно же, в маринаде. Здесь трудно что-либо советовать, потому что у всех свои предпочтения и вкусы. Маринада должно быть столько, чтобы он полностью покрывал мясо. Для маринования лучше всего использовать глубокую посуду с крышкой, а на мясо класть тарелку с гнетом.

Есть и ещё один секрет, но не только вкусного шашлыка, но и «чистых рук»: очень удобно мариновать мясо в пластиковом пакете. Это позволит вам не использовать лишнюю посуду и время от времени встряхивать мясо и втирать в него маринад, не пачкая рук. Теперь о дровах. Все знают, что для шашлыка ни в коем случае нельзя использовать дрова из хвойных пород дерева. Горожане чаще всего покупают в магазинах готовый древесный уголь в пакетах. Сельские жители используют берзовые, дубовые дрова. Но главный секрет вкусного шашлыка знают дачники – они давно поняли, что лучший шашлык получается на дровах от фруктовых деревьев и виноградной лозы.

Осталось рассказать о самом процессе приготовления и подачи шашлыка. Чтобы кусочки мяса хорошо прожарились, они не должны быть слишком большими, но и маленькими их делать не стоит – высохнут. На шампуры мясо нанизывают плотно, и также плотно укладывают шампуры на мангал, следя, чтобы расстояние до углей было не менее 15 см. Во время жарки угли нужно сбрызгивать водой, чтобы они не разгорались, а мясо постоянно переворачивать, чтобы обеспечить его равномерное прожаривание.

И последний секрет вкусного шашлыка: к нему нужно обязательно подать свежие овощи и зелень. Из напитков – сухое вино (а не водку!) или минеральную воду для тех, кто не употребляет спиртное.



54⁰⁰
РУБ

Шашлык из курицы жареный 100гр

Состав: мясо птицы бройлера 1 категории, перец болгарский, майонез, приправа



49⁰⁰
РУБ

Шашлык из индейки жареный 100гр

мясо индейки, лук репчатый, майонез, приправа, соль пищевая, перец черный молотый



38⁵⁰
РУБ

Шашлык из мякоти индейки с майонезом полуфабрикат 100гр

мясо индейки, приправа, лук репчатый, майонез, соль пищевая, перец черный молотый



34⁰⁰
РУБ

Шашлык из свинины с майонезом полуфабрикат 100гр

мясо свинины, лук репчатый, майонез, приправа, соль пищевая, перец черный молотый



1228,00

835 00 *
РУБ "по карте"Виски Джони
Уокер
красн. 0,5л
40% 3 года**-32%**

3419,00

2399 00 *
РУБ "по карте"Виски Синглтон
Вискокурня
Даффтаун
0,7л 40% 12 лет**-29%**

2890,00

1999 00 *
РУБ "по карте"Виски Бушмилз
Молт
0,7л 40% 10 лет
Ирландия под/у**-30%**

8547,00

5999 90 *
РУБ "по карте"Виски Грантс
Фамили Резерв
40% 4,5л**-29%**

1148,00

699 90 *
РУБ "по карте"Вино Игристое
Мартини Асти
сладкое белое 0,75л
7,5% под/у**-39%**

828,00

499 90 *
РУБ "по карте"Вино Игристое
Мартини Просекко
сух/белое 0,75л 11,5%**-39%**

14329,00

7199 00 *
РУБ "по карте"Коньяк
Хеннеси Х.О.
40% 0,7л под/у**-49%**

699,00

399 00 *
РУБ "по карте"Водка Эристовф
40% 0,5л**-42%**

1309,00

699 90 *
РУБ "по карте"Текила Камино
Реал Голд
40% 0,75л
Мексика**-46%**

750,80

639 00 *
РУБ "по карте"Ром
Кастильо Силвер
40% 0,75л**-14%**

750,80

639 00 *
РУБ "по карте"Напиток Алк.
на основе Рома
Кастильо Спайсд
35% 0,75л**-14%**

1286,90

649 00 *
РУБ "по карте"Текила Камино
Реал Белая
40% 0,75л
Мексика**-49%**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ!



КАЖДЫЙ ЧЕТВЕРГ РЫБНЫЙ ДЕНЬ
СВЕЖЕМОРОЖЕНАЯ РЫБА СО СКИДКОЙ

*НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА АКЦИОННЫЕ ТОВАРЫ

-10%

ПО ЛЮБИМОЙ КАРТЕ

**ОБУЧАЙСЯ И
ПРИСОЕДИНЯЙСЯ
К НАШЕЙ КОМАНДЕ!**



**ГИБКИЙ ГРАФИК, СВОЕВРЕМЕННАЯ
ОПЛАТА, РАБОТА РЯДОМ С ДОМОМ**

Г. УФА, УЛ. Б.БИКБАЯ, 32
+7 (347) 246 8 999, +7 917 446 8 999

**ТОЛЬКО
ОДИН
ДЕНЬ
В НЕДЕЛЮ!**



**СЧАСТЛИВАЯ
СРЕДА**

**ВОСКРЕСНЫЙ
БУМ
НИЗКИХ ЦЕН!**

Адреса супермаркетов «Сабантуй»

ул. Ахметова, 334
ул. Гагарина, 1/3

ул. Жукова, 5/2
ул. Зорге, 68



107,90

Колготки Malemi CIAO 40 den
в Ассортименте



109,90

Колготки Glamour EDERA 40 den
в Ассортименте



~~39,90~~

32,90

Носки Женские Touch х/б
Арт202; Короткие Арт213



ВКУСНЫЙ ЧАС!
с 21:00 - 23:00

**СКИДКА
20%**

**НА САЛАТЫ, ВЫПЕЧКУ
И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

производства кулинарии «Сабантуй»



~~134,50~~

109,90

Средство AOS 1000гр
для посуды Бальзам Алоэ Вера



~~134,50~~

109,90

Средство AOS 1000гр
для посуды с Бальзамом



~~210,00~~

199,00

СМС Ласка 1л
Сияние Цвета; Бальзам;
Магия Черного



29,90

Носки Мужские Bosfor