

BILLA

V KVALITE SA VYZNÁME

CHUTE JESENE

pri jednom
stole

Akciová ponuka platí
od 9. 9. do 29. 9. 2026.

Sledujte nás na  
www.billa.sk

Naše Vinohrady

0,75 l
rôzne druhy
1 l = 8,557 €

-29%

5⁹⁹

~~8³⁹~~

Villa Vino Rača
Veltínske zelené
neskorý zber
Exclusive collection

rôzne druhy
0,75 l
1 l = 6,653 €

-32%

4⁹⁹

~~7³⁹~~



**Zemiakové
lokše**

chladené
balené, 300 g
1 kg = 6,167 €

-33%

1⁸⁵

~~2⁷⁹~~



Gášparík
Kačacia paštéta

140 g
1 kg = 14,929 €

-16%

2⁰⁹

~~2⁴⁹~~

pultový predaj
Cheddar red

cena za 100 g
1 kg = 13,900 €

-17%

1³⁹

~~1⁶⁹~~





Domäsko
Kuracie rezne
a stehná bez
kostí a kože
Cena za 1 kg

549

JESENNE HODY

môžu
začať

US Black Angus
Denver steak
vakuovo balený
250 g
1 kg = 35,600 €

890

Rapso
repkový olej
750 ml
1 l = 6,653 €

499

Franz Josef
Extra Virgin
Olivový olej
250 ml
1 l = 19,160 €

479

* **Maille**
horčica
rôzne druhy
200 g
1 kg = 9,950 €

199

Chute
Slovenska
cesnak
balený
3 ks

129

TRADIČNÁ PEČENÁ KAČICA s dusenou kapustou

K tomuto jedlu sa výborne hodí Château Topolčianky ročníkový výber Tramín červený



POSTUP

Rúru si predhrejeme na 170 stupňov Celzia. Kačku veľmi dobre umyjeme pod tečúcou vodou zvnútra aj zvonku a položíme ju do pekáča, ktorý má pokrivku. Rukou kačku potrieme masťou rovnomerne po celej koži. Vďaka tomu bude šťavnatá a kôrka chrumkavá.

Soľou naozaj nešetříme, použijeme minimálne dve zarovnané lyžice, rukami soľ do kačice votrieme z oboch strán. Rasce dáme už menej, jedna lyžica bude stačiť na obidve strany kačky. Do vnútra kačky dáme dve dobre umyté jablká.

Kačku v pekáči otočíme prsiami nadol, priklopíme pokrivku a dáme do rúry piecť na 170 stupňov na hodinu a pol. Minimálne raz kačku skontrolujeme a polejeme šťavou z pekáča. Po hodine a pol kačku opatrne v pekáči otočíme prsiami nahor a pečieme znovu prikrytú ďalšiu polhodinu. Potom pokrivku z pekáča dáme dole. Znova polejeme šťavou z kačky a poslednú polhodinu necháme kačku v rúre dopiecť do zlatista.

- 1 kačica
- soľ
- rasca
- kačacia alebo bravčová masť
- 2 malé jablká
- kysnutá knedľa

- 1 balenie kyslej kapusty
- 1 lyžica masť
- 1 cibuľa
- soľ
- cukor
- hladká múka na zahusťenie



Čas prípravy
200 min

KAPUSTA

Cibuľu si nakrájame na jemno a opražíme na masť v hrnci do zlatista. Potom pridáme kapustu. Často sa stáva, že kapusta je nastrúhaná na príliš veľké kusy. Ja si vždy pomôžem kuchynskými nožnicami a trochu ju v hrnci prestrihám. Premiešame ju s opečenou cibuľkou a zalejeme vriacou vodou po okraj kapusty. Vody by sme mali použiť len toľko aby kapusta vo vode priamo neplávala, len stála. Prikryjeme pokrievkou a na miernom ohni dusíme do zmäknutia. Niekoľkokrát ju však po dobu varenia musíme kontrolovať a miešať aby sa nám nepripálila. V prípade potreby, ak kapusta ešte nie je mäkká, tak prilejeme trochu vriacej vody.

Keď je kapusta mäkká, osolíme ju trochu soli a osladíme. Ja používam minimálne 3 lyžice cukru. Každý máme ale chuťové poháriky úplne iné, tak ochutnávajte a dochucujte podľa svojej chuti. Po dochutení, kapustu zaprášime trochu hladkej múky, aby zhustla. Za stáleho miešania ju povaríme ešte chvíľu, aby sa múka mohla krásne spojiť, poprípade prebytočná voda odpariť.

Billa
parená
knedľa

500 g
1 kg = 3,180 €

159

* Znojmia
kapusta červená

510 g
pevný podiel 290 g
1 kg = 5,483 €

159

Kačacie prsia s
kožou bez kosti

vákuovo balené
cena za 100 g
1 kg = 19,900 €

199

Zelenina
u Maroša
Kapusta
kvasená

1 kg

129



pultový predaj
**Lahôdková
tlačienka**
cena za 100 g
1 kg = 10,900 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ

109



pultový predaj
**Šunková
aspiková
mozaika**
cena za 100 g
1 kg = 7,500 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ

075



90 % podiel mäsa

pultový predaj
Cisárska šunka
90 %
cena za 100 g
1 kg = 9,900 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ

099



pultový predaj
Chopok saláma
cena za 100 g
1 kg = 11,900 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ

119



**Mortadella
bologna**
150 g
1 kg = 14,600 €

219



**Sušené paradajky
plnené syrom
v repkovom oleji**
150 g
pevný podiel 130 g
1 kg = 23,000 €

299



**Chute
Slovenska
jaternice**
400 g
1 kg = 6,475 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ

259



**Natur farm
uhorky
sendvičové**
720 ml
pevný podiel 350 g
1 kg = 5,686 €
*na vybraných fľašiach

199



**Chute
Slovenska
chren**
170 g
1 kg = 7,000 €

119



* **Chute
Slovenska
čalamáda**
620 g
pevný podiel 380 g
1 kg = 4,184 €

159



McCain
Hranolčky
do teplovzdušnej fritézy
500 g
1 kg = 3,980 €

249



Chute Slovenska
pirohy
1 kg

329



HOSTINA

bez dlhého
varenia

Rajo
smotana
14 % kyslá
375 g
1 kg = 3,173 €

119



Rajo
smotana
10 % na varenie
180 ml
1 l = 5,500 €

099



ZEMI AKY
KONZUMNÉ

Chute Slovenska
zemiaky červené
neskoré prané
2 kg
1 kg = 0,995 €

199



Chute Slovenska
zemiaky
neskoré prané
2 kg
typ A
1 kg = 0,995 €

199





Dopečené v našej peci
Štangel olivový
65 g
1 kg = 9,080 €

059



Nika Bryndza
125 g
1 kg = 11,120 €

139



**Leerdammer
Original,
Lightlife**
260 g
1 kg = 9,577 €

249



**Rajo
Bylinkové maslo**
125 g
1 kg = 15,920 €

199



pultový predaj
Cisársky syr 45%
cena za 100 g
1 kg = 11,900 €

119



**Bayerndland
Mozzarella Minis**
100 g
1 kg = 19,900 €

199



Dopečené v našej peci
Twister
 so slaninou a syrom
 60 g
 1 kg = 13,167 €

079

Violife
 Grécky blok
 200 g
 1 kg = 14,950 €

299

pultový predaj
Jihočeská niva
 cena za 100 g
 1 kg = 9,900 €

099

BILLA
 Premium
 Burrata
 100 g
 1 kg = 19,900 €

199


Tekovský
 Eidam XXL
 400 g
 1 kg = 12,475 €

499

Krolewski
 plátky
 150 g
 1 kg = 10,600 €

159

pultový predaj
Francúzske Brie
 cena za 100 g
 1 kg = 15,900 €

159

Dopečené v našej peci
Pagáč
 oškvarkový
 85 g
 1 kg = 6,941 €

059

Noirsecco

Elegantné perlivé víno s jemným perlením, sviežou ovocnou vôňou a osviežujúcou chuťou.

Ideálne ako aperitív, k ľahkým predjedlám, morským plodom či ovocným dezertom.

Teplota podávania: 6 – 8 °C.



**Château
Topolčianky
Noirsecco**

0,75 l
1 l = 7,987 €

599

Tramín červený

Aromatické biele víno s vôňou ružových lupeňov a korenistými tónmi, plnou harmonickou chuťou.

Výborne sa hodí ku kačacine, husacine, hydine, paštétam aj dezertom.

Teplota podávania: 10 – 12 °C.



**Château
Topolčianky
ročníkový výber
Tramín červený**

rôzne druhy
0,75 l
1 l = 6,653 €

499

Veltlínske zelené

Suché biele víno s jemnou mandľovou vôňou, tónmi zelených jablák a sviežou, harmonickou chuťou.

Výborne sa hodí k hydine, bravčovému mäsu, rybám a ľahším jedlám.

Teplota podávania: 10 – 12 °C.



**Château
Topolčianky
basic line
Veltlínske zelené**

rôzne druhy
0,75 l
1 l = 3,320 €

249

SPRÁVNE VÍNO

premení jedlo
na zážitok





VINIDI RIZLING VLAŠSKÝ

rôzne druhy
0,75 l
1 l = 11,987 €

899



Rizling vlašský

Víno slamovo zelenej farby. Svieži a odrodový Rizling vlašský s kvetinovou ovocnou vôňou, ktorú dopĺňajú tóny vlašských orechov. Chuť je suchá, pikantná, svieža a príjemne harmonická.

Najlepšie hodí k bravčovému mäsu, hydine, sladkovodným rybám a tradičným predjedlám.



VÍNO VALTICE Tramín červený

rôzne druhy
0,75 l
1 l = 4,786 €

359



Tramín červený

Výrazné aromatické biele víno s vôňou ruží, liči, tropického ovocia a jemného korenia. Plná chuť, na konci jemná kyselinka.

Teplota podávania: 9–11 °C

Hodí sa k pikantnej ázijskej kuchyni, hydine, paštétam, výraznejším syrom, ovocným dezertom.

Dunaj

Farba vína je tmavočervená. V chuti a voni sú tóny prezretých čerešní a višní, prechádzajúce do čokoládových tónov.

Odprúčame podávať k jedlám z hovädzieho mäsa, k pečenému bravčovému mäsu a jahňaciemu mäsu.

Teplota podávania: 14 – 16 °C



MOVINO Vášeň Dunaj

rôzne druhy
0,75 l
1 l = 6,653 €

499



Slovenský Tokaj Lipovina

0,75 l
1 l = 6,653 €

499



Lipovina

Farba svetlo zlato-žltá až stredne slamová. V aróme nachádzame medovo – kvetinové tóny, sušené marhule, hruškové čatní. V závere jemná voskovosť a mineralita. Chuť hladká zaoblená, stredná kyselinka, veľmi harmonická s tónmi medu, sešeného ovocia a jemného korenia. Elegantný a dlhý záver. Vhodné k hydine, jemným a polotvrdým syrom, k tokajskej kuchyni (pečené jedlá a lokše) a dezertom s medom a orechmi.

Teplota podávania: 12 – 14°C



BOSTAVAN CHARDONNAY

rôzne druhy
0,75 l
1 l = 5,320 €

299

Chardonnay

Stredne intenzívna žltá farba s jemne medovým odtieňom. Vo voni citrusy, jablko, hruška a tropické ovocie s jemným náznakom masla a vanilky. Harmonická, jemne sladkastá chuť so stredným telom, krémovou textúrou a sviežou kyselinou. V dochuti zrelé jablko a tropické ovocie.

Vhodné k hydine, lososovi, morským plodom, krémovým polievkam, k syrom Brie alebo Camabert a ľahkým dezertom

Teplota podávania:
10 – 12 °C

POUNAMU Sauvignon Blanc

0,75 l
1 l = 17,320 €

1299

Sauvignon Blanc

Svieže tóny manga, marakuje, medového melónu a mandarínky sa spájajú s jemnou zelenou arómou mladého hráškového lusu a čistou mineralnosťou z Marlborough

Vhodné k údenému lososovi, krevetám, mušliam. Taktiež ku kozím syrom, ázijskej kuchyni s citrusmi a k zeleným šalátom s avokádom a čerstvými bylinkami.

Teplota podávania:
12 °C.

El Coto Blanco

Svieže a delikátne víno. Vôňa pripomína citrusové ovocie s herbálnym dotykcom. Vynikajúca kyselinka a ľahšie telo. Stredne dlhý, minerálny záver.

Vynikajúce k plodom mora alebo k ľahkým šalátom a koziem u syru.

Teplota podávania :
8–10 °C.

Medové Frizzante Bubble Bee

0,75 l
1 l = 10,653 €

799

Medové Frizzante

Jemne perlivý, svieži alkoholický nápoj vyrobený prírodným kvasením z kvetového a lipového medu.

Podávame ho ako aperitív pred jedlom alebo ako digestív po jedle.

Teplota podávania:
8 – 12 °C

PREZIDENT ŠUMIVÉ VÍNO

rosé, blanc
0,75 l
1 l = 7,987 €

599

Prezident Rosé

Jemné šumivé rosé s elegantným perlením, ovocnou vôňou a sviežou chuťou červeného ovocia.

Vhodné ako aperitív, k ovocným dezertom, šalátom alebo hydine.

Teplota podávania:
6 – 8 °C.

El Coto Rosado

Víno ružovočervenej farby. Vo voni dominujú stopy jahodovej marmelády, ovocného želé a marcipánu. Šťavnatá chuť pripomína červené a biele ríbezle a šípkový čaj. Prijemná kyselinka.

Hodí sa k morským plodom, grilovaným rybám, ľahkým šalátom, cestovinám a mäkkým syrom (napríklad koziemu syru).

Teplota podávania:
7 – 8 °C.

EL COTO
0,7 l
1 l = 8,653 €

649

Ako dlho vydrží otvorená FLÁŠA VÍNA?

Najdôležitejšia zásada: fľašu vždy uzatvorte a dajte do chladničky. Áno, aj červené víno. Ak máte klasický korok – ten je vhodný na tiché vína a krátkodobé uzatvorenie na 1-2 dni. Špeciálny uzáver na šumivé vína udrží tlak CO₂ do 2 dní. Vákuový spomalí proces oxidácie a víno podľa typu vydrží 2 - 7 dní, biele aj červené. Inertný plyn je profesionálne riešenie. Víno s ním zvládne mesiace a roky.



odporúča
Beáta Vlnková
odborníčka na víno

ŠUMIVÉ VÍNA

Sú na skladovanie otvorenej fľaše najnáročnejšie. **Prosecco** s uzáverom na šumivé vína vypite najneskôr do 24 hodín, bez uzáveru do niekoľkých hodín. **Champagne, Cava** a ďalšie s uzáverom na šumivé vína vydržia 1-2 dni, bez uzáveru len niekoľko hodín.



Darčeková
papierová
taška

12 x 9 x 40 cm
na víno

259

I heart Prosecco Frizzante

Frizzante má elegantný a hravý charakter. Farba je svetlo slámovožltá s jemným perlením, vôňa je jemne korenistá s náznakmi banánov a broskýň, chuť je príjemne osviežujúca s tónmi zelených jablák.

Toto víno sa výborne hodí k jedlám, ako je pršut a morské plody, prípadne na prípravu miešaných nápojov na báze prosecca.

Serena 1881 Prosecco DOC

Ovocná vôňa pripomína broskyne a čerstvé pyré z letných jablák. Jemné perlenie v chuti podporuje atraktivitu a svižnosť vína. Hroznovo ovocný záver.

Najlepšie hodia ľahké predjedlá, morské plody, ryby, sushi, hydina, krémové rizotá, cestoviny a jemné syry.

PROSECCO 365 MILLESIMATO EXTRA DRY

0,75 l
1 l = 13,320 €

999

Prosecco 365 Millesimato

Elegantné talianske Prosecco Millesimato DOC Extra Dry z oblasti Veneto, vyrobené z odrody Glera. Vyniká jemným perlením, iskrivou slámovožltou farbou a sviežou vôňou bielych kvetov, hrušky a jablka. Intenzívna a vyvážená chuť sa hodí ako aperitív alebo k rybám. Označenie Millesimato znamená, že pochádza z jedného ročníka.

I heart Prosecco Frizzante

0,75 l
1 l = 7,987 €

599

Serena 1881 Prosecco DOC

0,75 l
1 l = 9,320 €

699



Chuť na niečo SVIEŽE



**Pepsi,
Pepsi Max**
4 x 0,33 l
1 l = 2,114 €
+ záloh za plechovku
4 x 0,15 €*

279



Rajec 321
ochutená pramenitá
voda, viac druhov
0,75 l
1 l = 1,720 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

129



Rajec BIO
ochutená
pramenitá voda
viac druhov
0,75 l
1 l = 1,187 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

089



Magnesia Go
Prírodná
minerálna voda
0,75 l
1 l = 1,053 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

079



Kofola, Vinea
viac druhov
0,5 l
1 l = 1,980 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

099



**PRAGER'S
Soda**
dva druhy
0,33 l
1 l = 4,212 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*

139



**Pfanner
Fruity**
pomaranč 25 %
2 l
1 l = 1,395 €

279

Nie je vhodné pre deti a mládež do 18 rokov



Red Bull
Energetický nápoj
viac druhov
0,355 l
1 l = 5,324 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*

189



XIXO
nealkoholický nápoj
viac druhov
0,25 l
1 l = 2,360 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*

059



River tonik
2 l
1 l = 0,795 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

159



Magnesia Plus
Ochutená minerálna
voda
3 x 0,7 l
1 l = 2,376 €
+ záloh za fľašu 3 x 0,15 €*
Ponuka platí do vypredania
zásob

499

OSVIEŽ SA KÚP A VYHRAJ



50 €  alza.sk

1000x

žrebujeme každý deň

Osvieženie na celý rok

13 x

žrebujeme každý týždeň



Vespa

3 x

žrebujeme každý mesiac

KAŽDÉ 1 € HRÁ!

Čím viac súťažných produktov nakúpiš, tým vyššia je šanca na výhru.

1. KÚP
aspoň za 1€

2. REGISTRUJ
bloček na www.kupavyhraj.sk

3. VYHRAJ
skvelé ceny!



Trvanie: 1.7.-30.9.2026

www.kupavyhraj.sk



esence

imuno

MAGNESIA

MAGNESIA PLUS

MAGNESIA EXTRA

MAGNESIA KID

Niektó si
prosil

SLADKÚ BODKU?

**Manner
oblatky**
rôzne druhy
400 g
1 kg = 9,975 €

3⁹⁹



**BILLA Premium
Tiramisu**
500 g
1 kg = 9,980 €

4⁹⁹



**Ritter Sport
čokoláda**
vybrané druhy
100 g
1 kg = 19,900 €

1⁹⁹



**President
šľahačka**
v spreji
250 g
1 kg = 9,560 €

2³⁹



**Lindor Dark
70 % dezert**
rôzne druhy
200 g
1 kg = 39,950 €

7⁹⁹



Lindor tyčinky
čokoládové tyčinky
rôzne druhy
35 - 38 g
1 kg = 39,211 - 42,571 €

1⁴⁹

**Lindt Gold
čokoláda**
rôzne druhy
100 g
1 kg = 29,900 €

2⁹⁹



Starobrno

svetlé pivo 10 %
plechovka 0,5 l

1 l = 1,300 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*
Do vypredania zásob

065



** Heineken

svetlé pivo 12 %
plechovka 0,5 l

1 l = 2,380 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*

119



Strongbow ciders

rôzne druhy
plechovka, 0,44 l

1 l = 2,023 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*

089



MARTINI VERMOUTH

15 %, 0,75 l

1 l = 13,320 €

999

POHÁR PLNÝ zážitkov



Horec borovička s horcom

40 %, 0,7 l

1 l = 15,987 €

1199



Gambrinus, Šariš, Velkopopovický Kozel

svetlé pivo, 12 %
plechovka

0,5 l

1 l = 1,900 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*

095



Birell

nealkoholické

pivo, rôzne druhy

plechovka, 0,5 l

1 l = 1,900 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*

095



Captain Jack

svetlé ochutené pivo,
rôzne druhy, fľaška

0,33 l

1 l = 3,000 €

Do vypredania zásob

099

Pripravení na každú OSLAVU



VIVESS
doska
na mäso
100% FCS drevo

539



VIVESS
špajdle na
chuťovky
48 ks
1 ks = 0,003 €

179



VIVESS
ručné
strúhadlo
kov

319



VIVESS
Nožik
na pečivo
vyrobený
v Solingene

359



VIVESS
Pákový
otvárač
na víno
kov

809



JA! Sviečka
vôňa ovocie
dĺžka horenia 25 h

259



**VIVESS Čajové
sviečky**
vôňa berries
dĺžka horenia 6h, 9 ks
1 ks = 0,376 €

359

BILLA s.r.o. so sídlom: Bajkalská 19/A, 821 02 Bratislava, IČO: 31 347 037, zapísaná v obchodnom registri Mestského súdu Bratislava III, odd.: Sro, vL č.: 4758/B

Predávame len obvyklé množstvá produktov pre jednu domácnosť. Akciové ponuky uvedené v letáku platia od 9. 9. do 29. 9. 2026 alebo do vypredania zásob, pokiaľ nie je uvedené inak. Zmena ceny počas inej letákovkej akcie vyhradená.

BILLA
V KVALITE SA VYZNÁME

Prosíme zbierať
použitý papier na
opätovné použitie.

