

О'КЕЙ

ОТЛИЧНО ЖИТЬ ПРАКТИЧНО



~~289.~~

214⁰⁰

Утёнок табака
охлажденный
Утолина, кг

~~999.~~

499⁰⁰

Утятница
O Cuisine, 4,5 л

* НОВОГОДНИЙ *

СТОЛ

Цены действительны в Краснодаре с 14 по 31 декабря 2017 года

Салат Цезарь
с креветками, 100 г
59.90

46⁹⁰

Салат Айсберг, креветки королевские, яйцо,
томаты Черри, сыр Пармезан, соус Цезарь, гренки

Форель фаршированная
запеченная, 100 г
76.90

61⁴⁰

Форель радужная, филе
горбуши, лук порей, сыр Фета

Рулет из цыпленка
с сыром, языком и
паприкой, 100 г
46.90

38⁹⁰

Филе цыпленка, сыр полутвердый, перец
сладкий, язык говяжий, маслины, желатин
пищевой, приправа универсальная,
соль, перец белый молотый.

54.90

42⁹⁰

Утка гриль с
яблоками, 100 г

Утка, яблоки, соль, специи

Курица
фаршированная
гречкой и овощами,
100 г
29.90

23⁹⁰

Цыпленок охлажденный, крупа гречневая, лук репчатый,
морковь, соль, перец белый молотый, чеснок, масло
растительное, тесто слоеное бездрожжевое, мед, соус соевый,
паста томатная, салат айсберг, лук репчатый красный.

Буженина
по-домашнему, 100 гр
69.90

56⁹⁰

Свинина, соль, чеснок, перец черный
молотый, горчица, масло растительное.



Кулинария

Салат Гнездо
Глухаря, 100 г
42.40

33⁹⁰



Картофель, буженина, огурцы
свежие, сыр, яйцо, майонез, зелень

Язык говяжий
отварной, 100 г
106.90

84⁹⁰



Язык говяжий, соль

П Р И Г О Т О В Л Е Н О
В А С

Трубочки с сыром, 100 г
38.90

31⁹⁰



Ветчина, сыр полутвердый, яйцо куриное,
майонез, чеснок, зелень петрушки

Салат Море вкуса, 100 г
69.40

55⁴⁰



Филе семги слабосоленое, кальмар
отварной, картофель, яйцо, морковь,
икра красная, майонез

Нового Года

К Л А С С И К А

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ СТРИПЛОЙН СТЕЙК

👤 1 порция 🕒 10 мин + 10 мин

- ★ 1 стейк стриплойн
- ★ 1 ст. л. растительного масла
- ★ соль, перец и сливочное масло по вкусу

1
Прожарка medium. Смажьте стейк растительным маслом, приправьте солью и перцем. Обжарьте мясо на раскаленной чугунной сковороде-гриль при температуре 55-60 °С. по 2,5 мин. с каждой стороны, переверните. И так 2 раза.

2
Заверните стейк в фольгу вместе с веточкой розмарина и кубиком сливочного масла и дайте ему «отдохнуть» 10 мин.

3
Подать с перечным соусом.

~~889.~~

599⁰⁰

Стриплойн стейк
из мраморной
говядины
Мираторг, 320 г

~~1999.~~

1399⁰⁰

Сковорода-гриль Vari
литая, 26×26 см

~~89.99~~

59⁹⁰

Рукав для
запекания
Фрекен
Бок, 5 м



~~от 49.99~~

от 31⁹⁹

Приправы
Санта Мария**

~~399.-~~
199⁰⁰

Доска бамбуковая
Natura, 32×22 см |
35×25 см — ~~499.-/299.-~~



~~999.-~~
699⁰⁰

Набор
разделочных досок
TalleR 3 предмета



Ножи в
ассортименте,
10/13/15 см
от ~~399.-~~

от 249⁰⁰



Лопатка/
Ложка
Natura,
бамбук
~~79.90~~

49⁹⁹

С СОУСОМ ВСЕГДА ВКУСНЕЕ!

Мякоть помидора Pomito,
500 г | Помидоры
протертые Pomì, 500 г
~~89.99~~

Долмио Песто с
Базилком, 180 г
~~214.90~~

149⁹⁰



Книга Выбор Джейми. Блюда из мяса | Мировая
кухня | От стейка до ростбифа. Всё из говядины
~~699.-~~

490⁰⁰



~~3099.-~~
2299⁰⁰

Говядина мраморная толстый
край рибай охлажденная
Блэк Ангус Мираторг, кг



~~469.-~~
299⁰⁰

Индейка охлажденная
Новогодняя
Индолина, кг



~~889.-~~
599⁰⁰

Стриплоин
стейк из
мраморной
говядины
Мираторг,
320 г



Язык говяжий замороженный
Домашняя Ферма, кг
~~699.-~~

449⁰⁰



Буженина
из окорока
охлажденная
Домашняя,
Мираторг, кг
~~369.-~~

289⁰⁰

~ РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ~ СКАЗКА



ФРАНЦИЯ

ПЕРЕПЁЛКИ В ЧЕСНОЧНО- СМЕТАННОМ СОУСЕ

8 порций ⌚ 1,5 часа

- ★ 8 перепелок
- ★ 200 г сметаны 15% жирности
- ★ 3-4 зубчика чеснока
- ★ соль, специи и зелень – по вкусу

1

Перемешайте в миске сметану, соль, специи и пропущенный через пресс чеснок.

2

Промойте и обсушите перепелок, положите их в форму для запекания, залейте приготовленным соусом и поставьте на 30 минут в холодильник.

3

Достаньте перепелок из холодильника, форму для запекания накройте сверху фольгой и запекайте в духовке 20 минут при 180-200 °С.

4

Снимите фольгу и запекайте перепелок еще 20 минут до образования румяной корочки. Перед подачей посыпьте зеленью.

299,-

199⁰⁰

Перепел тушка
замороженный, 500 г



499,-

349⁰⁰

Лоток для запекания
Atmosphere, 40×30×6 см



от 15,99

от 9⁴⁹

Приправы
Айдиго**

Эскалоп из свинины ✦
охлажденный Мираторг, 400 г

~~224,-~~

169⁰⁰



~~469,-~~

369⁰⁰

Кролик тушка
замороженный, кг ✦



~~59.90~~

39⁹⁰

Яйцо перепелиное
Перепелли, 20 шт ✦



~~389,-~~

299⁰⁰

Свинина вырезка
охлажденная, кг ✦



~~699,-~~

490⁰⁰

Книга
Выбор
Джейми.
Новогодние
рецепты ✦



~~259.90~~

129⁹⁰

Соус KIKKOMAN
соевый / соевый
легкий, 150 мл ✦

ТРАДИЦИИ Вкуса



ШВЕЦИЯ

КУРИНЫЕ ТЕФТЕЛИ НА ПАРУ

🍴 8 порций ⌚ 1,5 часа

- ★ Упаковка охлажденных куриных тефтелей
- ★ зелень и соус – по вкусу

1

Поместите тефтели в пароварку.
Готовьте 20 минут.

2

Подайте с жареным картофелем и
с любимым соусом, украсив зеленью.



ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

КУРИНЫЕ БЁДРЫШКИ В СОУСЕ КАРРИ

🍴 3 порции ⌚ 50 минут

- ★ 1 кг куриных бёдрышек
- ★ 2 ч. л. порошка карри
- ★ 100 г майонеза
- ★ 100 г сметаны
- ★ соль и перец – по вкусу

1

Выложите бёдрышки в форму для запекания. Посолите и поперчите.

2

Смешайте карри с майонезом и сметаной, полейте смесь бёдрышки.

3

Запекайте в духовке 40-45 минут при 180 °С.



Финляндия

РУЛЕТ ПО-ФИНСКИ

🍷 6 порций ⌚ 1,5 часа

- ★ 1 рулет по-фински
- ★ ягодный соус – по вкусу

1
Выложите рулет в форму для запекания, запекайте час при 200 С.

2
Снимите фольгу с формы через час, уменьшите температуру до 180 С и запекайте 30 минут до появления корочки.

3
Подавайте, порезав на ломтики и полив ягодным соусом.



Медальоны



МЕКСИКА

КУРИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ В КУНЖУТЕ

🍴 6 порций ⌚ 15 минут

- ★ 6 куриных медальонов
- ★ 8 ст. л. белого кунжута
- ★ 3 ст. л. растительного масла
- ★ 2 ст. л. муки
- ★ 1 крупное яйцо
- ★ соль и перец – по вкусу

1
Медальоны посолите и поперчите.

2
Кунжут смешайте с мукой. Взбейте яйца, обмакните в смесь медальоны и запанируйте их в кунжUTE.

3
Жарьте на сковороде с добавлением растительного масла до состояния золотистой корочки, переворачивая каждые 5 минут.

ENGLISH Roast BEEF

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

РОСТБИФ

🍴 5-7 порций ⌚ 2 часа 45 минут

- ★ 1-1,5 кг говядины (тонкий край или огузок)
- ★ 3 ст. л. растительного масла
- ★ соль и перец по вкусу

1
Натрите мясо солью и молотым перцем, заверните в пищевую пленку.

2
Разогрейте растительное масло в сковороде до кипения. Положите туда освобожденный от пленки кусок мяса и, переворачивая, обжарьте со всех сторон до появления темной корочки.

3
Разогрейте духовку до 200 C, положите говядину на решетку с фольгой, а под решетку – противень. Запекайте 45 минут, каждые 15 минут поливая мясом соком, стекающим на противень.

4
Проткнув кусок зубочисткой, проверьте готовность. Выньте ростбиф из духовки, оставьте на 30 минут и разрежьте на ломтики поперек волокон.



Океана



~~419,-~~
349⁰⁰

Форель радужная непотрошенная охлажденная, с головой, до 1 кг/кг

ФРАНЦИЯ

ЗАПЕЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ

🍴 2 порций ⌚ 50 минут

- ★ 2 радужные форели по 200-300 г
- ★ ½ лимона
- ★ 20 г зелени
- ★ белый перец, соль, растительное масло – по вкусу

1. Почистите форель, промойте, обсушите, посолите и поперчите. Нашпигуйте брюшко кусочками лимона и рубленой зеленью. Сбрызните растительным маслом.

2. Заверните рыбу в фольгу и поместить в нагретую до 180 °С духовку на 30-40 минут.

3. Откройте сверху фольгу за 10 минут до конца запекания, чтобы рыба подрумянилась. Подавайте с овощами.



~~199,-~~
119⁰⁰

Приправа Kotanyi мельница в ассортименте, 35-92 г



~~44.99~~
26⁹⁹

Приправа Kotanyi укроп измельченный, 11 г / Чеснок измельченный, 28 г / Для морской рыбы/ морепродуктов, 30 г | Перец черный молотый, 20 г – ~~47,49/38,49~~



~~449.90~~
299⁰⁰

Блюдо жаропрочное Red керамика, 28x17,8x5,2 см.



~~89.90~~
59⁹⁹

Фольга алюминиевая Home Queen, 5 м | 10 м – ~~139,-/89.99~~

~~189,-~~
129⁰⁰

Тefлоновый лист для выпекания, You'll Love, 33x40 см

219.-

169⁰⁰

Скумбрия
охлажденная
непотрошёная, кг



399.-

299⁰⁰

Горбуша Премиум потрошенная, с головой, кг



349.-

269⁰⁰

Морской коктейль замороженный, кг |
Мидии свежемороженые VICI
1/2 раковин, кг — ~~1114.-~~/799.-



999.-

799⁰⁰

Креветки королевские варено-мороженые,
очищенные с хвостом, кг



469.-

369⁰⁰

Кальмар
Командорский, кг



369.00

259⁰⁰

Книга Учимся
готовить за
30 минут
Кулинария.
Для
начинающих |
Быстрые
праздничные
блюда | Пироги
и другую
выпечку | За 15
минут | Салаты



449.90

299⁹⁰

ITLV масло
оливковое
EV Balansio
(Охибланка) |
EV Elegante
(Арбекина) |
Extra Vir-
gen | Масло
виноградное,
500 мл



× НОВОГОДНИЙ СТОП ×

ЗА

МИНУТ

Икра лососевая
Путина, 120 г
769.50

619⁰⁰

Икра лососевая
Красное
Золото, 100 г
499.

379⁰⁰

~~1399.~~

1199⁰⁰

Икра лососевая
Меридиан,
210 г

~~529.~~

399⁰⁰

Икра лососевая,
Находкинский,
140 г

Форель
слабосоленая,
филе-ломтики, 100 г
199.00

153⁹⁰

~~66.90~~

45⁹⁰

Икра сельди
слабосоленая, 100 г



~~739.-~~

589⁰⁰

Осетр кусок
горячего копчения,
СК, 300 г

Тунец филе-
кусочек холодного
копчения, Vici, 300 г
514.-

399⁰⁰



~~1349.-~~

999⁰⁰

Икра лососевая,
Красное
Золото,
270 г



Кета балык
холодного
копчения, 100 г
99.90

79⁹⁰



Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными денниками.

459.90

369⁰⁰

Икра форель
Карелия, 100 г

739.-

589⁰⁰

Осетр кусок
горячего копчения,
СК, 300 г

419.-

339⁰⁰

Масляная рыба
холодного копчения
Филе-кусочек, 300 г, Vici

1559.-

1249⁰⁰

Краб в собственном соку
натуральный, Путина, 240 г |
210 г – 1999.- / 1599.-

399.-

299⁰⁰

Осетр филе-
ломтики горячего
копчения СК, 150 г

379.-

299⁰⁰

Нарезка из осетровых
филе-ломтики холодного
копчения, 150 г



1569.-

1250⁰⁰

Форель
филе-кусочек
слабосоленая
А'море, 1 кг

3019.-

2339⁰⁰

Икра осетровая,
Стандарт, 50 г |
Классик, 125 г,
РИД, – 7999.-
/ 6399.-



Палтус
потрошенный
без головы
холодного
копчения, 100 г
152.40

121⁹⁰



× НОВОГОДНИЙ СТОП ×

ЗА

МИНУТ

~~1599,-~~

1099⁰⁰

Сыр President
Линго с белой
плесенью,
60%, 1 кг

~~234,-~~

159⁰⁰

Гречкий
орех
Семушка,
110 г

~~374,-~~

249⁰⁰

Сыр Dziugas
40%, 240 г

~~289,-~~

194⁰⁰

Кешью Семушка
жареный, 150 г

~~124,00~~

92⁹⁹

Тортильи
Mission
пшеничные, 330 г

Сыр мягкий с голубой
плесенью, 50%
Синегорье, 1 кг, Россия
~~999,-~~

649⁰⁰

~~189,-~~

129⁰⁰

Крем сыр
Sante Blue
Cheese
Gallery,
55%, 150 г

~~339,-~~

229⁰⁰

Миндаль
жареный
Семушка,
150 г

~~159,90~~

99⁹⁰

Скумбрия холодного
копчения кусочки, без
головы, ОКЕЙ, 280 г

~~444,-~~

309⁰⁰

Орех кедровый
Семушка, 150 г

69.99

49⁹⁹

Паштет Argeta / Junior в ассортименте 95 г | Паштет Argeta из тунца, 95 г – ~~109.90~~/79.99



1243.24

994⁰⁰

Икра лососевая Красное Золото, 230 г



Масло слив. Вкуснотеево Традиционное, 82,5%, 400 г 274.02

209⁹⁰

Варенье Ратибор Абрикос, 400 г ~~159.90~~

99⁹⁹



159.90

99⁹⁹

Варенье Ратибор Малина | Клюква, 400 г

164.90

129⁰⁰

Сельдь ОКЕЙ филе-кусочки в ассортименте, 500 г



198.90

109⁰⁰

Бекон сыро-копчёный Дымов Венгерский нарезка, 200 г

910.-

544⁰⁰

Колбаса варено-копчёная Микоян Сервелат Кремлевский, кг



147.38

94⁴⁰

Грудинка Великолукский МК Охотничья варёно-копченая, 300 г



177.77

94⁴⁰

Карбонад Великолукский МК Славянский копчёно-запечённый, 300 г

МИРАТОРГ

С Новым годом!

· СКИДКА 25% ·

ЗАПЕКАЙТЕ
В УПАКОВКЕ



Голяшка для запекания охлажденная
Травяной откорм кг



Карбонад свиной в маринаде
охлажденный / Мираторг кг



Крылышки цыпленка в остром соусе
Мираторг 1000г



Лопатка свиная в маринаде охлажденная
Мираторг кг



Окорок свиной в маринаде охлажденный
Мираторг кг



Рулька свиная в специях охлажденная
Мираторг кг



Филе цыпленка охлажденное в маринаде
Мираторг 1000г

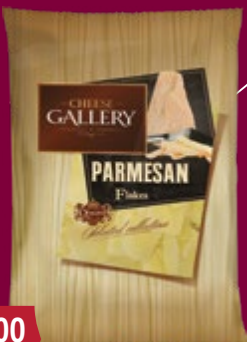


Шея в маринаде свиная охлажденная
Мираторг кг

ЩЕДРА ЗДРАВСТВУЕТ

Цезарь

О'КЕЙ
рекомендует



164⁰⁰

Сыр Parmesan тертый,
32%, 100 г, Cheese Gallery



ИТАЛИЯ

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

🍴 2 порции ⌚ 15 минут

- ★ 150 г салатного микса
- ★ 10 креветок
- ★ 200 г белого хлеба
- ★ 3 ст. л. растительного масла
- ★ 30 г пармезана
- ★ помидоры черри
- ★ морская соль и перец – по вкусу

1

Вымойте креветки, очистите, обсушите и обжарьте в растительном масле по 2 минуты с каждой стороны.

2

Приготовьте гренки, обжарив кубики белого хлеба в масле или подсушив в духовке.

3

Вымойте и обсушите зеленый салат, положите сверху креветки, гренки и дольки помидора, украсьте ломтиками сыра Parmesan Cheese Gallery, посолите и поперчите. Салат можно заправить соусом или оливковым маслом.

ПРОСТО ~ ЛЮБОВЬЮ

О'КЕЙ
рекомендует



234⁰⁰

Хумус Sababa Рецепт из Назарета |
Рецепт из Иерусалима, 300 г

Израиль

ХУМУС

🍴 4 порции ⌚ 8 часов +40 минут

- ★ 200 г нута
- ★ 1-2 ст. л. кунжутной пасты или молотого кунжута
- ★ ½ лимона
- ★ 2-3 ст. л. оливкового масла
- ★ 1-2 зубчика чеснока
- ★ ½ ч. л. зиры (кумина), кориандра и красного перца
- ★ соль – по вкусу

1

Замочите нут на 8 часов. Отварите до мягкости. Слейте отвар в миску. Измельчите нут в блендере, добавив отвар.

2

Смешайте пюре из нута с солью, чесноком, лимонным соком, измельченными в ступке или кофемолке специями и кунжутной пастой (если пасты нет, обжарьте 2-3 ст. л. кунжута на сухой сковороде, измельчите в блендере, влив 1 ст. л. растительного масла).

3

Готовый хумус отправьте минимум на час в холодильник.

НОРВЕГИЯ

ТАРТАЛЕТКИ С МЯГКИМ СЫРОМ И СЕМГОЙ

🍴 12 порций ⌚ 15 минут

- ★ 12 готовых тартелеток
- ★ 100 г мягкого сыра
- ★ 100 г слабосоленой семги
- ★ зелень для украшения

1. Наполните тартелетки на две трети сырной массой.

2. Порежьте семгу на небольшие пласти и вставьте в мягкий сыр.

3. Украсьте сверху петрушкой или укропом.



О'КЕЙ
рекомендует

скидка
25%

Сыр мягкий
e'l'Nuar, паприка
Прованские
травы, 300 г



НАСТОЯЩАЯ

Французская классика*



ФРАНЦИЯ

СОУС БЕШАМЕЛЬ

🍴 6 порций ⌚ 20 минут

- ★ 2 ст. л. муки
- ★ 30 г сливочного масла
- ★ 600 мл молока
- ★ соль, перец, мускатный орех – по вкусу

1

Распотите в сотейнике сливочное масло, добавьте муку и поджарьте 2-3 мин, помешивая.

2

Влейте молоко, не прекращая помешивать, посолите, убавьте огонь и кипятите 15-20 минут.

Процедите соус, добавьте перец, соль и мускатный орех.

О'КЕЙ
рекомендует



149.90

87⁹⁰

Масло
сливочное
Традиционное
Алантаь,
82,5%, 180 г

Росса

~ ПАСТА ~



ИТАЛИЯ

СВЕЖАЯ ПАСТА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

🍴 4 порций ⌚ 15 минут

- ★ 2 мерных чаши цельнозерновой муки
- ★ 180 мл жидкости (2 яйца + вода)
- ★ 100 г слабосоленой семги
- ★ 200 мл сливок 20%
- ★ 100 г красной икры
- ★ соль, перец и зелень – по вкусу

1
Свежую пасту для этого блюда можно приготовить в пастамашине Philips, следуя инструкции. Для пасты идеально подойдет мука из твердых сортов пшеницы С.Пудовъ.

2
Отварите пасту до состояния «аль денте» в кипящей подсоленной воде. Важно ее не переварить, чтобы паста затем могла впитать часть сливочного соуса.

3
Одновременно нагрейте на сковороде сливки, добавьте ломтики семги и пасту, перемешайте, дайте немного потомиться.

4
При подаче блюдо можно украсить красной икрой и зеленью.



О'КЕЙ
рекомендует

69.99

44⁴⁹

Мука С.Пудовъ пшеничная цельнозерновая обойная, 1 кг | Для пиццы, 1 кг – 74.99/47.99 | Из твердой пшеницы, сорт высший – 94.99/39.99



14990.00

9990⁰⁰

Пастамашина Phillips HR2332/12





Хороший вкус
чувствуешь сразу



299.
* **199⁹⁰**

Грибы консервированные маринованные
подосиновики/опята /маслята/лисички/
моховики/грузди черные, 500 г |
Маслята, 535 г/грузди белые/
рыжики соленые, 500 г



99.99
66⁹⁹

Черри томаты, 580 мл |
Огурчики/Помидорчики/
Икра из кабачков/Ассорти
Скатерть-Самобранка
огурцы+томаты, 720 мл



99.99
59⁹⁹

Икра Ресторация Обломов из молодых
кабачков/ баклажанов, 420 г



119.90
74⁹⁹

Шпроты в масле,
175 г

139.90
69⁹⁹

Ананасы кусочками/кольцами
Vegda в легком сиропе, 580 мл



99.90
59⁹⁹

Томатная паста
Томатоф, с/б, 500 мл



129.90
74⁹⁹

Маслины черные
без косточки/с косточкой, 425 мл**

АМЕРИКАНА Б.ШЮЗ



О'КЕЙ
рекомендует

199⁰⁰

Сыр с голубой плесенью Castello®
Blue Classic,
50%, 125 г



БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

🍴 6 порций ⌚ 30 минут

- ★ 1 кг говяжьего фарша
- ★ 6 булочек с кунжутом
- ★ 6 ломтиков голубого сыра
- ★ 1 красная луковица
- ★ соль, перец, соус – по вкусу

1
Добавьте в фарш соль и перец, сформируйте небольшие котлеты и обжарьте на гриле или сковороде.

За несколько секунд до готовности положите сверху ломтик голубого сыра Castello® Blue Classic.

2
Выложите котлеты на слегка обжаренные булочки, добавив соус по вкусу и кольца красного лука.



США

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С КЛУБНИКОЙ

🍴 6 порций ⌚ 45 минут

- ★ 200 г клубники
- ★ 70 г миндаля
- ★ 100 г горького шоколада
- ★ 60 г какао-порошка
- ★ 130 г сливочного масла
- ★ 60 г муки
- ★ 3 куриных яйца
- ★ 1,5 ч. л. разрыхлителя
- ★ 100 г сахара
- ★ 5 г ванильного сахара

1

Растопите шоколад и сливочное масло на медленном огне (на водяной бане)

2

Разбейте яйца в миску, добавьте какао, сахар, разрыхлитель, муку, ванильный сахар и перемешайте. Добавьте шоколадную смесь и перемешайте.

3

Клубнику нарежьте кусочками, орехи измельчите и добавьте к общей массе, перемешайте.

3

Переложите тесто в смазанную растительным маслом форму и выпекайте в духовке 25-30 минут при 180 °С.

3

Перед подачей остудите.



49.49

39⁹⁹

Шоколад ОКЕЙ темный / Молочный / с фундуком, 90 г



254.-

179⁰⁰

Миндаль ОКЕЙ жареный, 150 г

Сливки стерилизованные, 20%, ОКЕЙ, 500 мл

84⁰⁰



Яйцо куриное ОКЕЙ СО с микроэлементами, 6 шт

41.99

34⁹⁰



80.90

65⁰⁰

Клубника, ОКЕЙ, 300 г



62.49

49⁹⁹

Мука ОКЕЙ пшеничная, 2 кг

109.-

79⁹⁹

Масло сладко-сливочное ОКЕЙ традиционное, 82,5%, 180 г



70.99

59⁹⁹

Молоко ОКЕЙ цельное сгущенное, с сахаром, 8,5%, 380 г

Гаванша



КУБА

БЛЭК ДЖЕК

🕒 1 порция 🕒 3 минуты

- ★ 250 г содовой
- ★ 1 ч. л. вишневого сиропа
- ★ 1 ч. л. миндального сиропа
- ★ лёд – по вкусу

1

Смешайте содовую с вишневым и миндальным сиропом.

2

Добавьте лёд.



КУБА

АЛЬФА КОЛА

🕒 1 порция 🕒 3 минуты

- ★ 250 г колы
- ★ ½ лимона
- ★ лёд – по вкусу

1

Смешайте колу с соком половинки свежего лимона.

2

Добавьте лёд.



КУБА

МОХИТО

🕒 1 порция 🕒 5 минут

- ★ 250 мл минеральной воды
- ★ 1 ст. л. сока лимона
- ★ 5-6 листочков мяты
- ★ 1 ст. л. сахарного сиропа
- ★ лёд – по вкусу

1

Влейте в стакан сок лимона и сахарный сироп.

2

Положите листья мяты, аккуратно раздавите их ложкой.

3

Влейте минеральную воду.

4

Добавьте лёд.

О'КЕЙ
рекомендует



39⁹⁹

Напиток безалкогольный газированный Fresh bar Black Jack/ Мохито/ Альфа Кола, 0,48 л

× НОВОГОДНИЕ ×
КОКТЕЙЛИ



**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ
 СБИТЕНЬ**

🕒 3 порции 🕒 50 минут

Натереть цедру и выжать сок из половинок лимона. Довести воду до кипения. Добавить туда все пряности, сок и цедру. Потом положить мёд и помешать, чтобы он растворился. Закрыть крышкой, укутать кастрюльку, чтобы сбитень не остывал, и настаивать 30 минут. Процедить и пить напиток горячим.



**ГОРЯЧИЙ
 ШОКОЛАД**

🕒 1 порция 🕒 20 минут

Растопить шоколад на водяной бане. Помешивать до полного растапливания. Молоко или сливки перелить в кастрюльку и подогреть. Добавить в кастрюлю расплавленный шоколад и перемешать. Добавить сахар и выбранные пряности. Перед подачей украсить горячий шоколад маршмеллоу.



**ГОРЯЧИЙ
 МАНДАРИН**

🕒 2 порции 🕒 30 минут

С помощью острого кулинарного ножа снимите кожуру с мандарин и нашинкуйте их кружочками. Добавьте специи: половинку палочки корицы и несколько иголок гвоздики. Залейте горячим черным чаем. Добавьте сахар или мед по-вкусу. Доведите чай до однородности и дайте ему настояться 15-18 минут.

Мед Светлый Горный/
 Таёжный натуральный, 500 г
 399.90

259⁹⁰



54.99

34⁴⁹

Вода минеральная Татни негазированная/газированная, 1,25 л



Кондитерские изделия маршмеллоу Guandy sweet & soft/мини, 75 г
 49.99

33⁹⁹



40.99

34⁴⁹

Молоко пастеризованное Российское Белый медведь, 2,5%, 900 г



Апельсины/Мандарины/
 Грейпфрут отборные, кг

скидка
30%



Приправа Kamis в ассортименте, 10-20 г
 от 43.99

от 28⁴⁹



»»» НОРВЕЖСКИЙ «««

ГЛЮГ



НОРВЕГИЯ

ГЛЁГ

☞ 5 порций ⌚ 1-1,5 часа

- ★ 1 л виноградного сока
- ★ 100 г коричневого или белого сахара
- ★ 60 г изюма
- ★ цедра 1 апельсина
- ★ 1-2 палочки корицы
- ★ 50 г очищенного миндаля

1

Перелейте виноградный сок в кастрюльку, добавьте специи, изюм, цедру, сахар. Подогрейте до 60-70 °С.

2

Варите 20-30 минут.

3

Снимите с огня и дайте настояться 30-60 минут. Перед подачей подогрейте.

Нежность



США

КАПКЕЙК С ГОЛУБИКОЙ

🍴 12 порций ⌚ 35 минут

- ★ 200 г муки
- ★ 150 г голубики
- ★ 150 г сахара
- ★ 50 мл сливок
- ★ 50 мл воды
- ★ 100 г маргарина
- ★ 2 яйца
- ★ 2 ч. л. ванильного сахара
- ★ 1,5 ч. л. разрыхлителя
- ★ соль – по вкусу

1
Взбейте в миске миксером маргарин, яйца и сахар.

2
Добавьте порциями просеянную муку с разрыхлителем, перемешивая на средней скорости. Влейте в смесь сливки с водой и перемешайте до однородной массы.

3
Добавьте в тесто голубику и аккуратно перемешайте.

4
Выложите в формочки бумажные манжетки, наполните их тестом на 2/3. Выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С 15-20 минут. Проверьте готовность зубочисткой.

О'КЕЙ рекомендует

Набор форм для выпечки Мелу, 5×3,5 см, 50 шт.

149,-

89⁹⁹



Сливки Домик в деревне стерилизованные, 33%, 480 мл
199,-

158⁹⁰



Мука Предпортовая пшеничная, 2 кг
79.99

49⁹⁹



279,-

169⁰⁰

Форма для маффинов Atmosphere Christmas силиконовая, 6 шт.



Сахар-песок Чайкофский экстра, 900 г
75.99

52⁹⁹



45.13

36⁹⁰

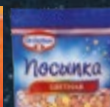
Маргарин для выпечки Пышка, 250 г



209,-

139⁰⁰

Форма для выпечки силиконовая, 6 шт. | 12 шт. — **499,-/299,-**



от 6.99

от 4⁴⁹

Для выпечки в ассортименте Dr. Oetker разрыхлитель/сахарная глазурь/сахарная пудра/посыпка цветная, 10-100 г

× К Л А С С И К А ×

Нового Года

Торт Mirel Ягодный
мусс 900г
499,-

374⁰⁰



Набор пирожных
Муравейник, Mirel, 420 г
151.73

109⁰⁰



Печенье
Кокосанка,
100 г
62.90

49⁹⁰



Пекарня

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 14 по 31 декабря 2017 года в гипермаркетах О'КЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети О'КЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «О'КЕЙ» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.

Печенье
Макароны, 100 г
66.90

52⁹⁰



Пекарня

ВКУС ПРАЗДНИКА!

Пирог Курник,
100 г
37.90

29⁹⁰



Пекарня

Кекс Творожно-малиновый, 100 г
37.45

29⁹⁰



СЛАДКАЯ

ЗИМА



НОРВЕГИЯ

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КЛЮКВОЙ

6 порций 30 минут

- ★ 200 г хлопьев Геркулес
- ★ 100 г муки
- ★ 200 г сухой или свежей клюквы
- ★ 150 г сливочного масла
- ★ 100 г сахара
- ★ 2 куриных яйца
- ★ 1 ч. л. разрыхлителя
- ★ 1 ч. л. корицы
- ★ ½ ч. л. соли
- ★ ванилин

1

Смешайте хлопья Геркулес, муку, разрыхлитель, корицу и соль.

2

Взбейте масло с сахаром, добавьте яйца, ванилин и смешайте с овсяным миксом. Затем высыпьте клюкву и снова перемешайте.

3

Сформируйте кругляшки и выложите на противень, застеленный пергаментом.

4

Выпекайте 20 мин. в духовке, разогретой до 180 °С.

О'КЕЙ
рекомендует



44.49

22²⁴

Хлопья Геркулес,
Агро-Альянс, 400 г

Финляндия

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

🕒 8-10 порций 🕒 15 минут

- ★ 200 г сливочного масла
- ★ 200 мл молока
- ★ 300 г ванильных сухарей
- ★ 100 г грецких орехов
- ★ 100 г сахарной пудры
- ★ 1 стакан сахарного песка
- ★ 3 ч. л. порошка какао

1
Вскипятите молоко, добавьте сахарный песок и 2 ч. л. какао, перемешайте.

2
Измельчите сухари в блендере или мясорубке. Добавьте к сахарной крошке размягченное сливочное масло, перемешайте.

3
Измельчите грецкие орехи, добавьте 1 ч. л. какао и сахарную пудру.

3
Сформируйте пирожные, обваляйте их в ореховой смеси и отправьте в холодильник на 2 часа.

О'КЕЙ

рекомендует

123.90

89⁹⁰

Масло
Сладкосливочное
Экомилк,
82,5%, 180 г



» » » У Д О В О Л Ъ С Т В И Я « « «

ВКУС

ТУНИС

МИНДАЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

🍷 1 порция ⌚ 5 минут

3 финика без косточки
½ чайной ложки корицы
5-7 листочков свежей мяты
200 мл миндального напитка Alpro

1

Возьмите миндальный напиток Alpro.

2

Добавьте в напиток Alpro финики, корицу и мяту и смешайте все ингредиенты в блендере.

3

При желании перед подачей охладите коктейль.

О'КЕЙ
рекомендует

231.81

167⁹⁰

Напиток миндальный
обогащенный
кальцием и
витаминами Alpro, 1 л



БЕЛЬГИЙСКИЙ Завтрак



БЕЛЬГИЯ

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ С МОРОЖЕНЫМ

🍴 5 порций ⌚ 1 час

- ★ 270 г сливочного масла
- ★ 4 куриных яйца
- ★ 150 г сахара
- ★ ½ ч. л. соли
- ★ 1 ½ стакана пшеничной муки
- ★ 2 ч. л. растительного масла

1
Растопите сливочное масло. Яйца взбейте с солью и сахаром до образования плотной пены. Смешайте с маслом.

2
Добавьте просеянную муку. Перемешайте лопаткой.

3
Выпекайте в электрической или металлической вафельнице. Подавайте с шариком мороженого.

О'КЕЙ
рекомендует



339,-

169⁰⁰

Мороженое TU
пломбир с черникой |
Шоколадное с карамельным
топпингом и орехами, 300 г

Десерт

229.89

139⁰⁰

Мороженое
пломбир Талосто
Торт-рулет Венеция
Классический ванильный |
Классический шоколад, 450 г



109.-

69⁹⁹

Мороженое Nestle 48 копеек
пломбир/шоколадное с шоколадным соусом/
крем-брюле/карамель брикет, 420 мл



157.66

99⁹⁹

Мороженое пломбир
Айсберри Филевское, 450 г



66.69

49⁹⁹

Шоколад Особый, фабрика
им. Крупской, 90 г



65.99

32⁹⁹

Сироп Пиканта, клюквенный,
кленовый, вишневый, 300 г



499.-

359⁰⁰

Мороженое Baskin Robbins, 1000 мл** |
Клубничное отличное, 500 мл - ~~339.-~~/239.-

295.90

189⁰⁰

Мороженое пломбир
Золотой Стандарт Зефир
в шоколаде | С черникой |
Классический, 475 г



Чизкейк New-York,
1 кг

~~679.-~~

429⁰⁰



Чизкейк New-York
с клубникой, 520 г

~~469.-~~

299⁰⁰



**Товары, участвующие в акциях,
уточняйте в магазинах

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

ШШШ

» Ф Р У К Т О В Ы Й «

СКИДКА

~ ДО ~

30%

~ НА ~

ФРУКТЫ
И ЯГОДЫ**

ДРУЖЕСКИЕ СОВЕТЫ, ЧТОБЫ СОЗДАТЬ НОВОГОДНЕЕ ЧАЕПИТИЕ

- ★ Не давайте воде перекипеть – она лишит чай его аромата. И не заваривайте чай вторично закипевшей или подогретой водой.
- ★ Используйте мягкую воду. Смягчить воду можно, если предварительно её заморозить.
- ★ Перед завариванием хорошо прогрейте глиняный или фарфоровый чайник, два-три раза ополоснув его кипятком.
- ★ Традиционное правило заваривания: одна ложка сухого чая на 200 мл горячей воды.
- ★ Температура воды не должна превышать 80° С, а время заваривания – 5-7 мин. Долгое заваривание сделает чай горьким.
- ★ Не волнуйтесь, если после заваривания появилась пена. Это показатель того, что чай заварен правильно!
- ★ Пейте чай свежезаваренным и не оставляйте на следующий день.
- ★ Если у вас особый сорт чая (пуэр, улун, матэ или травяной), посмотрите на этикетке правила его заваривания.
- ★ Добавив сахара и перемешав чай, не оставляйте в чашке или стакане чайную ложечку.
- ★ Пирожные или торт принято есть чайной ложкой или специальной вилкой. Твердые пирожные, скажем, миндальные, можно есть рукой. Пирожное в бумажной розетке кладут на тарелку вместе с розеткой и едят из неё.



ПЕРЕД НОВОГОДНИМ ЗАСТОЛЬЕМ БУДЕТ
НЕ ЛИШНИМ ВСПОМНИТЬ

ПРАВИЛА ЭТИКЕТА

- ★ Вы, конечно, знаете, что не следует брать вилку, нож или ложку слишком близко к основанию?
- ★ Еще одно правило: не следует брать ложкой то, что можно взять вилкой. И берите на вилку столько еды, чтобы она не сваливалась.
- ★ Овощную нарезку берите с блюда общими столовыми приборами (щипцами или вилкой) и со своей тарелки ешьте их уже с помощью ножа и вилки.
- ★ Есть мясо принято отрезая от куска небольшие ломтики. При этом не нарежьте несколько ломтиков сразу. Вертеть мясо на тарелке, как и вертеть тарелку, не принято.
- ★ Правила этикета позволяют есть птицу (курицу, индейку, перепелку, утку, гуся) руками только в кругу близких. Если вы встречаете Новый год в незнакомой компании или в ресторане, то обязательно пользуйтесь ножом и вилкой.
- ★ Рыбу едят с помощью специальных приборов – вилки и ножа, похожего на лопатку. Если рыбных приборов возле тарелки нет, воспользуетесь обычными. Рыбу, поданную целиком, необходимо разделать, избавив от костей, хребта и головы.



По своему вкусу по данным исследовательской компании The Nielsen Company (Italy) S.p.A. за 2016 г. - 2016 г. в Италии.



ПАСТА № 1 В ИТАЛИИ*

199.-

129⁰⁰

Макароны
Varilla Лазанья/
Фетучини, 500 г



169.-

109⁰⁰

Макароны Varilla
Мецце пенне/
Мафальдине/
Каннелони,
500/250 г

· СКИДКА 35% ·



179.-

144⁰⁰

Свинина
копчено-вареная
Деликатесная, 400 г

OMPK.RU



DOLMIO

29%

119⁹⁰

84⁹⁹

Соус томатный для приготовления
блюда DOLMIO® в ассортименте, 500г.

Новогодний рецепт от DOLMIO®

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Томатный соус Dolmio®
«Традиционный» 500 г
Филе куриной грудки 4 шт
Бекон сырокопченый 200 г
Растительное масло
Укроп
Перец
Соль

1 Разрежьте филе на 3 части, посыпьте молотым перцем и укропом, заверните в кусочки бекона и закрепите их с помощью зубочистки.

2 Обжарьте на сковороде 2-3 минуты с каждой стороны и добавьте соус Dolmio®.



3 Накройте крышкой, потушите (15 минут) на среднем огне, добавьте соль по вкусу. Подавайте с любимым гарниром, а перед этим не забудьте вытащить зубочистки. Приятного аппетита!

229.-

159⁰⁰

Сухарики Finn
Crisp. ржаные, 400 г



FINN CRISP

100% цельно-зерно 20% клетчатки

ORIGINAL

Thin Rye Crispbread
Ржаные сухарики
Житни сухарики



200g e Serving suggestion Вкуснейшее сочетание

Valio



• СКИДКА 20% •



От чистой
ПРИРОДЫ
и ЧИСТОГО
Сердца.

Сыр Valio,
140/350 г**



L'OR

КОФЕ, СОВЕРШЕННЫЙ, КАК ЗОЛОТО

L'OR ОЗНАЧАЕТ «ЗОЛОТО» ПО-ФРАНЦУЗСКИ

449⁰⁰

Кофе L'OR
RICHE
растворимый/
растворимый
с добавлением
молотого, 95 г



329⁰⁰

Кофе L'OR
Crema
Absolu
Classique
жареный
в зернах,
230 г

L'OR ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ ЛУЧШЕ ЗОЛОТА



106.97

64⁹⁹

Наггетсы
куриные, 300 г



106.97

64⁹⁹

Наггетсы
Традиционные, 300 г

117.32

87⁹⁹

Наггетсы
с сыром, 300 г

НАГГЕТСЫ

Традиционные

С сыром

Куриные

www.petushok.ru

МАГНАТ

Мороженое
Магнат
Трюфель
+Брюнетка,
81 г, 3 шт

179⁰⁰



САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ ВИДЫ
В ОДНОЙ УПАКОВКЕ!

2 x Магнат Шоколадный Трюфель

1 x Магнат Брюнетка

25% В ПОДАРОК!

**Товары, участвующие в акциях,
уточняйте в магазинах

**БЫСТРО
И ПРОСТО!**

С пакетом
для запекания
внутри



**3 по
ЦЕНЕ 2***
17³² 25.99

- ПРЯНАЯ РЫБКА В СМЕТАНЕ, 25 г, с пакетом для запекания, «Перчес»
- АРОМАТНАЯ КУРИЦА С ПАПРИКОЙ И РОЗМАРИНОМ, 25 г, с пакетом для запекания, «Перчес»
- СОЧНАЯ СВИНИНА ПО-КУПЕЧЕСКИ, 25 г, с пакетом для запекания, «Перчес»
- СОЧНОЕ ЖАРКОЕ С ОВОЩАМИ, 25 г, с пакетом для запекания, «Перчес»
- РУМЯНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТРАВАМИ, 20 г, с пакетом для запекания, «Перчес»

* Цена указана за 1 шт. при покупке 3 шт. одновременно

KAMIS

**Встречай Новый год
вкусно!**



~~199.~~

109⁰⁰

Приправа к мясу/
курице, 48/53 г

~~229.~~

124⁰⁰

Мельница Kamis
Смесь перцев/Чёрный
перец, 36/42 г

**СКИДКА 45%
К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ**

НА ОСНОВЕ СТАРИННЫХ
РУССКИХ
РЕЦЕПТОВ



ЕЛАХА
**ВКУС
РУССКИХ
ТРАДИЦИЙ**

74⁰⁰

Медовуха/
Сидр Елаха,
4,5%, 0,5 л**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**Товары, участвующие в акциях,
уточняйте в магазинах

АЗИАТСКИЙ СУП ТОМ КХА



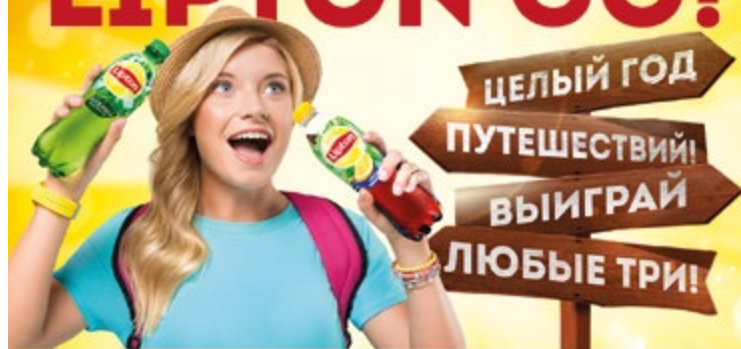
ВОК БЛЮДО



Скидки при покупке одного из продуктов **35%**

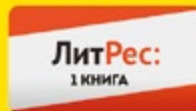
Подробный рецепт смотри на сайте www.santamaria.ru или на оборотной стороне упаковки продуктов

LIPTON GO!



1 ПОКУПАЙ LIPTON ICE TEA **2** АКТИВИРУЙ КОДЫ на www.LiptonGo.ru **3** ВЫИГРЫВАЙ ПРИЗЫ!

ГАРАНТИРОВАННО СЕРТИФИКАТЫ



КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ 2 СЕЛФИ-ДРОНА



КАЖДЫЕ 2 НЕДЕЛИ



2 ВИДЕО-СТАБИЛИЗАТОРА



2 ФОТОКАМЕРЫ



Акция «LiptonGo» проводится на территории РФ с 15.10.2017г. по 31.03.2018г. (включая период выдачи призов). Период регистрации кодов с 15.10.2017г. по 31.12.2017г. В Акции участвует холодный чай «Lipton Ice Tea» зеленый и со вкусом лимона, объемом 0,5л, 1л и 1,5л. Количество призов Акции ограничено. Вышестоящий вид призов может отличаться от тех изображенных в рекламных материалах Акции. С информацией об организаторе Акции, правилах ее проведения, количестве призов по результатам Акции, месте и порядке их получения, можно ознакомиться на сайте www.LiptonGo.ru.

49.99
29.99

Кетчуп Балтимор, 260г**



от 34,70
от 24.90

Майонез Calvé, 230-700 г**

от 29,99
от 19.99

Приправа Knorr на второе**

3=2

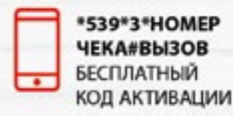
СТАНЬ КОРОЛЕВОЙ НОЧИ!

ВЫИГРАЙ МАНИКЮР ИЛИ ПЛАТЬЕ

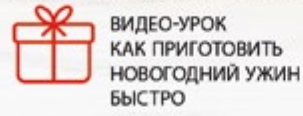
КУПИ 3 ЛЮБЫХ ПРОДУКТА



1. НАБЕРИ



2. МОМЕНТАЛЬНО ПОЛУЧИ




3. ВЫИГРАЙ



Стать королевой ночи – информация об организаторе стимулирующего мероприятия, правилах его проведения, количестве призов по результатам его проведения, сроках, месте и порядке их получения на сайте www.lipton25.ru. Для участия в стимулирующем мероприятии необходимым условием является приобретение минимум одного продукта брендов Calvé, Балтимор или Knorr. Чек с информацией о покупке необходимо сохранить до последнего дня срока проведения мероприятия. Срок проведения с 01.11.2017 по 20.02.2018. Заявки принимаются с 01.11.2017 по 31.12.2017. Выигрыш маникюра или платья – 150 сертификатов включает 100 сертификатов на услуги маникюра и 50 сертификатов для использования в Интернет-магазине для покупки платья. Сертификаты разыгрываются каждую неделю в рамках срока проведения мероприятия. Платье – электронный сертификат на покупку платья в Интернет-магазине. Маникюр – электронный сертификат на однократное получение маникюрных услуг или однократное пополнение счета мобильного телефона при условии соблюдения правил акции. *539*3*номер чека#вызов – бесплатный код активации для участников.

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах



У КАЖДОЙ ХОЗЯЙКИ ЕСТЬ СВОИ МАЛЕНЬКИЕ

КУЛИНАРНЫЕ ХИТРОСТИ

ВОТ НЕСКОЛЬКО ИЗ НИХ:

- ★ Хотите сохранить соль сухой и рассыпчатой? Тогда положите в солонку пять-шесть зёрен риса. Они поглощают влагу.
- ★ Чтобы аромат ванилина и ванили не улетучивался раньше срока годности, держите эти пряности в хорошо закупоренной банке, а в блюда добавляйте незадолго до готовности или перед подачей к столу.
- ★ Если лимон на 5-7 минут опустить в горячую воду, то затем из него можно выжать больше сока.
- ★ Чтобы сохранить цитрусовые свежими, смажьте их дезодорированным рафинированным растительным маслом, положите в целлофан и уберите в холодильник.
- ★ Говядина будет мягче, если её запекать не в фольге, а в рукаве для запекания. Нарезать говядину следует поперек волокон.

Кетати!

- ★ Проверить свежесть яиц можно, опустив их в соляной раствор (на литр воды – 100 г соли). Испорченные яйца всплывут, свежие опустятся на дно.
- ★ Не взбивайте яичные белки в посуде из алюминия: белки приобретут серый цвет.
- ★ Сваренные в мундире овощи легче чистить, если несколько минут подержать их в холодной воде.
- ★ Свежую зелень легко сохранить, поставив ее в стакан с водой и убрав в холодильник.

**ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ
АВТОРСКИЙ РЕЦЕПТ**

Подарочный набор
кофе FRESCO Verona
с кружкой, 95 г

324⁰⁰



Новый Год
не проспшишь
с кофе

WOLLINGER



141.-

99.99

Кофе растворимый
Wollinger 3D, 75 г

154.-

99.99

Кофе растворимый
Wollinger iQ, 75 г

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!
СЕРДЕЧНО ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС И ВАШИХ БЛИЗКИХ

**С НОВЫМ
ГОДОМ!**

Желаем в 2018 году ярких гастрономических
впечатлений, интересных событий
и ежедневных побед на кулинарном поприще!

ПУСТЬ ВАШИ ТРАПЕЗЫ БУДУТ
ВКУСНЫМИ И ВЕСЕЛЫМИ!

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ И СЧАСТЛИВЫ!

KOTÁNYI
1881

Чудесное
новогоднее настроение
в вашем доме



59.99

38.99

Приправа для
глнтвейна/
Для глнтвейна
и пунша Kotanyi,
35/10 г

109.-

69.99

Приправа
для
глнтвейна/
Пунша
натуральная
Kotanyi



Главное – есть Valio!
С Новым годом!



98.96

77⁹⁰

Молоко
1,5%, 1 л



85.54

67⁴⁰

Сливки Valio
кулинарные,
20%, 250 мл



61.40

47⁹⁰

Сливки Valio
для кофе,
10%, 250 мл



100.-

78⁹⁰

Молоко 2,5% |
3,2%, 1 л –
~~103.99~~/79.90



Счастливого
Нового года
с Мистраль!

89.99

58⁴⁹

Рис для плова Кубань,
900 г, Мистраль



* П Р Е Д В К У Ш Е Н И Е *

ПРАЗДНИКА

~~499~~

199⁰⁰

Набор
фужеров
Vanquet,
6 шт, для
шампанского,
155 мл/
Для воды,
255 мл

*

~~149~~

99⁹⁹

Тарелка десертная
Luminarc Спарк Старс Голд, 20 см |
Тарелка суповая/обеденная,
20 см/26 см – ~~199~~/129.

~~149~~

79⁹⁹

Свеча Сказочный
Домик

~~149~~

109⁰⁰

Индивидуальная
салфетка с рисунком,
бамбук, 30×45 см



~~56.40~~

36⁹⁰

Полотенце
кухонное
Новогодние
Рецепты,
45×60 см



~~1240~~

849⁰⁰

Скатерть рогожка Романтика
145×220 см +6 салфеток 32×32 см



~~299.-~~

199⁰⁰

Ведро
с щипцами
для льда Karat,
750 мл

~~399.-~~

179⁰⁰

Набор из 6 рюмок для
водки, Vanquet, 63 мл

~~699.-~~

449⁰⁰

Декантер
Imperator, 1 л

~~299.-~~

199⁰⁰

Штоф
Magnate, 750 мл

» Ш Т О Ф « ШОИ

~~389.-~~

249⁰⁰

Графин
Baron, 1 л

~~154.-~~

99⁹⁹

Икорница Sincere,
стекло, 9,5×9 см

~~199.-~~

139⁰⁰

Набор стопок Luminarc
Нью-Йорк, 50 мл, 6 шт

~~199.-~~

129⁰⁰

Графин
Baron, 500 мл



Вазочка Union
стекло, 15 см
~~299.-~~

199⁰⁰

Конфетница Union
стекло, 15 см
~~299.-~~

199⁰⁰

Тарелка
сервировочная
Листок, 15 см
~~99.99~~

59⁹⁹

Розетка
Rozan, 11 см
~~59.99~~

39⁹⁹

Блюдо Lorous,
28 см
~~449.-~~

299⁰⁰

Икорница
Рыбка, 15 см
~~449.-~~

299⁰⁰

Свеча Шарик
на Ёлочку
в ассортименте
~~149.-~~

79⁹⁹

Блюдо Santa,
39x14 см
~~299.-~~

199⁰⁰

Конфетница
Zarrin, 13 см
~~299.-~~

199⁰⁰

129,-

79⁹⁹

Кружка Зимний узор /Снежинка; фарфор, 350 мл

249,-

149⁰⁰

Кружка Золотой ананас 350 мл | Тарелка 17 см, фарфор – 499,-/299,-

от 499,-

199⁰⁰

Набор фужеров Pasabahce для вина/шампанского/мартини, 3/4/6 шт.

39.99

29⁹⁹

Салфетка сервировочная 30×28 см

149,-

79⁹⁹

Свеча Символ Года, золото/серебро, 6×12 см**

599,-

349⁰⁰

Скатерть Новогодняя, 120×180 см**

349,-

199⁰⁰

Ароматизированная свеча AIRWICK Candle Сладкая Ваниль/Цветочная Фантазия/Лесные ягоды/Анти-табак Апельсин, 105 г

149,-

69⁹⁹

Коктейльные трубочки Салют, 12 шт, 24 см | Шпажки с фольгой для праздничной сервировки, 20 шт

129,-

69⁹⁹

Салфетки Перышко Prestige в ассортименте, 3 слоя, 20 шт.

199,-

99⁹⁹

Набор свечей Праздничный в ассортименте, 2 конические + 2 фигурные свечи в гильзе

59.99

39⁹⁹

Набор тарелок Новогодних, картон, 6шт, 23 см /Набор стаканов новогодних, картон, 6 шт, 0,3 л

× Н О В О Г О Д Н И Е ×

Салюты и Хлопушки

39.99

24⁹⁹

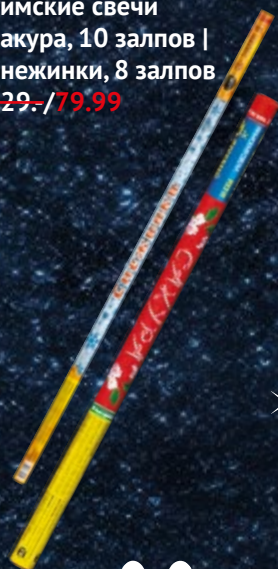
Свечи
бенгальские,
в пакете,
210 мм, 6 шт.



129.-

69⁹⁹

Римские свечи
Сакура, 10 залпов |
Снежинки, 8 залпов
~~129.-/79.99~~



99.99

69⁹⁹

Фонтаны
Арабская
ночь



99.99

69⁹⁹

Летающие фейерверки
Огненные пчелы, 12 шт.



399.-

259⁰⁰

Салют Троль,
6 залпов



О'КЕЙ

рекомендует

Чтобы посмотреть как работают салюты, перейдите по QR-коду на видео-ролик. Пиротехническая продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.



~~649.-~~
419⁰⁰

Салют
Снежник,
9 залпов



~~979.-~~
699⁰⁰

Салют
12 месяцев,
12 залпов



~~979.-~~
699⁰⁰

Салют
Сюрприз,
16 залпов



~~1799.-~~
1199⁰⁰

Салют
Сказочный сон,
16 залпов



× Н О В О Г О Д Н И Е ×

ФЕЙЕРВЕРКИ

2018

24.99

12⁹⁹

Свеча
бенгальская
в пакете,
6 шт.



29.99

19⁹⁹

Хлопушка
с конфетти,
100 мм



329.-

229⁰⁰

Римская
свеча Феникс



899.-

599⁰⁰

Салютная
батарея
16 залпов
Паллада/Арго



1199.-

849⁰⁰

Салют 19 залпов
Зов джунглей/
Время чудес



1599.-

1199⁰⁰

Салют 16
залпов Зимний
вечер/Метеор/
Иллюзион/Пандора



О'КЕЙ

рекомендует

Чтобы посмотреть как работают салюты, перейдите по QR-коду на видео-ролик. Пиротехническая продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.



2099.-

1399⁰⁰

Салют 18 залпов
Чародей/Маэстро



2199.-

1499⁰⁰

Салют 13 залпов
Новогодний подарок/
Новый Год



3599.-

2699⁰⁰

Салют 25 залпов Лезгинка/
Ветер странствий/
Веселая затея/ВДВ



5099.-

3799⁰⁰

Салют 49 залпов С торжеством/
Молодежный/Русская зима



× Н О В О Г О Д Н Я Я ×

БАНЯ

Набор Банный презент: шапка, рукавица, белый-серебро/серый-серебро, 249.-

179⁰⁰

Шапка банная Be cool, войлок | Нюх как у собаки, глаз как у орла, войлок 129.-

99⁹⁰



599.-

399⁰⁰

799.-

599⁰⁰

Подарочный набор 6 предметов в п/п пакете (шапка, экспандер, ароматизатор, мочалка, веник, ручка для спины) «Банные штучки» для мужчин | Подарочный набор 6 предметов в п/п пакете (чалма, массажёр, маска-глина, мочалка, соль, пемза со щёткой) «Банные штучки»/12 для женщин

Набор для бани и сауны Портфель (Шапка, коврик, рукавица, веник эвкалипт, мочалка длинная с ручками-сизаль + набор масел (кедр, эвкалипт, пихта)

499.-

399⁰⁰

Сосна
Новогодняя



259.-

199⁰⁰

Кипарисовик



329.-

249⁰⁰

Ель

109.-

89⁹⁰

Пуансеттия
красная



349.-

279⁰⁰

Шапка-ушанка с принтом Ротвейлер/Овчарка, войлок

НОВОГОДНЕЕ

Зимнее Барбекю

Мангал-дипломат
Союзгриль с сумкой
1299,-

89900

Мангал Fire wood MR-3,
сталь 1,5 мм, 4,6 кг
1599,-

99900

149,-

9900

Гель горючий для
розжига Fin tippa, 1,0 л



79,-

4990

Уголь древесный,
1,5 кг



199,-

9900

Мангал Piktime Эконом,
сборно-разборный, 320×240×320 см

САМОЕ НЕОБХОДИМОЕ!



399,-

19900

Решетка-гриль объемная
с антипригарным покрытием
55(+3)×31×24×6 см



349,-

19900

Набор шампуров
плоских в блистере,
55 см



699,-

44900

Набор для барбекю
3 предмета, лопатка,
щипцы, вилка

БОЛЬШЕ ПОКУПКА - БОЛЬШЕ ВЫГОДА

Скидки до 400 руб.
в январе за покупки
в декабре*



1 Совершите покупки
в магазинах сети О'КЕЙ
с 01.12.2017 по 31.12.2017

2 Получите слип чек
со скидкой на следующую покупку

При покупке на сумму*:

- от 1000 до 1999 р – слип чек на скидку в размере 50 рублей.
- от 2000 до 2999 р – слип чек на скидку в размере 100 рублей.
- от 3000 до 4999 р – слип чек на скидку в размере 200 рублей.
- от 5000 и выше – слип чек на скидку в размере 400 рублей.

3 Воспользуйтесь слип чеком
на скидку** с 02.01.2018 по 31.01.2018

Общий срок проведения акции с 01.12.2017 по 31.01.2018.

*Сумма указана после применения всех скидок и без учета алкогольной продукции, табачных изделий и аксессуаров для курения.

**Слип чеком на скидку можно воспользоваться при покупке на сумму от 700 рублей (сумма после применения всех скидок и без учета алкогольной продукции, табачных изделий и аксессуаров для курения). Скидка по слип чеку суммируется с другими скидками. Скидка по слип чеку не распространяется на алкогольную продукцию, табачные изделия и аксессуары для курения. На один чек можно использовать не более одного слип чека на скидку. Подробная информация об организаторе акции, сроках, месте и правилах ее проведения на www.okmarket.ru

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

О'КЕЙ
ОТЛИЧНО ЖИТЬ ПРАКТИЧНО

КУХНЯ В СТИЛЕ Моссаино

50%
СКИДКА В ОБМЕН
НА НАКЛЕЙКИ



СОВЕРШИТЕ

покупку в магазинах О'КЕЙ
или интернет-магазине okeydostavka.ru

с 05.10.2017 по 17.01.2018

ПОЛУЧИТЕ

наклейки за каждые **300** руб. в чеке*

КУПИТЕ

товары, участвующие в акции,
со скидкой **50%**

с 05.10.2017 по 31.01.2018



*Наклейка предоставляется за каждые 300 рублей суммы покупки в магазинах О'КЕЙ. Наклейки выдаются из расчета итоговой суммы чека с учетом предоставленных скидок и промо-предложений. При выдаче наклеек не учитывается стоимость алкогольной продукции, табачных изделий и аксессуаров для курения.

Общий срок проведения акции с 05.10.2017 по 31.01.2018. Срок выдачи наклеек по акции с 05.10.2017 по 17.01.2018. Срок приобретения товара по акции с 05.10.2017 по 31.01.2018. Скидка от стоимости в магазинах О'КЕЙ предоставляется в отношении единицы товара. Количество товара ограничено. С подробностями об организаторе акции, правилах ее проведения, акционных товарах, сроках, месте и порядке их получения можно ознакомиться на информационных пунктах магазинов О'КЕЙ и на сайте <http://www.okmarket.ru>. Организатор акции ООО «О'КЕЙ», адрес: 195213, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, Заневский пр., д. 65, корп. 1, лит. А. ИНН 7826087713, ОГРН 1027810304950.

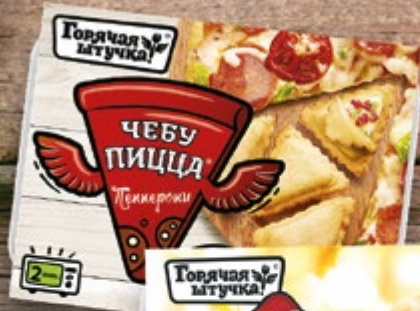
О'КЕЙ
ОТЛИЧНО ЖИТЬ ПРАКТИЧНО

Горячая штучка!

101.74

75⁹⁹

Чебупицца
Пепперони/
Курочка по-
итальянски,
250 г, Горячая
Штучка



99.90

74⁴⁹

Круггетсы
сочные,
250 г



Горячая штучка!

94.40

69⁹⁹

Пельмени
Бульмени
большие,
430 г,
Горячая
Штучка



92.82

69⁴⁹

Пельмени
Бульмени со
сливочным
маслом, 430 г,
Горячая Штучка



154⁰⁰

Напиток Глѐг Валио
белый/красный
с пряностями
безалкогольный
сокосодержащий, 1 л



VALIO GLOGI

Глѐг - это традиционный рождественский напиток родом из Скандинавии, приготовленный из виноградного сока.

В финский глѐг Valio добавлены натуральные пряности, придающие ему неповторимый праздничный вкус и аромат.



Морозко

66.50

39⁴⁹

Тесто слоеное
дрожжевое /
бездрожжевое,
400 г



115.94

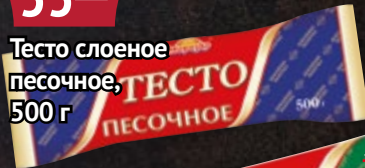
92.90

69⁴⁹

55⁴⁹

Тесто
дрожжевое,
1000 г

Тесто слоеное
песочное,
500 г



129.

76⁹⁹

Тесто Filo,
500 г



НОВОГОДНИЙ ПОСОЛ

Какой же новогодний стол без всеми любимых солений и маринадов? А ведь история происхождения этих лакомств насчитывает не одну тысячу лет! Позднее консервирование упоминается в труде римского сенатора Катона.

Он писал, что для того, чтобы круглый год наслаждаться виноградным соком, его нужно залить в амфору, закуприть и оставить на 30 дней в бассейне. Отцом же современной технологии консервирования можно считать французского шеф-повара Николя Апперу, который в 1804 году придумал для армии способ продлить срок годности провизии. Он нагревал мясо и другие продукты в соленой воде в течение 2-4 часов, уничтожая все вредные микроорганизмы и предотвращая их появление. Своим развитием эта технология обязана также известному на весь мир французу – химику Луи Пастеру, в честь которого и получила свое название – «пастеризация». Первое упоминание о соленьях на Руси относится к XII веку.

Причём у нас существовало три рецепта для консервирования, разных по количеству соли – 6,8% для соления, 2,5-3% - квашение и 1,5-2% – мочение продуктов. При мочении, помимо соли также добавляли сахар. Таким образом продукты сохраняют свои полезные свойства, а вредные микробы погибают.



Всего ✨
наилучшего
в Новом Году!

ваш
О'КЕЙ
ОТЛИЧНО ЖИТЬ ПРАКТИЧНО