

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 Сочи 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

Рулетики 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

СТРИПЛОИН СТЕЙК

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
👤 1 порция 🕒 10 мин + 10 мин

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

1
Про жарка 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

Стриплоин 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~~

49⁹⁹



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



~~799.-~~
669⁰⁰

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



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 – ~~47.49/28.49~~

скидка
30%

Лимоны
отборные, кг



~~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

Тфелоновый
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

~~529.-~~

399⁰⁰

Икра лососевая,
Находкинский,
140 г

~~100.17~~

64⁹⁹

Тарталетки
для икры Кит,
30 шт, 220 г |
Для салата,
15 шт, 250 г –
~~111.59/74.99~~

~~459.-~~

369⁰⁰

Икра форель
Карелия,
100 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



1399,-

1119⁰⁰

Икра лососевая
Меридиан, 210 г



419,-

339⁰⁰

Масляная рыба
филе-кусоч
холодного копчения,
Vici, 300 г



1559,-

1249⁰⁰

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



399,-

299⁰⁰

Осетр филе-
ломтики горячего
копчения СК, 150 г

199.90

153⁹⁰

Форель филе-
ломтики холодного
копчения, 100 г



3019,-

2339⁰⁰

1569,-

1250⁰⁰

Форель
филе-кусоч
слабосоленая
А'море, 1 кг

Икра
осетровая,
Стандарт, РИД,
50 г | 125 г –
~~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

~~399,-~~

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 269.-

209⁹⁰

Варење Ратибор Абрикос, 400 г ~~159.90~~

99⁹⁹



164.90

129⁰⁰

Сельдь ОКЕЙ филе-кусочки в ассортименте, 500 г



219.90

129⁰⁰

Бекон сыро-копчёный Дымов Венгерский нарезка, 200 г

159.90

99⁹⁹

Варење Ратибор Малина | Клюква, 400 г

910.-

589⁰⁰

Колбаса варено-копчёная Микоян Сервелат Кремлевский, кг



149.-

94⁴⁰

Грудинка Великолукский МК Охотничья варёно-копченая, 300 г

169.-

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

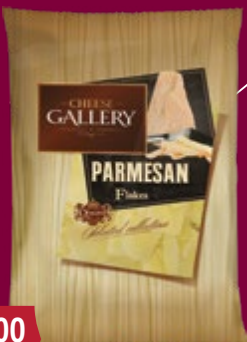


Шея в маринаде свиная охлажденная
Мираторг кг

ЩЕДРА ЗДРАВСТВУЕТ

Цезарь

О'КЕЙ
рекомендует



169⁰⁰

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
Аланталь,
82,5%, 180 г

Росса

~ П А С Т А ~



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, 1кг | 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



ОКЕЙ
254.
179⁰⁰

Миндаль ОКЕЙ жареный, 150 г
62.49
49⁹⁹
Мука ОКЕЙ пшеничная, 2 кг

Сливки стерилизованные, 20%, ОКЕЙ, 500 мл
~~104.~~
84⁰⁰



123.90
79⁹⁹
Масло сладко-сливочное ОКЕЙ традиционное, 82,5%, 180 г

Яйцо куриное ОКЕЙ СО с микроэлементами, 6 шт
~~41.99~~
34⁹⁰



ОКЕЙ
70.99
59⁹⁹
Молоко ОКЕЙ цельное сгущенное, с сахаром, 8,5%, 380 г



80.90
65⁰⁰
Клубника, ОКЕЙ, 300 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 половинки 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 кожу 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



61.90

49⁹⁰

Молоко
пастеризованное
Агрокомплекс,
2,5%, 0,9 л



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
209,-

159⁹⁰



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



49.90

36⁹⁰

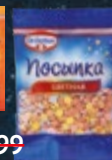
Маргарин для выпечки Пышка, 250 г



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
159.90

119⁰⁰



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

125.03

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

287.13

169⁹⁰

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

227.38

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



163.02

114⁰⁰

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.-~~

Чизкейк New-York,
1 кг

~~679.-~~

429⁰⁰



Чизкейк New-York
с клубникой, 520 г

~~451.21~~

299⁰⁰



249.90

144⁰⁰

Мороженое пломбир
Золотой Стандарт Зефир
в шоколаде | С черникой |
Классический, 475 г –
~~249.90/169.-~~



**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 ЧАЕПЬИТИЕ

- ★ 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 Риме.



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!

211.37

144⁰⁰

Сухарики Finn
Crisp. ржаные, 400 г



FINN CRISP

100% цельнозерно
20% клетчатки

ORIGINAL

Thin Rye Crispbread
Ржаные сухарики
Житни сухарики

200g e Serving suggestion
Включает столовую ложку

Valio



• СКИДКА 20% •



От густой
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



25% В ПОДАРОК!

МАГНАТ
100% ШОКОЛАД

2 x ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ
1 x БРЮНЕТКА

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



74⁰⁰

Медовуха/
Сидр Елаха,
4,5%, 0,5 л**

ЕЛАХА
ВКУС
РУССКИХ
ТРАДИЦИЙ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**Товары, участвующие в акциях,
уточняйте в магазинах

АЗИАТСКИЙ СУП ТОМ КХА



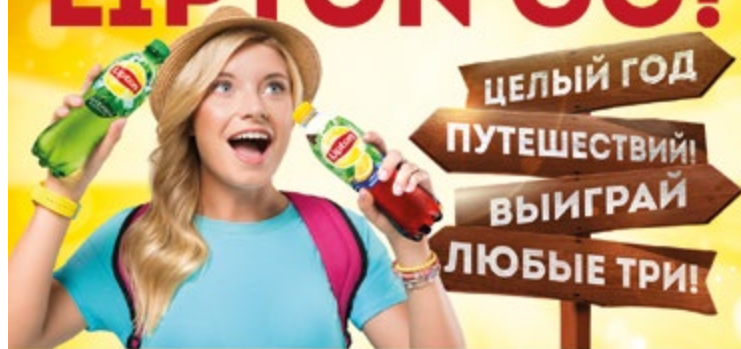
ВОК БЛЮДО



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

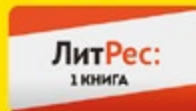
Подробный рецепт смотри на сайте www.santamaria.ru или на оборотной стороне упаковки продуктов

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

3 ПОЕЗДКИ ТВОЕЙ МЕЧТЫ НА ДВОИХ!

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. Выигрыш над призов может отличаться от их изображения 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

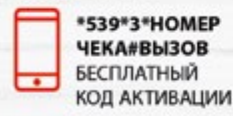
СТАНЬ КОРОЛЕВОЙ НОЧИ!

ВЫИГРАЙ МАНИКЮР ИЛИ ПЛАТЬЕ

КУПИ 3 ЛЮБЫХ ПРОДУКТА



1. НАБЕРИ



2. МОМЕНТАЛЬНО ПОЛУЧИ



ВИДЕО-УРОК КАК ПРИГОТОВИТЬ НОВОГОДНИЙ УЖИН БЫСТРО

3. ВЫИГРАЙ




ПЛАТЬЕ ИЛИ МАНИКЮР



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



Maurizio Stocco
Maurizio Stocco

Новый Год
не проспшишь
с кофе

WOLLINGER



~~141.-~~

99⁹⁹

Кофе растворимый
Wollinger 3D, 75 г

~~154.-~~

99⁹⁹

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



~~109.-~~

69⁹⁹

Приправа
для
гилтвейна/
Пунша
натуральная
Kotanyi

~~59.99~~

38⁹⁹

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



Главное – есть Valio!
С Новым годом!



98.96

77⁹⁰

Молоко
1,5%, 1 л



85.39

66⁹⁰

Сливки Valio
кулинарные,
20%, 250 мл



67.91

49⁹⁰

Сливки Valio
для кофе,
10%, 250 мл



109.96

78⁹⁰

Молоко 2,5% |
3,2%, 1 л –
110.63/79.90



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
Снежик,
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.-

99⁰⁰



599.-

399⁰⁰

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



799.-

599⁰⁰

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.-

89⁰⁰

Пуансеттия красная



349.-

279⁰⁰

Шапка-ушанка с принтом Ротвейлер/Овчарка, войлок



Н О В О Г О Д Н Е Е

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 tipra, 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 Мосcaccino

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!

110.60

83.49

Чебупицца
Курочка по-
итальянски,
250 г, Горячая
Штучка



99.90

74.49

Круггетсы
сочные,
250 г



111.60

83.49

Чебупицца
Пепперони,
250 г, Горячая
Штучка



94.40

69.99

Пельмени
Бульмени
большие,
430 г,
Горячая
Штучка



98.89

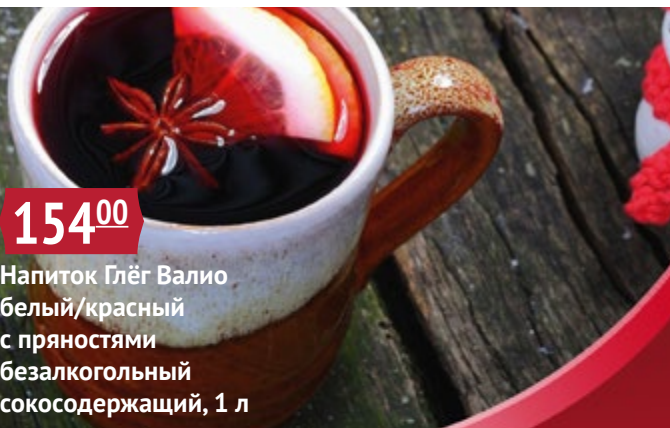
69.99

Пельмени
Бульмени со
сливочным
маслом, 430 г,
Горячая Штучка



154.00

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



VALIO GLOGI

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

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



Морозко

66.50

39.49

Тесто слоеное
дрожжевое /
бездрожжевое,
400 г



115.94

92.90

69.49

Тесто
дрожжевое,
1000 г

55.49

Тесто слоеное
песочное,
500 г



121.26

72.49

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, закупить 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