

# О'КЕЙ

Цены действительны в Мурманске  
с 13 по 31 декабря 2018 года

~~299,-~~

**219<sup>00</sup>**

Утка  
замороженная,  
кг

~~999,-~~

**499<sup>00</sup>**

Утятница  
Purgh  
O Cuisine,  
4,5 л

## НОВОГОДНЯЯ ИСТОРИЯ

•• СО ВКУСОМ ••

**29<sup>90</sup>**

**Курица фаршированная картофелем и грибами, 100 г:**  
Цыпленок охлажденный, картофель, шампиньоны свежие, розмарин, чеснок, приправы, тесто слоеное, мед, соус соевый, паста томатная, салат Айсберг, лук репчатый красный

**62<sup>90</sup>**

**Салат Оливия с курицей, 100 г:**  
Курица филе, салат Айсберг, томат черри, сыр Фета, апельсин, майонез провансаль, горчица столовая, маслины черные целые

**56<sup>90</sup>**

**Буженина Праздничная, 100 г:**  
Свинина окорок без кости охлажденная, чеснок тертый, смесь специй Мет

**39<sup>90</sup>**

**Салат Фаворит с бужениной, 100 г:**  
Буженина по-домашнему, перец красный, огурцы консервированные, кукуруза консервированная, сельдерей консервированный резаный, соус соевый, масло кунжутное, кунжут, чеснок тертый

**49<sup>90</sup>**

**Салат Застольный с языком, 100 г:**  
Язык говяжий отварной, огурцы консервированные, курага, чернослив, майонез провансаль, мята, капуста китайская

**77<sup>90</sup>**

**Розетт из семги с сыром, 100 г:**  
Тесто слоеное бездрожжевое, кабачок, сыр мягкий, филе семги слабосоленое, меланж, соус Песто



69<sup>90</sup>

**Салат Море вкуса, 100 г:**

Филе семги, кальмар отварной, картофель, яйцо, морковь, майонез провансаль, перец белый молотый, икра красная, петрушка

**ДЛЯ  
ВАС**



44<sup>40</sup>

**Салат Цезарь с сыром Пармезан, 100 г:**

Курица отварная, сыр, яйцо, томат, петрушка, салат Айсберг, гренки, соус Цезарь



35<sup>90</sup>

**Холодец по-домашнему, 100 г:**

Говядина антрекот, свинина окорок, цыпленок, морковь, лук репчатый, чеснок, желатин Вюрц-Аспик, специи, лавровый лист



19<sup>90</sup>

**Сельдь под шубой, 100 г:**

Картофель, свекла, яйцо, сельдь филе, петрушка, майонез провансаль

# \* СЫТНЫЙ \* ПРАЗДНИК

## 01

### РОМШТЕКС ПОД СОУСОМ

4 ПОРЦИИ / 1 ЧАС

- Ромштекс Мираторг – 4 шт.
  - Яйце – 2 шт.
  - Мука – ½ стакана
  - Панировочные сухари – 1 ст.
  - Специи, растительное масло
- Соус:
- Шампиньоны – 300 г
  - Лук – 1 головка
  - Сметана – 200 г
  - Сливочное масло – 50 г
  - Мука – 2 ч.л.

1. Мясо обернуть пленкой и отбить молотком, толщина куска должна составлять 5-7 мм.
2. В одну тарелку высыпать муку, во вторую панировочные сухари, в миске взбить 2 яйца со специями.
3. Обвалить каждый отбитый кусок мяса в муке, окунуть в яичную смесь и обвалить в сухарях.
4. Обжарить ромштекс с двух сторон до хрустящей корочки, выложить на бумажную салфетку.
5. Грибы и лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле, добавить муку, соль и перец, перемешать, добавить сметану и перемешать еще раз.



444.-

**369<sup>00</sup>**

Ромштекс  
из говядины  
Мираторг,  
470 г

**О'КЕЙ**  
РЕКОМЕНДУЕТ



2999.-

**1499<sup>00</sup>**

Сковорода Facile со складной ручкой, 28 см |  
Сковорода Вок, 28 см |  
Сковорода-гриль, 28×28 см



44.49

**26<sup>49</sup>**

Приправа  
Kamis  
для мясных блюд, 25 г\*\* /  
Перец черный молотый/  
красный острый, 20 г





~~8990~~  
**7990<sup>00</sup>**

Говядина, ростбиф для запекания  
охлажденный, полуфабрикат, Самсон, кг



~~7490~~  
**5490<sup>00</sup>**

Свинина  
корейка  
с ягодами  
брусники  
Лапландия,  
полуфабрикат,  
Самсон, кг



~~2490~~  
**1490<sup>00</sup>**

Щипцы  
для мяса  
жаростойкие,  
23/30 см



~~94.99~~  
**64.99**

Соус  
Брусничный/  
Клюквенный,  
Uni Dan, 270 г



~~5390~~  
**3990<sup>00</sup>**

Свинина  
окорок для  
запекания  
Финский,  
полуфабрикат,  
Самсон, кг



~~от 4090~~  
**от 1590<sup>00</sup>**

Мельница для перца  
4HOME с керамическим  
ножом, 15/20 см I  
Ступка с пестиком  
Натура, дерево,  
10×9 см - 5090 / **2590**

~~2990~~  
**1790<sup>00</sup>**

Набор солонка  
и перечница, Oliver,  
4×11 см I  
Доска бамбуковая  
с желобком,  
30×20 см - 3990 / **2490**



~~4990~~  
**4190<sup>00</sup>**

Кролик, тушка  
замороженная, кг



~~6990~~  
**5590<sup>00</sup>**

Язык говяжий  
охлажденный,  
СП, кг

# ПРАЗДНИЧНЫЕ ТРАДИЦИИ

## 02

### ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА В РУКАВЕ

4 порции / 1 час

- Тушка цыпленка бройлера – 1 шт.
- Чеснок – 3-4 зубчика
- Аджика – 1 ч.л.
- Соль, перец, зелень кинзы – по вкусу
- Растительное масло

1. Промойте тушку снаружи и изнутри, обсушите салфеткой, разрежьте вдоль пополам и, накрыв сверху пищевой пленкой, отбейте каждую половинку деревянным молотком.

2. Раздавите чеснок, добавьте к нему аджику, специи, растительное масло и кинзу, перемешайте и натрите этой смесью цыпленка. Поместите каждую половинку тушки в отдельный рукав для запекания.

3. Поместите оба рукава в форму для запекания, сделайте в них 1-2 небольших отверстия, поставьте в духовку на 180 °С на 1 час, затем разрежьте сверху каждый рукав, увеличьте температуру до 200 °С и дайте птице подрумяниться.

**О'КЕЙ**  
РЕКОМЕНДУЕТ



~~399~~  
**249<sup>00</sup>**

Противень с решеткой / с антипригарным покрытием, 28×19×3 см | Форма для запекания с решеткой, 37×28×5 см - 700 - / 449 -

~~174~~  
**149<sup>00</sup>**

Цыпленок 1 категории, охлажденный, ПФ Северная, кг

~~499~~  
**329<sup>00</sup>**

Лоток для запекания Atmosphere, 40×30×6 см



~~42,49~~  
**25<sup>49</sup>**

Приправа Kotanyi, 15-30 г

~~249,-~~  
**189<sup>00</sup>**

Крылья куриные  
в маринаде Русское  
гостеприимство, 800 г

~~224,-~~  
**179<sup>00</sup>**

Шницель  
из индейки ГВУ  
Индилайт, 400 г

~~449,-~~  
**299<sup>00</sup>**

Курица фаршированная  
кускусом с сухофруктами,  
охлажденная, Дары  
Артемиды, кг

~~214,-~~  
**159<sup>00</sup>**

Яйцо  
куриное С1  
Синявинское,  
30 шт.



~~114,-~~  
**69<sup>99</sup>**

Соус  
майонезный  
Цезарь,  
240 мл



~~129,-~~  
**79<sup>99</sup>**

Соус перечный  
Абхазский Кинто, 195 г /  
Шрирача мини Кинто, 190 г



~~89,99~~  
**59<sup>99</sup>**

Соус Кинто Классический /  
Сацебели / Кебаб, 300-310 г



~~114,-~~  
**69<sup>99</sup>**

Соус Кинто Ткемали  
Классический, 300 г

# СОКРОВИЩЕ ОКЕАНА

200.  
**699<sup>00</sup>**

Лосось с головой  
потрошенный  
дефрост, кг

## ОЗ ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ

10 порций / 1 час

- Лосось потрошенный – 2,5 кг
- Картофель – 2,5 кг
- Лимон – 2 шт.
- Петрушка, укроп – по вкусу
- Соль, перец – по вкусу
- Оливковое масло

1. Смазать противень оливковым маслом. Картофель помыть, нарезать кружочками толщиной 1 см и выложить ими дно емкости, чтобы получилась «подушка».
2. Тщательно промыть лосося, обсушить салфеткой и сделать на тушке вертикальные косые надрезы глубиной 2 см с обеих сторон от спинки к брюшку. Натереть рыбу солью и перцем снаружи и изнутри, внутрь положить нарезанные кружочками лимоны и зелень.
3. Положить лосося на «подушку», сбрызнуть блюдо оливковым маслом и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут, затем снизить температуру до 180 °С и запекать еще 30 минут.



**57<sup>00</sup>**

Приправа Santa Maria, 22 г\*\*



от **24<sup>99</sup>**

Приправа Santa Maria для морепродуктов, 25 г | к рыбным блюдам, 23 г

**49<sup>99</sup>**

Приправа Santa Maria Био Перец Черный молотый, 17 г



**44<sup>99</sup>**

Приправа Santa Maria Био Перец с лимонным ароматом, 17 г | Органик тимьян, 10 г | Розмарин Био, 10 г



**89<sup>99</sup>**

Бумага для выпечки TopPits, 20 листов | Фольга алюминиевая, 10 м | Рукав для запекания, 3 м - ~~99.99~~ / 69.99



ЗАМОРОЗКА

999<sup>00</sup>

Креветки аргентинские Лангостино красные свежемороженые без головы в панцире 41/50, Vici Luxury, 750 г

ЗАМОРОЗКА

1279<sup>00</sup>

Креветки тигровые свежемороженые без головы в панцире 16/20, Vici Luxury, 750 г

ЗАМОРОЗКА

299<sup>00</sup>

Мидии Vici Приорити в ракушках варено-мороженые в собственном соку / в винном соусе, 500 г

ЗАМОРОЗКА

799<sup>00</sup>

Креветки королевские очищенные с хвостом без головы, варено-мороженые, кг

ЗАМОРОЗКА

399<sup>00</sup>

Икра северной летучей рыбы, Тобико Vici, солёная замороженная, 240 г\*\*

ЗАМОРОЗКА

249<sup>00</sup>

Кальмар дальневосточный, Aqua product, тушка свежемороженая, 450 г



39<sup>99</sup>

Уксус яблочный / виноградный / винный, СП Мирный, 6%, 250 мл



69<sup>99</sup>

Бальзамический соус-крем, СП Мирный, 220 мл<sup>00</sup>



59<sup>99</sup>

Соус-крем бальзамический, 220 мл<sup>00</sup> | Уксус бальзамический, 6%, 250 мл



32<sup>99</sup>

Сок лимона, Sicilia, 115 мл | Сок лайма, 115 мл

# НОВОГОДНИЙ СТОЛ

ЗА  
\* МИНУТ \*



~~199.00~~  
**149.00**

Горбуша филе-ломтики,  
холодное копчение,  
Русское море, 120 г



~~199.00~~  
**129.90**

Форель,  
филе-ломтики  
слабосоленые,  
100 г

~~499.00~~  
**299.90**

Икра лососевая  
зернистая Горбуша,  
Путина, 100 г

~~999.-~~  
**649.00**

Икра лососевая  
зернистая СК, 210 г |  
380 г - ~~1399.-~~ / ~~1099.-~~



~~649.-~~  
**489.00**

Икра лососевая  
зернистая Невод,  
150 г

~~1799.-~~  
**1349.00**

Форель,  
филе-пласт  
слабосоленый,  
А'море, кг

~~409.-~~  
**279.00**

Тунец Vici  
холодного  
копчения,  
филе, 200 г



~~319.-~~  
**239.00**

Семга слабосоленая  
ломтики, нарезка |  
Форель слабосоленая  
нарезка, О'КЕЙ, 180 г

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.



1999,-  
**1699<sup>00</sup>**

Икра лососевая  
зернистая  
СВК, 500 г



539,-  
**299<sup>00</sup>**

Икра лососевая  
О'КЕЙ, 114 г

1559,-  
**649<sup>00</sup>**

Краб в собственном  
соку натуральный,  
Путина, 240 г



699,-  
**549<sup>00</sup>**

Икра лососевая  
аернистая  
ГОСТ РМ, 140 г I  
430 г - 1999,- / 1799,- I  
500 г - 2599,- / 2199,-



152,40  
**119<sup>90</sup>**

Палтус без  
головы  
потрошенный,  
холодного  
копчения,  
100 г

3449,-  
**2199<sup>00</sup>**

Икра осетровая Royal Black, 50 г I  
Зернистая Сибирского  
ленского осетра пастеризованная,  
Стандарт, 50 г - 3319,- / 2299,- I  
паюсная, 120 г - 6999,- / 5499,-



109,-  
**79<sup>99</sup>**

Тарталетки КиТ  
для икры, 220 г I  
для салата, 250 г -  
114,- / 89,99

599,-  
**429<sup>00</sup>**

Икра лососевая  
зернистая Путина, 120 г I,  
260 г - 1199,- / 899,- I  
430 г - 1999,- / 1499,-

839,-  
**629<sup>00</sup>**

Осетр, кусок, СК,  
горячего копчения, 300 г

87,40  
**74<sup>90</sup>**

Икра сельди  
слабосоленая  
в масле  
в ястыках, 100 г



# НОВОГОДНИЙ СТОЛ

ЗА

\* МИНУТ \*

159,-

**109<sup>00</sup>**

Чернослив  
Русские  
тропики,  
200 г

от 329,-

**244<sup>00</sup>**

Окорок  
сыровяленый  
Poggio Citterio,  
70 г, нарезка I  
Шейка  
Сорра, 70 г

от 79,99

**от 49<sup>99</sup>**

Паштет Setra без  
консервантов<sup>00</sup>

от 254,-

**от 189<sup>00</sup>**

Миндаль/  
Фундук  
Семушка  
жареный,  
150 г

449,-

**289<sup>00</sup>**

Ветчина Столичная,  
Стародворские колбасы, кг

599,-

**479<sup>00</sup>**

Буженина  
Купеческая,  
О'КЕЙ, кг

159,-

**119<sup>00</sup>**

Грудинка Охотничья,  
Великолукский МК,  
варено-копченая, 300 г  
Карбонад Славянский  
копчено-вареный,  
300 г - 164,- / **119,-**

56.99

**34<sup>99</sup>**

Микс ЕМ! Джамп, 40 г |  
Изюм темный, 200 г -  
~~149.-/99.99~~ |  
Грецкий орех  
очищенный, 120 г -  
~~229.-/219.-~~

от 1299.-

**899<sup>00</sup>**

Сыр Milkana  
GrandBlu  
сливочный /  
Интенс  
с голубой  
плесенью,  
56%, кг

от 179.-

**от 119<sup>00</sup>**

Сыр Золото  
Европы Маасдам  
45%, 150 г/240 г

от 249.-

**от 169<sup>00</sup>**

Джем  
St.Dalfour,  
284 г\*\*

199.-

**от 129<sup>00</sup>**

Мед Дальневосточный/  
Горный, 245 г |  
Дальневосточный/  
Таежный, 500 г -  
~~от 349.-/от 229.-~~

344.-

**244<sup>00</sup>**

Шпек Альто  
Адидже Citterio,  
70 г, нарезка

1299.-

**899<sup>00</sup>**

Сыр  
твердый  
фасованный  
Milkana  
Гранд  
Кarakter,  
32%, кг

от 1599.-

**1149<sup>00</sup>**

Сыр President  
Бри с белой  
плесенью/  
Линго, 60%, кг\*\*

149.90

**111<sup>99</sup>**

Сыр для пиццы  
Моцарелла, О'КЕЙ, 45%, 250 г |  
Сулугуни, 280 г - ~~188.99/139.99~~

1029.-

**799<sup>00</sup>**

Сыр твердый  
La Paulina Гоя,  
40%, 1 кг

59.99

**39<sup>99</sup>**

Сыр плавленый  
О'КЕЙ, 140 г\*\*



ВСТРЕЧАЕМ

• \* ГО Д \* •

# ЖЕЛТОЙ СВИНЬИ

СИМВОЛОМ НАСТУПАЮЩЕГО 2019 ГОДА ПО ВОСТОЧНОМУ КАЛЕНДАРЮ ЯВЛЯЕТСЯ ЖЕЛТАЯ СВИНКА – ОПТИМИСТИЧНАЯ, ЖИЗНЕРАДОСТНАЯ, ШЕДРАЯ, ОБОЖАЮЩАЯ ДОМАШНИЙ УЮТ И ОБИЛЬНЫЕ ЗАСТОЛЬЯ. ВОПРЕКИ УСТАНОВЛЕННОМУ МНЕНИЮ, ХРЮША – БОЛЬШАЯ ГУРМАНКА, ПОЭТОМУ, СОБИРАЯ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ, НЕ ПРЕНЕБРЕГАЙТЕ РАЗНООБРАЗИЕМ БЛЮД.



Обязательно включите в список закусок элементы роскоши – икру, рыбные и мясные деликатесы, сырную тарелку с орехами и медом.

Не забывайте про овощные кушанья – соленья и маринады, разнообразные салаты и зелень.

Одно из излюбленных лакомств свинки – грибы трюфели. Удовольствие это весьма редкое и недешевое, но если сбрызнуть свежий салат или тосты трюфельным маслом, которое всегда можно найти в магазине, хозяйке года это придется очень по душе.

Из основных блюд в новогоднее меню можно включать почти все – рыбу, мясо, морепродукты, грибы. Единственное, что может обидеть свинку, – это блюда из свинины.

Если вы не можете представить себе праздник без сочной шейки или аппетитных ребрышек, «спрячьте» их под сливочным, грибным или ягодным соусом.

Порадует хозяйку года изобилие фруктов и сладостей на столе. Особенно свинка равнодушна к апельсинам и мандаринам, поэтому апельсиновый сок или газировка, домашняя выпечка с цедрой или цукатами, различные печенье, торты и мороженое будут очень уместны.

## СЕРВИРОВКА И ДЕКОР

В сервировке стола Хрюша любит порядок и уют, натуральные материалы и ткани, красивые и яркие вещи. Не используйте старую посуду с трещинами и сколами, постарайтесь выдержать единый стиль. Украйте новогодний стол золотистыми свечами, а в вазу поставьте веточку живой ели с яркими игрушками и блестками.



~~114.-~~  
**86<sup>99</sup>**

Шпроты Рижские,  
Вкусные консервы, 160 г  
240 г - ~~149.-~~ / **119.-** |  
экстра, 250 г - ~~169.-~~ / **109.-**



~~99.99~~  
**59<sup>99</sup>**

Томаты Дядя Ваня  
неочищенные / маринованные  
в томатном соке, 680 г<sup>00</sup>

~~129.-~~  
**74<sup>99</sup>**

Перец чили Дядя Ваня  
маринованный, 370 г<sup>+</sup>

**79<sup>99</sup>**

Закусочка, Дядя  
Ваня, 460 г<sup>00</sup>



~~87.99~~  
от **54<sup>99</sup>**

Фасоль Heinz, 400-415 г<sup>00</sup>

~~69.99~~  
**34<sup>99</sup>**

Томаты Opeschio Oro  
в собственном соку цельные  
очищенные / резаные, 400 г



~~59.99~~  
**38<sup>99</sup>**

Аджика  
по-грузински,  
Русские закуска,  
200 г



~~49.99~~  
**34<sup>99</sup>**

Хренодер  
по-сибирски,  
Русские  
закуска, 200 г



~~104.-~~  
**94<sup>99</sup>**

Огурчики  
Дядя Ваня  
по-берлински,  
680 г



**О'КЕЙ**

~~99.99~~  
**69<sup>99</sup>**

Варенье О'КЕЙ  
стерилизованное, 320 г<sup>00</sup>



~~89.99~~  
**69<sup>99</sup>**

Шампиньоны  
резаные,  
400/425 мл



~~129.-~~  
**89<sup>99</sup>**

Маринованные / Соленые / грибы  
Ассорти / Грузди, 530 / 580 мл |  
Шампиньоны /  
Опята - 139.- / **109.-**

~~27.99~~  
**16<sup>99</sup>**

Махеев Горчица  
Русская, 140 г |  
Хрен Столовый,  
140 г - ~~38.99~~ / **22.99**



# КОМПОЗИЦИЯ ВКУСА



## 04 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

6 ПОРЦИЙ / 30 МИНУТ

- Морской коктейль – 300 г
- Креветки очищенные – 100 г
- Филе кальмара – 100 г
- Яйца вкрутую – 2 шт.
- Огурец свежий – 1 шт.
- Помидоры черри – 10 шт.
- Микс-салат – 1 упаковка
- Сыр Пармезан – 30 г
- Соль, перец, лимонный сок
- Соус:
- Майонез – 100 г
- Чеснок и свежая петрушка

1. Морепродукты разморозить, нарезать и обжарить на оливковом масле 3 минуты, посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона.
2. Яйца и овощи крупно нарезать.
3. Выложить в салатник микс-салат, овощи и обжаренные морепродукты, сверху украсить яйцами и тонкими слайсами Пармезана.
4. Для соуса раздавить чеснок, нарубить петрушку и смешать все с майонезом. Соус подавать к салату отдельно, при желании заменить оливковым маслом.



306,-

**238<sup>00</sup>**

Кальмар, филе  
свежемороженое,  
О'КЕЙ, 600 г



177.59

**139<sup>00</sup>**

Коктейль морской  
О'КЕЙ, 425 г



399,-

**329<sup>00</sup>**

Креветки очищенные  
варено-мороженые  
О'КЕЙ, 400 г



139,-

**119<sup>00</sup>**

Яйцо  
куриное С1 столовое  
О'КЕЙ, 20 шт.



29.59

**19<sup>99</sup>**

Майонез О'КЕЙ  
на перепелином  
яйце, 67%, 200 мл



179.99

**139<sup>99</sup>**

Сыр Пармезан  
О'КЕЙ, 45%, 200 г



# CHEESE GALLERY



## НЕЖНАЯ МЯСНАЯ ЛАЗАНЬ С ПАРМЕЗАНОМ CHEESE GALLERY

### Ингредиенты:

- Говяжий фарш 700 г
- Пармезан тертый Cheese Gallery 300 г
- Листы Лазаньи 10 шт.
- Помидоры 2 шт.
- Томатный соус 100 г
- Сахар 1 ст. ложка
- Молоко 300 мл
- Сливки 10% 200 мл
- Мука 3 ст. ложки
- Сливочное масло 1 ст. ложка
- Перец черный, соль

### Способ приготовления:

- На разогретую сковороду выложите фарш, тушите 20 мин
- Добавьте очищенные от кожуры и порезанные помидоры, а также сахар, томатный соус и уксус
- Добавьте соль и перец по вкусу, тушите еще 10 минут.
- Для приготовления соуса, смешайте в горячей кастрюле муку, сливочное масло, молоко и сливки, доведите смесь до кипения
- Выложите на противень слоями: отваренные до полуготовности листы лазаньи, соус, тертый сыр Пармезан Cheese Gallery
- Запекайте в духовке 45 мин при температуре 200 градусов

Готово, наслаждайтесь!

## МИНИ – БУРГЕРЫ С СЫРОМ ЧЕДДЕР CHEESE GALLERY

### Ингредиенты:

- Булочка для бургеров 6 шт.
- Говяжий фарш 200 г
- Чеддер Cheese Gallery 100 г
- Бекон 150 г
- Помидоры 1 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Салат айсберг 1 стебель
- Соус барбекю по вкусу
- Соль и перец по вкусу

### Способ приготовления:

- Нарезьте овощи кружочками, листья салата – соломкой
- Приготовьте на сковороде мини – котлетки из фарша под размер булочек
- Обжарьте полоски бекона до хрустящей корочки
- Нарезьте Чеддер Cheese Gallery прямоугольными слайсами
- Соберите бургеры: нижнюю булочку смажьте соусом, дальше листик салата, котлетка, Чеддер, бекон, помидор.
- Верхнюю булочку смазываем соусом и накрываем

Готово, наслаждайтесь!



# - ИСТИННАЯ - НЕЖНОСТЬ



## 05

### ВАНИЛЬНЫЕ КАПКЕЙКИ

20 ПОРЦИЙ / 40 МИНУТ

- Желтки – 5 шт.
- Сливочное масло – 200 г
- Сахар – 150 г
- Ванильный сахар – 1 пак.
- Соль – 1 щепотка
- Сметана – ½ стакана
- Мука – 200 г
- Разрыхлитель для теста – 1 пак.
- Для глазури:
- Сливочное масло – 40 г
- Сливки 33% – 150 мл
- Сахар – 1 стакан
- Ванилин и соль – по 1 щепотке
- Посыпка и декор для украшения

1. Смешать при помощи миксера сливочное масло, сахар, желтки и сметану, постепенно подмешать все сухие ингредиенты.
2. Заполнить тестом формы на  $\frac{3}{4}$ , выпекать 20 минут в духовке на 180 °С.
3. Для глазури растопить на водяной бане масло, всыпать сахар и проварить 5 минут, постоянно помешивая. Влить сливки, добавить соль и ванилин, проварить еще 10 минут, постоянно помешивая.
4. Нанести теплую глазурь на капкейки при помощи силиконовой лопатки, сверху украсить посыпкой и новогодним декором.

**О'КЕЙ**  
РЕКОМЕНДУЕТ



~~699~~  
**399<sup>00</sup>**

Форма для маффинов с антипригарным покрытием на 12 шт., 33×26×5 см



~~109~~  
**99<sup>99</sup>**

Масло сладкосливочное Двое из ларца, традиционное, 82,5%, 200 г



~~299~~  
**199<sup>00</sup>**

Кружка-сито металлическая, 10 см



~~209~~  
**154<sup>00</sup>**

Сливки, крем сливочный, Петмол, 33%, 500 г



~~79.99~~  
**49<sup>99</sup>**

Мука Рязаночка пшеничная высший сорт, 2 кг



~~6.99~~  
**4.49**

Разрыхлитель для теста Dr.Oetker, 10 г | Пудра сахарная со вкусом ванили, 80 г – 34.99 / **22.49** | Глазурь сахарная Dr.Oetker, 100 г\*\* – 64.49 / **39.99**



~~39.99~~  
**23<sup>99</sup>**

Посыпка цветная Dr.Oetker, 10 г\*\*



Пекарня

1849

Багет Кукурузный  
с сыром, 160 г



Пекарня

890

Цопфель  
Австрийский, 100 г



Пекарня

3390

Сдоба с грушей,  
100 г



Пекарня

3990

Чизкейк со свежими  
фруктами, 100 г



89.90

6249

Маффин с яблоком  
и корицей / шоколадом и апельсином Русская нива



559.-

41900

Торт Mirel  
Ягодный мусс, 900 г

\* МОРОЗНАЯ \*

# РАДОСТЬ



**144<sup>00</sup>**

Мороженое Торт-рулет  
пломбир Талосто Венеция, 450 г<sup>00</sup>



**199<sup>00</sup>**

Мороженое TU  
с черникой / карамельным  
топпингом и орехами, 300 г<sup>00</sup>



**179<sup>00</sup>**

Мороженое пломбир, Золотой  
Стандарт, 440/475 г<sup>00</sup>



~~194,-~~

**129<sup>00</sup>**

Вафельные трубочки  
в молочном шоколаде  
Waffelletten, Bahlsen, 100 г



~~59,99~~

**39<sup>99</sup>**

Сироп Пиканта  
вишневый / кленовый /  
клюквенный, 300 г



**199<sup>00</sup>**

Мороженое пломбир  
ванильный / сливочное  
клубничное, Барби, 250 г



~~329,-~~

**199<sup>00</sup>**

Мороженое Золотой  
Стандарт Халва / Лимонный  
пирог, 750 мл<sup>00</sup>



~~389,-~~

**269<sup>00</sup>**

Тарталетка малиновая, Junior's, 480 г, 4 шт. |  
Торт брусничный с белым шоколадом,  
Junior's, 800 г - 510,- /359,-



**349<sup>00</sup>**

Чизкейк Junior's  
Нью-Йорк, 850 г



~~499,-~~

Товары, участвующие в акции,  
отличайте в магазине

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. Повторное распространение осуществляется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.



# - Н О В О Г О Д Н И Е - ПРИМЕТЫ И ТРАДИЦИИ

Готовясь к встрече Нового года, не стоит забывать про традиции и приметы. Их соблюдение поможет привлечь в дом удачу, богатство и гармонию, подарит новые интересные возможности в наступающем году.



Чтобы желтая свинка, хозяйка наступающего 2019 года, принесла в дом богатство и достаток, в квартиру покупают керамические или фарфоровые фигурки этого животного и выставляют их рядом с праздничным столом.

Елку украшают игрушками круглой формы, предпочтительны желтого и золотистого оттенков, большим количеством сверкающих блесток и мишуры. Это также привлечет деньги и защитит семью от раздоров.

Свинка любит все натуральное, поэтому наряжать желательно живую, а не искусственную ель. Или хотя бы поставить в вазу веточку живого новогоднего дерева.

Выбрасывать или убирать новогоднюю елку сразу после праздника – плохая примета. Пусть зеленая красавица порадует домочадцев хотя бы две недели – до Старого нового года.

В преддверии Нового года стоит избавиться от поврежденной посуды: это поможет избежать денежных потерь и болезней.

В кармане новогоднего костюма должна находиться крупная денежная купюра – на богатство.

Проследите за тем, куда упадет пробка от новогоднего шампанского. На стол – в доме будет благополучие и достаток. На пол – вероятно, придется затянуть пояса. Укатилась под стол – вся семья будет часто собираться в течение года. Упала рядом с определенным человеком – ему будет весь год улыбаться удача. Если пробка оказалась в одном из блюд, сохраните ее как талисман удачи и не выкидывайте до следующего года.



# \* ЗИМНИЙ \* УЮТ



## ОСВЕЖАЮЩИЙ ИМБИРНЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ

5 ПОРЦИЙ / 25 МИНУТ

Положите в кастрюлю цедру с  $\frac{1}{2}$  лимона, кусочек (около 4 см) корня имбиря очистите и нарежьте соломкой, залейте 0,5 л кипятка, поставьте на слабый огонь и варите 10 минут. Снимите кастрюлю с огня, добавьте нарезанную дольками  $\frac{1}{2}$  лимона, мяту и лемонграсс, дайте настояться 10 минут. Заварите зеленый чай 0,5 л кипятка и дайте настояться.

Процедите в чайник имбирно-лимонный отвар и зеленый чай, перемешайте, по вкусу добавьте сахар.



## ГЛИНТВЕЙН С МЕДОМ И ПРЯНОСТЯМИ

5 ПОРЦИЙ / 20 МИНУТ

Апельсин нарежьте кружками и переложите в кастрюлю, добавьте смесь специй (1 пакетик для глинтвейна) и залейте 1 л клюквенного морса.

Доведите жидкость до кипения (но не кипятите). Затем снимите кастрюлю с огня, добавьте 2 ст.л. меда, перемешайте и дайте настояться 5 минут. Согревающий напиток готов, процедите его в бокалы для подачи, украсив их дольками апельсина или лимона.



## КАКАО С ДОМАШНИМ МАРШМЕЛЛОУ

10 ПОРЦИЙ / 2 ЧАСА

В 155 мл воды, добавляем 350 г сахара и  $\frac{3}{4}$  ч.л. лимонной кислоты, варим на минимуме под крышкой 45 минут, в конце добавляем  $\frac{1}{4}$  ч.л. соды, разведенную в ложке воды, и выключаем огонь.

Распускаем в воде 25 г желатина, подогреваем, добавляем 250 г воды, 400 г сахара, щепотку соли и 160 г сиропа, доводим до кипения.

Миксером взбиваем смесь до густой пены, формируем из нее маршмеллоу, даем им застыть и украшаем какао.



от 269,-

от 159<sup>00</sup>

Чай черный,  
Ahmad, 200 г<sup>00</sup>

259,-

159<sup>00</sup>

Крем-мёд,  
Медовый  
Дом, 320 г

129,-

79<sup>99</sup>

Кружка с трубочкой  
Зима, 500 мл 1  
Чашка Уют,  
360/520 мл –  
от 199,- / от 129,-



от 44,49

от 26<sup>49</sup>

Приправа Kamis, 15-37 г<sup>00</sup>  
Приправа Kotanyi кардамон  
молотый, 10 г – 74,49 / 44,69  
Приправа Santa Maria для  
глинтвейна, 37 г – 114,- / 67,99

45% 129,-

69<sup>99</sup>

Нектар J7  
вишня,  
0,97 л



129,-

79<sup>99</sup>

Кружка для  
глинтвейна,  
стекло, 230 мл



от 63,99

от 39<sup>99</sup>

Шоколад горький/  
молочный Сладко/КФ  
Крупской, 80-100 г<sup>00</sup>



139,-

99<sup>99</sup>

Маршмеллоу  
Guandy  
mini, 200 г  
64,40



44<sup>99</sup>

Молоко  
пастеризо-  
ванное,  
Свежее  
Завтра,  
2,5%, 750 г



# НАСЛАДИСЬ СИЛОЙ ПРИРОДЫ



## КОКОСОВЫЙ СОГРЕВАЮЩИЙ ЛАТТЕ С КАРАМЕЛЬЮ

### Новогодний рецепт от Alpro:

- 275 мл. кокосового напитка Alpro «For Professionals»
- 20 мл. карамельного сиропа (без сахара)
- 1 порция эспрессо

### Способ приготовления:

1. Вылейте 2 порции эспрессо в стакан.
  2. Добавьте сироп.
  3. Вспеньте кокосовый напиток Alpro «For Professionals» при температуре 65 С.
  4. Добавьте кокосовый напиток в стакан с эспрессо.
- Готово! Наслаждайтесь!

# НОВОГОДНЯЯ МИСТЕРИЯ



204,-  
**139<sup>00</sup>**

Графин Вагон, 500 мл |  
1 л - 369,- / 249,- |  
Штоф Magnate,  
750 мл - 304,- / 199,-

от **59<sup>99</sup>**

Стакан Pasabahce  
Casablanca,  
365-650 мл<sup>00</sup>

222,-  
**199<sup>00</sup>**

Ведро  
с щипцами для льда  
Pasabahce

189,-  
**99<sup>99</sup>**

Набор столов Luminarс Айси, 60 мл, 3 шт.  
Набор стаканов Luminarс Айси, 300 мл, 3 шт. - 259,- / 179,- |  
Набор для виски Casablanca 360 мл, 6 шт. - 499,- / 349,- |

от 229,-

**129<sup>00</sup>**

Салатник  
Стоун,  
d15/18/21 см

от 59.99

**от 39<sup>99</sup>**

Салфетка  
под горячее<sup>00</sup>

59.99

**39<sup>90</sup>**

Полотенце кухонное  
Рецепты, 45x60 см

249,-

**169<sup>00</sup>**

Фартук 4Home  
Люкс, 60x80 см<sup>00</sup>

39.99

**19<sup>99</sup>**

Подсвечник  
Алауа, 5 см



~~749,-~~  
**499<sup>00</sup>**

Декаanter  
Imperator, 1 л



~~224,-~~  
**154<sup>00</sup>**

Набор столок Luminarc  
Москва, 50 мл, 6 шт.

~~529,-~~  
**359<sup>00</sup>**

Набор фужеров Французский  
Ресторанчик для шампанского,  
170 мл, 6 шт. |

Для вина, 210 мл, 6 шт. - ~~529,-~~ / **359,-** |

Для вина, 180 мл, 6 шт. - ~~549,-~~ / **379,-** |

~~499,-~~  
**299<sup>00</sup>**

Набор стаканов Французский  
ресторанчик, 310-330 мл, 6 шт.<sup>00</sup>

~~от 249,-~~  
**от 149<sup>00</sup>**

Салатник стеклянный  
Amarylis, 13/16/25 см

~~229,-~~  
**59<sup>99</sup>**

Декоратор  
для овощей,  
6x4 см



~~149,-~~  
**99<sup>99</sup>**

Нож  
сомелье,  
12 см

~~549,-~~  
**349<sup>00</sup>**

Штопор,  
19 см

~~509,-~~  
**309<sup>00</sup>**

Открывалка  
универсальная,  
17 см

~~399,-~~  
**279<sup>00</sup>**

Пресс для  
чеснока,  
17 см

~~149,-~~  
**99<sup>99</sup>**

Скатерть бумажная  
Vitto, 120x180 см<sup>00</sup>



149.99

**99.99**

Набор одноразовой посуды Новогодний<sup>00</sup>

99.-  
**69.00**

Рукавица 4Home Люкс 27x15 см | Набор прихваток, 22x22 см, 2 шт. – 119.- / **79.-**



от 59.99

**от 39.99**

Контейнер прямоугольный Зимняя Сказка, 0,4/0,9/1,65 л | Миска с крышкой, 2/4 л – от 229.- / **от 149.-**



399.-

**179.00**

Набор мисок Aquarelle с крышками, 0,75/1,1 л 14-16 см

649.-  
**349.00**

Набор Diana половник + шумовка + толкушка

от 699.-  
**от 399.00**

Доска разделочная<sup>00</sup>

от 99.99  
**от 69.99**

Терка HomeStudio, 22-24 см<sup>00</sup>

174.-  
**99.99**

Кулинарная форма с прессом, 8 см

999.-

**499.00**

Набор кухонных ножей Walmer Vegar, 5 шт. + овощечистка | Овощерезка Home Chef, 8 предметов



~~149.99~~  
**99.99**

Кружка с ложкой  
Символ года,  
керамика, 0,3 л<sup>00</sup> |  
Кружка Подарочная, фарфор, 0,35 л<sup>00</sup>



~~204.-~~  
**134.00**

Салфетка сервировочная,  
30x45 см |  
Подставка под горячее,  
керамика, 20x25 см - ~~344.-~~ /189.-



~~129.-~~  
**99.99**

Кружка Сирсаке, 420 мл  
Эмили, 540 мл - ~~234.-~~ /154. |  
Чайная пара Charlotte/  
Quincy/Sapphire - ~~599.-~~ /299.-



~~186.40~~  
**129.00**

Ёмкость для миксера,  
пластик, 1,9 л

~~129.-~~  
**79.99**

Кисточка  
пекарская,  
силикон, 20 см |  
Ложка/  
Лопатка -  
~~134.-~~ /84.99  
Форма для  
выпечки  
силиконовая<sup>00</sup>  
от ~~299.-~~ /от 199.-

~~от 79.99~~  
**от 54.99**

Сито Atmosphere, 7-20 см<sup>00</sup>

~~от 129.-~~  
**от 79.99**

Кондитерские принадлежности<sup>00</sup>

# СЕКРЕТ

## ВЕЛИКОЛЕПНЫХ ~ БЛЮД ~

4199.-

**2499<sup>00</sup>**

Набор посуды  
Intuition Ковш  
с крышкой, 16 см  
+ Кастрюля  
с крышкой, 20 см



от 2199.-

**от 1299<sup>00</sup>**

Сковорода Intuition, 24/26/28 см I

Сотейник с крышкой, 24 см - ~~3299.-~~ / 1999.-



169.-

**79<sup>99</sup>**

Ложка поварская  
TalleR / Лопатка  
перфорированная /  
Шумовка / Половник /  
Картофелемялка

709.-

**399<sup>00</sup>**

Форма для запекания  
квадратная, 25x5 см /  
круглая, 27x6 см



699.-

**399<sup>00</sup>**

Термокювета для заваривания  
с крышкой Tet-a-Tet, 400 мл I  
Чайная пара Wonder, 250 мл /  
Набор термобокалов Aristocrat, 350 мл, 2 шт. /  
Френч-пресс, 600 мл /  
Термокювета, 450 мл - ~~от 999.-~~ / 599.- I  
Чайник заварочный, 800 мл - ~~1499.-~~ / 899.-

# КУЛИНАРНОЕ ВДОХНОВЕНИЕ



229,-

**149<sup>00</sup>**

Форма для запекания

Smart Cuisine круглая, 11 см |

Овальная, 29x17 см - ~~599,-~~ / **399,-** |

Овальная, 32x20 см / Круглая, 28 см - ~~699,-~~ / **499,-** |

Овальная, 38x23 см - ~~799,-~~ / **549,-**

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 15 по 31 декабря 2013 года в гипермаркетах ОКЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети ОКЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати.

# КЛАССИКА

~ ЖАНРА ~

~~200~~  
**179<sup>00</sup>**

Вазочка  
Union, 15 см

~~170~~  
**129<sup>00</sup>**

Креманка  
13 см

~~100~~  
**89<sup>99</sup>**

Конфетница,  
9 см

~~150~~  
**104<sup>00</sup>**

Икорница  
Sincere,  
9x9 см

~~59,99~~

**39<sup>99</sup>**

Салатник,  
6x6 см/  
19x12 см

~~354~~  
**234<sup>00</sup>**

Селедочница  
Sincere,  
30x11см

~~399~~  
**229<sup>00</sup>**

Икорница  
Atmosphere  
Рыбка

~~79,99~~  
**59<sup>99</sup>**

Тарелка  
сервировочная  
Atmosphere Листок

# · СТИЛЬНЫЙ · НОВОГОДНИЙ СТОЛ



249.99

**169<sup>00</sup>**

Набор ложек чайных Gold, 3 шт. /  
Набор ножей, 2 шт. |  
Набор вилок, 3 шт. /  
Набор ложек столовых,  
3 шт. - 299.99 / 199.-



149.-

**99<sup>99</sup>**

Тарелка десертная Luminaс  
Спаркл Старс Голд, 20 см |  
Обеденная, 26 см / суповая, 20 см - 199.- / 129.-



249.-

**149<sup>00</sup>**

Салатник  
Heritage, 15/23 см |  
Кружка, 400 мл |  
Тарелка, 20-27 см<sup>00</sup>

229.99

**159<sup>00</sup>**

Набор ложек/вилок  
столовых City, 3 шт. |  
Набор ножей, 2 шт. - 249.- / 159.- |  
Набор ложек чайных, 3 шт. - 199.99 / 129.-

· \* С О З Д А Е М \* ·  
**АТМОСФЕРУ**

59.99

**39.99**

Свеча Euro  
candle, 1 шт.<sup>00</sup>

299.-

**199.00**

Подсвечник ёлочка,  
Euro candle,  
10x6x6 см

179.-

**109.00**

Набор свечей  
Euro Candle<sup>00</sup>

69.99

**49.99**

Свеча  
Новогодняя,  
6-13 см<sup>00</sup>



79.99

**59.99**

Стаканы  
Pol-Mak,  
250 мл,  
8 шт.<sup>00</sup>

119.-

**79.99**

Тарелки  
картонные,  
d 22 см,  
8 шт.<sup>00</sup>



49.99

**29.99**

Пакет ламинированный  
Новый год, 22x18 см |  
32x26 - 69.99/49.99

29.99

**19.99**

Зубочистки Мастер  
Фреш, 190 шт.



99.99

**79.99**

Салфетки Daisy  
Новый год,  
33x33 см, 20 шт.<sup>00</sup>



КАЖДЫЙ  
**ГОД**  
ДЕКАБРЯ



~~1199~~  
**899<sup>00</sup>**

Шапка банная  
Все будет оХРЮенно |  
Шапка банная  
Счастья, войлок



~~399~~  
**249<sup>00</sup>**

Мужской набор  
крутой мужик |  
Женский набор  
Счастья



~~1499~~  
**999<sup>00</sup>**

Набор банный,  
7 предметов

~~999~~  
**499<sup>00</sup>**

Часы кварцевые  
в форме бочки  
для бани и сауны,  
27x8 см/5 см<sup>00</sup> |  
Набор эфирных  
масел, Банные  
Штучки - 499.-/349.-



WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 15 по 31 декабря 2018 года в гипермаркетах ОКЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети ОКЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати.



~~299~~  
**199<sup>00</sup>**

Шапка банная Жена вепря |  
Шапка банная Вепрь, войлок

**ДОСТАТОК**  
~ В ДОМЕ ~

Перед началом боя  
курантов бросьте  
в бокал с шампанским  
монетку, а после  
опустошения бокала  
уберите ее в свой кошелек  
и носите с собой на  
протяжении всего года,  
чтобы привлечь деньги.



\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах

# ОГНИ

\* БОЛЬШОГО ПРАЗДНИКА \*



3229,-

**1790<sup>00</sup>**

Салют  
Зимняя прогулка/  
Праздничный вечер/  
Новогоднее застолье/ Лайк, 19 залпов



2144,-

**1190<sup>00</sup>**

Салют  
Новогодний  
подарок, 13 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.



324,-

**179<sup>00</sup>**

Салют Балет, 9 залпов



249,-

**134<sup>00</sup>**

Фонтан Крутой/Жасмин  
6 штук



89,-

**49<sup>00</sup>**

Петарды Корсар-1, 60 шт.



239,-

**129<sup>00</sup>**

Свеча римская Новогоднее путешествие, 5 зарядов



24,99

**13<sup>99</sup>**

Свеча бенгальская в пакете, 6 шт.



179,-

**129<sup>00</sup>**

Ракеты Алый букет



2990,-

**1690<sup>00</sup>**

Салют Паладин/Челендж/Лакшери, 24 залпа



1490,-

**890<sup>00</sup>**

Салюты комбинированные, 10 залпов



2990,-

**3890<sup>00</sup>**

Салют Россия Вперёд/Русская Зима/С Торжеством, 48 залпов



749,-

**529<sup>00</sup>**

Салют Наяда/Джокер/Арлекин/Русалка, 16 залпов

ПРАЗДНИЧНОЕ  
**БАРБЕКЮ**



~~499,-~~  
**269<sup>00</sup>**

Набор складных столовых приборов в чехле Турист, Boy Scout, 9/18 см

**299<sup>00</sup>**

Мангал одноразовый Piktime

~~699,-~~  
**499<sup>00</sup>**

Коптильня PROЖарка двухъярусная

~~1799,-~~  
**999<sup>00</sup>**

Мангал нетбук переносной с сумкой, FORESTER

ВСЕ ДЛЯ УЮТНОГО ОТДЫХА!

~~349,-~~  
**199<sup>00</sup>**

Фонарь кемпинговый Лампа, Boy Scout, 11 светодиодов

~~699,-~~  
**399<sup>00</sup>**

Термокружка автомобильная, 450 мл

~~79,90~~  
**59<sup>90</sup>**

Жидкость для розжига Piktime люкс, 0,5 л

~~399,-~~  
**199<sup>00</sup>**

Решетка-гриль с антипригарным покрытием, 55(+3)x31x24x6 см

~~349,-~~  
**199<sup>00</sup>**

Набор шампуров плоских в блистере, 55 см

# ИЗЫСКАННЫХ ПРАЗДНИКОВ



~~229,-~~  
**159<sup>00</sup>**

Сыр Пармезан  
Castello  
Reggianido  
33%, 150 г



Сыр Пармезан CASTELLO  
REGGIANIDO®

Пармезан в качестве аперитива идеально подавать с охлажденным вином Prosecco.

В продолжение вечера побалуйте себя итальянской винной классикой — Amagone, Barolo, Barbaresco, Brunello Di Montalcino или Chianti. Сильный вкус этих густых вин будет прекрасным противовесом соленому Пармезану.

SINCE 1893  
**CASTELLO**

**Arla**  
**Arefina**  
ОСОБЫЙ ВКУС КАЖДОГО БЛЮДА

~~79.99~~  
**59<sup>99</sup>**

Сыр Mozzarella,  
45%, 100 г

~~179,-~~  
**152<sup>00</sup>**

Сыр Легенды  
Кавказа мягкий,  
45%, 300 г

Сыр ЛЕГЕНДЫ  
КАВКАЗА

L CASEI



# Густые йогурты

Органик-контроль

## СЛОБОДА

живая  
еда



СКИДКА  
**20%**



СКИДКА  
**15%**



\*Всё, участвующее в акции, уточняйте в магазинах.

# НАСТОЯЩИЕ мексиканские ТОРТИЛЫ



97.40  
**72<sup>99</sup>**

Лепешки Пшеничные  
Оригинальные, 400 г |  
С сыром, 400 г - 105.55/79.

от **25%**

**АКЦИЯ**

Кетчуп Балтимор/Calve, 260-530 г<sup>00</sup> |  
Соус Calve/Балтимор, 200-230 г<sup>00</sup> |  
Приправа/Чашка супа Кнор<sup>00</sup>



**КУПИ**

Балтимор, Calve или  
Кнор в промопачке



**ПОЛУЧИ**

промокод на электронную книгу  
от ЛидРес, набрав комбинацию  
\*473\*НОМЕР ЧЕКА\*



**УЧАСТВУЙ**

в розыгрыше сертификата  
на покупку  
ювелирной продукции

Акция проводится на территории РФ. Срок действия промокода с 01.11.2018 по 31.01.2019. Общий срок акции с 01.11.2018 по 31.01.2019. Стоимость 1000 баллов (1000 баллов) не подлежит оплате. Промокод не действует на покупки в интернет-магазине, а также на покупки в магазинах с доставкой. Количество промокодов ограничено. Выпуск код-листа может отличаться от опубликованного на изображении.

«СТЕБЕЛЬ БАМБУКА»  
ПРОФЕССИОНАЛ  
СРЕДИ СОУСОВ



ВЫБЕРИ СВОЙ ВКУС



СИЛА ПРИРОДЫ  
В ПРОДУКТАХ ALPRO



\*Товары, участвующие в акции,  
участывают в магазинах.

ПЛОМБИР  
В САХАРНОМ РОЖКЕ, 130г

ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ  
В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ, 100г

ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ  
В ВАФЛЯХ, 90г



67.99  
**53.99**

ПЛОМБИР В ШОКОЛАДНОЙ  
ГЛАЗУРИ С ФУНДУКОМ  
КРУГЛОЕ ЭСКИМО, 75г



60.99  
**82.99**

ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ  
БРИКЕТ, 250г



159.-  
**129.00**

Мороженое  
Брикет  
ванильный,  
200 г



**Вкуснейшее лакомство  
к новогоднему столу!**

СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

PELmeni  
"4 ВИДА МЯСА"  
"ОСОБЫЕ С ТЕЛЯТИНОЙ"

349.-  
**199.00**

399.-  
**189.00**

PELmeni  
"ОСОБЫЕ С ТЕЛЯТИНОЙ"



# Кетчупы и соусы

ОТДЕЛК-КОНТРОЛЬ  
**СЛОБОДА**  
любая  
еда



69.99  
**38.99**  
Кетчуп, 350 г<sup>00</sup>

64.99  
**32.99**  
Соус, 60%, 220 мл<sup>00</sup>

**PYREX**

Pyrex® - лучшее решение  
васильского качества с 1912 года

СКИДКА  
**50%**

Стеклнные Контейнеры  
Pyrex® Cook & Freeze  
прекрасное решение для  
хранения, которое позволит  
законончить пространство на кухне.

- Жаропрочное боросиликатное стекло
- Выдерживает перепады температур от -40°C до 300°C
- Силье крышки с контейнера, его можно использовать в духовке и микроволновке для приготовления любимых блюд.



Набор Pyrex® 6 предметов -  
отличный помощник для Ваших  
кулинарных экспериментов:

- Приготовление всего разнообразия блинов от порционных блинов до утонченных десертов
- Идеальное решение для сервировки стола - просто поставьте готовое блюдо в посуду Pyrex® на стол
- Идеальный подарок



Pyrex® -  
Ваш кулинарный эксперт!



**ПРАЗДНИЦ LАIМЕ -  
ПОВЫСЬ СЫРОТОННИ!**

Товары, участвующие в  
акции, уточняйте в магазинах



69.99

**39.99**

Шоколад Россия  
Щедрая Душа, 82-90 г<sup>оо</sup>

• Очень молочный шоколад – согласно результату потребительского исследования, 87 % участников считает данный шоколад очень молочным.

• Молочный шоколад с высоким содержанием какао – высокое содержание какао-продуктов (в шоколадной массе) в ассортименте молочного шоколада «Россия» - Щедрая Душа!



Gerber



СКИДКА  
**36%**

\*\*\*Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазинах.

Идеальной пищей для грудного ребенка является молоко матери. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) рекомендует исключительно грудное вскармливание в первые 6 месяцев и последующее введение прикорма при продолжении грудного вскармливания. Компания Nestle поддерживает данную рекомендацию. Мясное пюре Gerber® «Индейка», «Цыпленок», «Телятина», «Кролик» — для детей с 6 месяцев. Необходима консультация специалиста. Товар зарегистрирован. \*Владелец товарных знаков: Société des Produits Nestlé S.A. (Швейцария).



СКИДКА  
**35%**

Набор конфет  
Родные  
Просторы,  
120-200 г<sup>оо</sup>



ТРИ ВДОХНОВЛЯЮЩИХ РЕЦЕПТА  
КУХОНЬ МИРА!



ОСНОВА\*\* ДЛЯ БЫСТРОЙ  
ОБЖАРКИ В СТИЛЕ ВОК

199,-

**119<sup>00</sup>**

Смесь На второе, 100/102 г<sup>00</sup>

\*Фудмаркет.

\*\*Смесь пастообразная.

©Владелец товарных знаков: Société des Produits Nestlé S.A. (Швейцария).

Приготовь праздник для родных!

от 64,90  
**44<sup>99</sup>**

Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

129,-  
**89<sup>99</sup>**

Готовый завтрак с корицей, 250 г / 375 г - 199,- / 129,-

# МИРАТОРГ



## Мясо для запекания

489,-

**369<sup>00</sup>**

Карбонад свиной охлаждённый в маринаде, кг



554,-

**399<sup>00</sup>**

Шея свиная охлаждённая в маринаде, кг



569,-

**499<sup>00</sup>**

Голяшка для запекания, говядина охлаждённая травяного откорма, кг



419,-

**319<sup>00</sup>**

Окорок свиной охлаждённый в маринаде, кг



279,-

**199<sup>00</sup>**

Рулька свиная охлаждённая в маринаде, кг



399,90

**349<sup>00</sup>**

Лопатка свиная охлаждённая в маринаде, кг





от 269,-  
**от 199<sup>00</sup>**

Чай чёрный Восточная  
Коллекция, 100 г<sup>00</sup>



54,99  
**39<sup>00</sup>**

Хлебцы мультизлаковые, 100 г<sup>00</sup>

**Здоровая еда  
в удовольствии!**



**PROF**  
M A S T E R

- эргономичная металлическая ручка
- 4х-слойная антипригарная система повышенной стойкости
- стильный дизайн
- настоящая профессиональная посуда на вашей кухне
- гарантия 3 года

**СКИДКА  
60%**



**ne  
moloko**  
ВМЕСТО МОЛОКА

ГОТОВЬТЕ, ИСПОЛЬЗУЯ NEMOLOKO  
ВО ВСЕХ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТАХ ВМЕСТО МОЛОКА

**СКИДКА**

**15%**

ВСТРЕЧАЙТЕ  
НОВИНКИ  
NEMOLOKO!



ne-moloko.ru

Товары, участвующие в акции,  
уточняйте в магазинах.



**СОВЕРШАЙ  
ПОКУПКИ\*  
НА ЛЮБУЮ  
СУММУ**

с 1 по 31  
декабря 2018 г.

**ПОЛУЧАЙ  
КУПОНЫ  
НА СКИДКУ**

**500** ₺

**ИСПОЛЬЗУЙ  
СКИДКУ\*\*  
С 2 ПО 31  
ЯНВАРЯ 2019 Г.  
при покупке от 4000 ₺**

\*Купон (слип чек) на скидку выдается при покупке товаров из ассортимента магазина, кроме алкогольной продукции, табачных изделий, аксессуаров для курения и подарочных сертификатов на любую сумму.

\*\*Купон можно воспользоваться при покупке на сумму от 4000 рублей (сумма указана после всех скидок и без учета алкогольной продукции, табачных изделий, аксессуаров для курения и подарочных сертификатов).

Общая срок акции с 01.12.18 по 31.01.19. Срок выдачи купона на скидку (слип чек) с 01.12.18 по 31.12.18. Срок использования купона с 02.01.19 по 31.01.19. Скидка по купону суммируется с другими скидками. Скидка по купону не предоставляется на алкогольную продукцию, табачные изделия и аксессуары для курения. На один чек можно использовать не более одного купона. Подробная информация об организаторе акции, сроках, месте и правилах ее проведения на [www.okmarket.ru](http://www.okmarket.ru)

**О'КЕЙ**

**REDMOND**  
SMART HOME —

Управляй техникой  
со смартфона  
в один клик! **ROS**

**О'КЕЙ**



Внешний вид товара может отличаться от изображенного на баннере.

**Копите фишки — получайте технику БЕСПЛАТНО!\***

**СОВЕРШИТЕ**

покупку в магазинах О'КЕЙ или интернет-магазине [okeydostavka.ru](http://okeydostavka.ru) с 04.10.2018 по 31.12.2018

**НАКОПИТЕ**

фишки за каждые 500 рублей в чеке\*\*

**ПОЛУЧИТЕ**

товары, участвующие в акции, со скидкой до 100% с 04.10.2018 по 09.01.2019

Акция проводится только для держателей карт О'КЕЙ.

\*Бесплатно (со скидкой 100%) можно получить при накоплении 150 фишек следующие товары: Кухонная машина REDMOND RKM-4030, Мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M903S только в Гипермаркетах О'КЕЙ.

\*\*Электронные фишки начисляются на карту О'КЕЙ за каждые 500 рублей суммы покупки в магазинах и интернет-магазине О'КЕЙ из расчета итоговой суммы чека с учетом предоставленных скидок и промо-предложений. При начислении фишек не учитывается стоимость алкогольной продукции, табачных изделий и аксессуаров для курения. В течение календарных суток на карту О'КЕЙ может быть начислено не более 40 фишек.

Общий срок проведения акции с 04.10.2018 по 09.01.2019. Срок начисления электронных фишек по акции с 04.10.2018 по 31.12.2018. Срок приобретения товара по акционному товару ограничено. С подробностями об организаторе акции, правилах ее проведения, акционных товарах, сроках, месте и порядке их приобретения можно ознакомиться на информационных пунктах Гипермаркетов 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.

REDMOND SmartHome — REDMOND SmartHome.

ОКЕЙ  
ПОДАРКИ

«ЕСТЬ ДЛЯ ВСЕХ»

