

У СВЕЖЕСТИ ХОРОШИЙ ВКУС

Хиты
сезона

20

РЕЦЕПТОВ



Дома
вкуснее!

Модный кофе,
сэндвич по-итальянски,
блюдо в стиле Surf & Turf.

Огненный помидор,
песто с петрушкой
и другие яркие соусы.

Круглое лето

Идеальные не только по форме, но и содержанию, круглые и овальные арбузы, дыни и томаты всем своим ярким видом говорят о том, что сейчас самое время их есть. Готовьте свежие салаты или заготавливайте на зиму – во всех случаях удовольствие будет сочным!

Арбуз

Арбуз добавит сочности любому салату, например миксу из брынзы, тархуна и запеченных перцев, заменит стейк, если его запечь на гриле, выступит в роли сорбета, для этого нужно пробить в блендере мякоть с соком лайма и мятой и отправить смесь в морозильник в стаканчиках из-под йогурта. В любом случае хорошее настроение гарантировано, ведь арбуз богат мощным антидепрессантом – магнием.

Дыня

В салатах дыня дружит с ветчиной, обжаренными кусочками птицы – курицы, утки, перепелки и всевозможными салатами. Из нее получается жизнерадостный холодный суп а-ля гаспачо и вкуснейшее дынное мохито. Чудо как хороша дыня, обжаренная на сливочном масле и политая шоколадным соусом. Главное правило – угощения с дыней лучше есть отдельно от других блюд, часа через два после обеда, тогда они пойдут на пользу.

Помидоры

Протертые помидоры с чесноком и пряными травами – прекрасная основа для брускетт и бутербродов на тостах. Рубленые помидоры с перцем чили, лаймом и кинзой – идеальная сальса к мясу и птице. Кусочки томатов, запеченные в духовке с тимьяном и оливковым маслом, – супер-добавка к любому салату. Главное богатство томатов, ликопин, не разрушается при тепловой обработке, поэтому помидоры полезны в любом виде.



Салат из арбуза, дыни и сыра фета с вишневым винегретом

🍴 4 порции ⌚ 30 мин.

250 г мякоти арбуза
250 г мякоти дыни
1 длинный огурец
200 г сыра фета
1 пучок руколы
по ½ стакана свежей мяты и укропа
180 г вишни без косточек
2 ст. л. белого винного уксуса
1 ст. л. дижонской горчицы
2 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. лимонной цедры
1 ч. л. сушеного орегано
1 ч. л. хлопьев перца чили
соль по вкусу
60 г жареного арахиса для посыпки

1. Арбуз режем на небольшие треугольники. Из дыни специальной ложкой вырезаем шарики. Огурец очищаем от семян и нарезаем ломтиками. Сыр фета крошим на кусочки. Руколу разбираем на листочки. Листья мяты и веточки укропа крупно рубим.
2. В большой миске соединяем все ингредиенты салата. Выкладываем смесь на сервировочное блюдо.
3. Для соуса винегрет взбиваем вишню в блендере вместе с уксусом, горчицей, оливковым маслом и приправами до однородного состояния.
4. Поливаем салат соусом винегрет, слегка перемешиваем, посыпаем арахисом и сразу подаем.

Подавайте на бруске с мягким сыром и зеленью



Вяленые помидоры с чесноком и розмарином

🍴 2 банки по 300 г ⌚ 12–24 ч

1 кг спелых некрупных помидоров, например сливка
3 зубчика чеснока
2 ст. л. свежего розмарина
оливковое масло для заливки
1/4 ч. л. свежемолотого черного перца
60–70 г морской соли

1. Помидоры разрезаем пополам, удаляем семена и вырезаем плодоножки. На противень, покрытый бумагой для выпечки, выкладываем помидоры разрезом вверх.
2. Чеснок нарезаем кружками. «Иголки» розмарина снимаем с веточек.
3. Посыпаем томаты солью, перцем, чесноком и розмарином. Противень ставим в предварительно разогретую до 70 °С духовку, слегка приоткрываем дверцу (можно вставить туда толстую палочку) и готовим в течение 12–24 ч, в зависимости от размера помидоров.
4. Даем томатам остыть и перекладываем их в теплые стерилизованные банки, заливаем до краев оливковым маслом и запечатываем. Храним в холодильнике не слишком долго – не более месяца.

Скажите «Сыр»!

Нежный сулугуни, упругая моцарелла, пикантный рассольный и прочие милые сердцу сыры хороши как для неспешных завтраков, так и для перекусов в дороге или на природе. Сыр один из тех продуктов, который любят все!

Отличный вариант для завтрака –

фета или брынза. С ними можно испечь кексы, маффины, овощные пироги и тарты. Или просто запечь кусок феты или брынзы с медом и травами и подать с хрустящим багетом. Вариант традиционного греческого завтрака – пирог из теста фило со шпинатом, орегано и фетой или запеканка с перцем, томатами и фетой. С фетой хорошо подавать кабачковые оладьи, готовить с ней и вялеными томатами скрэмбл, крошить ее в салаты. Арбуз с фетой, поджаренными тыквенными семечками и черным перцем – блюдо-классика.

Завтрак по-итальянски – сэндвич

с запеченными баклажанами, томатами и моцареллой, салат панцанелла из черствого белого хлеба, сыра, помидоров и зелени или знаменитый салат капрезе – карпаччо из помидоров, слайсы моцареллы и базилик. Моцарелла – главный ингредиент пиццы, а еще с ней можно испечь пиццерулины – небольшие рулетики, для которых в тесто замешивается тертая моцарелла. Дети всегда рады канapé с мини-моцареллой и помидорами черри, а гурманам рекомендуем салат от Джейми Оливера – с моцареллой, абрикосами-гриль, прошутто, красным луком и миксом салатов.

Грузинский завтрак –

кукурузная каша эларджи с расплавленным сулугуни или всевозможные хачапури. Если времени на хачапури нет, просто пожарьте сулугуни в панировочных сухарях на сковороде или сделайте с ним горячие тосты. Хорошо будет сулугуни и в яичнице с зеленью и помидорами.



www.okmarket.ru. Цены действительны с 13 августа по 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталогах, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.



ПРИРОДА ВКУСНОГО СЫРА

20%

~~619.00~~

494⁰⁰

Сыр Российский, 50%, кг
Голландский, 45%, кг –
654.00/519.00
Гауда Экстра, 45%, кг –
799.00/639.00



КАРЛОВ
ДВОР

от 20%

Сыр Асыяго/Моне/
Emmentaler/ Graf-denuar
Карлов Двор,
45%, кг*



Мы собрали рецепты и переняли опыт мастеров
со всей Европы, чтобы создать свой сыр
«Карлов Двор» и поделиться с Вами его вкусом



СЫРЫ С КУБАНСКИМ
ХАРАКТЕРОМ

25%

~~799.00~~

599⁰⁰

Сыр Маасдам,
45%, кг*

27%

~~184.00~~

134⁰⁰

Сыр Маасдам,
45%, 200 г*

26%

~~149.00~~

109⁰⁰

Сыр Тильзитер,
45%, 200 г*



20%

~~339.00~~

269⁰⁰

Сыр Российский Valio,
50%, 350 г*

20%

~~244.00~~

194⁰⁰

Сыр Маасдам
Valio,
45%, 220 г*

26%

~~189.00~~

139⁰⁰

Сыр ATLEET
Classic Тильзитер
Valio,
45%, 210 г



Сыр
на любой
изысканный
вкус

Открытый миру

Во французском открытом пироге под названием «киш» всё должно быть прекрасно: и форма, и тесто, и начинка. Когда всё на виду, ингредиенты должны быть как на подбор — и тут не обойтись без элегантного и вкусного сыра с тонким ароматом!

**Киш с тыквой
и брынзой
Arla Apetina®**

8 порций 60 мин.

150 г муки
100 г сливочного масла
40 мл воды
150 г тыквы
1 стебель лука-порея
2 ст. л. оливкового масла
100 г брынзы Arla Apetina®
4 яйца
100 мл сливок
кедровые орешки
соль, перец по вкусу

1. Муку смешиваем со сливочным маслом до однородной массы, затем вмешиваем в нее воду. Собираем тесто в шар, накрываем пленкой и убираем в холодильник на 15–20 минут.

2. Лук-порей разрезаем вдоль и промываем, после чего нарезаем поперек тонкими ломтиками. Тыкву очищаем, нарезаем кубиками, выкладываем на противень, поливаем оливковым маслом и запекаем в предварительно разогретой до 160 °С духовке.

3. Тесто раскатываем в пласт толщиной 3–5 мм и выкладываем его в форму. На дно пирога кладем лук, тыкву и брынзу Arla Apetina®, нарезанную кубиками.

4. Яйца взбиваем с солью и перцем, добавляем сливки. Заливаем киш яичной смесью.

5. Посыпаем пирог кедровыми орешками. Выпекаем при 160 °С около 30 минут.

Рекомендуем

Брынза Arla Apetina® — полностью натуральный продукт, богатый витаминами А, Е и группы В, макро- и микроэлементами, в том числе солями калия, кальцием и фтором. Брынза в практичной упаковке — идеальное кулинарное решение для приготовления салатов и блюд средиземно-морской кухни.

28%

~~159.00~~

114.00

Сыр брынза Arla Apetina,
52%, 250 г

Ничего лишнего

Всем без исключения хочется иногда побаловать себя чем-то сладеньким, но желательно без вреда для здоровья и фигуры. Легкие десерты без муки и лактозы существуют! Добавьте лишь топпинги по вкусу.

Миндальный чиа-пудинг

 1 порция ⌚ 1 ч 10 мин.

1 миндальный десерт Green Idea

2 ст. л. семян чиа

50 г ежевики

30 г тертого шоколада

сироп топинамбура по вкусу

1. Смешиваем миндальный десерт Green Idea с семенами чиа. Отправляем в холодильник на ночь или хотя бы на час.
2. Добавляем по вкусу сироп топинамбура.
3. Украшаем пудинг тертым шоколадом и ягодами.



Рекомендуем

Йогурты Green Idea изготовлены на основе натуральных растительных ингредиентов. Они не содержат лактозу, глютен и компоненты животного происхождения, а значит, подходят вегетарианцам и людям с непереносимостью молочных продуктов.

16%

~~124.00~~

104.00

Десерт миндальный Green Idea,
140 г

Десерт миндальный Green Idea,
с соком персика и маракуйи, 140 г – 124.00/104.00

Десерт кокосовый Green Idea,
140 г – 124.00/104.00

Десерт кокосовый Green Idea,
с соком апельсина и манго, 140 г – 124.00/104.00

Десерт соевый Green Idea,
с соком клубники, 140 г – 119.00/99.99

Десерт соевый Green Idea,
с соком вишни, 140 г – 119.00/99.99



28%

87.99
62.99

Каша овсяная
Myllyn Paras, 500 г
Пшеничная,
400 г – 89.49/59.99

Myllyn Paras



32%

119.00
79.99

Хлопья рисовые
Myllyn Paras, 400 г
Гречневые,
400 г – 119.00/87.99

ПЛОТНОЕ МОРОЖЕНОЕ



29%

154.00
109.00

Мороженое пломбир Craft,
ваниль/крем-брюле/темный шоколад/
манго, брикет, 200 г



НОВИНКА!
ТВОЙ ЛУЧШИЙ ДЕНЬ!

Мороженое пломбир
со вкусом кофе с молочной
солёной карамелью
"Latte & Caramel". 300 г



35%

309.00
199.00

Мороженое
Петрохолд,
300 г**

Мороженое пломбир
с наполнителем "Вишня" и
кусочками темного шоколада
"Cherry & chocolate". 300 г

ДЕНЬ

Мороженое пломбир
с экстрактом базилика,
с шербетом с соком клубники
"Strawberry & Cream". 350 г



**100%
ШОКОЛАД**

21%

279.00
219.00

Мороженое Магнат мини,
6x49 г**



Nestlé

Цельные Злаки
ингредиент № 1



✓ Источники клетчатки ✓ Без консервантов

13900

Готовый завтрак Nesquik,
молочный шоколад, 1+1, 250 г



АКЦИЯ!

*2 коробки по цене 1:

При покупке промонабора: 2-х коробок готового завтрака Nesquik® 250 г, или Nesquik® DUO 250 г, или Kosmostars® 225 г, или Fitness® 250 г по сравнению с покупкой 1 коробки готового завтрака Nesquik® 250 г, или Nesquik® DUO 250 г, или Kosmostars® 225 г, или Fitness® 250 г отдельно. Размер экономии зависит от розничной цены товара. Специальное предложение в рамках промоакции. Срок действия акции ограничен наличием акционного товара в точке продаж и сроком его годности.



32%

229.00

154.00

Орех грецкий,
80 г

Фундук сушеный,
120 г – 199.00/169.00

Миндаль сушеный,
120 г – 299.00/174.00

Кешью сушеный,
120 г – 269.00/189.00

Back To Nature*
Семушка

Время быть здоровым!

*Ближе к природе

Топ-5 топпингов для каши и мороженого

Классные добавки превращают даже самую обычную кашу или мороженое в необычный и вкусный десерт, оторваться от которого невозможно!

Орехи

Миндаль, кедровые или грецкие орехи придадут кашам и десертам озорную хрусткость.

Сухофрукты

Добавьте кусочки вяленых груш или абрикосов для яркости и дополнительной сладости.



Шоколад

С шоколадной крошкой кашу с удовольствием съедят и взрослые, и дети.

Мед

Натуральный мед – прекрасная замена сахара в кашах.

Специи

Корица, гвоздика, бадьян сделают любые сладкие блюда очень душистыми.

www.okmarket.ru Цены действительны с 13 августа по 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

11
МИКОЯН

ОПЫТ • ТРАДИЦИИ
БОЛЕЕ 115 ЛЕТ
КАЧЕСТВО

Первый в стране

499⁰⁰

Ветчина домашняя
Свое вкуснее,
кг



549⁰⁰

Сало слоеное
с чесноком и перцем,
кг

654⁰⁰

Колбаса жареная
Украинская ГОСТ,
кг



**МЯСНОЙ ДОМ
БОРОДИНА**

22%

**154.00
119⁰⁰**

Бекон сырокопченый,
нарезка, 95 г*
Балык сырокопченый,
нарезка, 95 г* – 179.00/119.00
Говядина сырокопченая,
нарезка, 95 г – 199.00
Колбаса полукопченая Крымская,
500 г – 399.00/279.00



Черкизово

42%

**189.00
109⁰⁰**

Колбаса вареная Молочная по-черкизовски,
400 г*
Сосиски Молочные по-черкизовски,
450 г* – 204.00/109.00



2 по цене 1

**369.00
184⁵⁰**

Бекон сырокопченый,
нарезка, 360 г
Колбаса сырокопченая Сальчичон,
кг* – 994.00/644.00

ЕГОРЬЕВСКАЯ
ФАБРИКА
КОЛБАСНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ
им. К.Ю. АФАНАСЬЕВА



23%

**91.90
от 69⁹⁹**

Паштет Егорьевская ФКГ,
150 г* **

**ПАШ
ТЕТ**
КРУГОСВЕТ



НЕИЗМЕННОЕ
ФАБРИЧНОЕ
КАЧЕСТВО

Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

Царь-сэндвич

По многочисленным слоям этого масштабного бутерброда вполне можно изучать гастрономическую карту мира – чего в нем только нет! С таким сэндвичем вы смело можете отправляться в путешествие – его размера и вкуса точно хватит надолго.

**Сытный сэндвич
с колбасой, сыром,
маслинами и песто**

 **2 порции** ⌚ **25 мин.**

2 мини-багета
2 болгарских перца, красный и желтый
1 головка белого лука
4 молочные сосиски
2 ст. л. перцев халапеньо
2 ст. л. маслин каламата
1 ч. л. рубленой петрушки
4 ломтика сыра маасдам
6 ломтиков салями
4 ломтика свиного окорока

4 ломтика вяленой свинины
2 горсти свежего шпината
2 ст. л. соуса песто
1 ст. л. зернистой горчицы
уксус белый винный
оливковое масло
соль
молотый перец
сахар по вкусу

1. Перцы и лук очищаем, нарезаем средними ломтиками, сосиски – кружочками. На сковороде обжариваем перцы и лук с солью и молотым перцем в течение 5–7 минут, кладем сосиски и жарим 1–2 минуты, после чего

добавляем горчицу, уксус и сахар по вкусу, жарим еще 1 минуту.

2. Багет разрезаем на половинки, удаляем мякоть и обжариваем на сухой сковороде.

3. В миске смешиваем халапеньо, оливки и петрушку.

4. На одну половину багета выкладываем смесь оливок с халапеньо и смесь овощей с сосисками, затем сыр, колбасу, шпинат, вяленую свинину, сыр, окорок и в конце – песто. Накрываем вторым ломтиком хлеба.

5. По желанию сэндвич можно пару минут прогреть в духовке (180–200° С).

**ЭТО
МОДНО**

www.okmarket.ru Цены действительны с 13 августа по 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «ОКЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

Паста, песто, помидоры

Стоит признать, чрезвычайно активные итальянцы знают толк в быстром приготовлении вкуснейших блюд. Весь мир с удовольствием готовит разнообразные виды пасты на обед и ужин, добавляя свежие ингредиенты по вкусу. Мы выбрали принцип трех П — ароматная паста с песто и помидорами.

Спагетти с цукини и помидорами черри

2 порции 30 мин.

120 г спагетти
150 г помидоров черри
1 маленький цукини
1 небольшая головка красного лука
1 зубчик чеснока
10–12 маслин каламата без косточек
оливковое масло
3–4 ст. л. соуса песто по вкусу
соль и перец

1. Спагетти отвариваем по инструкции на упаковке.
2. Черри режем пополам, лук — тонкими перьями. Цукини, не очищая от кожицы и семян, нарезаем тонкими ломтиками. Чеснок мелко рубим.
3. В сотейнике разогреваем оливковое масло, обжариваем в нем лук и чеснок в течение 2–3 минут. Добавляем в сотейник цукини, тушим овощи еще 2 минуты и снимаем с огня.
4. На сервировочном блюде соединяем черри с цукини, кладем пасту, добавляем маслины, солим и перчим по вкусу. Приправляем соусом песто и подаем.

PASTERONI
AL BRONZO®
*Pasta di semola di grano duro***

МАСЛО ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

✓ САЛАТОВ И СОЗДАНИЯ СОУСОВ

✓ ЗАПЕКАНИЯ И ЖАРКИ

45%

~~399.00~~
219.00

Масло оливковое PASTERONI, 500 мл

*Паста, при производстве которой используются бронзовые матрицы. Благодаря такой технологии производства, паста обильно шелушится, поверхность, которая лучше впитывает соус и раскрывает вкус блюда.
** Паста из твердых сортов пшеницы.

www.okmarket.ru Цены действительны на 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.



29%

~~74.99~~
52.99

Макаронные изделия
Grand di Pasta,
400/500 г**
Fettuccine, 500 г –
99.99/69.99

TRAFILATA
ALBRONZO

Grand di Pasta
– форма счастья!

Spaghetti
DI SEAIOLA
DI GRAND DURO

Fusilli

Campanelle

500g e



**ОЩУТИ ВКУС
ИСПАНИИ**

33%

~~369.00~~
244.00

34%

~~779.00~~
509.00

Масло оливковое
рафинированное с
добавлением
нерафинированного
La Española 500 мл

Масло оливковое
рафинированное с
добавлением
нерафинированного
La Española 1 л

Масло оливковое
нерафинированное
Extra Virgin
La Española 1 л

La Española

www.laespanolaoiliveoil.com

f i y



Оливковое масло

**GRAND
DI
OLIVA**

35%

~~449.00~~
289.00

Масло оливковое GRAND DI OLIVA
OLYMPIA P.G.I.,
0,5 л

PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

OLYMPIA
PROTECTED GEOGRAPHICAL
INDICATION
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
GRAND
DI
OLIVA



РОЛЛТОН®

ЯИЧНАЯ ЛАПША
400 г

33%

~~74.99~~
49.99

Лапша яичная
Роллтон,
400 г

РОЛЛТОН®
ЛАПША ЯИЧНАЯ
«Классическая»

3-5
№2

Моменты радости

Не хватает времени на обед? Не знаете, чем перекусить в путешествии? Под рукой нет посуды и столовых приборов? Все эти вопросы легко решаются с помощью удобной, вкусной и качественной лапши быстрого приготовления!

Национальное достояние

А вы знали, что лапша быстрого приготовления признана величайшим японским изобретением XX века? Более того, изначально она была эксклюзивным продуктом и стоила дорого – зато сегодня корбочку этой лапши может позволить себе каждый. Так в чем же ее секрет? Дело в том, что при производстве этого продукта тончайшие нити лапши из пшеничной муки высшего сорта обрабатываются паром и особым образом высушиваются – так, чтобы не осталось ни грамма воды. Именно поэтому лапша может долго храниться, а готовится за минуты.

Лапша для жизни

С тайской лапшой быстрого приготовления «МАМА» можно сделать

сытный и вкусный горячий обед всего за 3 минуты, где бы вы ни находились – дома, на природе или на работе! Вам понадобится только горячая вода. Удобный формат лапши в стакане, который можно взять везде с собой, позволяет есть даже тогда, когда нет посуды под рукой. В наборе со стаканом есть вилка, ну а после еды не нужно мыть посуду.

Мамина гордость

В линейке лапши «МАМА» представлены разнообразные вкусы с использованием национальных тайских приправ и пряностей. Кимчи, том ям, кремовый том ям, морепродукты – прекрасная альтернатива для тех, кто скучает по тайской кухне. Любители острой еды будут просто в восторге!

МАМА



69⁹⁹

Лапша быстрого приготовления Мама, Ким Чи, 90 г
со вкусом Том Ям, 70 г – 83.99
со вкусом морепродуктов, 70 г – 86.99

www.okmarket.ru Цены действительны с 13 августа по 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

Bravolli!

Кулинарная коллекция
ингредиентов высокого класса



24%

~~от 84.99~~
от 63.99

Булгур/ Нут/ Кускус
/ Паста жемчужная
/ Чечевица желтая /
Ярмарка Платинум
Bravolli!,
350 г

Экспериментируйте!

PASTERONI

AL BRONZO*

Pasta di semola di grano duro**

36%

~~79.99~~
50.99

Макаронные изделия Pasteroni,
400/450 г**

ПАСТА, КОТОРАЯ ЛЮБИТ СОУС

- ✓ ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ
- ✓ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА
- ✓ СОХРАНЯЕТ ФОРМУ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ



*Паста, при производстве которой использовались бронзовые матрицы. Благодаря такой технологии производства, паста обладает шероховатой поверхностью, которая лучше впитывает соус и расширяет вкус блюда.
** Паста из твердых сортов пшеницы.

Националь®

национальные богатства

26%

~~149.00~~
109.00

Крупа, Националь,
8x250 г**

«ПРОТЕИН»

ОСНОВНОЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ
МАТЕРИАЛ КЛЕТОК ОРГАНИЗМА.



- ⚡ ДЛЯ СИЛОВЫХ ТРЕНИРОВОК
- ⌚ 3-4 ПОРЦИИ, ВЕС ПАЧКИ 250 Г
- ⌚ ГОТОВИТЬ 15-20 МИНУТ

«ОМЕГА-3»

ВАЖНЕЙШИЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ
ДЛЯ РАБОТЫ СЕРДЦА И МОЗГА.



- ⚡ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ МОЛОДОСТИ
- ⌚ 3-4 ПОРЦИИ, ВЕС ПАЧКИ 250 Г
- ⌚ ГОТОВИТЬ 40 МИНУТ

«ГЛИКОГЕН»

ГЛАВНЫЙ ИСТОЧНИК ЭНЕРГИИ
ДЛЯ МЫШЕЧНОЙ АКТИВНОСТИ



- ⚡ ДЛЯ ЦИКЛИЧЕСКИХ ТРЕНИРОВОК
- ⌚ 3-4 ПОРЦИИ, ВЕС ПАЧКИ 250 Г
- ⌚ ГОТОВИТЬ 15-20 МИНУТ

КАЧЕСТВО БЕЗ КОМПРОМИССОВ

ТРАДИЦИОННАЯ ПАСТА
ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ

100% ИТАЛИЯ



39%

~~229.00~~
139.00

Яичная паста
с особыми нотками
домашней кухни

Макаронные
изделия De Cecco
250/500 г**
Пакерри/Конкильони,
500 г – 259.00/169.00



La Española

Компания La Española, основанная в 1840 году, является старейшим производителем оливкового масла в Испании.

Название бренда связано с испанской колонией-островом La Española, куда в 16 веке Эрнандо Колумб (сын Христофора Колумба) начал экспортировать оливковое масло, произведенное компанией Hacienda Guzman, расположенной в Севилье. В настоящее время этот завод принадлежит компании La Española oils.

La Española сочетает в себе традиции и инновации, предлагая рынку продукты, разработанные с учетом потребностей современных потребителей. Сегодня La Española является лидирующим брендом испанских оливковых масел в мире.



ЛОСОСЬ С ОВОЩАМИ В СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ СТИЛЕ

4 порции

10 минут подготовка

15 минут приготовление

4 куски филе лосося на коже
100 мл оливкового масла первого холодного отжима Extra Virgin La Española
1 луковица, нарезанная тонкими ломтиками
1 небольшой красный стручковый перец, очищенный от семян, тонко нарезанный
1 зубчик чеснока, измельченный
400 г консервированного нута, промытого, без жидкости
350 г томатов, нарезанных половинками
250 г кабачка, нарезанного тонкой соломкой
1 ст. л. лимонного сока
1 ст. л. нарезанного орегано
1 маленький красный перец чили, очищенный от семян, мелко нарезанный (по желанию)
веточки орегано (для подачи)
дольки лимона (для подачи)

1. Смешайте лосось и 1 столовую ложку масла в миске. Приправьте. Разогрейте сковороду на среднем огне. Добавьте лосось и готовьте по 2-3 минуты с каждой стороны. Переложите на тарелку и накройте фольгой, чтобы сохранить тепло.
2. Разогрейте на сковороде на среднем огне 1 столовую ложку масла, добавьте лук, стручковый перец и чеснок и обжарьте, помешивая, в течение 3 минут или до тех пор, пока овощи станут мягкими.
3. Добавьте нут, томат и кабачки в смесь на сковороде. Готовьте, время от времени помешивая, в течение 5 минут или пока томаты не станут мягкими.
4. Переложите полученную овощную смесь в сервировочное блюдо. Сверху выложите лосось. Смешайте лимонный сок, мелко нарезанный орегано, перец чили, если используете, и оставшееся масло в миске. Полейте получившейся смесью лосось. Украсьте веточкой орегано и долькой лимона.

Приятного аппетита!

Оливковое масло первого холодного отжима Extra Virgin La Española

Это гарантия высокого качества от оливкового дерева до Вашего стола. Как натуральный фруктовый сок, оно остается свежим на протяжении всего процесса производства и сохраняет насыщенный свежий вкус. Масло La Española идеально подходит для салатов, заправок и соусов. Отлично сочетается с морепродуктами, масло La Española добавит Средиземноморскую нотку Вашему блюду.

Масло оливковое
нерафинированное
Extra Virgin La Española
500 мл

33%

~~369.00~~
244.00

Масло оливковое
La Española,
500 мл



По волнам вкуса

Название гастрономического тренда Surf & Turf дословно переводится как «море и суша» и подразумевает присутствие в одном блюде и мяса, и морских деликатесов. Оказывается, они отлично друг друга дополняют! Это может быть свинина с икрой, баранина с гребешками или, как в нашем случае, более традиционное сочетание – говядина с креветками.

Стейки с креветками
в сливочном соусе

 4 порции  25 мин.

4 стейка «Нью-Йорк»
или «Портерхауз»
1–2 ст. л. оливкового масла
250 г очищенных креветок
45 г сливочного масла
4 зубчика чеснока
60 мл сухого белого вина
или куриного бульона
180 мл сливок жирностью 33%
25 г тертого сыра пармезан
2 ст. л. свежей петрушки
соль и перец по вкусу

1. Бумажными полотенцами обсушиваем стейки, солим и перчим. Готовим с обеих сторон до нужной степени прожарки, выкладываем на теплую тарелку.
2. Растапливаем в той же сковороде 30 г масла. Приправляем креветки солью и перцем и обжариваем, до розового цвета. Перекладываем в миску.
3. В оставшемся масле прогреваем чеснок до аромата. Вливаем белое вино или бульон и увариваем соус наполовину, по мере выкипания соскребая поджарку со дна сковороды.
4. Добавляем к соусу сливки и на умеренном огне доводим до кипения, периодически помешивая. Всыпаем в едва кипящий соус тертый пармезан и мешаем, пока сыр не расплавится. Солим и перчим по вкусу.
5. Возвращаем в кастрюлю креветки, посыпаем петрушкой и все тщательно перемешиваем. Подаем со стейками.



www.okmarket.ru Цены действительны с 13 августа по 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления, новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

31%

~~94.90~~

64.99

Готовь свободно



Протертые помидоры Подравка,
500 г
Мякоть помидора,
TetraPack, 390 г – 99.99/64.99
Айвар классический/острый,
350 г – 129.00/89.99

ВКУСНЫЕ ПРОДУКТЫ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ



ПОПРОБУЙТЕ НОВИНКИ!

Просто, Вкусно и Доступно



Способ сервировки

40%

Приправа/Смеси на
второе Maggi,
20-200 г



KAMIS

Добавь вкуса
вместе с Камис

35%

~~44.49~~

28.49

Приправа Kamis,
10-25 г**
Перец черный горошком,
20 г – 54.49/34.99



Кедровый Бор

ВКУСНЫЕ
И ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ
ЛЕСА

20%

~~319.00~~

255.20

Маслята маринованные
Таежный Сбор,
500 г
Мед липовый дальневосточный
Кедровый Бор,
245 г – 199.00/159.20
Горный натуральный Сибиряк
Вигдо,
245 г – 249.00/199.20
Грузди белые соленые
консервированные,
500 г – 449.00/359.20



Салат с куриным филе-гриль и ягодным соусом

3–4 порции 40 мин.

2 филе (примерно 300 г) цыплят-бройлеров
2 средних пучка любимого салата, например, латук или ромэн
100 г феты или сыра с голубой плесенью
4 тонкие полоски бекона
100 г малины
1/4 стакана черники
6–8 больших ягод клубники

Для соуса:

120 г клубники
180 мл оливкового масла
с нейтральным вкусом
1/4 стакана красного винного уксуса
3 ст. л. меда
1 ч. л. смеси прованских трав
1/4 ч. л. свежемолотого черного перца
1/2 ч. л. соли

1. Куриное филе солим, перчим и посыпаем специями, обваливаем в муке и стряхиваем излишки. На сковороде, смазанной оливковым маслом, обжариваем филе до готовности. Нарезаем длинными кусочками.

2. На сухой сковороде обжариваем полоски бекона, пока он не станет золотистым и хрустящим. Перекладываем бекон на бумажные полотенца, затем нарезаем его маленькими кусочками.

3. Для заправки клубнику измельчаем в блендере с винным уксусом. Добавляем мед, травы, соль и перец и, продолжая взбивать, понемногу подливаем оливковое масло, чтобы получилась эмульсия.

4. Клубнику нарезаем небольшими кусочками. Сыр крошим вилкой. Нарезаем салатные листья и смешиваем с сыром, орехами и ягодами.

5. Поливаем салат заправкой, раскладываем кусочки курицы и посыпаем жареным беконом.



Рекомендуем

Филе цыплят-бройлеров ТМ «Куromякки» производится по скандинавским стандартам качества без обработки химическими веществами. Отборное филе не содержит кожи и плёнок, красителей и консервантов, соответствует жестким требованиям экологической сертификации и отмечено знаком «ЭКО-ТЕСТ-Плюс».

33900

Филе цыплят-бройлеров без кожи охлажденное «Куromякки», кг



www.okmarket.ru. Цены действительны с 13 августа по 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акций в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

МИРАТОРГ

BLACK ANGUS

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

Мы делаем стейки из мраморной говядины Black Angus, одной из лучших в мире. Рисунок из тонких жировых прослоек на мясе напоминает настоящий мрамор.

Во время приготовления внутримышечный жир тает, наделяя продукт сочностью, богатым вкусом и ароматом. Такие стейки легко готовить и практически невозможно испортить.

Попробуйте!



ДЕНВЕР СТЕЙК



ТОП БЛЕЙД СТЕЙК



СТЕЙК БАВЕТ



«БРАЗИЛЬСКИЙ» СТЕЙК



СТЕЙК СТРИПЛОЙН

15%

~~544.00~~

459.00

Стейк из говядины
Денвер Black Angus
Мираторг,
290 г
Стейк из мраморной
говядины Топ Блейд,
460 г – 619.00/534.00
Бавет,
310 г – 334.00/289.00
Бразильский,
420 г – 499.00/434.00
Стриплойн,
320 г – 649.00/549.00



Когда все дома

У каждой хозяйки в запасе должны быть беспроигрышные варианты на случай, если неожиданно нагрянут гости. Тут пригодятся и элегантные паштеты для веселых подруг, и сытные пельмени для брутальных друзей.

Хрустящие тосты с паштетом

🍴 6 порций ⌚ 15 мин.

200 г паштета из горбуши горячего копчения с томатом «А'море»
200 г паштета из горбуши горячего копчения сливочного «А'море»
200 г паштета из скумбрии горячего копчения с яблоком «А'море»

1. Ломтики свежеспеченного белого хлеба (багета) поджариваем до тонкой золотистой корочки на рифленой сковороде или в тостере.
2. На ароматный хрустящий ломтик хлеба щедро выкладываем паштет из скумбрии или горбуши «А'море».
3. Перед подачей украшаем тост сочной зеленью, тонким ломтиком зеленого яблока или долькой помидора черри.



Рекомендуем

В линейке паштетов «А'море» несколько необычных вкусов, с которыми можно создавать чудесные закуски: паштет из скумбрии горячего копчения с сочными зелеными яблоками, сливочный паштет из горбуши горячего копчения со свежей зеленью или же с томатами. В одной упаковке — две баночки по 100 г.

22%

~~179.00~~

139.00

Паштеты А'море,
2*100 г**



www.okmarket.ru Цены действительны с 13 августа по 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

ХВАТИТ ВСЕМ

Выбирай себе любой

Любые пельмени могут стать блюдом высокой кухни – нужно лишь добавить изысканный соус.

Сыр и зелень

- + адыгейский сыр
- + белый винный уксус
- + оливковое масло
- + укроп, петрушка, зеленый лук, эстрагон
- + чеснок
- + соль, черный перец

Огненный помидор

- + майонез
- + томатный кетчуп
- + вустерский соус или табаско
- + лимонный сок
- + соль, черный перец

Песто с петрушкой

- + петрушка и базилик
- + оливковое масло
- + кедровые орешки
- + чеснок
- + соль, смесь перцев

СТАРОВОРЬЕ

ФОРМА «МЕДВЕЖЬЕ УШКО» -
ВСЕ МЯСНОЙ ВКУС ВНУТРИ!

43%

279.00

159.00

Пельмени Бульмени*,
900 г**
Пельмени Отборные
Староворье,
900 г* – 249.00/159.00

Горячая
штучка!

ЕЩЕ
МЯСНЕЕ



ПРОКАЧАНА
КАК НАДО!

*Продукция представлена не во всех магазинах ОКЕИ.

40%

249.00

149.00

Пельмени/Хинкали Сочнов,
900 г**





СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



ПЕЛЬМЕНИ
ГОСТ



52%

~~354.00~~

169.00

Пельмени Сибирская Коллекция,
4 вида мяса/Особые с телятиной, 700 г
Домашние/Телячьи ГОСТ,
700 г* – 479.00/249.00

ХИТ ПРОДАЖ
ПЕЛЬМЕНИ
4 ВИДА МЯСА



Из охлажденного
мяса цыпленка
с собственной
птицефермы



39%

~~149.00~~

89.99



Жюльен из мяса
цыпленка с грибами
Российская Корона,
250 г*
Плов с мясом
цыпленка/Бифштекс
с картофельным пюре,
300 г* – 129.00/89.99

Нашими блюдами
наслаждаются!

Вкус совершенства!



48%

~~424.00~~

219.00

Пельмени Цезарь,
Классика/Гордость Сибири,
800 г
Фирменные,
800 г – 429.00/219.00
Семейные,
800 г – 479.00/249.00



МИРАТОРГ

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ НАСТОЯЩЕГО МЯСА!

50% Скидка

на пельмени Мираторг

50%

~~379.00~~

189.00

Пельмени Мираторг,
Фирменные Black/
Домашние, 700/800 г*
Из мраморной говядины/
из телятины,
800 г – 439.00/219.00



*Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

Пена дней

Невероятно ароматный кофе, покоровший однажды весь мир своим тонким вкусом, продолжает вдохновлять своих поклонников на новые кулинарные подвиги. Кофе всегда в тренде, он отлично сочетается с разными ингредиентами, раскрывая свой вкус каждый раз по-новому. Знакомьтесь с модным напитком из Южной Кореи – взбитым, нежным, сливочным дальгона-кофе.

Дальгона-кофе

 1 порция ⌚ 10 мин.

2 ч. л. растворимого кофе
2 ч. л. сахара
2 ч. л. горячей воды
200 мл охлажденного молока

1. В стакане или чашке смешиваем растворимый кофе с сахаром.
2. Вливаем кипяток и даем постоять пару минут, чтобы твердые ингредиенты растворились и смесь стала однородной.
3. С помощью миксера или венчика на высокой скорости взбиваем коричневую смесь в течение нескольких минут (от 3 до 8) до состояния густой пышной пены карамельного цвета.
4. Наливаем в высокий стакан молоко, выкладываем на него кофейный крем и слегка перемешиваем. Модный напиток готов!

www.okmarket.ru Цены действительны с 13 августа по 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.



45%

~~294.00~~

159⁰⁰

Кофе Jardin, растворимый,
95 г**
Jardin Filigrano,
95 г – 404.00/214.00
Молотый/зерновой,
250 г** – от 299.00/от 179.00

Кофе, с которым чувствуешь жизнь



A halved orange and a pile of orange zest. The orange is cut in half, showing the juicy segments and the white pith. Next to it is a pile of bright orange zest, which are the thin, outer layers of the orange peel, removed with a zester. The background is plain white.



3

2

[illegible]

40%

~~449.00~~
269⁰⁰

Кофе молотый/зерновой Bushido, 227 г**

ВОЗЬМИТЕ
STARBUCKS®
КОФЕ ДОМОЙ



14%

~~469.00~~

399⁰⁰

**Кофе в капсулах
Starbucks Dolce
Gusto,
12 шт.****

16%

**Кофе в капсулах
Nescafe Dolce Gusto,
16 шт.****

~~394.00~~
329⁰⁰

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

ESTD 1893
JACOBS

АРОМАГИЯ



42%

~~349.00~~

199⁰⁰

Кофе Jacobs Millicano/
Crema Espresso,
95 г
Crema,
95 г – 344.00/199.00

ESTD 1893
JACOBS

АРОМАГИЯ



18%

~~599.00~~

489⁰⁰

Кофе растворимый
Jacobs Millicano,
250 г
Jacobs Monarch,
500 г – 1099.00/699.00

superior quality coffee®
FRESCO
ТОЛЬКО КОФЕ
НИЧЕГО ЛИШНЕГО

АВТОРСКИЕ
КУПАЖИ
Maurizio Geronzi
Maestro
Dolce



43%

~~209.00~~

119⁰⁰

Цикорий Uliss
Chicory,
85 г

58%

~~289.00~~

119⁰⁰

Кофе зерновой Fresco,
200 г
Зерновой,
1 кг – 1199.00/589.00
Растворимый,
100 г** – 409.00/179.00

ИДЕАЛЬНЫЙ
ИСТОЧНИК ЗДОРОВЬЯ
ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНОЙ СУШКИ

НАСЛАДИТЕСЬ ВКУСОМ И КРАСОТОЙ
ПРЕВОСХОДНОГО ЧАЯ TESS



40%

~~99.99~~

59⁹⁹

Чай черный/зеленый TESS,
20 пакетиков**
Коллекция чая и чайных
напитков,
12 видов – 389.00/249.00

Достойный спутник

Безалкогольный газированный напиток с хинином был придуман еще в XVII веке и использовался как лекарство. Благодаря своим тонизирующим свойствам он получил название «тоник». Сегодня этот напиток с горьковатым вкусом, а также биттеры со вкусом цитрусовых входят в состав многих алкогольных коктейлей.



Коктейль «Тоник-порто»

🍹 1 порция ⏱ 5 мин.

50 мл портвейна
50 мл тоника
5 мл биттера
1 долька лимона
лед в кубиках для украшения

1. Наполняем бокал со льдом на 3/4 портвейном и тоником.
2. Добавляем биттер, украшаем бокал долькой лимона и подаем.

Рекомендуем

Безалкогольные газированные напитки Indian Tonic, Bitter Lemon и Bitter Grapefruit отличаются удивительным горько-сладким вкусом, отлично утоляют жажду и тонизируют. Хороши как сами по себе, так и для приготовления коктейлей, но не стоит ограничиваться лишь сочетанием с джином.

-40%

~~39.99~~

23.99

Напиток газированный
безалкогольный STARBAR
0,33 л**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

www.okmarket.ru Цены действительны с 13 августа по 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.



2

ГАЗИРОВАННЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ С ЦИТРУСОВЫМИ НОТАМИ ПОДЧЕРКИВАЮТ НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС КРЕВЕТОК, КРАБОВ И КРАСНОЙ РЫБЫ



Вкусные решения

1



Правильные гастрономические сочетания напитков и блюд могут удивить новыми вкусовыми впечатлениями. Охлажденный тоник с горчинкой отлично дополняет вкус блюд из птицы, рыбы и морепродуктов, а также интересно сочетается со специями. Поэтому его смело можно подавать к пряным блюдам паназиатской кухни – тоник нивелирует остроту и освежает рецепторы.

3

Прохлада газировка на основе орехов колы, известная своими бодрящими свойствами, также с легкостью встает в гармоничные гастрономические пары с разнообразными блюдами. Входящий в ее состав фермент пепсин способствует пищеварению, поэтому колу рекомендуется подавать к сытным закускам и блюдам из мяса. Бургер с сочной котлетой, колбаски на гриле, куриные крылышки BBQ, свиная рулька в ее присутствии становятся только лучше.



4

КСТАТИ, МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА ТОЖЕ МОЖЕТ ИМЕТЬ РАЗЛИЧНЫЕ ОТТЕНКИ ВКУСА! ВСЕ ДЕЛО В СОСТАВЕ: КАЛЬЦИЙ ДЕЛАЕТ ЕЕ БОЛЕЕ СОЛЕННОЙ, А МАГНИЙ – ДОБАВЛЯЕТ ГОРЧИНКУ.



**НАСЛАДИСЬ
ЛЕГЕНДАРНЫМ ВКУСОМ
PEPSI**



33%

~~44.99~~
29.99

Напиток газированный безалкогольный Pepsi-Cola/ Pepsi-Cola Lime, 0,33

evian.

31%

~~94.99~~
64.99

Вода минеральная Evian, негазированная природная столовая, 0,33 л
0,5 л – 129.00/99.99
1,5 л – 199.00/159.00





Пожалуй, лучшее
пиво в мире



5999

Пиво Карлсберг,
светлое, 4,6%, 0,45 л



25%
~~89.99~~
6699

Пиво Стелла Артуа,
светлое, 5%/безалкогольное,
0,45/0,5 л

WORTH SAVORING*

*Пер. с англ.: Вкус, которым стоит насладиться

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**НЕМЕЦКОЕ
ПИВО
НАИВЫСШЕГО
КАЧЕСТВА**

31%

~~219.00~~
14900

Пиво Pilgerstiff Edelhell/
Will-Brau Hefe Weizen,
светлое, 5,1/5,3%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



35%

~~92.99~~
5999

Крабовые палочки/мясо
Русское море,
200 г

С апсетитом к жизни!



31%

~~124.00~~
8499

Сельдь филе слабосоленая
Матиас Оригинал,
Санта Бремор,
250 г

Сыр и вино: как найти идеальную пару

— CHEESE —
GALLERY
selected collection

Удовольствие
на любой вкус.

20%

~~1499.00~~

1199.00

Сыр пармезан
Cheese Gallery,
32%, кг*

Известный гастрономический факт: сыр влияет на вкус вина больше, чем вино на вкус сыра.

Поэтому выбору сырной пары стоит уделить не меньше внимания, чем выбору самого напитка. При правильном сочетании сырный аккомпанемент раскрывает вкус вина, подчеркивая, а не затмевая самые изысканные ноты и грани его вкуса.

TM Cheese Gallery представляет самую широкую линейку видовых сыров в России. Наш ассортимент предлагает сыры на любой вкус: от деликатных полутвердых до ярких выдержанных и даже пикантных сортов.

Хорошо понимая особенности каждого сорта, мы разработали навигацию вкуса Cheese Gallery, которая поможет подобрать сыр под ваши предпочтения в вине.

Еще один совет – научитесь «расшифровывать» этикетки на бутылках: чем лучше вы будете понимать, какое вино покупаете, тем больше вероятность, что и его сочетанием с выбранным сыром вы останетесь довольны.

Например, чем выше концентрация алкоголя и сахара, тем более «полнотелым» (то есть плотным и насыщенным) кажется вино, а значит, и сыры к нему нужно подбирать либо из пикантных сортов с голубой плесенью (Cheese Gallery Bluefort), либо среди твердых выдержанных сыров, вроде пармезана и гойя.

И наоборот – для легких сухих вин лучше подойдут более деликатные полутвердые сыры с относительно коротким сроком созревания – такие, как Cheese Gallery чеддер.

Важно помнить всего 3 правила:

1

Чем насыщеннее вкус и аромат вина, тем более ярким должен быть сыр.

2

Сыры и вина одного региона обычно хорошо сочетаются.

3

Доверяйте собственным ощущениям: все правила теряют силу, если вы получаете истинное удовольствие!



ЧЕДДЕР КРАСНЫЙ И БЕЛЫЙ

Сыр с ореховым, слегка островатым вкусом.

Рекомендуем к легким и среднетерпким винам.



ПАРМЕЗАН И ГОЙЯ ПАРМЕГРИНО

Молодой пармегрино (3 месяца выдержки) и более зрелый 6-месячный пармезан с фруктово-ореховыми нотами на послевкусии.

Рекомендуем к терпким сухим винам, а также к итальянскому Prosecco.



С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ BLUEFORT

Пикантный сыр с голубой плесенью Bluefort.

Рекомендуем подавать на контрасте вкусов к сладким винам, портвейнам и кагорам.



*Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

www.okmarket.ru Цены действительны с 13 августа по 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

NUVIANA

Испанские эксперименты...



28%

599.00
429.00

Вино Нувиана,
Бело/розовое/красное
сухое, 0,75 л**



Конде Отиньяно производит на винодельне Эль Сидакос, основанной больше 60 лет назад в великом испанском регионе Риоха. Риоха – один из двух регионов Испании, получивших категорию DOC, что означает соблюдение наиболее строгих требований, предъявляемых к производству винограда и вина. Семья Перес Марсо, основанная винодельней, занимались виноделием с середины XIX века и одно время даже носили статус поставщиков королевского двора.

Линейка вин «Бодегас Эль Сидакос» охватывает многие стили вин: начиная от белого Вердехо из соседнего региона Руэда с освежающим летними нотами в аромате и во вкусе, продолжая молодым красным Темпранильо из соседнего региона Наварра с нотами свежесобранной вишни и темных ягод, и заканчивая классическими риохскими, выдержанными в бочке Криансой и Резервой из купажа Темпранильо и Гарнача, с благородными нотами специй, ванили и засахаренных темных ягод в аромате и бархатистой терпкостью в послевкусии.

20%

от 599.00
от 479.00

Вино Конде Отиньяно,
Красное/белое
сухое, 0,75 л**



Бodega «Нувиана» на данный момент входит в Группу «Колорину», которая объединяет десять виноделен, расположенных в ведущих винодельческих регионах как Испании, так и Нового Света. Компания является не только первым, но и крупнейшим производителем испанского вина. Винодельня и виноградники находятся в зоне, которая служит местом остановки птичьих стай во время миграции, а выводки молодых птиц на старо-испанском диалекте так и называются – Nuviana. И так как эта винодельня стала самой молодой в «выловке» группы «Колорину», то для нее прекрасно подходит это название.

Линейка вин Нувиана создана из сортов винограда, которые показывают наиболее интересный результат в испанском регионе Арагон. Это свежее белое Шардоне с фруктовой ароматикой, элегантное розовое из Каберне Совиньон и Темпранильо с яркими оттенками малины и вишни в аромате, и тот же купаж, но в красном исполнении с более насыщенным ароматом темных ягод и легким, бархатистым вкусом.

Идеальным сочетанием для испанского вина станет самое известное испанское блюдо – паэлья. Наиболее универсальный вариант, который подойдет к любому вину – это Паэлья Микста. В Испании насчитывается более 200 вариаций этого блюда. Экспериментируйте и вы! Меняйте основные ингредиенты только на морепродукты и подавайте белое или добавьте кролика и утку и подавайте с красным! Рецепт: куриный бульон разогреть и добавить щепотку шафрана. Куриные бедра нарезать небольшими кусками и обжарить в глубокой сковороде на оливковом масле до полуготовности. Лук мелко нарезать и обжарить вместе с курицей. Когда лук станет мягким, добавить мелко нарезанный чеснок и засыпать круглый рис. Жарить еще 2-3 минуты. Добавить мелко нарезанные перец и помидоры. Тушить еще 2 минуты непрерывно помешивая, после чего залить бульоном с шафраном. Добавить соль и перец. Тушить 10 мин на слабом огне. Если жидкость выкипает слишком быстро, добавьте еще бульона, воды или белого сухого вина. В смесь добавить свежий горошек, перемешать, выложить сверху креветки, сбрызнуть лимонным соком, посыпать рубленой петрушкой, накрыть крышкой и довести до готовности на слабом огне за 3-4 минуты.

Цены для Уфы могут отличаться от указанных в каталоге. Уточняйте в магазинах города.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Круглый рис 300 г
Чеснок 4 зубчика
Лук репчатый 1 головка
Сладкий перец 1 штука
Зеленый горошек 100 г
Креветки 200 г

Куриные бедра 500 г
Куриный бульон 1 л
Помидоры 2 штуки
Лимон 2 штуки
Шафран щепотка
Оливковое масло 100 мл
Петрушка 50 г
Соль и перец
Белое сухое вино 200 мл



ЛАДОГА

WWW.LADOGASPB.RU

ПРЕЗЕРВНО-УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Терпкий вечер

Густой воздух августа требует особенного вечернего сопровождения: попробуйте необычные сочетания крепкого алкоголя с ягодами и фруктами. Такие коктейли удивительно ароматны и изысканны.

Коктейль «Альба»

 1 порция  5 мин.

30 мл коньяка

30 мл апельсинового сока

1 ст. л. малины

1 ломтик апельсина

1. Взбиваем в блендере коньяк и апельсиновый сок с малиной.
2. Переливаем напиток в высокий бокал. Украшаем ломтиком апельсина.

Цены для Уфы могут отличаться от указанных в каталоге. Уточняйте в магазинах города.

Рекомендуем

Коньяк «Коктебель» с мягким гармоничным вкусом изготовлен из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее пяти лет. Этот коньяк с золотистым оттенком можно подавать в качестве самостоятельного аперитива, а также готовить на его основе коктейли.

-27%

~~689.00~~
499.00

Коньяк российский Коктебель,
5 лет, 40%, 0,5л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

www.okmarket.ru Цены действительны с 13 августа по 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

Коктейль Johnnie&Lemon*

 1 порция  5 мин.

50 мл виски Johnnie Walker Red Label

150 мл лимонада

долька лимона для украшения

бокал хайбол для сервировки

лед

1. Бокал наполняем льдом, добавляем виски и доливаем лимонадом.
2. Выжимаем дольку лимона и украшаем ею коктейль.

*Джонни&Лемон

Рекомендуем

Johnnie Walker Red Label – самый популярный в мире купажируемый шотландский виски. Преимущество виски Johnnie Walker Red Label, открывающего коллекцию Johnnie Walker, – в ярком контрастном вкусе. Дерзкий и пронзительно дымный, он играет нотками специй, загорается оттенками ванили и полностью раскрывается в характерном аромате тягучего медового солода. Напиток для настоящих ценителей виски.

939⁰⁰

Виски шотландский
Джонни Уокер Рэд
Лейбл,
40%, 0,7 л

Цены для Уфы могут отличаться от указанных в каталоге. Уточняйте в магазинах города.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

AKDOV VODKA

AKDOV ORIGINAL

LV Для AKDOV Original мастера купажа выбрали ключевым элементом рецептуры – Киноа.

LV Киноа обособленный и уникальный ингредиент в мире злаков и круп, содержание белка больше чем в любых злаках и в отличие от большинства обладает сбалансированным аминокислотным составом. Превосходный состав киноа позволяет гармонизировать вкус и аромат водки на молекулярном уровне.

LV Преимуществом Киноа является отсутствие глютена, что делает водку Akdov Original совместно с новейшим фильтром SUPA CARB максимально безопасной и привлекательной для самой притязательной аудитории.

AKDOV ULTIMATE

LV Эксклюзивно для AKDOV Ultimate были произведены бочки из 100 летнего дуба по межгосударственным стандартам. В них выдерживается готовый продукт высокой концентрации.

LV Благодаря выдержки купажа в прямом контакте с дубом продукт приобретает темный цветовой оттенок, гармоничный и плотный вкус с древесными нотами.

LV В составе готового продукта присутствует спиртовая настой на основе высококачественного черного байхового крупнолистового чая. Именно премиальный черный чай и выдержка в бочках выводит вкус Ultimate на совершенно новый уровень.

Цены для Уфы могут отличаться от указанных в каталоге. Уточняйте в магазинах города.



36%

~~629.00~~
399.00

Водка Akdov Original,
40%, 0,5 л



37%

~~729.00~~
459.00

Настойка
Akdov Ultimate,
40%, 0,5 л

ТЫ ОТРАЖАЕШЬ ВРЕМЯ - ВРЕМЯ ОТРАЖАЕТ ТЕБЯ!

Бренд AKDOV обращается к городской культуре, к обществу — многообразному и всегда непредсказуемому. Пытаться угадывать завтрашний день бесполезно, ведь он меняется вместе с Вами, как в зеркале.

Каждый из нас — это отражение сообщества, строчка культурного кода. Вдохновение каждого участника процесса влияет на среду, в которой происходит сам процесс. Город питает энергией и задает тон. Вы даете настроение и рождаете идеи.

Идеи отражаются в культурном ландшафте большого города. Ваше настроение отражается в выборе напитков и досуга. Бренд AKDOV перевернет Ваше представление о классической VODKA.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Коктейль «Московский мул»

🍹 1 порция ⌚ 5 мин.

50 мл водки «Русский Стандарт Original»
100 мл имбирного эля
2 дольки лайма или лимона
лед
медная кружка для подачи
долька лайма или лимона
для украшения

1. Наполняем кружку льдом, добавляем водку «Русский Стандарт Original» и сок двух долек лайма или лимона.
2. Доливаем имбирный эль до края бокала.
3. Перемешиваем. Украшаем долькой лайма или лимона.



Рекомендуем

Настоящая русская водка с хлебными нотками «Русский Стандарт» производится на собственном современном заводе компании в Санкт-Петербурге по классической рецептуре с использованием исключительно российских ингредиентов. Водка известна уникальной мягкостью вкуса и тонким ароматом.

31%

~~979.00~~

669.00

**Водка Русский Стандарт,
40%, 1л**

Цены для Уфы могут отличаться от указанных в каталоге. Уточняйте в магазинах города.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

www.okmarket.ru Цены действительны с 13 августа по 9 сентября 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

MONTE CHOCO

A DELICATE FLAVOUR



28%

~~609.00~~

434.00

Коньяк российский
Монте Шоко,
3 года, 40%, 0,5 л

Цены для Уфы могут отличаться от указанных в каталоге. Уточняйте в магазинах города.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вкусно по-русски

42%

~~599.00~~

399.00

Настойка горькая
Борщевка Оригинал/
Схолодком/
С огоньком,
38,5%, 0,5 л



Цены для Уфы могут отличаться от указанных в каталоге. Уточняйте в магазинах города.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



12%

~~319.00~~

279.00

Водка Пять озер
Премиум,
40%, 0,5 л



ОТБОРНЫЙ СПИРТ
АЛЬФА

МЯГКАЯ
СИБИРСКАЯ ВОДА

Создана в Сибири

Цены для Уфы могут отличаться от указанных в каталоге. Уточняйте в магазинах города.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

21%

~~759.00~~

599.00

Коньяк Старый город,
5 лет, 40%, 0,5 л
Коньяк КиНовский,
3 года, 40%, 0,25 л – 269.00/249.00
Виски Джон Корр Синий/Красный Килт,
3/5 лет, 40%, 0,5 л – от 579.00/от 399.00



GROUP
KIN
1940
www.kingroup.ru

Цены для Уфы могут отличаться от указанных в каталоге. Уточняйте в магазинах города.

РЕКЛАМА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Всё в порядке!

4

Важно содержать в чистоте ванную комнату, где мы ежедневно приводим в порядок не только себя, но и свои мысли, оставаясь, хотя бы ненадолго, наедине с собой. Вот топ-5 «свежих» идей.

Важный момент — приятный запах в санузле: специально разработанные капсулы поддерживают чистоту и дают дополнительную свежесть.

1 Определенную атмосферу можно создать в ванной, используя натуральные ароматизаторы: почувствуйте себя в горах или на тропическом острове.

5

Мягкие полотенца и нежное постельное белье — итог «работы» качественного кондиционера для белья. Всего один колпачок при стирке продлевает ощущение чистоты надолго.

Также отдавайте предпочтение средствам гигиены с натуральными ингредиентами.

2

3

Для стирки белья выбирайте современные средства, эффективно справляющиеся с загрязнениями и бактериями: порошки, концентраты, капсулы.



НАСЛАДИТЕСЬ АРОМАТАМИ
Тропические фантазии

35%
~~279.00~~
179.00
Освежитель воздуха Air Wick, 250 мл**
Баллон сменный, 250 мл** — 339.00/219.00

47%
~~2649.00~~
1379.00
MEGA VI Таблетки/Капсулы д/пмм Finish, 115/75 шт.

finish
ПОЗАБОТЬСЯ О ЧИСТОТЕ ПОСУДЫ ВМЕСТЕ С FINISH

36%
~~374.00~~
239.00
Ароматический спрей Air Wick Botanica**
Ароматический диффузор** — 939.00/599.00

BOUANIA
АДРОМАТИЧЕСКОЕ ПРИРОДА

*Ароматы Botanica изготовлены из натуральных ингредиентов. Названия ароматов являются результатом вдохновения ароматами ингредиентов, входящих в состав продукта.

Colgate

ТВОЙ ЗАРЯД ЭНЕРГИИ
ТВОЙ ЗАРЯД БОДРОСТИ
ТВОЙ ЗАРЯД СВЕЖЕСТИ

31%
~~189.00~~
129.00
Зубная паста Colgate Herbal Smoothie/Vitamin Cocktail/Fruity Shake, 75 мл

Выбери свой заряд на день!

Купи больше



60%

~~1149.00~~
449⁰⁰

Капсулы для стирки Persil,
28 шт.



52%

~~1149.00~~
549⁰⁰

Средства для стирки Persil,
2,34 л/2,6 л/4,86 кг/6 кг



48%

~~599.00~~
309⁰⁰

Средства для стирки Losk,
1,95 л/2,19 л/4,05 кг



НОВИНКА

54%

~~899.00~~
409⁰⁰

Гель для стирки
Ласка,
2,7 л/3 л**



НОВИНКА

51%

~~379.00~~
184⁰⁰

Кондиционер
для белья Vernel,
1,2 л/1,82 л**



НОВИНКА

50%

~~1199.00~~
599⁰⁰

Порошок/Таблетки/Гель д/пмм Somat,
3 кг/45-48 шт./936 мл**
Таблетки,
54-65 шт.** – 1299.00/649.00
Таблетки,
72/100 шт.** – 1999.00/999.00



НОВИНКА



51%

~~429.00~~
209⁰⁰

Шарики Bref,
3x50 г**



Гигиенически чистое белье. При стирке от 60°C и выше.

* Для защиты от грязной посуды (Somat); от загрязнений в туалете (Бреф)



-10%

Дорада с головой, непотрошенная, охлажденная, 300-400 г, кг

Запеченная дорада с зелеными овощами

 **2 порции**  **30 мин.**

2 дорады весом 300–400 г
1 пучок молодой зеленой спаржи
1 луковица свежего фенхеля
1 небольшой кочан брокколи
1 лимон и/или лайм
оливковое масло
микрозелень
соль и перец по вкусу

1. Очищаем рыбу, потрошим ее, удаляем жабры, моем и обсушиваем. Смазываем дораду маслом, солим и перчим изнутри и снаружи. Перекладываем на противень и готовим в предварительно нагретой до 180 °С духовке в течение 20 минут.

2. Промываем спаржу, очищаем нижнюю часть стеблей и варим в слабо кипящей воде 5 минут. Брокколи разбиваем на соцветия и отвариваем в течение 3–4 минут. Фенхель нарезаем тонкими лентами.

3. Подаем запеченную дораду целиком с овощами, сбрызнув соком лимона и украсив микрозеленью.