

ЗИМА – ВРЕМЯ ЦЕНИТЬ УЮТ

23

РЕЦЕПТА

вкус февраля



Подарите
любимым
праздник

Оригинальный салат
с бурратой, спаржей и свеклой
Пряные креветки с манго

Сезонный салат
Три идеи полезного ужина
Необычные коктейли с пивом



-25%

Сыр Burrata mini
Galbani, 50%,
125 г***

374.00
279⁹⁹*



САЛАТ ИЗ СПАРЖИ СО СВЕКЛОЙ И БУРРАТОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Буррата Galbani Mini – 1 шт
8 стеблей спаржи
30 гр оливкового масла
5 гр белого бальзамического уксуса
10 гр дижонской горчицы
5 гр меда
соль и перец по вкусу
1 небольшая свекла, очищенная
и нарезанная ломтиками

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарезаем спаржу на ленточки, держа за основание. Выкладываем спаржу на лед или в холодную воду.
2. В маленькой чашке смешайте оливковое масло, бальзамический уксус, горчицу и мед. Добавляем немного соли и перца. Смешиваем до получения однородной массы, а затем заливаем спаржу и оставляем мариноваться на 5-10 минут.
3. Свеклу, нарезанную на ломтики, обжариваем до размягчения с частью маринада.
4. Добавьте в салат свеклу и буррату. При желании сбрызнуть еще немного оливковым маслом и добавить дополнительно соль и перец.



*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

Тысяча Озёр®

свежесть финского утра

-14%

~~169.99~~
144.99

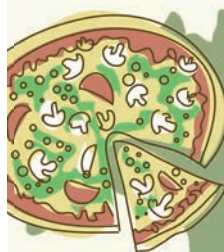
Сыр Лапландский Тысяча озёр, 45%, нарезка, 150 г
Кусок, 45%, 380 г – 389.00/329.99
Лёгкий/Сливочный, 17/50%, 360 г – 389.00/304.99*



*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.



**ЛЮБИМЫЙ ПАРМЕЗАН
В НОВОМ ДИЗАЙНЕ**



-33%

~~269.00~~
179.99

Сыр Parmesan
Dolce, тертый,
40%, 150 г
Delux, 34%, 200 г
– 339.99/259.99*



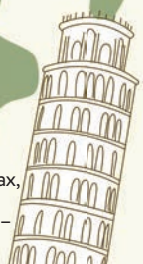
*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.



-21%

~~259.99~~
204.99*

Сыр Пармезан
Dolce Granto,
тертый, в лепестках,
40%, 150 г
Твердый, 40%, кг –
1769.00/999.99*



— CHEESE —
GALLERY
selected collection

УДОВОЛЬСТВИЕ НА ЛЮБОЙ ВКУС



-21%

~~184.99~~
145.99*

Сыр Parmesan
Cheese Gallery,
гранулы/хлопья,
32%, 100 г***
Пармезан,
32%, 175 г –
304.00/259.99*

-21%

~~699.00~~
549.99*

Сыр
Башкирский
медовый,
50%, кг



-20%

~~754.00~~
599.99*

Сыр
Голландский/
Гауда Экстра,
45%, кг***

**ПРИРОДА
ВКУСНОГО СЫРА**

-20%



**с 3 февраля
по 2 марта 2022**

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.



Вкусные продукты
на растительной основе



-25%

83.99
62.99*

Пудинг соевый
Green Idea, 120 г***
Напиток соевый, 1 л*** –
159.99/109.99*

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

ТРОЕКУРОВО™

ЗАРЯЖАЙСЯ
ПРАВИЛЬНО!

-15%

165.99
139.99*

Котлеты куриные Сочные Троекурово, 500 г***
Филейные, охлажденные, 500 г*** – 185.99/154.99*
Биточки Сливочные, охлажденные, 500 г*** –
209.00/174.99*



КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ
НАТУРАЛЬНЫЙ ИСТОЧНИК БЕЛКА



*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

ИНДИЛАЙТ
Сочно будет точно!



-16%

209.00
174.99*

Шницель из индейки
Аппетитный/Котлеты Нежные/
Крокеты Индилайт, 450 г***

-15%

244.00
204.99*

Шарики из индейки
Индилайт, 450 г***

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

Энергия вкуса

Как пробудить в уставшем за долгую зиму организме свежие силы. Регулярно включать в меню максимальное количество овощей и зелени! Самый простой способ – объединить в составе салатов.

Сезонный салат

🍴 1 порция ⌚ 40 мин.

- 1 плавленный сырок (90 г)
- 2 свежих огурца
- 2 ст. л. майонеза «Слобода»
- 2-3 листа зеленого салата (латук, романо или другой)
- 40 г сухариков с чесноком
- соль, специи
- Для сухариков:
- 2 ломтика белого хлеба
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. л. растительного масла

1. Готовим сухарики одним из двух способов.

Способ первый: натираем хлеб разрезанным пополам зубчиком чеснока и нарезаем кубиками. Кладем на противень и сушим в разогретой до 110 °С духовке до золотистого цвета. Во время приготовления держим дверцу духовки приоткрытой. Такие сухарики могут долго храниться, поэтому вы можете приготовить их заранее в большом количестве.

Способ второй: пропускаем чеснок через пресс, соединяем с растительным маслом и оставляем на 30 мин. Смазываем хлеб ароматным маслом, нарезаем кубиками и сушим до золотистого цвета в духовке, разогретой до 180 °С. Приготовленные таким образом сухарики хранятся недолго, но обладают более выразительным вкусом.

2. Нарезаем огурец кружками.

Плавленный сырок нарезаем кубиками.

Листья салата нарезаем широкой лапшой.

3. Соединяем огурец, салат и сыр, добавляем майонез, соль и специи. Посыпаем небольшим количеством сухариков и аккуратно перемешиваем. Отдельно подаем оставшиеся сухарики.



Рекомендуем

Майонез «Слобода» изготовлен по ГОСТ, исключительно из натуральных ингредиентов, прошедших строгий контроль качества. Продукт не содержит консервантов и красителей, ГМО, крахмала и усилителей вкуса. «Слобода» – живая еда!

-36%

109.99
69.99*

Майонез Слобода,
на перепелиных
яйцах, 67%, 375 г

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 3 февраля по 2 марта 2022 года во всех гипермаркетах и супермаркетах «О'КЕЙ». В гипермаркетах и супермаркетах по адресам: г. Лобня, Краснополянский пр-д 2; ТЦ «Поворот», г. Иваново, ул. Плехановская, 55; ТРК «Толпыга», г. Свистовский, Приморское шоссе, 268А данные товары не представлены или представлены ограниченным ассортиментом.

Королевский деликатес

Когда-то паштет из отборного мяса, птицы или ливера подавался исключительно к столу царственных особ. Ну а в наше время каждый может побаловать себя таким деликатесом, причем не потратив на его приготовление ни одной минуты!

Возможно ли, чтобы вкус продукта был по-настоящему домашним? Несомненно, если речь идет о паштете «Из печени», который более 15 лет является визитной карточкой Егорьевской колбасно-гастрономической фабрики. Задумывался паштет как продукт высшей категории, поэтому перед технологами была поставлена задача использовать для его изготовления только натуральные ингредиенты и подвергать их деликатной термообработке. Специалисты компании не только выполнили эти условия, но и смогли обеспечить паштету доступную цену.

Первоначальный рецепт стал базовым для серии других паштетов предприятия, причем принцип изготовления остался неизменным: говяжья печень, жирная свинина, морковь и лук проходили этап медленной основательной жарки в сковороде. Благодаря особенно домашнему вкусу все эти продукты пользуются искренней любовью покупателей.



**ЭТО
ВКУСНО**

Рекомендуем

Паштет «Из печени» упакован в пластиковую баночку с дополнительной крышкой-платинкой из фольги. Это не только способствует удобству в использовании, но и продлевает срок хранения продукта.

-21%

~~101.99~~
79.99

**Паштет
из печени
Егорьевская, 150 г*****

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

**Рекомендуем**

Сосиски «Крошка Нямми» от «Мясного дома Бородина» изготовлены для детей из трех видов охлажденного мяса (свинины, куриного филе и говядины) и натуральных специй. Продукт НЕ СОДЕРЖИТ УСИЛИТЕЛЕЙ ВКУСА И ЗАМЕНИТЕЛЕЙ МЯСА. Необычная форма сосисок и яркая упаковка привлекают внимание маленьких покупателей и их родителей.

-30%~~199.99~~**139.99**

Колбаски вареные
Крошка Нямми Мясной
дом Бородина, 240 г***

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 3 февраля по 2 марта 2022 года во всех гипермаркетах и супермаркетах «О'КЕЙ». В гипермаркетах и супермаркетах по адресам: г. Лобня, Краснополянский пр-д, 2, ТЦ «Поворот»; г. Иваново, ул. Лежневская, 55, ТРК «Тополь»; г. Сестрорецк, Приморское шоссе, 268А данные товары не представлены или представлены ограниченным ассортиментом.



-36%

~~219.00~~

139⁹⁹*

Сосиски
Копченые Папа
может, 450 г***

-27%

~~178.99~~

129⁹⁹*

Сосиски Гриль-
Мастер Папа
может, 450 г

-47%

~~219.00~~

114⁹⁹*

Колбаса вареная
Классическая Папа
может, 400 г

-37%

~~209.00~~

129⁹⁹*

Бекон
сырокопченый
Останкино,
180 г

-37%

~~499.00~~

309⁹⁹*

Колбаса вареная
Классическая
Папа может, кг

OMPK.RU

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

Гурманам на заметку

Без мясной тарелки праздничный стол просто немислим. Идеальной составляющей таковой станет колбаса «Кремлевская», изготовленная по рецепту, изобретенному в СССР для банкетов высшего уровня. Из названия очевидно, что этот деликатес подавался на стол руководства страны, поэтому в качестве продукта сомневаться не приходилось. Приятно, что и в наше время колбаса «Кремлевская» производится по тем же принципам: только из охлажденного мяса путем натурального копчения с добавлением отборных специй. Нарежьте ее тонкими ломтиками, красиво расположите на тарелке и подайте на стол на радость близким и гостям дома.



Рекомендуем

Сырокопченая колбаса «Кремлевская» прекрасно подходит для приготовления разнообразных бутербродов. Деликатное копчение на буковой щепе добавляет вкусу продукта приятные пикантные нотки.

-30%

~~304.00~~
209⁹⁹*

Колбаса сырокопченая
полусухая Кремлевская
Ногинский МК, 300 г***

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 3 февраля по 2 марта 2022 года во всех гипермаркетах и супермаркетах «О'КЕЙ». В гипермаркетах и супермаркетах по адресам: г. Лобня, Краснополянский пр-д, 2, ТЦ «Поворот»; г. Иваново, ул. Лежневская, 55, ТРК «Тополь»; г. Сестрорецк, Приморское шоссе, 268А данные товары не представлены или представлены ограниченным ассортиментом.

Ближние ГОРКИ

-21% Сардельки Телячьи, 450 г***
279.00
219.99

-20% Колбаса вареная Докторская ГОСТ, 500 г***
329.00
259.99

-31% Колбаса варено-копченая Царская, 500 г***
509.00
349.99*

-21% Колбаса полукопченая Краковская ГОСТ, 400 г***
369.00
289.99*

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

БАВАРУШКА®
-Рецепты из Баварии-

-30% Колбаса варено-копченая Салами Баварушка Стародворье ГОСТ, 350 г***
259.00
179.99*

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

-30% Гречневая лапша с мясом цыпленка и овощами/Курица в соусе терияки с овощами и лапшой/По-тайски с овощами и рисом Peretto, 250 г***
169.00
118.99*

НУ ОООчень ВКУСНО!
Наслаждайтесь!
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

из ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА ЦЫПЛЕНКА С СОБСТВЕННОЙ ПТИЦЕФЕРМЫ

ТОРИ ЯСАЙ СОБА
ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА И ОВОЩАМИ

КУРИЦА ПО-ТАЙСКИ
С ОВОЩАМИ И РИСОМ

КУРИЦА
В СОУСЕ ТЕРИЯКИ С ОВОЩАМИ И ЛАПШОЙ

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.
*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

Морозко

-50% Наггетсы куриные Морозко, 300 г***
169.99
84.99*

ЧикиToys
НАГГЕТСЫ
КУРИНЫЕ

Наггетсы
куриные с филе индейки

Наггетсы
куриные классические

Наггетсы
куриные с ветчиной и сыром

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.



Ногинский®

МЯСОКОМБИНАТ



-30%

~~304.00~~
209⁹⁹*

Колбаса сырокопченая полусухая Кремлевская Ногинский МК, 300 г***

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

-30%

~~474.00~~
309⁹⁹*

Колбаса сырокопченая Брауншвейгская особая, 500 г***

-23%

~~94.99~~
72⁹⁹

Крабовые палочки/мясо Русское море, салатные, 200 г

-16%

~~204.00~~
169⁹⁹

Сельдь Аппетитная Русское море, филе-кусочки, в масле, 400 г

-12%

~~154.99~~
134⁹⁹

Сельдь Оригинал Санта Бремор, филе слабосоленое, в масле, 250 г



ДЫМ ДЫМЫЧ

-35%

~~169.99~~
109⁹⁹*

Сосиски Дым Дымыч, с говядиной, 400 г***



-39%

~~249.00~~
149⁹⁹

Колбаса сырокопченая Отличная, 250 г***



-30%

~~384.00~~
264⁹⁹*

Сардельки, с говядиной, кг***



-37%

~~171.99~~
107⁹⁹*

Колбаса сырокопченая Премьера, 200 г***

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

ЦАРИЦЫНО

-18%

~~489.00~~
399⁹⁹

Колбаса Кавказская, 400 г***

-29%

~~254.00~~
179⁹⁹*

Сосиски Восточные, с говядиной, 500 г***



-21%

~~126.99~~
99⁹⁹*

Колбаса вареная Мусульманская, 400 г***

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.



BERTOLLI®

DAL 1865



БРЕНД ОЛИВКОВОГО МАСЛА №1 В МИРЕ*

С большой любовью и более чем 150-летним опытом, Bertolli создаёт высококачественные оливковые масла с уважением к природе. История бренда берёт начало в 1865 году, когда Франческо Бертолли открыл бакалейную лавку в итальянском городке Лукка. За полтора века производства менялись технологии, оборудование и люди, но высокие требования к изготовлению высококачественного масла оставались неизменными.

Ассортимент Bertolli представлен маслами Extra Virgin различной интенсивности вкуса и аромата – от лёгкого и деликатного Gentile до насыщенного и яркого Robusto.

Нерафинированное масло Bertolli Originale – классический выбор для истинных любителей Средиземноморской кухни:

- ☞ 100% натуральное масло первого холодного отжима Extra Virgin;
- ☞ Фруктовый вкус и аромат с нотками миндаля и томатных листьев;
- ☞ Идеально подходит для салатов, пасты, пиццы, соусов и маринадов;
- ☞ Максимальная кислотность при розливе 0,5%.

Для жарки, гриля, выпечки и фритюра мы рекомендуем попробовать рафинированное оливковое масло Bertolli Classico. Оно не имеет выраженного аромата и лишь подчёркивает естественный вкус блюд. Смело можете нагревать его до температуры 210°C – оно не будет дымить или пригорать и не станет горьким в процессе термообработки.

-42%

~~699.99~~
399.99

Масло оливковое Bertolli
Originale EV, 500 мл

* Euromonitor розничные продажи Bertolli в денежном выражении по данным 2020.

ПОДРАВКА

VEGETA

NATUR

-44%

82.99
49.99

Паштет
Podravka,
100 г**

-13%

21.99
79.99

Протертые
помидоры
Подравка,
500 г



**БЫСТРЫЙ ПЕРЕКУС
ИЛИ ЯРКИЙ ОБЕД**
вместе с Podravka и Vegeta Natur!

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



-20%

27.99
22.39

Приправа
Спец Перец
черный,
молотый,
20 г

-20%

44.99
35.99

Перец черный,
горошек, 20 г

-20%

39.99
31.99

Мускатный
орех,
молотый
20 г

-20%

28.99
22.99

Кардамон,
молотый, 10 г



Оливковое масло
**GRAND
DI
OLIVA**

-39%

699.00
419.99

Масло
оливковое
Grand Di Oliva,
500 мл

Новинка!

«Помидорка» более 20 лет радует своих
потребителей томатными продуктами
высочайшего качества. Попробуйте все 3 вкуса
из новой линейки кетчупов.

-36%

87.99
55.99

Кетчуп Помидорка,
350 г**

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



Заряжайся энергией
этой весной с Быстров®!

Способ сервировки

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

-34%
174.00
114.99

Каша овсяная Быстров без варки, 6 x 40 г**
Ассорти с киноа Манго и Вишня, 5 x 35 г – 189.99/129.99

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

Роллтон®

-34%
37.99
24.99

Лапша Роллтон, со вкусом куриные крылышки Баффало, с курицей, 70 г

17 МИКОЯН

Охотный Ряд

Оригинальный вкус

-16%
659.00
549.99

Карбонад Микояновский, копчено-вареный, кг***

17 МИКОЯН

-15%
1029.00
869.99

Колбаса сырокопченая Итальянская Охотный ряд, кг***
Римская, кг*** – 1199.00/949.99

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

-29%
99.99
69.99

Макаронные изделия Grand di Pasta, 400/500 г**
Fettuccine, 500 г – 129.99/89.99

Grand di Pasta - форма счастья!

granddipasta.com

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

Три идеи полезного ужина

LIVINGGOOD — полезные макароны, которые можно на #пп. На выбор три вида полезной пасты: на основе овсяных отрубей, водорослей и желтого горошка. С **LIVINGGOOD** получаются здоровые обеды и ужины: овсяные отруби снижают холестерин, водоросли содержат кальций, а в горошке очень много белка. Функциональные макароны **LIVINGGOOD** — это ценный источник энергии и витаминов, которые очень важны при любом рационе.

РЫБНЫЙ

LIVINGGOOD High Calcium.....200 г
Тунец, конс.....1 баночка
Томаты свежие.....500 г
Лук репчатый.....1 шт.
Чеснок.....2 зубчика
Масло оливковое 50 мл.
Орегано.....1/2 ч.л.
Сахар.....1/2 ч.л.
Соль и перец по вкусу

1 ПОРЦИЯ

300 МГ. КАЛЬЦИЯ*



1. Томаты ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать небольшими ломтиками.
2. Лук и чеснок мелко порубить и обжарить на разогретом оливковом масле 2-3 минуты.
3. Добавить в сковороду томаты, орегано, сахар и соль. Тушить, постоянно помешивая 5-7 минут до испарения лишней влаги.
4. Тунец размять вилкой, слить из банки сок, выложить к томатам и хорошо перемешать.
5. **LIVINGGOOD** спагетти отварить аль денте и переложить в сковороду с соусом.
6. Прогреть все вместе 1-2 минуты. При подаче украсить свежим базиликом.



ОВОЩНОЙ



1. Томаты черри промыть, перец разрезать на четвертинки и удалить семена.
2. Разогреть гриль или сковороду-гриль.
3. Овощи выложить на сухую гриль поверхность и быстро обжарить до золотистого цвета.
4. Обжаренные овощи сложить в глубокую миску, сбрызнуть оливковым маслом и соевым соусом.
5. Добавить веточку розмарина, немного перца чили и мелко порубленный чеснок. Миску накрыть пищевой пленкой и оставить на 10-15 минут.
6. **LIVINGGOOD** фузилли отварить аль денте, откинуть на дуршлаг и вернуть в кастрюлю. Туда же переложить овощи гриль, перемешать и прогреть все вместе в течение 1-2 минут. При подаче украсить свежим базиликом.

-19%

105.99
84.99

Макароны
Livinggood,
400 г**

LIVINGGOOD Energy.....200 г
Перец болгарский 2 шт.
Томаты черри.....100 г
Чеснок.....2 зубчика
Соус соевый.....1 ст.л.
Розмарин.....1 веточка
Перец чили.....1/2 шт.
Масло оливковое 30 мл
Соль и перец по вкусу

1 ПОРЦИЯ

20% БЕЛКА*



МЯСНОЙ

LIVINGGOOD Pasta with oats.....200 г
Фарш.....400 г
Томаты в соб. соку 400 г
Паста томатная.....80 г
Лук в соус.....1 шт.
Лук в фарш.....1 шт.
Чеснок в соус.....2 зуб.
Чеснок в фарш.....1 зуб.
Яйцо.....1 шт.
Пармезан.....25 г
Сухари панир.....35 г
Масло оливковое 50 мл
Орегано.....1/2 ч.л.
Сахар.....1/2 ч.л.
Соль и перец по вкусу

1 ПОРЦИЯ

1 Г. БЕТА-ГЛЮКАНА*



1. На разогретом оливковом масле обжарить порубленный лук и чеснок.
2. Добавить томатную пасту и тщательно перемешать. Далее добавить измельченные томаты в собственном соку вместе с соком, орегано, соль, черный перец, сахар и 360 мл воды. Получившийся соус довести до кипения, убавить огонь и тушить под закрытой крышкой в течение 50 минут.
3. Для фрикаделек смешать фарш с луком и чесноком, добавить сырое яйцо, тертый пармезан, панировочные сухари, соль и перец. Сформировать фрикадельки размером с грецкий орех.
4. Духовку разогреть до 200 C°, разложить фрикадельки на застеленный пергаментом противень и выпекать 20 минут до румяной корочки.
5. Готовые фрикадельки переложить в сковороду к томатному соусу и тушить все вместе 10 минут.
6. **LIVINGGOOD** пенне отварить аль денте и разложить по тарелкам. Сверху выложить фрикадельки с соусом и украсить свежим базиликом.



Livinggood[®]
ЖИВИ В РАВНОВЕСИИ

- * 1. 1 порция - 100г сухих макаронных изделий.
2. Рекомендованный уровень суточного потребления кальция 1000 мг (ТР ТС 022/2011).
3. Одобрено репелментом Европейского парламента и совета ЕС (Репелмент 432/2012 Европейской комисии) заявление о полезности бета-глоукана: бета-глоукан способствует поддержанию нормального уровня холестерина в крови.

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



Пряные креветки с салатом из капусты и манго

🍴 4 порции ⌚ 30 мин.

600 г крупных очищенных креветок

400 г краснокочанной капусты

1 манго

2 зубчика чеснока

2 лайма

½ красной луковичы

4-5 веточек кинзы

4 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. куркумы

¼ ч. л. тмина

¼ ч. л. хлопьев чили

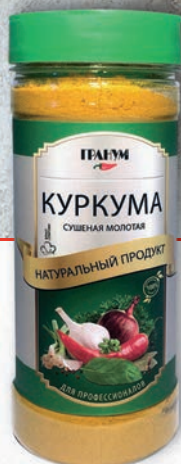
соль, свежемолотый черный перец

1. Тонко шинкуем капусту. Разрезаем манго пополам, удаляем кожуру и косточку, мякоть нарезаем ломтиками. Лук нарезаем полукольцами. Измельчаем листья кинзы и чеснок.

2. Соединяем 2 ст. л. оливкового масла с соком 1 лайма, солью и перцем. В большую миску кладем капусту и манго, добавляем половину кинзы и чеснока и заправляем соусом. Хорошо перемешиваем.

3. Посыпаем креветки куркумой, тмином и хлопьями чили, солим и перемешиваем. В сковороде с антипригарным покрытием разогреваем 1 ст. л. оливкового масла. Выкладываем креветки небольшими партиями и жарим по 1-2 мин с каждой стороны, до тех пор, пока они станут непрозрачными. Готовые креветки перекладываем на тарелку и продолжаем жарить следующую партию. При необходимости добавляем в сковородку оливковое масло.

4. Возвращаем все креветки в сковородку, добавляем сок второго лайма и оставшиеся кинзу и чеснок, перемешиваем и прогреваем 1 мин. Раскладываем в тарелки салат и добавляем креветки.



Рекомендуем

Сушеная молотая куркума «Гранум», обладающая изысканным специфическим ароматом, идеально подходит для блюд из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов. Куркумин, входящий в ее состав, оказывает на организм противовоспалительное и антисептическое действие.

-20%

~~189.99~~
151.99

Куркума Гранум, сушеная, молотая, 210 г



ОНЕГИН
ST. PETERSBURG
1831

TIMELESS CLASSIC

КОКТЕЙЛЬ ONEGRONI

ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Онегин, настоящая
на цедре апельсина – 30 мл
Красный сладкий вермут – 30 мл
Кампари – 20 мл
Цедра апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Цедру целого апельсина положить
в бутылку водки Онегин 0,7л, настоять
в течение 3 часов, вынуть цедру.
Все ингредиенты смешать в бокале рокс
со льдом, украсить цедрой апельсина.

-26%

~~1369.00~~
999.99

Водка Онегин,
40%, 0,5 л
0,7 л –
1699.00/1299.99



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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Больше, чем кофе. Путешествуй!

**Cubano или кофе по-кубински - перенесёт вас в Гавану,
где крепкий и сладкий кофе - это традиция.**

Ингредиенты:

Кофе Paulig City Café Havana - 20 гр на 200 мл

Тростниковый сахар - по вкусу

Тёмный ром - 20 мл

Приготовление:

Кофе засыпьте в фильтр гейзерной кофеварки и налейте 200 мл в нижнюю емкость. Заварите кофе, перелейте в чашку объемом 200 мл.

В готовый кофе добавьте 20 мл темного рома и тростниковый сахар (по вкусу).



-46%

~~339.00~~
179.99

Кофе
молотый
Paulig Cafe
Havana, 200 г



NESCAFÉ
CLASSIC

Растворимый кофе
NESCAFÉ® CLASSIC
в ассортименте



Nescafé® Black Roast
банка 85 г

Nescafé® Classic
банка 95 г

Nescafé® Classic Crema
банка 95 г

-30%

~~179.99~~
124⁹⁹

Кофе
растворимый
Nescafé Classic
Crema, 85/95 г**



Nescafé® Classic
пакет 130 г

Nescafé® Classic Crema
пакет 120 г

-34%

~~229.00~~
149⁹⁹

Кофе
растворимый
Nescafé,
120/130 г**

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

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

EGOISTE
CAFÉ

Ты не можешь без него!



-31%

~~464.00~~
319⁹⁹

Кофе молотый/
зерновой
Egoiste Espresso, 250 г



-31%

~~469.00~~
319⁹⁹

Кофе
молотый/
зерновой
Egoiste Truffle,
250 г



-31%

~~464.00~~
319⁹⁹

Кофе молотый/
зерновой
Egoiste Noir,
250 г



JACOBS

**БОЛЬШИЕ ФОРМАТЫ
JACOBS — ХВАТИТ
НАДОЛГО!**



-50%

~~999.00~~
489⁹⁹

Кофе растворимый
Jacobs Monarch, 270 г
Monarch/Gold, 500 г –
1349.00/799.99

О'КЕЙ



**БЕЗУПРЕЧНЫЙ ВКУС
ПО ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОЙ
ЦЕНЕ**



-41%

~~479.00~~
279⁹⁹

Кофе
молотый/
зерновой
Carte Noire,
жареный,
230 г**

Original – Подлинный. Crema Délice – Крема Делис.
100% Arabica – 100% Арабика. Qualité De Luxe – роскошное качество.

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

Горячая штучка!

**ПРОКАЧИВАЕТ
КАК НАДО!**

✓ **СОЧНОЕ МЯСО
СВИНИНЫ
И ГОВЯДИНЫ**

Горячая штучка!
#1 Буль Мени
Бульон внутри
С говядиной и свиной

Горячая штучка!
#1 Буль Мени
Бульон внутри
Большие +40% МЯСА*

**БОЛЬШЕ МЯСА
БОЛЬШЕ ВКУСА** ✓

-36%
299.00
189.99*

Пельмени
Бульмени
с говядиной
и свиной/
Большие,
900 г***

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

ЦЕЗАРЬ®

ЦЕЗАРЬ
с мясом бычков
пельмени 750 г

-51%
499.00
239.99

Пельмени с мясом бычков/
Царское застолье Цезарь, 750 г
Государь Император/Домашние
ГОСТ, 800 г – 629.00/299.99
Равиоли, 750 г*** – 509.00/239.99

ЦЕЗАРЬ
РАВИОЛИ
пельмени 750 г

ЦЕЗАРЬ
ЦАРСКОЕ
пельмени

ЦЕЗАРЬ
ДОМАШНИЕ
пельмени
ГОСТ 33294-2015

ЦЕЗАРЬ
ГОСУДАРЬ
ИМПЕРАТОР
пельмени
из СВЕЖЕГО МЯСА 800г

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.



ИСКУССТВО СОЗДАВАТЬ КОФЕ

-44%
1539.00
849.99

Кофе зерновой Paulig Presidentti
Original/Gold/Ruby, 1 кг

-42%
1299.00
749.99

Кофе зерновой Paulig Arabica/
Arabica Dark, 1 кг

Paulig
ARABICA
BALANCED & AROMATIC
100% ARABICA
КОФЕ В ЗЕРНАХ
1 кг

Paulig
ARABICA
DARK
RICH-FLAVOURED & SWEET
100% ARABICA
КОФЕ В ЗЕРНАХ
1 кг

Paulig
PRESIDENTTI
GOLD LABEL
NUANCED & FRUITY
100% ARABICA

Paulig
PRESIDENTTI
ORIGINAL
FULL-BODIED & BALANCED
100% ARABICA

Paulig
PRESIDENTTI
RUBY
CHOCOLATE & SMOOTH SWEETNESS
100% ARABICA

Свежесть и польза

Напитки «Липецкая Росинка» минеральная вода + сок помогут утолить жажду, восстанавливая водно-солевой баланс, и получить истинное наслаждение вкусом. Основу их составляет минеральная природная вода, обогащенная натуральными фруктовыми соками.

«Липецкая Росинка» минеральная вода со вкусом лимона и лайма восстановит силы после тренировки или сложного рабочего дня. «Липецкая Росинка» минеральная вода со вкусом яблока поднимет настроение. «Липецкая Росинка» минеральная вода со вкусом вишни подарит запас энергии и поможет сохранить бодрость в течение всего дня.



-30%

~~49.99~~
34.99

Напиток Липецкая-Лайт, на основе минеральной воды с соком, среднегазированный, 1,5 л**

Рекомендуем

Флагманские продукты компании «Липецкая Росинка» содержат сок и совсем немного сахара, поэтому отличаются пониженной калорийностью. Заботиться о здоровье со вкусом – легко!

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

Поколение NEXT

Снять напряжение после рабочего дня или получить запас энергии в преддверии шумной вечеринки с друзьями позволят бирмиксы HYPER на основе светлого нефilterованного пива с добавлением ягод.



Цените свободу, любите жизнь во всех ее проявлениях, обожаете неординарные решения? Тогда вам точно понравятся пивные напитки нового поколения, дополненные ярким вкусом ягод. Бирмикс HYPER Currant обладает насыщенным освежающим вкусом с изысканной кислинкой и тонкими цитрусовыми нотами. Эффектное «звучание» сочной вишни в бирмиксе HYPER Cherry по достоинству оценят даже самые искушенные гурманы.

Благодаря ягодным и цитрусовым нотам во вкусе бирмикс имеет легкое «тело», поэтому пьется удивительно приятно. Правильный уровень алкоголя позволяет получить одновременно и необходимый релакс, и превосходные гастрономические впечатления.

Рекомендуем

Бирмиксы HYPER на основе светлого нефilterованного пива с добавлением черной смородины и вишни содержат небольшое количество солода, который придает напиткам оригинальный вкус и бесподобный аромат.

-36%

~~82.99~~
52.99

Пивной напиток Хайпер,
вишня/черная смородина,
нефilterованный, 4,5%,
0,45 л

Бавария

«БАВАРИЯ» – ХМЕЛЬНОЙ ШЕДЕВР, ОБЛАДАЮЩИЙ МЯГКИМ ВКУСОМ И СВЕЖИМ АРОМАТОМ СВЕТОГО СОЛОДА. НА ЕГО ОСНОВЕ ПОЛУЧАЮТСЯ ПРОСТЫЕ, НО В ТОЖЕ ВРЕМЯ ОРИГИНАЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ, КОТОРЫЕ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.

КОКТЕЙЛЬ «МОНАКО»

Гламурный женский коктейль с необычным горько-сладким вкусом.

Сироп пина-колада 30 мл.
Светлое пиво 300 мл.
Сок лайма 5 мл.
Ананас 1 долька.

Смешайте в бокале пиво, сироп и сок лайма. Украсьте долькой ананаса и не забудьте о самом главном – пить через трубочку!

КОКТЕЙЛЬ «ШПРИЦ»

Необычное и запоминающееся сочетание.

Пиво 250 мл.
Шампанское 250 мл.
Клубничный сироп 30 мл.

Смешайте все ингредиенты. Пейте охлажденным!

«ПИВО С СОКОМ»

Группа слабоалкогольных коктейлей.

Сок 250 мл.
Пиво 250 мл.

Смешайте охлажденные пиво и сок в равных пропорциях. Светлое пиво можно разбавить апельсиновым или лимонным соком, темное – вишневым или томатным.



-43%

79.99
44.99

Пиво Бавария, темное/светлое, фильтрованное, 4,9%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

-14%

1399.00

1199⁹⁹

Ликер
десертный/
крепкий
Монин,
16-38%, 0,7 л**

MONIN®

ЛИКЕРЫ

(Франция) в ассортименте

**ТВОЙ БАР
НЕ ВЫХОДЯ
ИЗ ДОМА**

Акция распространяется на все ликеры MONIN в ассортименте. Срок акции 03.02 – 02.03.2022 г.

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



Oak Barrel Matured

TRADITIONALLY CRAFTED

-32%

594.00

399⁹⁹

Аперитив
Father's Old
Barrel Apricot,
5 лет, 35%, 0,5 л



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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



-21%

79.99

62⁹⁹

Пивной напиток Мистер
Крафт, 6%, 0,42 л**

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



-18%

674.00

549⁹⁹

Коньяк Старый
Кенигсберг,
4 года, 40%,
0,5 л
КВ, 6 лет,
40%, 0,5 л –
739.00/599.99

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



-15%

~~289.00~~
244.99

Джин Барристер Драй, 40%, 0,25 л
0,5 л – ~~549.00~~/429.99
Пинк, 40%, 0,25 л – ~~329.00~~/274.99
Пинк/Блю/Орандж/Ликер Слое Джин,
26/40/43%, 0,7 л – ~~819.00~~/599.99
Драй, 40%, 1 л – ~~999.00~~/799.99



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

LADOGA

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

-18%

~~1599.00~~
1299.99

Виски ирландский купажируемый
Samuel Gelston's, 40%, 0,7 л
Pot Still, 40%, 0,7 л – ~~1799.00~~/1349.99
Односолодовый, 40%, 0,7 л –
~~1999.00~~/1599.99



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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

-11%

~~564.00~~
499.99

Коньяк Коктебель,
3 года, 40%, 0,5 л
КС, 15 лет, 40%, 0,7 л
– ~~2399.00~~/1999.99

КОКТЕБЕЛЬ
1879
коньячный дом



Насладитесь многогранными коньяками разных возрастов коллекции Коктебель,
выдержанными в дубовых бочках. Яркий букет с легкими нотками сухофруктов и
гармоничным бархатистым вкусом.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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

-15%

~~699.00~~
589.99

Коньяк армянский
Шалахо,
5 лет, 40%, 0,5 л
7 лет, 0,5 л –
~~749.00~~/629.99
10 лет, 0,5 л –
~~1199.00~~/999.99

ШАЛАХО

когда душа кружится в танце



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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



ROULLET – ЧЕТВЕРТЬ ТЫСЯЧЕЛЕТИЯ

История коньячного дома Roullet («Рулле») берет свои истоки в XVIII веке в местечке Гуле-де-Фусиньяк, что к северу от городка Жарнак в Коньяке. Именно здесь в далеком 1772 году семья Рулле получает во владение свой первый виноградник, начинает заниматься перегонкой вина собственного урожая в «о-де-ви» и основывает коньячный дом. И вот уже 250 лет на этих землях семейные мастера коньячного дела, передавая из поколения в поколение опыт, навыки и вековые традиции, создают великие напитки под маркой Roullet.

-16%

~~1679.00~~

1399⁹⁹

Коньяк французский Рулле Гранд
Шампань, VS, 40%, 0,5 л
VSOP, п/у, 40%, 0,5 л –
~~2499.00/1999.99~~



LADOGA

WWW.LADOGASPB.RU
+7 (812) 336 96 69

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

ПРЕСЕРВИРОВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

JAMESON®

ПОПРОБУЙ НОВИНКИ!

ИДЕАЛЬНЫ КАК
В ЧИСТОМ ВИДЕ,
ТАК И В КОКТЕЙЛЯХ

-25%

2099.00
1569⁹⁹

Напиток спиртной Джамесон Коффе/
Апельсин/Имбирь и лайм, на основе
виски, 30%, 0,7 л



JAMESON®
ORANGE



Jameson Orange - Мягкий вкус ирландского виски Jameson тройной дистилляции, прекрасно сбалансированный пикантными нотками сочного апельсина.

Рецепт Jameson Orange & Tonic:
50 мл Jameson Orange
125 мл Тоники
Долька апельсина
Наполните бокал льдом.
Добавьте Jameson Orange.
Налейте тоник.
Украсьте долькой апельсина.

JAMESON®
COFFEE



Jameson Coffee - Мягкость вкуса Jameson объединяется с богатством и насыщенностью кофе колдбрю, сделанным из 100% Арабика зерен из Бразилии и Колумбии, с нотками горького шоколада.

Рецепт Jameson Coffee & Ванильная Кола:
50 мл Jameson Coffee
125 мл Ванильной Колы
Долька апельсина
Наполните бокал льдом.
Добавьте Jameson Coffee.
Налейте Колу.
Украсьте долькой апельсина.

JAMESON®
LIME & GINGER



Jameson Lime and Ginger - Выразительно сложный, мягкий и насыщенный вкус Jameson с нотками характерного пикантного лайма, древесных нот и пряного имбиря.

Рецепт Jameson Lime and Ginger & Tonic:
50 мл Lime and Ginger
125 мл Тоники
Долька лайма
Наполните бокал льдом.
Добавьте Jameson Lime and Ginger.
Налейте тоник.
Украсьте долькой лайма.

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПОПРОБУЙ КОКТЕЙЛЬ НА ОСНОВЕ ЗЕЛЁНОЙ МАРКИ

Green Garden

Водка «Зелёная Марка» - 50 мл

Сироп Сахарный - 10 мл

Лайм - 50 гр (на ФРЕШ 20 мл)

Огурец - 30гр

Розмарин - 10 гр

Яблоко зеленое - 40 гр

Лед кусковой - 200 гр

Метод приготовления:

Мадл-шейк-дабл стрейн
(Muddle shake double strain):

- Размять огурец и мелко порезанное яблоко в шейкере, добавить лед и оставшиеся ингредиенты.
- Отфильтровать готовый коктейль через ситечко в рокс со льдом.
- Украсить веточкой розмарина и кружком лайма.



-16%

~~334.00~~
279.99

Водка Зелёная Марка,
Пшеничная/Особая,
40/38%, 0,5 л**

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ICEBERG

КОКТЕЙЛЬ BLUE LAGOON

ПРОПОРЦИИ И ИНГРЕДИЕНТЫ

6/10 ВОДКИ «ICEBERG»

3/10 ЛИМОННОГО СОКА

1/10 ГОЛУБОГО ЛИКЕРА «BLUE CURASAO»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

НАПОЛНИТЬ ШЕЙКЕР ЛЬДОМ, ИНГРЕДИЕНТАМИ
И ВЗБИТЬ. ПЕРЕЛИТЬ В КОКТЕЙЛЬНЫЙ БОКАЛ
И УКРАСИТЬ ДОЛЬКОЙ ЛИМОНА.



-24%

~~399.00~~
299⁹⁹

Водка Айсберг,
40%, 0,5 л

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

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПОДАРОК ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ

В 1820 году в городке Килмарнок (Шотландия) открылась бакалейная лавка, где стали экспериментировать с купажами виски. Появившийся бренд расширил общепринятое представление о виски. Терпкие и негармоничные напитки, которые существовали во время его создания, заменили бленды односолодового виски от Johnnie Walker, имеющие новый более сложный и глубокий вкус. В каждой бутылке содержится искусно подобранный купаж из редких спиртов разных регионов Шотландии.

Вы можете употреблять их в чистом виде, разбавлять содовой или даже добавлять свежавыжатый яблочный сок – результат будет предсказуемо вкусным.



KEEP WALKING

JOHNNIE WALKER

-16%

1669.00

1399⁹⁹

Виски шотл. купаж. Johnnie Walker Red Label, 40%, 1 л

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

Употребление алкоголя требует меры и ответственности — больше информации на DRINKIQ.com © АО «Дистрибьюшен» – уполномоченный импортер продукции.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

THE SINGLETON™

Односолодовый Шотландский Виски

Хорошо сбалансированный и по-настоящему мяккий, односолодовый виски The Singleton родом из самого сердца Шотландии, региона Спейсайд, где в пышных и плодородных долинах реки Спей располагается более половины шотландских винокурен.

Наслаждайтесь мякким насыщенным вкусом этого односолодового виски, его ярким, продолжительным послевкусием и открывайте для себя новые любимые сочетания.

-28%

~~3499.00~~

2499⁹⁹

Виски шотл. односолод.
Singleton Вискокурня
Даффтаун, 12 лет, 40%, 0,7 л



Используйте технику фламбе при приготовлении стейка, добавив небольшое количество виски The Singleton, - ваш стейк приобретет насыщенный вкус и оригинальный аромат.*

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

* Вариант приготовленного блюда. Рецепт не является источником информации о составе. Употребление алкоголя требует меры и ответственности — больше информации на DRINKID.COM

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

BOMBILLO

Сладкая парочка - сливочные вафли с малиной

Та самая жевательная резинка

Супер взрывная штука!

-22%

89.99
69.99

Напиток Bombilo Bubble Gum/Easy Breezy, безалкогольный, газированный, 2 л

КОНЬЯК "ТБИЛИ"

В основе коньяка «Тбили», изумительно мягкого и изысканного, – тщательно продуманный купаж отборных сортов винограда. Во вкусе слышны сливочные ноты с легкими нюансами дубовых, которые затем сменяются дымно-ванильным послевкусием. На «Продэкспо-2018» коньяк «Тбили» был признан лучшим продуктом выставки.

2 по 1
цене 1

1199.00
599.50*

Коньяк грузинский
Тбили, старый КС,
10 лет, 40%, 0,5 л
4 года, 40%, 0,5 л –
704.00/499.99



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

* Цена указана за 1 шт. при покупке 2 шт. одновременно

Вина жаркой Испании...

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

-32%

699.00
469.99

Вино Конде Отинано Бланко/Тинто, белое/красное сухое, 0,75 л
Крианца, красное сухое, 0,75 л – 899.00/569.99
Резерва, красное сухое, 0,75 л – 1099.00/749.99

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

LADOGA WWW.LADOGASPB.RU
+7 (812) 336 96 69

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

БАЙКАЛ С ГЛУБИНЫ 430 МЕТРОВ

Это самое глубокое озеро на планете, содержит более 20% мировых запасов чистой пресной воды. С давних пор признанное национальным достоянием России, оно хранит множество тайн и загадок. Каждый, кто хоть раз побывал на Байкале, отмечает его невероятную энергетику, которую несет в себе и вода, добытая с глубины 430 м. Ощутите силу природы и ее чистоту: получите мощный оздоровительный эффект!

-31%

57.00
39.99

Вода питьевая БАЙКАЛ 430, природная, негазированная, 0,45 л



NEW* BOMBAY BRAMBLE®



РЕЦЕПТ КОКТЕЙЛЯ BRAMBLE & TONIC**

БOMBAY BRAMBLE – 50 мл.
Тоник – 100 мл.
Долька лимона
Кусковой лед

-35%

~~2799.00~~
1799⁹⁹

Коктейль Бомбей Брамбл,
на основе джина, 37,5%, 0,7 л

18+

* НОВЫЙ

** БРАМБЛ И ТОНИК

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

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



DARK&STORMY

Ингредиенты:

50 мл Bayou Spiced

150мл Fever Tree Ginger Ale

Способ приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал со льдом, перемешать, украсить долькой лимона или лайма, выпить, повторить :)

Подача:

В бокале рокс, украшенном долькой ананаса или лаймом



LOUISIANA OLD FASHIONED

Ингредиенты:

50 мл Bayou Reserve

20 мл Вермут Рocco

10мл Мед

Способ приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал со льдом, перемешать, украсить вишней и цедрой апельсина

Подача:

В бокале рокс, украшенном вишней и цедрой

-24%

Ром Bayou
Reserve,
40%, 0,7 л

~~2649.00~~
1999⁹⁹

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

В ОТЛИЧНОЙ ФОРМЕ

МУКИ ВЫБОРА

Выбрать хорошую жаропрочную форму не всегда просто. Она должна быть удобной и прочной, но при этом лёгкой и выглядеть так, чтобы блюдо не нужно было перекладывать в более презентабельную посуду, потому что это может испортить внешний вид блюда, нарушить его целостность... Особенно обидно, когда такое происходит перед вечеринкой или семейным торжеством, где вы планировали блеснуть своим кулинарными талантами.

Специалисты бренда Luminarc учли все пожелания и создали коллекцию изящных форм для запекания Smart Cuisine, в которых соединили лёгкость и прочность, удобство приготовления и элегантность сервировки.

ИЗ ДУХОВКИ НА СТОЛ - ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

Белый цвет и плавные, закруглённые линии форм Smart Cuisine подчеркнут красоту и аппетитность любого блюда. Ни одной хозяйке не придёт в голову что-то из них перекладывать: можно просто достать форму для запекания из духовки и со спокойной совестью поставить среди других парадных блюд.

SMART CUISINE
250°C

Сверхлёгкое
жаропрочное стекло

-50%

999.99
499.99

Форма для запекания
Smart Cuisine Трианом,
овал, 32 x 24 см

Luminarc®

MADE IN FRANCE

СЕКРЕТЫ ХОРОШЕГО ВКУСА

ФРИКАСЕ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

/6 порций/

Что нужно:

- 500 г филе грудки цыпленка
- 500 г куриной печени
- 2 зубчика чеснока
- 1 веточка тархуна
- 2 веточки петрушки
- 50 мл коньяка
- 100 г сметаны
- 50 г сливочного масла
- 40 мл оливкового масла
- соль, свежемолотый черный перец
- зеленая фасоль для подачи
- форма для запекания Smart Cuisine



Что делать:

1. Чеснок раздавите, очистите и порубите. Измельчите тархун и петрушку, удалив стебли.
2. Куриную печень и филе обсушите бумажными полотенцами. Печень разрежьте пополам, потом еще раз пополам; грудки – кусочками такого же размера, что и печень. Посолите, поперчите. В сковороде с толстым дном разогрейте смесь оливкового и сливочного масла. Подрумяньте печень и грудку на среднем огне в течение 5 мин. Добавьте зелень и чеснок, прогревайте на слабом огне 1-2 мин. Затем переложите в жаропрочную форму Smart Cuisine.
3. В маленькой кастрюльке слегка нагрейте коньяк. Вылейте его на печень и грудку, подождите при помощи длинной деревянной шпажки.
4. Дайте пламени прогореть, затем добавьте сметану. Перемешайте и поставьте в разогретую до 150°C духовку на 5 минут. Подавайте с зеленой фасолью.

Овощное рату с картофелем, грибами и стручковой фасолью в сковороде Pyrex®

Ингредиенты:

- Картофель – 6 шт. среднего размера
- Стручковая фасоль – 300 гр.
- Шампиньоны – 300 гр.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Соль, специи, зелень – по вкусу

Приготовление:

- Картофель нарезать дольками и обжарить на подсолнечном масле до зарумянивания, добавить стручковую фасоль, обжарить, помешивая на среднем огне.
- Тассеровать лук на подсолнечном масле до прозрачности, затем добавить нарезанные шампиньоны, ображивать на среднем огне.
- Соединить картофель со стручковой фасолью с обжаренными грибами, добавить соль, специи по вкусу. Обжаривать на медленном огне 3-4 минуты, помешивая.

PYREX®

COOKING-EXPERT SINCE 1915*

-50%

~~2999.99~~
1499.99

Сковорода глубокая
Optima Green,
индукция, 26 см
Крышка Classic, 26 см
– 699.99/349.99

СКОВОРОДЫ ОПТИМА

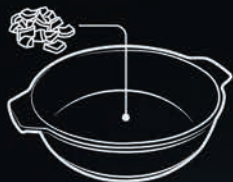
- Прочное антипригарное покрытие
- Глубокая форма
- Ручка софт-тач
- Подходит для всех типов плит

Сковороды Optima Green в ассортименте
20-22-24-26-28 см
Крышки Pyrex® в ассортименте
20-24-26-28 см

Pyrex® - зарегистрированный
товарный знак Corning Incorporated,
используемый International
Cookware на основании лицензии
*Кулинарный эксперт с 1915г.

СОТЕ ИЗ КУРИЦЫ, СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

Шаг 1



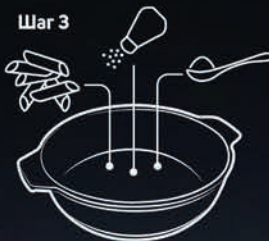
Обжарьте в жаровне мелконарезанный лук 3-5 минут.

Шаг 2



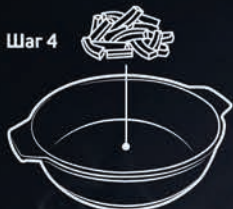
Добавьте куриное филе, порезанное брусочками. Обжарьте 5 минут.

Шаг 3



Добавьте стручковую фасоль, ложку томатной пасты и любимые специи. Готовьте еще 5-7 минут.

Шаг 4



Нарежьте брусочками сладкий перец, отправьте в жаровню и тушите 5 минут.

Шаг 5



Выключите огонь, накройте крышкой и дайте настояться 10 минут.

Шаг 6



Украсьте готовое блюдо зеленью. Приятного аппетита!

- ✓ жарить
- ✓ тушить
- ✓ варить
- ✓ пассеровать
- ✓ томить
- ✓ запекать

Можно готовить без масла

Крышка из жаростойкого стекла

Износостойкое антипригарное покрытие усилено минеральными частицами

Литой алюминиевый корпус не подвержен деформации

Равномерное распределение тепла

Покровение на водно-кремниевой основе безопасно, не содержит PFOA *

-35%

4499.99
2899⁹⁹

Жаровня Каменная
Черный гранит,
со стеклянной
крышкой, 5 л

* PFOA - перфтороктановая кислота



Сделано в России

FOR HOME ENTHUSIASTS *
Hitt[®]



 Ирландия

-48%

3899.99
1999.99

Кастрюля из нержавеющей стали Gusto, 3 л
 Сковорода, с антипригарным покрытием, 26 см – 3299.99/1799.99

Gusto
 COLLECTION

Коллекция Hitt Gusto приглашает вас в удивительное гастрономическое путешествие по разным странам мира, не выходя из своей кухни.

Смелых и вкусных экспериментов, друзья!

Ассортимент коллекции:

- Кастрюля Gusto 3 л
- Кастрюля Gusto 5 л
- Ковш Gusto 1,5 л
- Сковорода Gusto 24 см
- Сковорода Gusto 26 см
- Сковорода Gusto 28 см



10 мин
 Баранину нарезать кусками не меньше 3 см. и обжарить в кастрюле на растительном масле на среднем огне. Спустя 10 мин. посолить, добавить перец.



5 мин
 Крупно нарезанную морковь и лук добавить к мясу. Припустить до мягкости еще 5 минут.



30-60 мин
 Влить темное пиво* — оно должно полностью покрыть содержимое кастрюли. Когда закипит, огонь уменьшаем до минимального и тушим баранину 1 час. Добавляем в кастрюлю примерно стакан кипятка и тушим, пока мясо не станет мягким.



4
 Когда баранина приготовится, в кастрюлю добавляем картофель, лавровый лист, тимьян и рубленый чеснок. Довести до готовности.



5
 Добавить блюдо к столу приправив лаврином, посолить по вкусу. Приятного аппетита в Ирландию!

Ингредиенты

- Баранина (мякоть лопатки) – 700 г
- Картофель – 600 г
- Репчатый лук – 3 шт. крупный
- Чеснок – 3 зуб.
- Морковь – 2 шт.
- Лавровый лист – 2 шт.
- Свежий или сушеный тимьян – 1 ч. л.
- Семена тмина – 1 щеп.
- Свежий или сушеный чеснок – 1 щеп.
- Темное пиво* – 500 мл
- Соль – примерно 2 ч. л.
- Черный перец – 0.5 ч. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Петрушка – для подачи

* В качестве бонуса
 предлагаем вам
 рецепт приготовления
 пива. Это не только
 вкусно, но и полезно
 для здоровья.
 Рецепт можно найти
 в нашей книге.

* В качестве бонуса - подробный рецепт национального блюда на товарной упаковке. Готовьте сразу после покупки!

НЕВА
МЕТАЛЛ ПОСУДА

Full Induction*

**ТЕХНОЛОГИИ
НОВОГО ВРЕМЕНИ**

-43%

~~2099.99~~
1699⁹⁹

Сковорода Алтай,
индукция, 24 см
Сотейник, 26 см –
4499.99/2699.99



Гарантия 3 года



Сделано в России



*** Full Induction**

- современная технология оснащения дна литой сковороды цельным ферромагнитным диском. Такой диск распознается всеми типами индукционных плит и обеспечивает быстрый разогрев сковороды до идеальной температуры для жарки.

**ПРАЗДНИКИ
В РИТМЕ ЧИСТОТЫ**

ПЕРЕВЕРНИ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О ДОМАШНИХ ЗАБОТАХ

Henkel

ГЛАВНЫЙ ПРИЗ:

ПОВОРОТНЫЙ ТЕЛЕВИЗОР
SAMSUNG QE43LS05TAU,
С ФУНКЦИЕЙ ВРАЩЕНИЯ

Yandex

ГАРАНТИРОВАННО:
ПОДПИСКА ЯНДЕКС.ПЛЮС
НА МЕСЯЦ



ЕЖЕНЕДЕЛЬНО:
ЯНДЕКС.СТАНЦИЯ
МИНИ



1 КУПИ
ТОВАРЫ ПО АКЦИИ НА 399 РУБЛЕЙ
В МАГАЗИНЕ ОКЕЙ ИЛИ НА САЙТЕ
OKEYDOSTAVKA.RU

2 ЗАРЕГИСТРИРУЙ
ЧЕК НА САЙТЕ
OKEY.TEAM-CLEAN.RU

3 ПОЛУЧИ ГАРАНТИРОВАННО:
ПОДПИСКА ЯНДЕКС.ПЛЮС
НА МЕСЯЦ

4 ВЫИГРЫВАЙ:
ЕЖЕНЕДЕЛЬНО: ЯНДЕКС.СТАНЦИЯ МИНИ
ГЛАВНЫЙ ПРИЗ:
ПОВОРОТНЫЙ ТЕЛЕВИЗОР SAMSUNG



Сроки приобретения товаров и регистрация чеков с 3 февраля по 2 марта 2022 года. Общий срок проведения Акции с 3 февраля по 31 марта 2022 года (включая определение победителей и выдачу призов). Призы могут отличаться от изображенных на рекламных материалах. Полная информация об Организаторе, правилах проведения Акции, призовом фонде, количестве призов по результатам Акции, сроке, месте и порядке их получения дана на сайте okeyteam-clean.ru. Сохраняйте чеки до конца Акции.

**Бумажные полотенца —
ваш надежный помощник**

Домашние хлопоты станут приятнее с бумажными полотенцами Zewa EXPERT благодаря особому качеству и технологии POWER-X

Суперпрочная инновационная впитывающая структура разработана для работы даже во влажном состоянии:

НАМОЧИ, ВЫЖМИ, ПРОТРИ

- ✓ Сделать влажную уборку
- ✓ Вытереть грязь
- ✓ Вымыть окна
- ✓ Очистить плиту
- ✓ Убрать за питомцем
- ✓ Убрать излишки жира и влаги



Хорошо там, где забота



-30%

~~224.00~~
154⁹⁹

Полотенца бумажные Zewa
Wisch & Weg, 1/2 листа
2 рулона – 334.00/229.99



с 13 января
по 16 марта 2022 года

почувствуйте Весеннее пробуждение

до **50%**

на технику Tefal
и текстиль Home & Style



24 60 123456789

Дарим скидки
за бонусы или наклейки
по карте O'KEY



HOME & STYLE

Tefal

ПОЛУЧИТЕ

1 бонус = 100 ₽ в чеке
1 наклейка = 500 ₽ в чеке

НАКОПИТЕ

10/20/30/45/70 бонусов
или 3/5/10/15 наклеек

КУПИТЕ

лимитированную
коллекцию со скидкой
до 50%

АКЦИЯ ПРОВОДИТСЯ В ПЕРИОД: С 13.01.2022 ПО 16.03.2022. ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ АССОРТИМЕНТЕ АКЦИОННЫХ ТОВАРОВ, ОРГАНИЗАТОРЕ АКЦИИ, СРОКАХ, МЕСТЕ И ПРАВИЛАХ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ НА WWW.OKMARKET.RU. ОРГАНИЗАТОР АКЦИИ: ООО «О'КЕЙ». 195213, РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЗАНЕВСКИЙ ПР., Д. 65, КОРП. 1, ЛИТ. А, ПОМЕЩЕНИЕ 1. ИНН 7826087713, ОГРН 1027810304950