

# О'КЕЙ

Каталог товаров  
«Свежие новости»  
в гипермаркетах  
Сургута

Скидки действительны  
с 17 по 23 марта 2022 года

## ОБНОВЛЯЕМ СКИДКИ!

**-20%**

Свинина  
карбонад,  
охлажденный,  
кг\*

\*Не более 10 кг в одни руки

**-29%**

Яблоки Айдаред, кг

**-20%**

Хлеб Сучасны,  
бездрожжевой, 320 г

**-16%**

Молоко  
ультрапасте-  
ризованное  
Домик  
в деревне,  
2,5%, 950 г



**УЧАСТВУЙ В ИНСТАГРАМ-КОНКУРСАХ О'КЕЙ**  
Выигрывай уникальные призы каждую неделю



www.okmarket.ru

**-22%**

**Капуста китайская, кг**



**-25%**

**Картофель белый, фасованный, кг**



**-25%**

**Лук репчатый, фасованный, кг**



**-20%**

**Грибы шампиньоны, упаковка, 500 г**



**-22%**

**Томаты сливовидные тепличные, упаковка, 600 г**



**-22%**

**Огурцы корнишоны, 300 г**



**-23%**

**Сельдерей стеблевой, шт.**



**-20%**

**Петрушка, упаковка, 75 г**



**-20%**

**Укроп, упаковка, 75 г**



**-23%**

**Морковь По-корейски, 100 г**



**-22%**

Виноград Ред Глоб, кг



**-23%**

Апельсины Сангвинелли, кг



**-40%**

Авокадо, шт.



**-26%**

Груша Вильямс, кг



**-28%**

Мандарины сладкие Надоркотт, Марокко, кг



**-21%**

Яблоки Голден, фасованные, пакет, кг



**-23%**

Голубика, упаковка, 125 г



**-28%**

Киви, кг



**-21%**

Грецкий орех Твердый знак, 120 г



**-33%**

Ядра орехов миндаля, натуральные, 100 г

**ВЕСОВОЙ ПРОДУКТ**



WWW.OKMARKET.RU | Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах. \*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах. \*\*Подробную информацию о стоимости товаров уточняйте в магазинах «ОКЕЙ».

**-20%**

**Филе грудки индейки,**  
охлажденное, кг



**-17%**

**Печень говяжья СП,**  
охлажденная, кг



**-26%**

**Колбаски из говядины**  
**Чевапчичи Мираторг,**  
охлажденные, 300 г



**-16%**

**Цыпленок**  
**табака Рококо,**  
охлажденный, кг



**-16%**

**Мини-колбаски куриные**  
**Курбаски Троекурова,**  
охлажденные, 450 г



**-25%**

**Утка По-пекински**  
**Птичий двор,**  
охлажденная, кг



**-20%**

**Купаты из индейки**  
**Пикник О'КЕЙ,**  
500 г



**-16%**

**Крыло цыпленка**  
**Троекурова,**  
охлажденное, кг



**-18%**

**Яйцо куриное О'КЕЙ,**  
СО, 10 шт.



**-24%**

**Фарш из свинины Классический**  
**Ишимский МК,**  
охлажденный, 500 г



ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. 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.

**-15%**

**Горбуша без головы, потрошенная, охлажденный полуфабрикат из замороженного сырья, кг**



**-15%**

**Скумбрия с головой, непотрошенная, охлажденный полуфабрикат из замороженного сырья, кг**



**-15%**

**Лосось атлантический, кусок, охлажденный полуфабрикат из замороженного сырья, кг**



**-15%**

**Зубатка синяя, кусок, охлажденный полуфабрикат из замороженного сырья, кг**



**-15%**

**Треска без головы, потрошенная, охлажденный полуфабрикат из замороженного сырья, кг**



**ЗАПЕЧЕННАЯ СКУМБРИЯ С УКРОПОМ, ЛУКОМ И ЧЕСНОКОМ**

- Скумбрия — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- укроп — 3–4 веточки;
- чеснок — 1–2 зубчика;
- соус соевый — 1 ст. л.;
- уксус бальзамический — 1 ч. л.;
- сметана — 1 ст. л.;
- соль — по вкусу;
- перец черный — по вкусу;
- вода — 250 мл.



Вариант сервировки блюда после приготовления

Скумбрию выпотрошите, удалите голову, хвост и плавники, промойте под проточной водой и обсушите бумажными полотенцами.

Лук порежьте крупными кубиками, нарубите укроп и пропустите через пресс чеснок. Смешайте все с соевым соусом и уксусом. Оставьте настояться при комнатной температуре на 15 минут.

Подготовленную рыбу посолите, поперчите и нафаршируйте луком, укропом и чесноком. Сверху смажьте скумбрию сметаной и заверните в фольгу, затем положите в форму для запекания и налейте воду. Запекайте 25–30 минут при температуре 190 °С до красивого золотистого цвета.

Такая рыбка хорошо сочетается с рисом, картофельным пюре или овощами.

Приятного аппетита!

**-15%**

Плов с курицей, 100 г



**-15%**

Салат с мясом и фасолью, 100 г



**-15%**

Салат Витаминный, 100 г



**-15%**

Картофель жареный, с чесноком и розмарином, 100 г



**-15%**

Грудка куриная в китайском соусе, 100 г



**-15%**

Сэндвич двойной с ветчиной и сыром, 160 г



**-15%**

Шашлык из свинины Удачный, полуфабрикат, 100 г



**-15%**

Котлеты Домашние, полуфабрикат, 100 г



**-15%**

**Хлеб с сыром и ветчиной,**  
100 г



**-15%**

**Рулет маковый, 100 г**



**-15%**

**Плетенка с маком, 300 г**



**-15%**

**Тесто дрожжевое сдобное, 100 г**



**-15%**

**Печенье Воздушное, 100 г**



**-15%**

**Лепешка с сыром,**  
100 г



**-15%**

**Чизкейк с вишней,**  
100 г



**-15%**

**Кекс Творожный,**  
100 г



**-24%**

**Творог Золотые  
Луга, 5%, 350 г**



**-15%**

**Сметана Першинская,  
15%, 330 г**



**-19%**

**Ацидофилин  
Молочная  
Благодать,  
2,5%, 0,5 л**



**-23%**

**Грудинка варено-копченая  
Янтарная Таврия, 250 г**



**-27%**

**Колбаса вареная Докторская  
Ялutorовский МК, высший сорт, 400 г**



**-28%**

**Колбаса варено-копченая Сервелат  
Фаворит Ишимский МК, 420 г**



СКАЧАЙТЕ  
НОВОЕ  
ПРИЛОЖЕНИЕ



www.okmarket.ru



Мы в социальных сетях:

