

# О'КЕЙ

Цены  
действительны  
в Тюмени  
с 8 по 31 декабря  
2022 года

## Сказка

### за НОВОГОДНИМ СТОЛОМ



Вариант сервировки блюда после приготовления

ПРАЗДНИК  
ВМЕСТЕ  
С О'КЕЙ

1. Утка,  
замороженная, кг —  
349.00/249.99

2. Утятница Essential,  
овальная, 4 л —  
1499.99/899.99

WWW.OKMARKET.RU

# НОВОГОДНИЙ СТОЛ ЗА

# 5 минут



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

2

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. Цены действительны с 8 по 31 декабря 2022 года.



1. **Форель слабосоленая Русское море**, филе-кусоч, 300 г – 1099.00/~~819.99~~  
Семга, 300 г – 1239.00/~~919.99~~
2. **Краб натуральный Путина**, 240 г – 1179.00/~~939.99~~  
210 г – 2699.00/~~2149.99~~  
510 г – 8449.00/~~6699.99~~
3. **Форель слабосоленая**, филе-ломтики, 100 г – 264.90/~~212.99~~  
**Холодного копчения**, 100 г – 279.90/~~224.99~~  
**Палтус холодного копчения Меридиан**, филе-ломтики, 120 г – 399.00/~~279.99~~
4. **Форель слабосоленая Gustafsen**, филе-пласт, кг – 2189.00/~~1749.99~~
5. **Горбуша горячего/холодного копчения Русское море**, без головы/кусочки, 500 г – 429.00/~~319.99~~
6. **Масляная рыба холодного копчения Балтийский берег**, филе-ломтики, 100 г – 249.00/~~154.99~~  
Кусоч, 200 г – 399.00/~~249.99~~
7. **Скумбрия холодного копчения/маринованная О'КЕЙ**, кусочки, 280 г – 199.99/~~149.99~~
8. **Икра лососевая зернистая Камчатское море**, 90 г – 919.00/~~639.99~~  
100 г – 1049.00/~~729.99~~  
230 г – 2299.00/~~1599.99~~  
320 г – 3149.00/~~2199.99~~  
500 г – 4889.00/~~3409.99~~
9. **Икра сибирского осетра зернистая РИД Стандарт**, 50 г – 3599.00/~~2679.99~~  
100 г – 6999.00/~~5199.99~~  
**Классик**, 125 г – 9799.00/~~7299.99~~
10. **Икра лососевая зернистая Кета Путина 2022**, 100 г – 8999.00/~~6699.90~~
11. **Икра лососевая зернистая Нерка Путина 2022**, 100 г – 7999.00/~~5999.90~~
12. **Икра лососевая зернистая Горбуша Путина 2022**, 100 г – 8499.00/~~634.90~~
13. **Икра лососевая зернистая Красное золото**, 320 г – 2979.00/~~2079.99~~  
СВК, 90 г – 699.00/~~484.99~~  
100 г – 929.00/~~649.99~~  
230 г – 2149.00/~~1499.99~~  
500 г – 4649.00/~~3229.99~~
14. **Форель слабосоленая Балтийский берег**, филе-ломтики, 100 г – 264.00/~~179.99~~
15. **Икра Стольная лососевая/осетровая**, имитированная, 230 г – 99.99/~~69.99~~
16. **Мойва О'КЕЙ холодного копчения**, неразделанная, 300 г – 219.99/~~149.99~~

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.

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

# НОВОГОДНИЙ СТОЛ ЗА

# 5 минут



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

4

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. Цены действительны с 8 по 31 декабря 2022 года.



1. **Кешью МААГ**, обжаренный, 80 г – ~~249.00~~/169.99  
**Миндаль**, 80 г – ~~249.00~~/169.99
2. **Орех грецкий натуральный**, в скорлупе, 500 г – ~~269.00~~/239.99  
**Ядра орехов фундука**, 300 г – ~~399.00~~/358.99  
**Ядра грецкого ореха**, 300 г – ~~469.00~~/419.99
3. **Колбаса сырокопченая Мадера/полусухая Палермо О'КЕЙ**, нарезка, 100 г – ~~129.99~~/96.99  
**Брауншвейгская**, нарезка, 100 г – ~~169.99~~/126.99
4. **Паштет Setra**, 100 г\*\* – ~~109.99~~/74.99  
**Утиный Halal**, 100 г – ~~164.99~~/109.99  
**Из тунца**, 80 г – ~~214.00~~/109.99  
**Лососевый**, 80 г – ~~199.99~~/109.99
5. **Колбаса сырокопченая Австралийская полусухая Таврия**, нарезка, 150 г – ~~259.00~~/179.99
6. **Грудинка Таврия Президентская**, нарезка, 300 г – ~~384.00~~/219.99
7. **Колбаса сырокопченая Велкомская**, нарезка, 300 г – ~~274.00~~/159.99  
**Миланская сырокопченая**, нарезка, 150 г – ~~259.00~~/159.99  
**Брауншвейгская полусухая**, нарезка, 150 г – ~~279.00~~/159.99  
**Ассорти сырокопченых колбас Шейка + Балык + Бекон**, нарезка, 150 г – ~~299.00~~/169.99
8. **Мед натуральный цветочный**, фасованный, 1 кг\*\* – ~~459.00~~/189.99
9. **Конфитюры и десерты Zuegg**, 320/330 г\*\* – ~~299.00~~/169.99  
**700 г\*\*** – ~~449.00~~/299.99
10. **Сыр Camembert/ Brie О'КЕЙ**, 150 г – ~~239.00~~/189.99
11. **Сыр Тильзитер О'KEY Selection**, 200 г – ~~477.99~~/129.99
12. **Сыр Пармезан Reggianido Castello**, 3 мес., 32%, 150 г – ~~299.00~~/219.99
13. **Сыр Бюш Coeur du Nord**, молодой из козьего молока/ в паприке/ в абрикосе, 45%, 130 г – ~~249.00~~/189.99  
**Из коровьего молока**, в манго, 45%, 130 г – ~~299.00~~/199.99
14. **Оливки/Перчики/Патиссоны Bugenka Club**, 240 г\*\* – ~~314.00~~/239.99
15. **Сыр Grassan**, с голубой благородной плесенью, 50%, кг – ~~1409.00~~/999.99

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.

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

# Закуска из языка

ПОДАВАЙТЕ  
С ОТВАРНОЙ  
СТРУЧКОВОЙ  
ФАСОЛЬЮ

## С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

🍴 4-6 порций

⌚ 3,5 ч + 1 час выдержки

- 1 говяжий язык (0,8-1 кг)
- 50 г сливочного масла
- 4 яйца
- 80 г сахара
- 2 ст. л. дижонской горчицы
- 50 мл светлого бальзамического уксуса
- 1 ч. л. сушеного измельченного чеснока
- 1 ч. л. копченой паприки
- ½ ч. л. черного молотого перца
- 1 ч. л. дробленой смеси перцев
- 1 ч. л. перца горошка, соль

1. Язык замачиваем в большой кастрюле на 1 час. Вливаем свежую воду, доводим до кипения. Уменьшаем нагрев, снимаем пену, добавляем перец горошек и соль, готовим 3 часа.
2. Вынимаем язык из бульона и аккуратно снимаем кожу, даем полностью остыть.
3. В небольшой кастрюле взбиваем яйца. Добавляем горчицу, сушеный чеснок, копченую паприку, сахар и соль. Вливаем бальзамический уксус и 100 мл холодной воды, готовим на среднем огне, постоянно перемешивая 5 мин. Соус должен загустеть.
4. Нарезаем язык тонкими ломтиками. В сковороде обжариваем ломтики языка в сливочном масле с двух сторон до золотистого цвета. Выкладываем на блюдо и посыпаем дробленой смесью перцев. Отдельно подаем оставшийся соус.

**-26%**

Язык говяжий,  
охлажденный, кг

~~899.00~~  
**659.99**

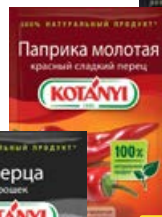
Вариант сервировки блюда после приготовления

## ПРИГОДИТСЯ

**-53%**

~~2999.00~~  
**1399.99**

Сковорода  
НМП Titan Exclusive,  
Ø 22 см — 3299.00/1499.99  
Ø 26 см — 3599.00/1699.99  
Ø 28 см — 3799.00/1799.99



**-30%**

~~64.99~~  
**44.99**

Приправа  
Kotanyi, 12-20 г\*\*  
25-28 г\*\* — 69.99/48.99

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

6

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. Цены действительны с 8 по 31 декабря 2022 года.

**-24%**

~~659.00~~  
**499<sup>99</sup>**

Стейк из телятины  
Стриплойн Розовая  
телятина Мираторг,  
охлажденный, 370 г



**-19%**

~~459.00~~  
**369<sup>99</sup>**

Свинина вырезка,  
охлажденная,  
кг



**-26%**

~~819.00~~  
**599<sup>99</sup>**

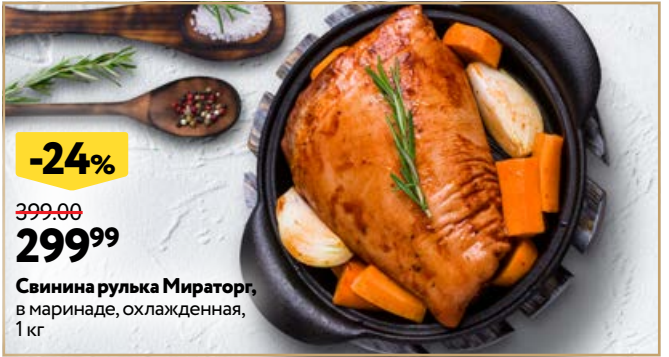
Стейк из мраморной  
говядины Стриплойн  
Black Angus Мираторг  
DF, охлажденный, 320 г



**-24%**

~~399.00~~  
**299<sup>99</sup>**

Свинина рулька Мираторг,  
в маринаде, охлажденная,  
1 кг



**-20%**

~~689.00~~  
**549<sup>99</sup>**

Стейк из  
мраморной  
говядины Канзас  
Black Angus  
Мираторг DF,  
охлажденный, 390 г



**-46%**

~~139.99~~  
**74<sup>99</sup>**

Кетчуп Heinz, 320 г\*\*  
Соус, 230 г\*\* —  
149.99/84.99



**-20%**

~~249.99~~  
**199<sup>99</sup>**

Рулька свинная, в мускатно-  
пряном маринаде в пакете  
для запекания, 1 кг



**-50%**

~~2599.99~~  
**1299<sup>99</sup>**

Блюдо  
для запекания  
и выпечки Ruxex  
Irresistible,  
с решеткой,  
39 x 27 см  
Мармит  
ATTRIBUTE INVITE,  
49 x 24 x 18 см,  
3 л — 3999.00/2499.99

**-21%**

~~414.00~~  
**329<sup>99</sup>**

Рулет куриный с  
черносливом и грецким  
орехом Рококо,  
охлажденный, кг





**-21%**

599.00  
**469.99**

Индейка,  
замороженная, кг



Вариант сервировки без соуса и гарниров

# Индейка с морковью, красным луком и мандаринами



ПРИГОДИТСЯ

🍴 8 порций ⌚ 4 часа

- 1 целая индейка (примерно 3,5 кг)
- 8 полосок бекона
- 300 г фарша из свинины
- 2 моркови
- 3 красные луковички
- 1 головка чеснока
- 2 стебля сельдерея
- 1 мандарин, 1 лимон
- 100 г кураги

- 1 яйцо
- 2 ст. л. муки
- 4 ст. л. оливкового масла
- 80 г панировочных сухарей
- 1 ст. л. копченой паприки
- 1 ч. л. красного молотого перца
- 1 ч. л. черного молотого перца
- 1 большая ветка розмарина
- соль

1. Разогреваем духовку до 220 °С. Противень застилаем бумагой для выпечки. мелко режем 1 луковичку и 4 зубчика чеснока. Бекон, сельдерея и курагу нарезаем кубиками. В глубокой сковороде нагреваем 2 ст. л. оливкового масла и обжариваем бекон до золотистого цвета. Добавляем лук, чеснок и сельдерея и готовим 5 мин. Снимаем с огня, всыпаем панировочные сухари, кладем курагу, фарш и яйцо. Солим и перемешиваем.

2. Начиная с шеи, аккуратно отделяем кожу с грудки индейки и наполняем полость начинкой. Руками аккуратно разминаем начинку под кожей. Внутри индейки кла-

дем разрезанный дольками мандарин и половину лимона.

3. Смешиваем специи и натираем тушку индейки. Поливаем оливковым маслом и соком половины лимона и кладем в большую форму грудкой вверх. Морковь нарезаем кружками толщиной 5 мм. 2 луковички нарезаем толстыми перьями и кладем вокруг индейки. Закрываем форму фольгой.

5. Помещаем форму в духовку. Через 10 мин убавляем нагрев до 180°С. Запекаем индейку 1 час, убираем фольгу и продолжаем готовить еще 45 мин до золотистой корочки. Перекладываем индейку на большое блюдо и нарезаем на порции.



**-41%**

169.99  
**99.99**

Рукав для запекания  
Big City Life, 3 + 2 м,  
25 шт.  
Пергамент для запекания,  
широкий, 5 м, 30 шт. —  
249.00/149.99



**-30%**

57.49  
**39.99**

Приправа Айдиго Паприка  
копченая, 15 г  
Перец красный молотый,  
30 г — 59.99/41.99  
Черный молотый, 40 г —  
132.99/92.99

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

8

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. Цены действительны с 8 по 31 декабря 2022 года.





**О'КЕЙ**

**-16%**

~~299.99~~  
**249<sup>99</sup>**

Голень индейки  
Пикантная с чесноком  
О'КЕЙ, охлажденная, 1 кг



**-20%**

~~629.00~~  
**499<sup>99</sup>**

Гусь фаршированный  
яблоками Птичий двор,  
охлажденный, 1 кг



**-23%**

~~299.00~~  
**229<sup>99</sup>**

Цыпленок Рококо, в  
апельсиновом маринаде,  
охлажденный, 1 кг



**-20%**

~~429.00~~  
**339<sup>99</sup>**

Цыпленок-корнишон  
в маринаде Птичий двор,  
охлажденный, 1 кг



**-18%**

~~269.00~~  
**219<sup>99</sup>**

Крылышки утиные Птичий Двор,  
в маринаде со смородиной, охлажденные, кг



**О'КЕЙ**

**-20%**

~~124.99~~  
**99<sup>99</sup>**

Яйца перепелиные  
О'КЕЙ, 20 шт.



**-34%**

~~289.00~~  
**189<sup>99</sup>**

Соус Barilla, 400 г\*\*  
Песто, 190 г\*\* —  
319.00/229.99



**-35%**

~~169.99~~  
**109<sup>99</sup>**

Томаты  
протертые Мутти, 390 г  
Томатная паста, 140 г —  
129.99/114.99

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.

\*\*Товары,  
участвующие в акциях,  
отсутствуют в магазинах.

# Сливочная форель

## С КРЕВЕТКАМИ И ОВОЩАМИ

4 порции

45 минут

- 4 стейка форели
- 16 королевских креветок
- 1 небольшой цукини
- 1 сладкий красный перец
- 200 мл сливок жирностью 30 %
- 4 ст. л. оливкового масла экстра вирджин
- 20 г сушеного чеснока
- 1 ч. л. черного молотого перца
- 2 веточки укропа
- соль

1. Разогреваем духовку до 200 °С. Разрезаем сладкий перец вдоль, удаляем семена и перегородки, половинки нарезаем соломкой. Цукини нарезаем тонкими кружками.
2. На рабочую поверхность кладем 4 листа фольги и смазываем оливковым маслом. В центре помещаем ломтики цукини и перца, на них выкладываем рыбу и по 4 креветки. Солим, приправляем перцем и сушеным чесноком, поливаем сливками и оставшимся оливковым маслом. Поднимаем края фольги вверх, сворачиваем и раскладываем на противне. Запекаем на среднем уровне духовки в течение 25 мин.
3. Перекладываем свертки на тарелки, раскрываем сверху и посыпаем мелко нарезанным укропом. Сразу подаем на стол.

Вариант сервировки блюда после приготовления

**-23%**

~~1299.00~~  
**999<sup>99</sup>**

Форель радужная, стейк, охлажденный полуфабрикат из замороженного сырья, кг

## ПРИГОДИТСЯ



**-39%**

~~249.00~~  
**149<sup>99</sup>**

Фольга Big City Life, 10 м  
Фольга пищевая Max, 10 м, 20 шт. — 299.00/179.99



**-31%**

~~34.99~~  
**23<sup>99</sup>**

Приправа Ajdigo чеснок, 20 г  
Перец черный молотый, 10 г — 37.99/25.99



**-42%**

~~1209.00~~  
**699<sup>99</sup>**

Масло оливковое Filippo Berio Pure, 1 л  
Extra Virgin, 1 л — 1239.00/699.99

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



**МОРОЖЕНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**-40%**

~~1229.00~~  
**729<sup>99</sup>**

**Креветки королевские очищенные Vici, с хвостом, 41/50, варено-мороженые, 500 г**  
1 кг – 1799.00/1399.99



**МОРОЖЕНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**-39%**

~~999.00~~  
**599<sup>99</sup>**

**Гребешок морской Aqua Product, на створке с икрой, замороженный, 450 г**



**МОРОЖЕНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**-32%**

~~459.00~~  
**309<sup>99</sup>**

**Креветки салатные очищенные Vici, варено-мороженые, 300 г**  
**Коктейльные, 500 г – 689.00/459.99**



**МОРОЖЕНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**-57%**

~~1899.00~~  
**799<sup>99</sup>**

**Краб камчатский Новая Аляска, вторая фаланга в панцире, варено-мороженый, 150 г**



**МОРОЖЕНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**-33%**

~~359.00~~  
**239<sup>99</sup>**

**Мидии на створке раковин в заливке Пармезан/Бешамель, замороженные, 180 г**



**МОРОЖЕНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**-32%**

~~399.00~~  
**269<sup>99</sup>**

**Треска Новая Аляска, филе без кожи, порционное свежемороженое, 400 г**  
**Палтус, филе на коже, 600 г – 1149.00/769.99**



**МОРОЖЕНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**-31%**

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

**Лапша ОКЕЙ, 300 г\*\***  
**Вермишель Фунчоза, 200 г – 99.99/69.99**

**МОРОЖЕНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**-20%**

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

**Соевый соус ОКЕЙ классический, 1 л**



**МОРОЖЕНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**-41%**

~~179.99~~  
**104<sup>99</sup>**

**Масло подсолнечное Altero Golden с добавлением оливкового, 810 мл**

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.

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

# Новогодний стол ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ О'КЕЙ!



**-20%**

~~149.99~~  
**119.99**

**Салат Искушение, 100 г**  
**Состав:** креветка рассольная, крабовые палочки, кальмар отварной, майонез, икра красная, яйцо вареное, огурцы короткоплодные, петрушка, соль, перец белый молотый.



**-20%**

~~28.99~~  
**22.99**

**Руллет из курицы, 100 г**  
**Состав:** мякоть цыпленка, сыр твердый, протертый чеснок, соль, перец белый молотый.



**-23%**

~~129.99~~  
**99.99**

**Салат Багамы, 100 г**  
**Состав:** майонез, орегано сушеный, кусочки консервированного ананаса, петрушка, яблоки греди смит, креветка рассольная, лимон.



**-18%**

~~79.99~~  
**64.99**

**Салат Гранатовый браслет, 100 г**  
**Состав:** картофель, свекла, морковь, орех грецкий очищенный, филе курицы без кожи, яйцо вареное, гранат, майонез, соль, перец белый молотый.



**-18%**

~~79.99~~  
**64.99**

**Буженина по-домашнему, 100 г**  
**Состав:** окорок свиной, соль, протертый чеснок, молотый перец.



**-22%**

~~89.99~~  
**69.99**

**Мясо по-французски, 100 г**  
**Состав:** свиная шея, томаты, сыр твердый, майонез, лук репчатый, чеснок протертый, масло растительное, соль, перец черный молотый.

\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте 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. Цены действительны с 8 по 31 декабря 2022 года.

ДОВЕРЬТЕ НАМ  
ПОДГОТОВКУ  
ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА\*



Закази  
и забери!



**-21%**

~~189.99~~  
**149.99**

**Язык говяжий отварной, 100 г**  
Состав: язык говяжий, соль, лавровый лист, перец черный горошек, лук репчатый очищенный, петрушка.



**-18%**

~~79.99~~  
**64.99**

**Рулетки из сельди с морковью по-корейски, 100 г**  
Состав: сельдь филе слабой соли, салат из моркови по-корейски, салатная заправка для моркови.



**-21%**

~~69.99~~  
**54.99**

**Студень говяжий, 100 г**  
Состав: набор для студня, говядина, морковь, лук репчатый, чеснок, лавровый лист, соль, перец душистый горошек, желатин, кости.



**-25%**

~~119.99~~  
**89.99**

**Индейка запеченная с ананасом, 100 г**  
Состав: филе грудки индейки, кусочки консервированного ананаса, майонез, меланж, соль, перец черный молотый, масло растительное, сыр моцарелла тертый, мука пшеничная.



**-20%**

~~249.99~~  
**199.99**

**Стейк семги в апельсиновом маринаде, жареный, 100 г**  
Состав: стейк семги, масло растительное, апельсиновый маринад.



**-22%**

~~44.99~~  
**34.99**

**Картофель Пушкин, 100 г**  
Состав: картофель, масло сладкосливочное, масло растительное, соль, куркума молотая, мускатный орех молотый, перец белый молотый.

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.

\*За полным списком блюд обратитесь в отдел Кулинарии. Последняя дата выдачи заказных блюд — 29 декабря 2022 года.

# Апельсиновый пирог

## С КУСОЧКАМИ ШОКОЛАДА

🍴 6-8 порций ⏱ 1 час

**2 апельсина**                    **200 г шоколада**  
**150 г сахара**                 **20 г сливочного масла**  
**70 г муки**                      **1 ч.л. разрыхлителя**  
**3 яйца**                          **½ ч.л. ванилина**

1. В сотейник положите 1 целый апельсин, залейте водой и варите 5 мин. Измельчите апельсин блендером, удалив косточки.
2. Второй апельсин нарежьте на кольца. Разогрейте сковороду. На сковороду выложите сливочное масло и 20 г сахара и прогрейте до однородности. Добавьте апельсин и карамелизуйте 2-3 мин.
3. Разогрейте духовку до 180 °С. Круглую форму застелите бумагой для выпечки. Яйца взбейте с оставшимся сахаром до пышной массы. Добавьте муку, разрыхлитель, ванилин и перемешайте.
4. Шоколад порубите крупными кусочками. К тесту добавьте измельченный апельсин, шоколадную стружку и перемешайте. Выложите тесто в форму и выпекайте пирог 40 мин.
5. Достаньте пирог из формы. Дайте остыть и украсьте карамелизированным апельсином.



**-27%**

~~136.99~~  
**99.99**

**Мука пшеничная Аладушкин, высший сорт, 2 кг**



**-18%**

~~159.99~~  
**129.99**

**Масло сливочное Талицкое, 72,5%, 180 г**



**-29%**

~~56.99~~  
**39.99**

**Маргарин сливочный Хозяюшка, 60%, 200 г**



**-30%**

~~9.99~~  
**6.99**

**Разрыхлитель для теста Dr.Oetker, 10 г Для бисквита, 25 г — 38.99/28.99**



**-25%**

~~7.99~~  
**5.99**

**Сахар ванильный Dr.Oetker, 8 г Ванилин-интенсив, 2 г — 9.99/6.99**



**-40%**

~~189.99~~  
**113.99**

**Шоколад молочный/темный RED, 85г\*\***



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



**-28%**

~~34.99~~  
**24.99**

Багет О'КЕЙ,  
250 г



**-25%**

~~434.00~~  
**324.99**

Торт Кристобф  
коррекс, 450 г\*\*



**-20%**

~~57.49~~  
**45.99**

Пирог Курник,  
100 г



**-21%**

~~229.00~~  
**179.99**

Торт Мирель Шоколадный  
наполеон, 300 г



**-21%**

~~57.49~~  
**44.99**

Кекс Творожно-  
малиновый,  
100 г



**-15%**

~~499.00~~  
**419.99**

Торт Чародейка  
Маниль, 520 г



**-31%**

~~58.49~~  
**39.99**

Торт Наполеон  
со сливочным  
кремом, 100 г



**-14%**

~~63.99~~  
**54.99**

Пирожное Сладушка  
Шишечка, 320 г

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.

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

# Настроение праздника

**-36%**

~~759.00~~  
**479<sup>99</sup>**



Чизкейк Moon  
Clair New-York/  
шоколадный,  
700 г



**-27%**

~~549.00~~  
**399<sup>99</sup>**

Мороженое  
Магнат Double,  
соленая карамель/  
фисташка, 310 г



**-30%**

Все  
мороженое  
Беларускі  
Пламбір\*\*



**-36%**

~~949.00~~  
**599<sup>99</sup>**

Набор  
шоколадных  
конфет Merci,  
Ассорти, 400 г



**-38%**

~~259.00~~  
**159<sup>99</sup>**

Сироп Barinoff,  
0,25 л\*\*  
1л\*\* –  
459.00/294.99



**-42%**

~~329.00~~  
**189<sup>99</sup>**

Торт-мороженое  
Венеция,  
пломбир,  
450 г\*\*



\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте 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. Цены действительны с 8 по 31 декабря 2022 года.



## Чай с грушей и апельсином

☕ 4 порции ⌚ 10 минут

Грушу нарезаем дольками, удаляем сердцевину. Сбрызгиваем ее 1 ч.л. лимонного сока и раскладываем по высоким бокалам. Завариваем чай из 10 г чайного листа и 800 мл питьевой воды. Снимаем цедру ½ апельсина и растираем ее в ступке с 20 г коричневого сахара. Добавляем в каждый бокал сахар с цедрой и мякоть апельсина, заливаем чаем и даем настояться 2-3 мин.

## Горячий пунш

☕ 6-8 порций ⌚ 15 минут

150 г цветков каркаде заливаем 2,5 л теплой воды. Добавляем 300 г сушеной клюквы, 1 пучок тимьяна, 10 палочек корицы, 20 коробочек кардамона и 4-6 бутонов гвоздики. 1 мускатный орех раскалываем и добавляем к пряной смеси. Полученную смесь доводим до кипения и варим при минимальном кипении 10 мин. Снимаем с огня и добавляем 100 г меда.

## Какао с маршмеллоу

☕ 2 порции ⌚ 10 минут

В сотейнике смешиваем 180 мл молока и 90 мл воды. На медленном огне доводим до кипения. Отдельно смешиваем 1,5 ч.л. сахара и 1,5 ч.л. какао, добавляем к кипящей молочной смеси и варим 5 мин, постоянно перемешивая. Разливаем какао по чашкам, добавляем 15 г маршмеллоу и посыпаем 10 г тертого шоколада.



**-40%**

~~149.99~~  
**89.99**

Кружка OSZ  
Глинтвейн/  
Капучино/Чайная,  
200-320 мл



**-40%**

~~599.00~~  
**354.99**

Чай черный Akbar Gold,  
крупнолистовой, 250 г  
Корабль, 300 г —  
~~449.00/339.99~~



**-35%**

~~69.99~~  
**44.99**

Напиток чайный  
Принцесса Ява Каркаде,  
25 пакетиков  
80 г — ~~82.99/57.99~~



**-44%**

~~504.00~~  
**279.99**

Мед натуральный Берестов А.С.  
Алтайцет Гречишный, 500 г  
Башкирхан Липовый Нежный,  
500 г — ~~739.00/399.99~~



**-40%**

~~219.00~~  
**129.99**

Шоколад N  
натуральный, 80 г\*\*



**-40%**

~~159.99~~  
**94.99**

Какао Красный  
Октябрь Золотой  
Ярлык, 100 г



**-30%**

~~244.00~~  
**169.99**

Приправа Айдиго  
Корица в палочках,  
50 г



**-20%**

~~49.99~~  
**39.99**

Маршмеллоу мини Wagna Bee,  
с ароматом пломбира, 70 г  
Тутти Фрутти, 100 г —  
~~59.99/49.99~~



**-30%**

~~64.99~~  
**44.99**

Приправа Kotanyi  
Корица молотая, 25 г  
Для глинтвейна и  
пунша, 10 г — ~~87.99/59.99~~



**-30%**

~~289.00~~  
**199.99**

Сахар тростниковый Light  
Demeraga Брауни, 900 г  
Прессованный, 500 г —  
~~169.99/118.99~~



**-25%**

~~229.00~~  
**169.99**

Клюква Polvit,  
300 г



**30%**

~~93.99~~  
**64.99**

Молоко  
пастеризованное  
Золотые луга, 3,2%,  
930 мл

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.

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

# Мусс из копченого лосося

🍴 6-8 порций ⌚ 15 минут

**300 г лосося горячего копчения**  
**400 г сметаны**  
**1,5 ч. л. желатина**  
**2 ст. л. лимонного сока**  
**соль**  
**розовый перец**  
**каперсы для украшения**  
**укроп для украшения**  
**крекеры для подачи**

1. Залейте желатин 4 ст. л. холодной воды на 10 мин., затем прогрейте, помешивая, до растворения.
2. Нарезьте рыбу кусочками, положите в чашу блендера, добавьте лимонный сок и сметану, взбейте до однородности.
3. Не выключая блендер, влейте в чашу желатиновую массу, взбивайте до абсолютной однородности. Разложите мусс по креманкам, накройте пленкой, охладите, минимум 2 ч.
4. Подавайте с крекерами, украсив каперсами и укропом.

**-33%**

~~449.00~~  
**299<sup>99</sup>**

Набор креманок Luminarc Свирл, 300 мл, 3 шт.



**-30%**

~~129.99~~  
**89<sup>99</sup>**

Крекер Любятово, 150 г\*\*



**-14%**

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

Сметана Простоквашино, 10%, 300 г



**-30%**

~~128.99~~  
**89<sup>99</sup>**

Желатин Бакалея 101, 50 г



**-37%**

~~142.99~~  
**89<sup>99</sup>**

Маслины мини Iberica, 300 г  
 Каперсы бутоны/  
 Маслины, 250/450 г\*\* – 264.00/129.99



**-26%**

~~1299.00~~  
**959<sup>99</sup>**

Семга холодного копчения Русское море, филе-кусоч, 300 г



\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте 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. Цены действительны с 8 по 31 декабря 2022 года.

# Праздничный кофе и Канане из семги



☪ 1 порция ☺ 7 минут

70 мл кофе эспрессо  
100 мл молока жирностью 3,2%  
1 ч. л. шоколадной пасты  
1 ч. л. меда, ½ ч. л. какао  
¼ ч. л. молотого имбиря  
¼ ч. л. молотой корицы  
¼ ч. л. молотого кардамона

1. Готовим кофе эспрессо и наливаем в большую чашку. Добавляем специи, мед и шоколадную пасту, перемешиваем.
2. Нагреваем молоко почти до кипения и взбиваем венчиком или капучинатором в пену. Аккуратно вливаем взбитое молоко в чашку с кофе. Посыпаем какао и сразу подаем.

☪ 6 порций ☺ 45 минут

**ДЛЯ БЛИНОВ**  
250 г блинной муки  
3 яйца, 500 мл молока  
1 ч. л. сахара  
½ ч. л. соли  
2 ст. л. растительного масла

**ДЛЯ НАЧИНКИ**  
400 г слабосоленой семги  
400 г творожного сыра  
20 г красной икры

1. В миске соединяем яйца, молоко, муку, соль и сахар, перемешиваем миксером. Оставляем на 10 мин., вливаем 1 ст. л. растительного масла и снова перемешиваем.
2. На разогретую сковороду, смазанную маслом, вливаем порцию теста, равномерно его распределяя. Выпекаем блинчик 1,5 мин, переворачиваем и выпекаем еще 30 сек.
3. Стол застилаем пищевой пленкой. Выкладываем внахлест 3-4 блинчика, смазываем творожным сыром, кладем ломтики рыбы. Поднимаем края пленки сворачивая рулет. Готовые рулеты заворачиваем в пленку и убираем в холодильник на 30 мин.
4. Аккуратно снимаем пленку, нарезаем рулеты кусочками высотой 4 см. Подаем к столу украшая красной икрой.

**ОСОБЕННОЕ БЛЮДО**

ГОТОВИМ ИЗ ПРОДУКТОВ  
СОБСТВЕННОЙ  
ТОРГОВОЙ МАРКИ  
О'КЕЙ



**-24%**

299.00  
**224<sup>99</sup>**

Кофе молотый Especialisimo О'КЕЙ, 100% арабика, 250 г  
Зерновой, 500 г — 559.00/479.99



**-18%**

109.99  
**89<sup>99</sup>**

Сыр творожный О'КЕЙ, сливочный/с зеленью, 200 г



**-19%**

169.99  
**136<sup>99</sup>**

Молоко пастеризованное О'КЕЙ, 3,2%, 1,9 л



**-25%**

599.00  
**444<sup>99</sup>**

Масло оливковое Огоу Sol Extra virgin, первого холодного отжима, 1 л



**-22%**

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

Мука блинная О'КЕЙ, 1 кг



**-33%**

8.99  
**5<sup>99</sup>**

Мед натуральный цветочный О'КЕЙ, 20 г



**-21%**

59.99  
**46<sup>99</sup>**

Какао-порошок для выпечки О'КЕЙ, 90 г



**-22%**

17.99  
**13<sup>99</sup>**

Корица молотая О'КЕЙ, 15 г  
Кардамон молотый, 10 г — 37.99/29.99



**-23%**

849.00  
**649<sup>99</sup>**

Икра лососевая зернистая О'КЕЙ, 100 г



**-16%**

299.99  
**249<sup>99</sup>**

Форель холодного копчения О'КЕЙ, ломтики, 120 г  
Слабосоленая, нарезка, 180 г — 399.00/329.99

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.

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

# Праздник разносолов

**-25%**



264.00  
**199<sup>99</sup>**

Оливки Bella di Cerignola  
OKEY Selection, 295 г  
Nostraline/Nocellara, 295 г –  
229.00/169.99

**-35%**

На продукцию  
ТМ Кинто\*\*



**-24%**

197.49  
**149<sup>99</sup>**

Паста томатная  
Помидорка,  
480 мл  
70 г – 57.99/42.99



**-25%**

На бренд  
Вкусные  
Консервы\*\*



**-34%**

214.00  
**139<sup>99</sup>**

Огурчики По-берлински Дядя Ваня, 680 г  
Икра из обжаренных кабачков/Томаты,  
680 г\*\* – 159.99/99.99



**-20%**

119.99  
**94<sup>99</sup>**

Томаты очищенные  
О'КЕЙ, кусочками  
в собственном  
соку/ в томатном  
соке, 400 г



**-38%**

129.99  
**79<sup>99</sup>**

Горошек/  
Кукуруза Bonduelle,  
400/340 г



**-20%**

259.00  
**204<sup>99</sup>**

Артишоки резаные/  
Томаты вяленые Selezione  
Italiana, 280 г



\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте 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. Цены действительны с 8 по 31 декабря 2022 года.

Maggi

ГОТОВЬТЕ ВКУСНЫЕ  
БЛЮДА КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

Maggi

на Второе  
— ДЛ  
КОТЛЕТ



-31%

57.99  
39.99

Смесь Maggi На второе,  
21-54 г\*\*  
Приправа для мяса/  
курицы, 20 г — 34.99/23.99  
Картофель По-деревенски,  
с соусом тартар, 29 г —  
62.99/42.99

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

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

О'КЕЙ

ПЕРЕХОДИТЕ  
НА ЭЛЕКТРОННЫЙ  
ЧЕК КАК БУМАЖНЫЙ,  
ТОЛЬКО УДОБНЕЕ

НЕ ПОТЕРЯЕТСЯ  
И НЕ ВЫЦВЕТЕТ

НЕ ВРЕДИТ  
ЭКОЛОГИИ

ВСЕ ГАРАНТИИ  
СОХРАНЯЮТСЯ

ЭКОНОМИТ  
БУМАГУ  
ДЛЯ ЧЕКОВ

Купите бумагу для чеков теперь  
не так легко, как раньше

ЭТО ПРОСТО

Дайте согласие на получение электронного чека  
в личном кабинете на сайте okmarket.ru  
или в мобильном приложении О'КЕЙ

Получать электронные чеки

скачать мобильное  
приложение



-29%

127.99  
89.99

Майонез Оливковый/  
Провансаль/  
С перепелиным яйцом  
Махеевъ, 50,5%/67%, 380 г  
Слимонным соком, 67%,  
400 мл — 119.99/89.99  
Сметанный, 50,5%, 380 г —  
106.99/89.99



-50% На  
ТМ Monini\*\*

MONINI

dal 1920

№1 НА ВАШЕЙ КУХНЕ

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

# Новогодние Игры!

Ваши гости уже справились с многоэтажными салатами и выпили всю газировку. Чем их теперь занять? Оглянитесь вокруг. На праздничном столе наверняка осталась горстка мандаринов, щепотка орехов или башня из конфет. На десерт у вас будут кулинарные игры!



## СЕРВИРУЙТЕ РЫБУ, А ЗАТЕМ... ПОСТАВЬТЕ ЕЕ В ДУХОВКУ

Для начала – кулинарный пазл. Распечатайте несколько раз рецепт одного и того же блюда, после чего разрежьте его на отдельные предложения. Гостям предстоит собрать их в правильном порядке. Фрагменты инструкции можно наклеить на лист бумаги или прикрепить к магнитной доске.

Это соревнование на скорость. Если в процессе игры проснется аппетит, ничего не поделаешь. Придется сварить, испечь или пожарить то, о чем говорится в рецепте.



## В ТЕМНОТЕ ВСЕ ЯБЛОКИ ПОХОЖИ НА МАНГО?

Слепая дегустация придется гостям по вкусу. Поставьте на стол стаканчики с йогуртом. Лучше приготовить несколько видов этого лакомства, причем в каждом йогурте должно быть несколько ингредиентов. Банан – персик – маракуйя? Годится! Виноград – авокадо – банан? Отлично!

Участники займутся угадыванием вкусовых сочетаний. Только пусть они сначала завяжут глаза или выключат свет. Тот, кто правильно назовет всю композицию целиком, получит приз!

\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте 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. Цены действительны с 8 по 31 декабря 2022 года.

## ДУЭЛЬ НА КИТАЙСКИХ ПАЛОЧКАХ

В дело вступают мастера кулинарного дзена. Спокойствие, только спокойствие!

Раздайте каждому игроку палочки для еды и глубокую миску, а затем поставьте перед всеми очень большое блюдо с очень «мелкой» едой. Доверху заполните его овсяными хлопьями, изюмом, чечевицей, шоколадными шариками и леденцами. Готово? Включайте таймер: за пять минут конкурсанты постараются переложить как можно больше миниатюрных предметов в свои тарелки. Главное – держать: себя в руках и мелочь на кончике столового прибора.



## ЗЕФИРНЫЙ НЕБОСКРЕБ

Разделите своих друзей, и маленьких и взрослых, на «строительные команды». А теперь раздайте каждой из них по баночке маршмеллоу и по коробке спагетти. Задача – проявить небывалую ловкость рук и построить из неожиданных деталей самую высокую башню, минут за десять. Победит самая расторопная бригада.

Чтобы «слепить» отдельный кубик, проткните зефир палочками спагетти в разных направлениях. Из таких блоков и вырастет съедобная многоэтажка.

## ЗАМОРОЖЕННЫЕ СОКРОВИЩА

Перед приходом гостей приготовьте ледяное ассорти. Положите в ячейки силиконовой формы для льда кусочки мандарина, карамель, орехи, клюкву в сахаре – любые сладости, которые подходят по размеру. Залейте водой и подождите пока вся эта красота застынет.

Раздайте детям «подарки из ледникового периода» и предложите добраться до самого интересного, растопив лед своим дыханием. Выиграет тот, кто первым извлечет вкусный приз из прозрачного кубика.



## НОС КАРТОШКОЙ, А ВОЛОСЫ – МАКАРОШКАМИ

Итальянский художник Джузеппе Арчимбольдо составлял из овощей и фруктов портреты своих современников. А чем хуже ваши друзья?

Выложите в общую корзину фрукты и крупные ягоды, поставьте рядом емкость с макаронами и чашку с фасолью. С помощью этих объемных «красок» игроки «нарисуют» ваш портрет или изобразят известного персонажа. Строгое жюри, стараясь не умереть от смеха, выберет лучший из шедевров.



**Черкизово**  
PREMIUM

**А МНЕ ТАК ВКУУУУСНО!**



**-40%**

~~369.00~~  
**219.99**

Колбаса сырокопченая  
Сервелетти, 250 г  
кг — 1299.00/799.99

**РЕКЛАМА**  
ООО «ТД Черкизово»

ООО «ТД Черкизово», ОГРН 1025004062456  
Юридический адрес: 143060, Московская область,  
город Одинцово, поселок Часцы, 3

— CHEESE —  
**GALLERY**  
selected collection



**-20%**

~~239.00~~  
**189.99**

Сыр Parmesan Cheese  
Gallery, гранулы, 32%,  
100 г  
Пармезан, 32%, 175 г —  
334.00/279.99

**-15%**

~~224.00~~  
**189.99**

Сыр Сливочный  
Jalo Kerma, 50%,  
220 г  
Легкий, нарезка, 30%,  
140 г — 186.99/157.99

**JALO KERMA**  
ДЛЯ ВСЕИ СЕМЬИ

любимые продукты  
от ИНДИЛАЙТ  
к праздничному столу



**ВКУСНО ВСЕГДА!**

**-20%**

На бренд  
Индилайт\*\*

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



**РЕМИТ**  
ПОТОМУ ЧТО ВКУСНО!

**ВЕНЕТСКИЙ БЕКОН**  
РЕМИТ

**И ДЛЯ ВК/СНОК/МЯСНИЦ**  
РЕМИТ

**ГРУДИНКА**  
РЕМИТ

**КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ**  
РЕМИТ

**ХОЛОДЕЦ**  
РЕМИТ  
БУЛЬОНЕ!

**-31%**  
279.00  
**189.99**  
Холодец из свинины и говядины Ремит, 400 г

**Очень**  
ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ ПИТАНИЯ  
ПОЛЕЗНАЯ

**-24%**  
1729.00  
**1299.99**  
Икра лососевая зернистая Очень Путина, 170 г  
260 г — 2639.00/1999.99  
430 г — 4329.00/3269.99

**Красная икра «Очень» — колоссальный заряд энергии!**

[www.putina.org](http://www.putina.org)

**VICI**

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

**-31%** Рыбные бургеры, 500 г  
219.00  
**149.99**

**-31%** Рыбные палочки, 250 г  
219.00  
**149.99**

**-34%** Кальмар мясо, в панировке, 300 г  
289.00  
**189.99**

**-33%** Рыбные порции из филе лососевых рыб, в панировке, 300 г  
254.00  
**169.99**

**-33%** Наггетсы рыбные, в панировке, 350 г  
284.00  
**189.99**

**-33%** Рыбные порции из филе тресковых рыб, в панировке, 300 г  
269.00  
**179.99**

**-33%** Филе минтая, в панировке, 300 г  
269.00  
**179.99**

**-34%** Рыбные порции из филе хека, в панировке, 300 г  
289.00  
**189.99**

**РЫБНЫЕ ПОРЦИИ С СЕМЕНАМИ НА ПОДУШКАХ ЦУКНИ С ГОРЧИЧНО — ЯБЛОЧНОЙ ПАСТЫ**

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- Рыбные порции с семенами «ПРИОРИТИ» VICI - 300 г
- Цукини - 400 г
- Чеснок - 5 зубчиков, лук красный салатный
- Томаты черри, тимьян, салат Корн
- Оливковое масло - 120 г
- Перец черный, соль
- Горчица французская - 2 ч. л.
- Яблоко - 2 шт., лимон - половинка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для приготовления горчично-яблочной пасты нужно запечь яблоко в духовке таким образом, чтобы оно стало полностью мягким. Удалить кожу и косточки, оставив только мякоть.
2. В миске смешать горчицу, соль, перец, добавить оливковое масло, сок лимона и мякоть яблока.
3. Цукини нарезать кружками, обжарить на оливковом масле с чесноком и тимьяном. Выложить на салфетку, чтобы стек лишний жир.
4. Обжарить рыбные порции с семенами с двух сторон до готовности, также выложить на салфетку.
5. Для подачи выкладывать на блюдо слоями: цукини, рыба, тонкие кольца красного лука, томаты черри, салат Корн. Рядом - горчично-яблочная паста.



**Исключительно домашний вкус!**



**-30%**  
139.99  
**95.99**

Блины С пылу с жару, 360 г\*  
Без начинки, 360 г — 101.99/69.99  
С ветчиной и сыром, 360 г — 169.99/117.99  
С ореховой пастой, 360 г — 239.00/159.99

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



**ФИЛЕВСКОЕ**  
по исторической рецептуре

**-36%**

299.00  
**189.99**

Мороженое пломбир Филевский, ванильный, с шоколадной крошкой, 400 г

**-38%**

64.99  
**39.99**

Мороженое пломбир Филевская Лакомка, 90 г

**-45%**

54.99  
**29.99**

Мороженое пломбир Филевский, брикет на вафлях, 80 г



**-30%**

499.00  
**344.99**

Нерка холодного копчения Меридиан ЭКО, филе-ломтики, 120 г  
Слабосоленая ЭКО, филе-ломтики, 120 г — 424.00/294.99



**КОГДА КАЖДЫЙ ДЕНЬ — РЫБНЫЙ!**



**от -38%**

Полуфабрикаты Жаренки Морозко\*\*

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



**ВКУСНО!**



**СОЧНО!**



**БЫСТРО!**

**-44%**

134.99  
**74.99**

Наггетсы Chikon  
Хрустящие/ С сыром/  
Классические, 300 г



**-55%**

519.00  
**229.99**

Пельмени Гордость Сибири/  
Фирменные Цезарь, 800 г  
Классика, 800 г — 529.00/259.99  
С говядиной и свиной, 800 г —  
629.00/289.99



**ПЕЛЬМЕНИ №1 В РОССИИ\***

✓ СОЧНАЯ МЯСНАЯ НАЧИНКА

✓ МНОГО МЯСА - МНОГО ВКУСА



**-36%**

349.00  
**219.99**

Пельмени Бульмени с  
говядиной и свиной/  
Бигбули с мясом Горжачая  
Штучка, 900 г



**ПРОКАЧИВАЕТ КАК НАДО!**

\* ЗА ПЕРИОД С 01.09.2020 ПО 31.08.2021, ПО ОБЪЕМУ ПОКУПКИ ДОМОХОЗЯЙСТВАМИ РФ ПРОДУКЦИИ НА РЫНКЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ. ПО ДАННЫМ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ ПАНЕЛИ ООО «ГФК-РУСЬ» (ОГРН 102773306949), РАЗМЕР ВЫБОРКИ: ДО 10 ТЫС. ДОМАШНИХ ХОЗЯЙСТВ РФ.

 O'KEY

Дарим скидку  
в честь  
Дня рождения

**-20%** на весь  
ассортимент\*

 O'KEY

24 60 123456789

**КАРТА В МИР СВЕЖИХ ИДЕЙ!**

\*Скидка 20% в честь дня рождения предоставляется однократно при предъявлении карты O'KEY в течение 15 дней (7 дней до, 7 дней после и в сам день рождения) и только при указании даты рождения при активации карты O'KEY. Скидка распространяется на сумму чека не более 15 000 рублей (после всех скидок) и действует на весь ассортимент товаров, имеющихся в наличии в момент покупки, за исключением табака, табачных изделий и курительных принадлежностей, никотинсодержащей продукции, устройств для потребления никотинсодержащей продукции, подарочных карт O'KEY, лотерейных билетов. Скидка не суммируется с другими скидками, при наличии двух и более скидок на один и тот же товар применяется наибольшая. В случае если стоимость товара с учетом скидки ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимальной разрешенной законодательством цены. Компания не несет ответственность за прямые или косвенные убытки, связанные с использованием карт. Подробности на сайте okmarket.ru

# О'КЕЙ

## ВСЕГДА С ТОБОЙ!



КАРТА О'КЕЙ  
ВСЕГДА  
ПОД РУКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ  
СКИДКИ  
И АКЦИИ



АНАЛИЗ РАСХОДОВ  
И СПИСОК  
ПОКУПОК

### СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ



# ВЕЛКОМ

## ВКУСНЕЕ С ВЕЛКОМ

**-49%**

~~314.00~~  
**159<sup>99</sup>**

**Бекон Велком**,  
сырокопченый  
двойного копчения,  
200 г  
**Ветчина**, из  
окорока, 500 г —  
~~444.00/249.99~~



## ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ



**-40%**

~~269.00~~  
**159<sup>99</sup>**

Колбаса варено-  
копченая Сервелат  
Зернистый, 400 г



**-37%**

~~254.00~~  
**159<sup>99</sup>**

Сосиски Венские,  
470 г



**-35%**

~~279.00~~  
**179<sup>99</sup>**

Колбаса вареная  
Докторская ГОСТ, 500 г

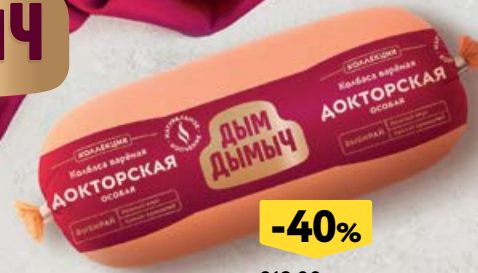


**-39%**

~~264.00~~  
**159<sup>99</sup>**

Колбаса полукопченая  
Шварцвальдская, 400 г

## ДЫМ ДЫМЫЧ



**-40%**

~~219.00~~  
**129<sup>99</sup>**

Колбаса вареная  
Докторская особая,  
400 г



**-42%**

~~259.00~~  
**149<sup>99</sup>**

Колбаса варено-  
копченая  
Сервелат, 350 г

**-48%**

~~389.00~~  
**199<sup>99</sup>**

Колбаса сыровяленая  
Флоренция, 200 г



**-30%**

~~199.99~~  
**139<sup>99</sup>**

Сардельки  
Нежные,  
400 г

# FRESCO®

## ГЛАВНЫЙ НАПИТОК ЗИМЫ



**-53%**

~~499.00~~  
**229.99**

Кофе растворимый Fresco, 100 г\*\*

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



**-26%**

~~67.99~~  
**49.99**

Йогурт Liberty Yogurt, 1,5%, 270 г\*\*

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

ВЫХОДИТ  
ЗА РАМКИ  
ПРИВЫЧНОГО

# MONTERRA®

## УДОВОЛЬСТВИЕ АЛЬПИЙСКОГО МАСШТАБА



**-32%**

~~549.00~~  
**369.99**

Сорбет/  
Мороженое  
Monterra,  
ведерко,  
263-306 г\*\*

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



ARABICA Crema — чистый вкус 100% арабики — самого премиального сорта кофе, без примесей. Обжаренные на современном итальянском оборудовании зерна Арабики позволяют приготовить напиток на любой вкус, от крепкого эспрессо до нежного капучино.



**ДОСТУПНЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ КОФЕ У ВАС ДОМА НА ВАШ ВКУС И ЗЕРНО И МОЛОТЫЙ**

Espresso Forte — blend зерен арабики и робусты, из которого Вы сможете приготовить превосходный итальянский эспрессо, насладившись его насыщенным вкусом и тонким ароматом.

**-33%**

329.00  
**219.99**

Кофе молотый/  
зерновой MacCoffee  
Espresso Forte, 250 г  
Arabica Crema,  
250 г\*\* —  
399.00/279.99  
Зерновой Espresso  
Forte, 1 кг —  
1299.00/849.99  
Arabica Crema, 1 кг —  
1699.00/1049.99



на правах рекламы  
\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

**BUSHIDO**  
PREMIUM COFFEE



**-47%**

Кофе растворимый  
Bushido Original, 100 г  
Kodo, 95 г — 979.00/549.99

1049.00  
**549.99**

武  
士  
道



BUSHIDO  
путь к совершенству

**КОФЕ КАК ИЗ КОФЕЙНИ  
У ВАС ДОМА**



**100% молотая арабика  
в растворимом кофе**

**-31%**

Кофе растворимый  
Jacobs Millicano, 120 г  
Millicano Alto Intenso,  
110 г — 539.00/369.99

544.00  
**369.99**

Название меняется,  
**ВКУС  
И КАЧЕСТВО  
ОСТАЮТСЯ**



**-27%**

Кофе зерновой/молотый  
Poetti Daily Arabica, 250 г  
Classic Crema/Mokka, 250 г\*\* —  
369.00/279.99

499.00  
**359.99**

## Цитрусовая

## утка

с ягодами  
и розмарином

🍴 4 порции

🕒 1,5 часа + 8 часов в холодильнике

1 целая утка (примерно 1,5 кг)	¼ ч. л. молотого душистого перца
1 луковица	¼ ч. л. молотой корицы
4 зубчика чеснока	¼ ч. л. молотой гвоздики
4 мандарина	2 веточки розмарина
½ лимона	2 лавровых листа
100 г клюквы (можно замороженной)	½ ст. л. соли
1 ст. л. коричневого сахара	<b>ДЛЯ ГЛАЗУРИ</b>
¼ ч. л. молотого бадьяна	2 ст. л. меда
¼ ч. л. молотого кориандра	½ лимона
	2 мандарина

**1.** Соединяем молотые бадьян, корицу, душистый перец, гвоздику и кориандр, добавляем соль и сахар, тщательно перемешиваем. За сутки до приготовления натираем утку внутри и снаружи пряной смесью, заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник.

**2.** Разогреваем духовку до 220°C. Острым ножом надрезаем кожу на грудке утки ромбами. В брюшко кладем луковицу, чеснок, 1 разрезанный на половинки мандарин, половину лимона, ветку розмарина и лавровый лист. Кладем утку в жаровню грудкой вниз и вливаем 350 мл кипятка. Запекаем в центре духовки в течение 35 мин.

**3.** Выжимаем сок из половины лимона и 2 мандаринов. В большую кастрюлю кладем клюкву, добавляем мед и цитрусовые соки и доводим на сильном огне до кипения. Убавляем нагрев до среднего и готовим 3 мин. Постоянно перемешиваем и разминаем ягоды лопаткой.

**4.** Вынимаем форму, неплотно накрываем утку фольгой и оставляем на 20 мин. Убираем фольгу, утку переворачиваем грудкой вверх и покрываем клюквенной глазурью. Оставшиеся мандарины разрезаем на 4 части и раскладываем вокруг утки. Добавляем в форму розмарин и возвращаем в духовку. Уменьшаем нагрев до 180°C и продолжаем запекать еще 20 мин. Готовую утку выкладываем на блюдо и нарезаем на порции.

