

# О'КЕЙ

Цены  
действительны  
в Омске с 8 по 31  
декабря 2022 года

## Сказка

### за НОВОГОДНИМ СТОЛОМ



Вариант сервировки блюда после приготовления

ПРАЗДНИК  
ВМЕСТЕ  
С О'КЕЙ

1. Утенок Улыбино,  
потрошенный,  
замороженный, кг —  
289.00/239.99

2. Утятница Рухех,  
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 – 899.90/~~669.90~~
11. **Икра лососевая зернистая Нерка Путина 2022**, 100 г – 799.90/~~599.90~~
12. **Икра лососевая зернистая Горбуша Путина 2022**, 100 г – 849.90/~~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 – 219.00/169.99  
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 Омский бекон классика, 185 г – 166.99/99.99
6. Вырезка свиная Омский бекон, кг – 849.00/549.99  
Карпаччо из мяса птицы Ясная Горка, кг – 1349.99/869.99
7. Балык сырокопченный Дымов, нарезка, 70 г – 134.99/99.99  
Карбонад Трапезный, 300 г – 294.00/229.99  
Бекон, 290 г – 319.00/234.99
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 – 177.99/129.99
12. Сыр Пармезан Reggiano Castello, 3 мес., 32%, 150 г – 299.00/219.99
13. Оливки/Перчики/Патиссоны Вурёнка Club, 240 г\*\* – 329.00/239.99
14. Сыр Grassan, с голубой благородной плесенью, 50%, кг – 1349.00/999.99

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.

**-29%**

Язык говяжий  
для кулинарии СП,  
охлажденный, кг

999.00  
**699.99**

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.



**-16%**

~~649.00~~  
**539<sup>99</sup>**

Кролик, тушка, замороженная, 1 кг



**-27%**

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

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



**-21%**

~~849.00~~  
**639<sup>99</sup>**

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



**-32%**

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

Свинина рулька Мираторг, в маринаде, охлажденная, кг



**-23%**

~~379.99~~  
**289<sup>99</sup>**

Ребрышки свиные Сибарго, в маринаде, в пакете для запекания, охлажденные, кг



**-32%**

~~699.00~~  
**469<sup>99</sup>**

Стейк из мраморной говядины Вегас Black Angus Мираторг SKIN, охлажденный, 480 г



**-19%**

~~499.00~~  
**399<sup>99</sup>**

Свинина вырезка, охлажденная, кг



**-46%**

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

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



**-50%**

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

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



**-18%**

~~539.00~~  
**439.99**

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 луковицы
- 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

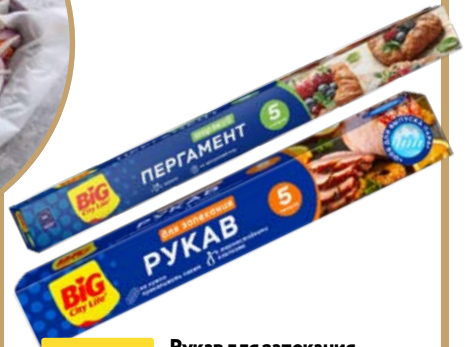
1. Разогреваем духовку до 220 °С. Противень застилаем бумагой для выпечки. Мелко режем 1 луковицу и 4 зубчика чеснока. Бекон, сельдерея и курагу нарезаем кубиками. В глубокой сковороде нагреваем 2 ст. л. оливкового масла и обжариваем бекон до золотистого цвета. Добавляем лук, чеснок и сельдерея и готовим 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 луковицы 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 продолжим 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.





**-20%**

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

Цыпленок в апельсиновом соусе  
Рококо, охлажденный, кг



**-22%**

~~519.00~~  
**399<sup>99</sup>**

Утка фаршированная яблоками  
Птичий Двор, охлажденная, кг



**-23%**

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

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



**-24%**

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

Цыпленок коришон в маринаде Птичий двор, охлажденный, кг



**-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, уточняйте 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.

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.



**МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ**

**-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



**МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ**

**-39%**

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

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



**МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ**

**-32%**

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

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



**МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ**

**-57%**

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

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



**МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ**

**-33%**

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

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



**МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ**

**-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**



**МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ**

**-31%**

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

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

**МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ**

**-20%**

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

**Соевый соус ОКЕЙ классический, 1 л**



**МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ**

**-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**

**Рулет 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 забори!



**-19%**

~~179.99~~  
**144.99**

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

Мука пшеничная Аладушкин, высший сорт, 2 кг



**-20%**

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

Масло сладко-сливочное Брест-Литовск, 72,5%, 180 г



**-25%**

~~53.99~~  
**39<sup>99</sup>**

Маргарин сливочный Хозяюшка, 60%, 200 г



**-30%**

~~9.99~~  
**6<sup>99</sup>**

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



**-25%**

~~7.99~~  
**5<sup>99</sup>**

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



**-40%**

~~189.99~~  
**113<sup>99</sup>**

Шоколад молочный/темный RED, 85г\*\*



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



**-28%**

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

**Багет О'КЕЙ,**  
250 г



**-21%**

~~229.00~~  
**179<sup>99</sup>**

**Торт Мирель Шоколадный**  
**Наполеон, 300 г**



**-20%**

~~57.99~~  
**45<sup>99</sup>**

**Пирог Курник,**  
100 г



**-31%**

~~58.49~~  
**39<sup>99</sup>**

**Торт Наполеон**  
**со сливочным**  
**кремом, 100 г**



**-21%**

~~57.49~~  
**44<sup>99</sup>**

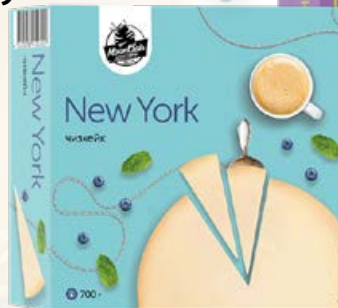
**Кекс Творожно-**  
**малиновый,**  
100 г

# Настроение праздника

**-30%**

Чизкейк Moon  
Clair New-York/  
шоколадный,  
700 г

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



**-27%**

Мороженое  
Магнат Double,  
310 г\*\*

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



**-30%**



Все  
мороженое  
Беларускі  
пламбір\*\*



**-36%**

Набор  
шоколадных  
конфет Merci,  
Ассорти, 400 г

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



**-38%**

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

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



**-34%**

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

~~274.00~~  
**179<sup>99</sup>**



\*\*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.  
Алтайцвет 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 Wapna bee,  
с ароматом гломбир, 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



**-30%**

244.00  
**169.99**

Клюква Polvit,  
300 г



**-26%**

88.99  
**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



**-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!



**-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: Société des Produits Nestlé S.A. (Швейцария).

O'KEY

с 10 ноября 2022  
по 11 января 2023



# КАЛЕНДАРЬ ЧУДЕС

Совершайте покупки,  
получайте чудеса  
и открывайте подарки!



Общий срок Акции: с 10.11.2022 по 31.01.2023. Период совершения покупок на сумму от 750 рублей с 10.11.2022 по 11.01.2023. Период выдачи призов с 01.12.2022 по 13.01.2023. Акция проводится для держателей карты O'KEY. Количество призов ограничено. Участие в Акции возможно после совершения покупки на сумму от 750 рублей (после учёта всех скидок и за исключением стоимости алкогольной продукции, табачных изделий, аксессуаров для курения, никотинсодержащей продукции, устройств для потребления никотинсодержащей продукции, подарочных карт и лотерейных билетов) или покупки товара-партнера и авторизация на сайте [www.okey-calendar.ru](http://www.okey-calendar.ru). Информация об организаторе Акции, правилах ее проведения, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения на сайте [www.okey-calendar.ru](http://www.okey-calendar.ru).



**-29%**

127.99  
**89.99**

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



**-50%**

На  
ТМ Monini\*\*

\*\*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.

**О'КЕЙ**

# ПЕРЕХОДИТЕ НА ЭЛЕКТРОННЫЙ ЧЕК

КАК БУМАЖНЫЙ,  
ТОЛЬКО УДОБНЕЕ

НЕ ПОТЕРЯЕТСЯ  
И НЕ ВЫЦВЕТЕТ

ВСЕ ГАРАНТИИ  
СОХРАНЯЮТСЯ

Имеет такую же юридическую силу

НЕ ВРЕДИТ  
ЭКОЛОГИИ

ЭКОНОМИТ БУМАГУ  
ДЛЯ ЧЕКОВ

Купить 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



любимые продукты  
от ИНДИЛАЙТ  
к праздничному столу



**ВКУСНО ВСЕГДА!**

**-20%**

На бренд  
Индилайт\*\*

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





**ПРОВЕРЕНО  
ВРЕМЕНЕМ**

**-41%**

~~379.00~~  
**219<sup>99</sup>**

Свинина копчено-вареная По-чешски, 350 г  
Колбаса сыровяленая Деликатес, кг — 1599.00/899.99



**-24%**

~~1729.00~~  
**1299<sup>99</sup>**

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)

**-31%**

**Рыбные бургеры, 500 г**

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

**-31%**

**Рыбные палочки, 250 г**

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

**-34%**

**Кальмар мясо, в панировке, 300 г**

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

**-33%**

**Рыбные порции из филе лососевых рыб, в панировке, 300 г**

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

**-33%**

**Наггетсы рыбные, в панировке, 350 г**

~~284.00~~  
**189<sup>99</sup>**

**-33%**

**Рыбные порции из филе тресковых рыб, в панировке, 300 г**

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

**-33%**

**Филе минтая, в панировке, 300 г**

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

**-34%**

**Рыбные порции из филе хека, в панировке, 300 г**

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

**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

**-42%**  
~~51.99~~  
**29.99**

Мороженое пломбир Филевский, брикет на вафлях, 80 г

ЭКО продукт

**МЕРИДИАН ЭКО**

**НЕРКА** Слабосоленая Ломтики 120г

**НЕРКА** Подкопченая Ломтики 120г

**-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!**

МЕРИДИАН ЭКО

**ЖАРЕНКИ** СЫТНО, СОЧНО-ВКУСНО ОЧЕНЬ!

**ЧЕБУРЕШКИ** с мясом

**САМСА** с мясом

**КОЛОБКИ** с мясом

**ЧЕБУРЕШКИ** с ветчиной и сыром

**-38%**  
**от -38%**

Полуфабрикаты Жаренки Морозко\*\*

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



**ВКУСНО!**



**СОЧНО!**



**БЫСТРО!**

**-48%**

134.99  
**69.99**

Наггетсы Chikon  
Хрустящие/С сыром/  
Классические, 300 г



**-55%**

519.00  
**229.99**

Пельмени Гордость Сибири/  
Фирменные Цезарь, 800 г  
Классика, 800 г — 519.00/239.99  
С говядиной и свиной,  
800 г — 629.00/289.99



**ПЕЛЬМЕНИ №1 В РОССИИ\***



**-37%**

354.00  
**219.99**

Пельмени Бигбули  
с мясом Горячая Штучка,  
900 г  
Бульмени с говядиной  
и свиной,  
900 г — 344.00/219.99



**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 1027739386949), РАЗМЕР ВЫБОРКИ: ДО 10 ТЫС. ДОМАШНИХ ХОЗЯЙСТВ РФ.

**Черкизово**  
PREMIUM

**А МНЕ ТАК ВКУУУУСНО!**



**-40%**

~~369.00~~  
**219<sup>99</sup>**

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



**-16%**

~~334.00~~  
**279<sup>99</sup>**

Сыр Parmesan Cheese  
Gallery, 32%, 175 г

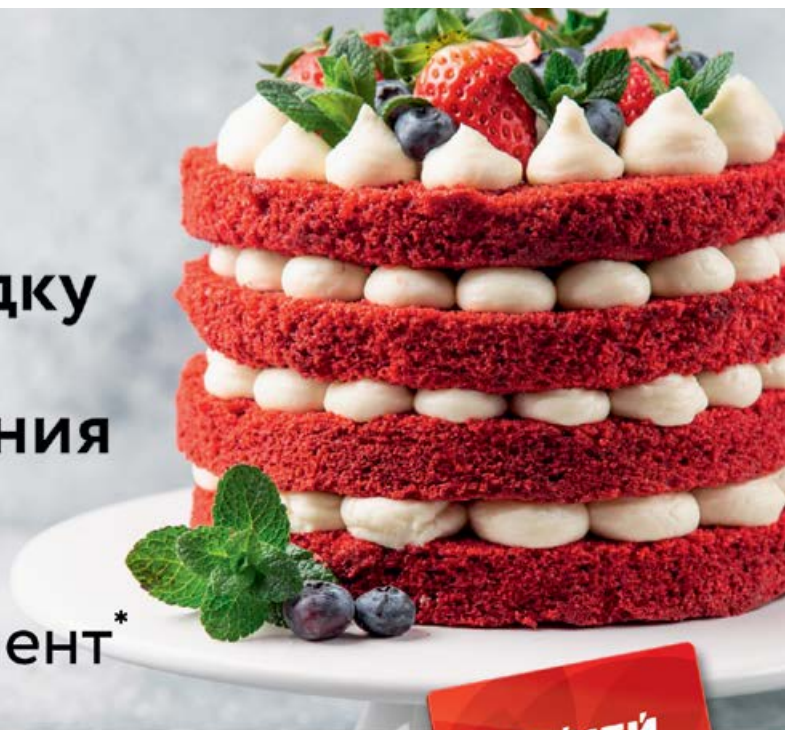
**JALO KERMA**  
ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ

**О'КЕЙ**



**Дарим скидку  
в честь  
Дня рождения**

**-20%** на весь  
ассортимент\*



**О'КЕЙ**

24 60 123456789

**КАРТА В МИР СВЕЖИХ ИДЕЙ!**

\*Скидка 20% в честь дня рождения предоставляется однократно при предъявлении карты О'КЕЙ в течении 15 дней (7 дней до, 7 дней после и в сам день рождения) и только при указании даты рождения при активации карты О'КЕЙ. 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 О'КЕЙ, 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

# ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ



**-36%**

~~244.00~~  
**154<sup>99</sup>**

Колбаса варено-копченая Сервелат Зернистый, 400 г



**-37%**

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

Сосиски Венские, 470 г



**-35%**

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

Колбаса вареная Докторская ГОСТ, 500 г



**-39%**

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

Колбаса полукопченая Шварцвальдская, 400 г



## ВКУСНЕЕ С ВЕЛКОМ

**-45%**

~~294.00~~  
**159<sup>99</sup>**

Бекон сырокопченый двойного копчения, нарезка, 200 г  
Ветчина из окорока, 500 г — ~~444.00~~/259.99



# О'КЕЙ

# ВСЕГДА С ТОБОЙ!



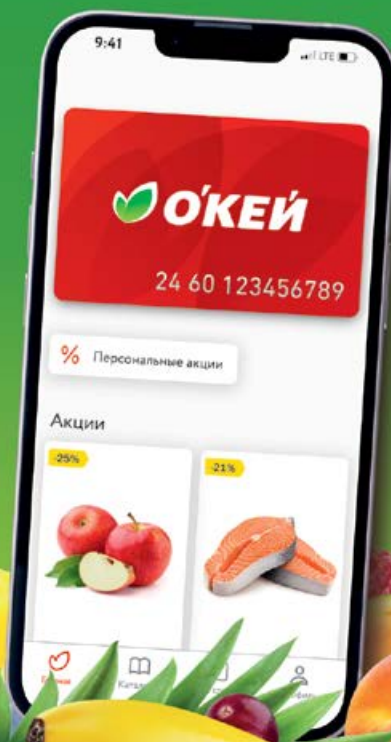
КАРТА О'КЕЙ  
ВСЕГДА  
ПОД РУКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ  
СКИДКИ  
И АКЦИИ



АНАЛИЗ  
РАСХОДОВ  
И СПИСОК  
ПОКУПОК



СКАЧАЙТЕ  
ПРИЛОЖЕНИЕ



# FRESCO®

## ГЛАВНЫЙ НАПИТОК ЗИМЫ



**-53%**

~~499.00~~  
**229.99**

Кофе растворимый  
Fresco, 100 г\*\*

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

LIBERTY YOGURT®  
PREBIOTIC

**L**  
**Y**

**-23%**

~~64.99~~  
**49.99**

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

ВЫХОДИТ  
ЗА РАМКИ  
ПРИВЫЧНОГО

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

# 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.

