

О'КЕЙ

Цены
действительны
в Оренбурге
с 8 по 31 декабря
2022 года

Сказка

за НОВОГОДНИМ СТОЛОМ



Вариант сервировки блюда после приготовления

ПРАЗДНИК
ВМЕСТЕ
С О'КЕЙ

1. Утка Озерка,
замороженная, кг* —
349.00/249.99

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

* Не более 15 кг в одни руки

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 – ~~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 Велкомовская Велком, нарезка, 150 г – ~~274.00~~/159.99
Миланская, нарезка, 150 г – ~~254.00~~/159.99
Брауншвейгская, нарезка, 150 г – ~~259.00~~/169.99
Ассорти сырокопченых колбас Шейка + Балык + Бекон, нарезка, 150 г – ~~289.00~~/169.99
6. Буженина Купеческая Дубки, кг – ~~959.00~~/619.99
Карбонад Купеческий Дубки, кг – ~~689.00~~/529.99
7. Колбаса сырокопченая Салиаи Итальянская Останкино, кг – ~~1199.00~~/629.99
Пресижи, в декоративных специях, кг – ~~1299.00~~/769.99
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. Сыр Бюш Coeur du Nord, молодой из козьего молока/ в паприке/в абрикосе, 45%, 130 г – ~~254.00~~/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 – ~~1429.00~~/999.99

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
для кулинарии СП,
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~~
499⁹⁹

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



-20%

~~464.00~~
369⁹⁹

Свинина карбонад,
Строгоновъ, для
запекания, в маринаде,
охлажденный, кг



-20%

~~689.00~~
549⁹⁹

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



-19%

~~459.00~~
369⁹⁹

Свинина вырезка,
охлажденная,
кг



-20%

~~249.99~~
199⁹⁹

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



-26%

~~819.00~~
599⁹⁹

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



-46%

~~139.99~~
74⁹⁹

Кетчуп Heinz, 320 г**
Соус, 230 г** –
149.99/84.99



-50%

~~2599.99~~
1299⁹⁹

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





-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 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 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.

-16%
~~299.99~~
249.99
 Голень индейки
 Пикантная с чесноком
 О'КЕЙ, охлажденная, 1 кг

-20%
~~629.00~~
499.99
 Гусь фаршированный
 яблоками Птичий Двор,
 охлажденный, кг

-24%
~~799.00~~
599.99
 Перепел, замороженный,
 1 кг

-20%
~~429.00~~
339.99
 Цыпленок-корнишон
 в маринаде Птичий Двор,
 охлажденный, 1 кг

-18%
~~269.00~~
219.99
 Крылышки утиные,
 в маринаде, со смородиной
 Птичий Двор, охлажденные, 1 кг

-20%
~~124.99~~
99.99
 Яйца перепелиные
 О'КЕЙ, 20 шт.

-34%
~~289.00~~
189.99
 Соус Barilla, 400 г**
 Песто, 190 г** —
 319.00/229.99

-35%
~~169.99~~
109.99
 Томаты
 протертые Мутти, 390 г
 Томатная паста Мутти,
 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~~
999⁹⁹

Форель радужная, стейк из замороженного сырья, охлажденный, кг

ПРИГОДИТСЯ



-39%

~~249.00~~
149⁹⁹

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



-31%

~~34.99~~
23⁹⁹

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



-42%

~~1209.00~~
699⁹⁹

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~~
729⁹⁹

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



МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ

-39%

~~999.00~~
599⁹⁹

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



МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ

-32%

~~459.00~~
309⁹⁹

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



МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ

-57%

~~1899.00~~
799⁹⁹

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



МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ

-33%

~~359.00~~
239⁹⁹

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



МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ

-32%

~~399.00~~
269⁹⁹

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~~
54⁹⁹

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

МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ

-20%

~~99.99~~
79⁹⁹

Соевый соус ОКЕЙ классический, 1 л



МОРОЖЕНЫЙ ПРОДУКТ

-41%

~~179.99~~
104⁹⁹

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 Искусение, 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 сушенный, 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!



-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~~
99⁹⁹

Мука пшеничная Аладушкин, высший сорт, 2 кг



-20%

~~162.99~~
129⁹⁹

Масло сладко-сливочное крестьянское Летний луг, 72,5%, 180 г



-20%

~~49.99~~
39⁹⁹

Маргарин сливочный Хозяюшка, 60%, 200 г



-30%

~~9.99~~
6⁹⁹

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



-25%

~~7.99~~
5⁹⁹

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



-40%

~~189.99~~
113⁹⁹

Шоколад молочный/темный RED, 85г**



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



-28%

~~34.99~~
24⁹⁹

Багет О'КЕЙ,
250 г



-20%

~~57.49~~
45⁹⁹

Пирог Курник,
100 г



-21%

~~57.49~~
44⁹⁹

Кекс Творожно-малиновый,
100 г



-31%

~~58.49~~
39⁹⁹

Торт Наполеон
со сливочным
кремом, 100 г



-21%

~~229.00~~
179⁹⁹

Торт Шоколадный
Наполеон Мирель, 300 г



-15%

~~474.00~~
399⁹⁹

Торт Малиновый рай,
590 г Смак



-25%

~~434.00~~
324⁹⁹

Торт Кристоб
коррекс, 450 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

-30%

Чизкейк Moon
Clair New-York/
шоколадный,
700 г

~~689.00~~
479⁹⁹



-27%

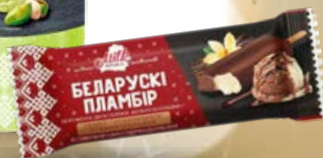
Мороженое
Магнат Double,
310 г**

~~549.00~~
399⁹⁹



-30%

Все
мороженое
Беларускі
пламбір**



-36%

Набор
шоколадных
конфет Merci,
Ассорти, 400 г

~~949.00~~
599⁹⁹



-38%

Сироп Barinoff,
0,25 л**
1л** –

~~259.00~~
159⁹⁹



-34%

Торт-мороженое
Венеция,
пломбир,
450 г**

~~274.00~~
179⁹⁹



**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~~



-25%

~~229.00~~
169.99

Клюква Polvit,
300 г



-16%

~~89.99~~
74.99

Молоко
пастеризованное
Молочная крепость,
3,4-6,0%, 900 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~~
299⁹⁹

Набор креманок Luminarc
 Свирл, 300 мл, 3 шт.



-30%

~~129.99~~
89⁹⁹

Крекер
 Любятово,
 150 г**



-14%

~~69.99~~
59⁹⁹

Сметана
 Простоквашино,
 10%, 300 г



-30%

~~128.99~~
89⁹⁹

Желатин Бакалея
 101, 50 г



-37%

~~142.99~~
89⁹⁹

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



-26%

~~1299.00~~
959⁹⁹

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
224⁹⁹

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



-18%

109.99
89⁹⁹

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



-19%

169.99
136⁹⁹

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



-25%

599.00
444⁹⁹

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



-22%

89.99
69⁹⁹

Мука блинная О'КЕЙ, 1 кг



-33%

8.99
5⁹⁹

Мед натуральный цветочный О'КЕЙ, 20 г



-21%

59.99
46⁹⁹

Какао-порошок для выпечки О'КЕЙ, 90 г



-22%

17.99
13⁹⁹

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



-23%

849.00
649⁹⁹

Икра лососевая зернистая О'КЕЙ, 100 г



-16%

299.99
249⁹⁹

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
199⁹⁹

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

-35%

На продукцию
ТМ Кинто**



-24%

197.49
149⁹⁹

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



-25%

На бренд
Вкусные
Консервы**



-34%

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

214.00
139⁹⁹



-20%

119.99
94⁹⁹

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



-38%

129.99
79⁹⁹

Горошек/
Кукуруза Bonduelle,
400/340 г



-20%

Артишоки резаные/
Томаты вяленые Selezione
Italiana, 280 г

259.00
204⁹⁹



**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).

— CHEESE —
GALLERY
selected collection



-20%

239.00
189.99

Сыр Parmesan Cheese
Gallery, гранулы, 32%,
100 г
Пармезан, 32%, 175 г –
369.00/309.99

-15%

224.99
189.99

Сыр Сливочный
Jalo Kerma, 50%,
220 г
Легкий, нарезка, 30%,
140 г – 179.99/151.99

**JALO
KERMA**

ДЛЯ
ВСЕЙ
СЕМЬИ



-29%

127.99
89.99

Майонез Оливковый/
Провансаль/
С перепелиным яйцом
Махеевъ, 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
TM Monini**

UNA SPREMITA DI OLIVE
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.



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.



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.



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.





Дарим скидку
в честь
Дня рождения

-20% на весь
ассортимент*



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



любимые продукты
от ИНДИЛАЙТ
к праздничному столу



ВКУСНО ВСЕГДА!

-20%

На бренд
Индилайт**

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

О'КЕЙс 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 совершения покупки товаров-партнеров с 10.11.2022 по 04.01.2023. Период выдачи призов с 01.12.2022 по 13.01.2023. Акция проводится для держателей карты О'КЕЙ. 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 авторизации на сайте 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.

**-24%**~~1729.00~~
1299⁹⁹Икра 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**VICI****-31%**Рыбные
бургеры,
500 г**-31%**Рыбные
палочки, 250 г
400 г — 173.99/119.99~~219.00~~
149⁹⁹~~219.00~~
149⁹⁹**-34%**~~289.00~~
189⁹⁹Кальмар мясо,
в панировке, 300 г**-33%**~~254.00~~
169⁹⁹Рыбные порции из филе
лососевых рыб, в панировке,
300 г**-33%**~~284.00~~
189⁹⁹Наггетсы рыбные,
в панировке, 350 г**-33%**~~269.00~~
179⁹⁹Рыбные порции из филе
тресковых рыб,
в панировке, 300 г**-33%**~~269.00~~
179⁹⁹Филе минтая,
в панировке, 300 г**-34%**~~289.00~~
189⁹⁹Рыбные порции из филе
хека, в панировке, 300 г

РЫБНЫЕ ПОРЦИИ С СЕМЕНАМИ НА ПОДУШКАХ ЦУКНИ С ГОРЧИЧНО — ЯБЛОЧНОЙ ПАСТОЙ

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

-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

СЫТНО, СОЧНО-
ВКУСНО ОЧЕНЬ!

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*



-36%

349.00
219.99

Пельмени Бульмени с
говядиной и свиной/
Бигбули с мясом Горячая
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 1027739366949), РАЗМЕР ВЫБОРКИ: ДО 10 ТЫС. ДОМАШНИХ ХОЗЯЙСТВ РФ.



ПЕРЕХОДИТЕ НА ЭЛЕКТРОННЫЙ ЧЕК

КАК БУМАЖНЫЙ,
ТОЛЬКО УДОБНЕЕ

НЕ ПОТЕРЯЕТСЯ
И НЕ ВЫЦВЕТЕТ

НЕ ВРЕДИТ
ЭКОЛОГИИ

ВСЕ ГАРАНТИИ
СОХРАНЯЮТСЯ

Имеет такую же юридическую силу

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

Черкизово
PREMIUM

А МНЕ ТАК ВКУУУУСНО!

-40%

~~369.00~~
219⁹⁹

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

ВЕЛКОМ

**ВКУСНЕЕ
С ВЕЛКОМ**

-44%

~~259.00~~
144⁹⁹

Бекон сырокопченный
двойного
копчения, нарезка,
200 г
Ветчина из
окорока, 500 г –
~~444.00/249.99~~



**ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ**

-36%

~~229.00~~
144⁹⁹

Сервелат Зернистый,
400 г

-50%

~~324.00~~
159⁹⁹

Сосиски Венские,
470 г

-38%

~~179.00~~
109⁹⁹

Сосиски Сливочные
ГОСТ, 330 г

-28%

~~224.00~~
159⁹⁹

Ветчина Великолукский
МК ГОСТ, 300 г

**ДЫМ
ДЫМЫЧ**

-40%

~~219.00~~
129⁹⁹

Колбаса вареная
Докторская особая,
400 г

-42%

~~259.00~~
149⁹⁹

Колбаса варено-
копченая
Сервелат, 350 г

-48%

~~389.00~~
199⁹⁹

Колбаса сыровяленая
Флоренция, 200 г

-30%

~~199.99~~
139⁹⁹

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	ДЛЯ ГЛАЗУРИ
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.

