



# О'КЕЙ

Каталог товаров  
в гипермаркете  
Иркутска

Цены действительны  
с 7 декабря 2023 года  
по 3 января 2024 года

## МОРОЗНЫЕ Узоры



Вариант сервировки блюда после приготовления

**ДОМА  
ВКУСНЕЕ!**

1. Утенок Улыбино,  
потрошенный, замороженный,  
кг – 379.00/299.99

2. Утятница Pyrex Essentials, овальная,  
стекло, 4 л – 1799.00/1199.99

[www.okmarket.ru](http://www.okmarket.ru)



НОВОГОДНИЙ  
СТОЛ ЗА  
**5**  
МИНУТ

219<sup>99</sup>

**-22%**  
**169<sup>99</sup>**

Скумбрия О'КЕЙ,  
холодного  
копчения/ горячего  
копчения, кусочки,  
маринованная,  
280 г



129<sup>99</sup>

**-50%**  
**64<sup>99</sup>**

Крабовое мясо/  
Крабовые палочки  
Путина, 200 г



449<sup>00</sup>

**-20%**  
**354<sup>99</sup>**

Краб Опилко, мясо,  
Новая Аляска, 130 г  
Камчатский краб, мясо,  
210 г — 989.00/789.99  
Мясо первой фаланги,  
250 г — 3149.00/2499.99



114<sup>99</sup>

**-26%**  
**84<sup>99</sup>**

Риет из горбуши  
и трески О'КЕЙ,  
с огурцами  
и зеленью/  
с соусом терияки/  
с чесноком, 100 г



592<sup>00</sup>

**-25%**  
**439<sup>99</sup>**

Нерка филе-кусок  
Меридиан слабосоленая,  
200 г

699<sup>00</sup>

**-25%**  
**519<sup>99</sup>**

Форель Меридиан,  
филе-кусок, слабо-  
соленая, апельсин/  
Том Ям/ базилик,  
200 г

187<sup>99</sup>

**-20%**  
**149<sup>99</sup>**

Палтус холодного  
копчения, 100 г

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.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА



649<sup>00</sup>

**-22%**  
**499<sup>99</sup>**

Икра лососевая зернистая, СВК, 100 г  
230 г — 1539.00/1199.99  
320 г — 2139.00/1649.99  
500 г — 3339.00/2599.99

699<sup>00</sup>

**-35%**  
**449<sup>99</sup>**

Икра лососевая зернистая О'КЕЙ, 100 г

519<sup>00</sup>

**-25%**  
**384<sup>99</sup>**

Горбуша Русское море, кусочки, холодного копчения/горячего копчения, 500 г

279<sup>00</sup>

**-35%**  
**179<sup>99</sup>**

Масляная рыба Балтийский берег, филе-ломтики, 100 г  
Холодного копчения, кусок, 200 г — 449.00/289.99

209<sup>00</sup>

**-20%**  
**229<sup>99</sup>**

Форель О'КЕЙ, слабосоленая, нарезка, 120 г  
Холодного копчения, ломтики, 120 г — 309.99/247.99

3499<sup>00</sup>

**-20%**  
**2779<sup>99</sup>**

Икра зернистая стерляди Стандарт РИД, 50 г  
100 г — 7059.00/5599.99

524<sup>00</sup>

**-25%**  
**389<sup>99</sup>**

Нерка филе-ломтики Меридиан, холодного копчения, 120 г  
слабосоленые, 120 г — 419.00/314.99

649<sup>00</sup>

**-25%**  
**484<sup>99</sup>**

Икра зернистая Камчатское море, 90 г  
100 г — 714.00/529.99  
230 г — 1569.00/1169.99  
320 г — 2177.00/1619.99  
500 г — 3389.00/2529.99

339<sup>00</sup>

**-30%**  
**234<sup>99</sup>**

Семга филе-ломтики, слабосоленая, 100 г

1249<sup>00</sup>

**-20%**  
**989<sup>99</sup>**

Икра лососевая зернистая Очень Путина, 170 г  
430 г — 3149.00/2499.99

2469<sup>00</sup>

**-20%**  
**1989<sup>99</sup>**

Форель филе-пласт Gustafsen, слабосоленая, 1000 г  
Холодного копчения, 1000 г — 2649.00/2099.99

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

379<sup>00</sup>

**-34%**  
**249<sup>99</sup>**

Оливки/Перчики с мягким сыром  
**BURENKA CLUB**, в масле, 240 г  
Перчик красный, 240 г — 359.00/**249.99**  
Перчик рыжий, 280 г — 399.00/**269.99**

74<sup>49</sup>

**-32%**  
**49<sup>99</sup>**

Паштет Name, 105 г\*\*  
С чесноком/красным перцем/укропом, 105 г — 64.99/**49.99**



179<sup>99</sup>

**-22%**  
**139<sup>99</sup>**

Сыр Эдам/  
Тильзитер/Гауда  
О'КЕЙ, 40/45%, 200 г  
Маасдам, 45%,  
200 г — 209.99/**159.99**



2249<sup>00</sup>

**-33%**  
**1449<sup>99</sup>**

Сыр Атон Бри,  
с белой плесенью,  
50-60%, кг

409<sup>00</sup>

**-24%**  
**309<sup>99</sup>**

Карбонад  
варено-копченый  
по-Егорьевски  
Егорьевская, 300 г

1499<sup>00</sup>

**-33%**  
**999<sup>99</sup>**

Колбаса  
сырокопченая  
Свиная Останкинская  
Останкино, кг



ООО «ОКЕЙ» 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.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА



264<sup>00</sup>

**-35%**

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

Колбаса сыро-  
вяленая Фуэт  
Егорьевская, 100 г  
С брусничной,  
100 г — 359.00/169.99  
С трюфелем,  
100 г — 299.00/169.99



132<sup>00</sup>

**-32%**

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

Джем Махеевъ, 300 г\*\*  
Малиновый,  
300 г — 173.49/109.99



229<sup>00</sup>

**-21%**

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

Сыр Camembert/  
Brie О'КЕЙ,  
50/60 г, 125 г



189<sup>99</sup>

**-26%**

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

Колбаса сыро-  
копченая  
Брауншвейгская  
О'КЕЙ, нарезка, 100 г  
Мадера,  
100 г — 149.99/109.99



229<sup>00</sup>

**-23%**

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

Мед натуральный липовый Башкирский, 250 г  
Натуральный, 250 г — 149.99/129.99  
400 г — 183.49/149.99



249<sup>00</sup>

**-39%**

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

Сыр Tilsiter Natura,  
нарезка, 45%, 150 г  
Сливочный, 45%,  
150 г — 204.00/149.99  
Легкий, 30%,  
300 г — 464.00/279.99



369<sup>00</sup>

**-21%**

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

Ядра фундука,  
натуральные, 300 г  
Ядра миндаля,  
300 г — 449.00/349.99



369<sup>00</sup>

**-21%**

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

Ядра грецкого ореха,  
натуральные, 300 г  
Ядра кешью,  
300 г — 299.00/239.99



2199<sup>00</sup>

**-27%**

**1599<sup>99</sup>**

Сыр Grana  
Schonfeld, 43%, кг  
Пармезан,  
6 мес., 45%, кг —  
2199.00/1449.99

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.  
\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



# Свинная рулька

в пивном маринаде  
с пряной глазурью

   
4 порции 2,5 ч

|                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| Свинная рулька (примерно 1,5 кг)   | 1 бутон гвоздики         |
| 1 л темного пива (пивного напитка) | 1 ч. л. сушеного чеснока |
| 100 мл соуса барбекю               | 1 ст. ложка соли         |
| 100 мл соуса терияки               | <b>Для украшения:</b>    |
| 1-2 звездочки бадьяна              | веточки                  |
| 1-2 горошины душистого перца       | розмарина                |
|                                    | <b>Для подачи:</b>       |
|                                    | корнишоны                |

Вариант сервировки блюда после приготовления

1. Положите свиную рульку в большую кастрюлю, посолите, добавьте душистый перец, гвоздику, бадьян и залейте пивом. При необходимости добавьте воды, чтобы свинина была полностью покрыта. Доведите на сильном огне до кипения и убавьте нагрев до слабого. Снимите пену, накройте крышкой и варите при слабом кипении в течение 2 часов.
2. Выньте рульку из кастрюли, дайте стечь жидкости и промокните бумажными полотенцами. Соедините сушеный чеснок с соусом барбекю и соусом терияки.
3. Разогрейте духовку до 180 °С. Противень или большую форму застелите бумагой для выпечки. Выложите мясо, со всех сторон смажьте смесью соусов. Запекайте в центре духовки в течение 15 мин. до образования румяной корочки.
4. Готовую рульку переложите на большую тарелку, украсьте веточками розмарина, звездочками бадьяна и мелко нарезанными корнишонами.

439<sup>00</sup>  
**-18%**  
**359<sup>99</sup>**

Свинина рулька  
Мираторг,  
охлажденная, кг

109<sup>92</sup>  
**-45%**  
**59<sup>99</sup>**

Пивной напиток АББЕ Брюн, ст/б, 6,5% 0,33 л Ж/б, 6,5%, 0,45 л — 119.99/79.99



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

118<sup>99</sup>  
**-32%**  
**79<sup>99</sup>**

Соус соевый  
Sen Soy, 220 мл\*\*  
320 г\*\* —  
176.99/139.99



1999<sup>00</sup>  
**-29%**  
**1399<sup>99</sup>**

Блюдо для запекания Pyrex Irresistible,  
с решеткой, 39x27см

**-20%**

Соусы ТМ Kuhne\*\*



37<sup>92</sup>  
**-36%**  
**23<sup>99</sup>**

Черный перец  
Айдиго, горошек,  
10 г



589<sup>00</sup>

**-15%**  
**499<sup>99</sup>**

Свиная вырезка,  
охлажденная, кг

479<sup>00</sup>

**-16%**  
**399<sup>99</sup>**

Свинина окорок в цитрусовом маринаде СИБАГРО, охлажденный, кг

999<sup>00</sup>

**-15%**  
**839<sup>99</sup>**

Язык говяжий,  
замороженный, кг

**-20%**

Стейк из мраморной говядины Бавет/Beef Black Angus Мираторг, охлажденный, 310/480 г

239<sup>00</sup>

**-24%**  
**179<sup>99</sup>**

Стейк из свиной шеи Алабама Мираторг, охлажденный, 300 г

669<sup>00</sup>

**-22%**  
**519<sup>99</sup>**

Свинина шея в маринаде Мираторг, охлажденная, кг

429<sup>00</sup>

**-20%**  
**339<sup>99</sup>**

Ребрышки свиные ВВQ СИБАГРО, в пакете для запекания, охлажденные, кг

839<sup>00</sup>

**-16%**  
**699<sup>99</sup>**

Кролик, тушка, замороженная, кг

127<sup>99</sup>

**-33%**  
**84<sup>99</sup>**

Кетчуп Heinz, 320 г\*\*

149<sup>00</sup>

**-43%**  
**84<sup>99</sup>**

Соус Heinz, 200 г\*\*

1999<sup>00</sup>

**-29%**  
**1399<sup>99</sup>**

Гриль чугунный Ember, со складной ручкой, 24 см

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

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



# Утка фаршированная яблоком и брусникой в имбирной глазури

4 порции 2,5 ч

- 1 целая утка
- 3-4 зеленых яблока
- 100 г замороженной брусники
- 100 мл соуса терияки
- 2 ст. л. меда
- сок половины лимона
- 50 мл растительного масла
- 2 звездочки бадьяна
- 2-3 см свежего корня имбиря
- соль
- молотый черный перец, паприка
- Для украшения:**
- 20 г брусники,
- 2-3 звездочки бадьяна,
- веточка розмарина,
- апельсин

1. Смешайте растительное масло с соком половины лимона, добавьте соль, перец и паприку. Натрите смесь утку внутри и снаружи и оставьте на 1 час мариноваться.
2. Яблоки разрежьте пополам, удалите сердечку, половинки нарежьте дольками толщиной 3 см. Разморозьте бруснику и соедините с яблоками. Добавьте бадьян и мед и тщательно перемешайте.
3. Наполните утку яблочной смесью. Сколите брюшко деревянными шпажками или зашейте кулинарной нитью. Поместите утку в пакет для запекания, крепко завяжите концы.
4. Разогрейте духовку до 180 °С, на средний уровень установите противень. Положите пакет с уткой на противень и запекайте в течение часа.
5. Натрите очищенный имбирь на мелкой терке и соедините с соусом терияки. Выньте противень, разрежьте сверху и широко раскройте пакет для запекания. Смажьте утку имбирной смесью и верните противень в духовку. Запекайте утку еще 15 мин. до образования румяной корочки.
6. Выложите утку на большую тарелку и украсьте дольками апельсина, брусникой, веточками розмарина и бадьяном.

Вариант сервировки блюда после приготовления

379<sup>00</sup>  
**-20%**  
**299<sup>99</sup>**

Утенок Улыбино, потрошенный, замороженный, кг



160<sup>00</sup>  
**-28%**  
**114<sup>99</sup>**

Масло подсолнечное Altero Golden, с добавлением оливкового, 810 мл



199<sup>00</sup>  
**-15%**  
**169<sup>99</sup>**



Брусника Polvit, 300 г



459<sup>00</sup>  
**-23%**  
**349<sup>99</sup>**

Мед натуральный Горный Берестов А.С., 500 г Липовый, 500 г — 709.00/499.99

184<sup>00</sup>  
**-45%**  
**99<sup>99</sup>**



Паприка Kotanyi, копченая, молотая, 50 г

149<sup>00</sup>  
**-33%**  
**99<sup>99</sup>**

Рукав для запекания Atmosphere Fresh Premium, 30 см x 3 м Фольга, алюминиевая, 29 см x 10 м — 299.00/209.99

ООО «ОКЕ» 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.

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





**1199<sup>00</sup>**  
**-20%**  
**949<sup>99</sup>**

Перепел, замороженный, кг

**439<sup>00</sup>**  
**-18%**  
**359<sup>99</sup>**

Стейк из голени индейки в маринаде Птичий Двор, охлажденный, кг

**579<sup>00</sup>**  
**-18%**  
**469<sup>99</sup>**

Утенок табака Птичий Двор, охлажденный, кг

**779<sup>00</sup>**  
**-19%**  
**629<sup>99</sup>**

Филе грудки утенка Улыбино, замороженное, кг

**939<sup>00</sup>**  
**-15%**  
**789<sup>99</sup>**

Гусь, замороженный, кг

**339<sup>00</sup>**  
**-15%**  
**284<sup>99</sup>**

Крыло утиное По-пекински Птичий Двор, охлажденное, кг

**599<sup>00</sup>**  
**-16%**  
**499<sup>99</sup>**

Цыпленок корнишон, замороженный, кг

**-20%**  
 Соль О'КЕЙ, 150/500/1000 г\*\*

**-20%**  
 Перец черный/красный О'КЕЙ, 10-50 г\*\*

**254<sup>00</sup>**  
**-13%**  
**219<sup>99</sup>**

Соус Барилла, 400 г\*\*  
 190/195 г\*\* — 364.00/269.99

**129<sup>99</sup>**  
**-15%**  
**109<sup>99</sup>**

Яйца перепелиные О'КЕЙ, 20 шт.

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.  
 \*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



# Стейк форели

на подушке из шпината  
с шафрановым соусом

 4 порции

 1 ч

500-600 г стейк форели  
свежемороженой  
300 мл сливок  
жирностью 20%  
600 г замороженного  
шпината  
1 стебель зеленого лука  
3 веточки свежего  
тимьяна

2 ст. л. оливкового масла  
сок половины лимона  
1 г тертого  
мускатного ореха  
соль  
смесь перцев  
приправа для рыбы  
**Для украшения:**  
бальзамический соус

1. Отделите от стеблей листочки 2 веточек тимьяна. Рыбу посолите, приправьте перцем и специями, добавьте листья тимьяна, сбрызните лимонным соком и смажьте 1 ст. ложкой оливкового масла. Оставьте мариноваться на 10-15 минут.
2. Разогрейте духовку до 180 °С. Противень или большую форму застелите бумагой для выпечки. Выложите стейки форели и запекайте на среднем уровне духовки в течение 10-15 мин. в зависимости от толщины стейка.
3. Нарежьте зеленый лук небольшими кусочками. В глубокой сковородке разогрейте оставшееся оливковое масло и потушите лук, 1 мин. Отожмите жидкость из замороженного шпината, выложите шпинат в сковородку к луку и готовьте 3 мин. Влейте 100 мл сливок, посолите, приправьте перцем и продолжайте готовить еще 2-3 мин., часто перемешивая.
4. Приготовьте соус. 200 мл сливок влейте в сотейник, посолите, приправьте мускатным орехом и нагревайте на медленном огне, помешивая, пока сливки не загустеют, примерно 5 мин.
5. Разложите в тарелки приготовленный шпинат, на него выложите рыбу, полейте соусом из сливок и украсьте бальзамическим соусом и оставшимся тимьяном.

Вариант сервировки: оригинальный

1199<sup>00</sup>

**-16%**

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



Стейк форели,  
свежемороженный,  
кг

1529<sup>00</sup>

**-21%**

**1199<sup>99</sup>**

Масло  
оливковое  
Extra Virgin/  
Pure Filippo  
Berio, 1 л



239<sup>99</sup>

**-12%**

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

139<sup>99</sup>

**-28%**

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

Шпинат  
О'КЕЙ,  
400 г



Сливки стерилизованные  
Домик в деревне, 20%,  
480 г

13<sup>99</sup>

**-28%**

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

Приправа для рыбы  
Добрый гном, 20 г  
Смесь перцев Спец,  
20 г — 29.99/19.99



249<sup>00</sup>

**-31%**

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

Бумага  
для выпекания  
Atmosphere  
Frenzo Prime,  
жиронепроницаемая,  
15 листов  
38 x 42 см  
Фольга  
алюминиевая,  
29 см x 10 м



ООО «ОКЕЙ» 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.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА



**1799<sup>00</sup>**  
**-44%**  
**999<sup>99</sup>**

Креветки королевские варено-мороженые, очищенные, с хвостом, кг

**459<sup>00</sup>**  
**-28%**  
**329<sup>99</sup>**

Креветки салатные варено-мороженые Vici, очищенные, 300+ 300 г  
Коктейльные, 200/300, 500 г — 749.00/549.99

**369<sup>00</sup>**  
**-26%**  
**269<sup>99</sup>**

Мидии в ракушках варено-мороженые Приорити Vici, в собственном соку, 500 г

**1499<sup>00</sup>**  
**-25%**  
**1119<sup>99</sup>**

Морской гребешок на створке с икрой Шифудо, замороженный, 1000 г

**549<sup>00</sup>**  
**-27%**  
**399<sup>99</sup>**

Тилапия филе ОКЕЙ, свежемороженое, 600 г

**1899<sup>00</sup>**  
**-57%**  
**799<sup>99</sup>**

Кrab камчатский варено-мороженый Новая Аляска, вторая фаланга в панцире, 150 г  
Кrab опилио, конечности, 400 г — 799.00/499.99

**-30%**  
на ТМ Кинто\*\*

**-33%**  
**59<sup>99</sup>**

Соус Астория, 200 г\*\*  
Кетчуп, 330 г\*\* — 89.99/54.99

**-20%**  
На ингредиенты для суши ОКЕЙ\*\*

**-25%**  
**74<sup>99</sup>**

Лапша Удон/Яичная/Соба ОКЕЙ, 300 г  
Фунгоза/рисовая, 200/300 г\*\* — 109.99/79.99

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.  
\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



# Тарталетки



24 порции 30 мин.

## Для мясных:

100 г мясной нарезки  
(бекон/грудинка/  
буженина/сало/  
балык)  
150 г тертого  
сыра  
100 г мелких  
шампиньонов  
300 г творожного  
сыра  
4 ст. л. сметаны

## Для рыбных:

100 г маслин  
без косточек  
100 г оливок  
без косточек  
1 ч. л. копченой  
(сладкой или острой)  
паприки  
креветки  
в рассоле и каперсы  
из расчета по 1 шт.  
на тарталетку

Для украшения: красная икра

## Мясные тарталетки

1. Нарезьте мясные деликатесы небольшими кусочками, а шампиньоны – кубиками. Сложите грибы и мясной микс в миску, добавьте 150 г творожного сыра и сметану, посолите и приправьте паприкой. Тщательно перемешайте.
2. Выложите в каждую тарталетку по 1 ст. л. начинки и посыпьте тертым сыром.
3. Разогрейте духовку до 180 °С, противень застелите бумагой для выпечки. Расставьте тарталетки и запекайте в центре духовки в течение 15 мин.

## Рыбные тарталетки

1. Мелко нарежьте маслины и оливки, сложите в миску, добавьте 150 г творожного сыра и тщательно перемешайте.
2. Выложите в тарталетки по 1 столовой ложке готовой начинки. Каждую тарталетку украсьте креветкой, каперсом и небольшим количеством красной икры. Расставьте на тарелке и сразу подавайте.

Вариант сервировки блюда после приготовления

104<sup>99</sup>  
**-23%**  
**79<sup>99</sup>**



Тарталетки О'КЕЙ, для салата, 12 шт., 48 г  
Икорные, 16 шт., 125 г – 115.99/89.99

**-24%**

Мясные  
деликатесы  
О'КЕЙ\*\*



169<sup>99</sup>

**-23%**

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

Оливки/  
Маслины О'КЕЙ,  
300/350 г\*\*



239<sup>99</sup>

**-25%**

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

Креветки  
О'КЕЙ,  
в рассоле,  
180 г

699<sup>99</sup>

**-25%**

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

Икра лососевая  
Горбуша,  
Путина 2023, 100 г  
Нерка/  
Кета, 100 г –  
899.90/669.99



119<sup>99</sup>

**-20%**

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

Сыр творожный  
О'КЕЙ, 200 г\*\*



29<sup>99</sup>

**-23%**

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

Паприка острая/  
сладкая О'КЕЙ,  
молотая, 25 г  
Копченая,  
25 г – 39.99/29.99

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.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА



# Салат новогодний

с хурмой

4 порции 1,5 ч



Вариант сервировки блюда после приготовления

- 1 упаковка смеси салатных листьев (например, аликанте)
- 1 куриная грудка
- 100 г помидоров черри
- 1 авокадо
- 1 спелая хурма
- 100 г сыра халлуми
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. растительного масла
- сок половины лимона
- 1 ч. л. зернистой горчицы
- 1 ст. л. меда
- ½ ч. л. винного уксуса
- ½ ч. л. сушеного орегано
- соль, молотый черный перец
- Для украшения:**  
соус бальзамический

- Соедините в миске растительное масло, лимонный сок, орегано, молотый черный перец и соль и перемешайте. Положите в смесь курицу, несколько раз переверните и оставьте на 20 мин.
- Разогрейте духовку до 180 °С. Заверните куриную грудку в фольгу, положите в жаростойкую форму и запекайте в течение 20 мин. Выньте из духовки и остудите, не снимая фольгу.
- Приготовьте заправку. Соедините оливковое масло, винный уксус, горчицу и мед и взбейте венчиком.
- Куриную грудку нарежьте поперек волокон тонкими ломтиками. Помидоры черри разрежьте пополам. Авокадо разрежьте вдоль, удалите косточку, снимите кожуру. Мякоть нарежьте ломтиками и сбрызните лимонным соком. Нарежьте хурму дольками, попутно удаляя косточки.
- Нарежьте халлуми ломтиками и выложите на разогретую сковородку-гриль. Жарьте сыр до образования отчетливых полосок, примерно по 2 мин. с каждой стороны.
- Выложите салатные листья в большой салатник. Добавьте курицу, халлуми, помидоры, авокадо и хурму, полейте заправкой и аккуратно перемешайте. Перед подачей украсьте бальзамическим соусом.

539<sup>00</sup>

**-16%**  
**449<sup>99</sup>**

Филе цыпленка, охлажденное, кг

**-25%**

Укусы/  
Соусы  
ТМ СП  
Мирный\*\*



209<sup>00</sup>

**-28%**  
**149<sup>99</sup>**

Сыр Халлуми  
Schonfeld,  
45%, 130 г

**-30%**



399<sup>00</sup>

**-27%**  
**289<sup>99</sup>**

Масло оливковое Los Tres Olivos, EV, 0,25 л, 0,5 л — 699.00/499.99

Горчица/Хрен/  
Приправы  
Махеев\*\*



499<sup>00</sup>

**-37%**  
**309<sup>99</sup>**

Соус бальзамический Классический Filippo Berio, 250 мл с черным трюфелем, 250 мл — 529.00/399.99



Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕИ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕИ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.  
\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.





89<sup>99</sup>  
**-20%**  
**71<sup>99</sup>**

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



149<sup>99</sup>  
**-20%**  
**119<sup>99</sup>**

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



79<sup>99</sup>  
**-20%**  
**63<sup>99</sup>**

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



129<sup>99</sup>  
**-20%**  
**103<sup>99</sup>**

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



67<sup>99</sup>  
**-20%**  
**53<sup>99</sup>**

**Салат Фаворит с языком, 100 г**  
 Состав: язык говяжий отварной, ветчина из мяса птицы, курица гриль, огурцы консервированные, шампиньоны консервированные, лук репчатый, чеснок, масло растительное, майонез.



82<sup>99</sup>  
**-20%**  
**65<sup>99</sup>**

**Салат из курицы с ананасом, 100 г**  
 Состав: курица гриль, ананас консервированный, капуста китайская, петрушка, майонез провансаль.

ООО «ОКЕ» 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 и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА





69<sup>99</sup>  
**-20%**  
**54<sup>99</sup>**

**Трубочки с сыром, 100 г**  
 Состав: ветчина, сыр твердый, яйцо вареное, чеснок, майонез, петрушка, перец белый молотый.



179<sup>99</sup>  
**-20%**  
**143<sup>99</sup>**

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



57<sup>99</sup>  
**-20%**  
**45<sup>99</sup>**

**Холодец по-домашнему, 100 г**  
 Состав: набор для студня, говядина, морковь, лук репчатый, чеснок, лавровый лист, соль, перец душистый горошек, желатин, кости.



129<sup>99</sup>  
**-20%**  
**103<sup>99</sup>**

**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.



83<sup>99</sup>  
**-15%**  
**70<sup>99</sup>**

**Стейк из индейки запеченный в средиземноморском маринаде, 100 г**  
 Состав: филе грудки индейки охлажденное, маринад средиземноморский (масло подсолнечное, соль, паприка, чеснок, розмарин, вино столовое сухое белое, перец красный, пряности), розмарин.



111<sup>99</sup>  
**-20%**  
**89<sup>49</sup>**

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

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.  
 \*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



# Штрудель

4 порции 2 ч



89<sup>99</sup>

**-22%**

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

Тесто слоеное О'КЕЙ,  
бездрожжевое, 500 г  
Сдобное, дрожжевое,  
800 г — 119.99/94.99



1 упаковка  
слоеного  
теста  
1 кг яблок  
1 яйцо  
50 г сливочного  
масла  
100 г панировочных  
сухарей  
100 г изюма

100 г орехов  
100 г сахара  
20 г специй  
для яблочного  
пирога  
**Для украшения:**  
2-3 ст. л. сахарной  
пудры  
**Для подачи:**  
мороженое

1. Предварительно разморозьте тесто согласно инструкции на упаковке. Сливочное масло заранее выньте из холодильника, чтобы оно согрелось до комнатной температуры.
2. Разрежьте каждое яблоко на четыре части, снимите кожуру, удалите семена. Мякоть нарежьте тонкими ломтиками. Соедините яблоки с изюмом и орехами, добавьте сахар и специи и перемешайте.
3. Разогрейте духовку до 180 °С. Противень застелите бумагой для выпечки.
4. Раскатайте тесто в тонкий прямоугольный пласт и смажьте мягким сливочным маслом, отступив до края примерно 2,5 см. Половину поверхности теста посыпьте панировочными сухарями. Распределите на них яблочную начинку и снова посыпьте сухарями.
5. Начиная со стороны с начинкой, сверните тесто в плотный рулет. Крепко защипните края. Аккуратно перенесите рулет на противень и смажьте взбитым яйцом. Выпекайте на среднем уровне духовки в течение 30-35 мин.
6. Теплый штрудель посыпьте через ситечко сахарной пудрой, нарежьте на порции и подавайте с шариком мороженого.

Вариант сервировки блюда пригодно для выемки

324<sup>00</sup>

**-25%**

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

Мороженое пломбир О'КЕЙ, Яблочный штрудель/Кленовый грильяж, 12/14%, 400 г

199<sup>00</sup>

**-25%**

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

Масло сливочное Фермерская коллекция, 82,5%, 180 г

125<sup>00</sup>

**-20%**

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

Изюм светлый О'КЕЙ, 150 г

34<sup>00</sup>

**-28%**

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

Приправа для яблочного штруделя и шарлотки О'КЕЙ, 20 г



**-14%**

Орехи жареные О'КЕЙ\*\*



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.

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



34<sup>99</sup>

**-20%**

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

Батон Семейный,  
300 г

65<sup>99</sup>

**-20%**

**52<sup>49</sup>**

Кекс Творожно-малиновый, 100 г

309<sup>99</sup>

**-15%**

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

Торт бисквитный Сникерерро Францфуд, 500 г

729<sup>00</sup>

**-20%**

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

Торт Бельгийский шоколад Migel, 750 г

59<sup>99</sup>

**-23%**

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

Пирог Курник, 100 г

62<sup>99</sup>

**-20%**

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

Торт Наполеон, 100 г

949<sup>00</sup>

**-28%**

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

Набор конфет Ассорти Merci, 400 г

109<sup>99</sup>

**-36%**

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

Соль йодированная морская 4Life, 1 кг\*\*  
Мелкая, 250 г – 97.49/69.99

**-26%**

Мука блинная/Смеси мучные Аладушкин, 0,35 – 1 кг\*\*

192<sup>99</sup>

**-22%**

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

Приправы Knorr, 24-60 г\*\*

**-21%**

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

**-40%**

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

Майонез Провансаль Heinz, 67%, 300 г  
500 г – 289.00/149.99

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». Он-лайн товары узнавайте в магазинах.  
\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



# Настроение праздника

179<sup>00</sup>

**-30%**  
**124<sup>99</sup>**

Шоколад Merci,  
100/112г\*\*  
Плитка, 100г\*\* –  
209.00/139.99



509<sup>00</sup>

**-41%**  
**299<sup>99</sup>**

Сироп Barinoff, 1 л\*\*  
250 мл\*\* – 199.99/169.99



299<sup>00</sup>

**-26%**  
**219<sup>99</sup>**

Мороженое  
пломбир Талосто,  
лесные ягоды/  
черника, 450 г



569<sup>00</sup>

**-29%**  
**399<sup>99</sup>**

Мороженое  
Snickers/  
Mars/M&M's,  
460мл/295 г



489<sup>00</sup>

**-42%**  
**279<sup>99</sup>**

Мороженое пломбир Монарх, 460 г\*\*



584<sup>00</sup>

**-31%**  
**399<sup>99</sup>**

Мороженое  
Магнат Double,  
соленая карамель,  
310 г



269<sup>00</sup>

**-29%**  
**189<sup>99</sup>**

Торт-мороженое пломбир  
Венеция,  
ваниль/шоколад, 450 г  
Манго,  
450 г – 299.00/189.99



**-20%**

Мука  
О'КЕЙ\*\*



ООО «ОКЕЙ» 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.

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



~~899<sup>00</sup>~~  
**-31%**  
**619<sup>99</sup>**

Набор чайный Ahmad Tea Чайное Ассорти, 90 пакетиков



~~389<sup>00</sup>~~  
**-30%**  
**269<sup>99</sup>**

Кружка Nature, 400 мл  
 Home, 430 мл – 399.00/279.99  
 Winter Mug, с подвеской, 600 мл – 599.00/399.99



~~139<sup>99</sup>~~  
**-28%**  
**99<sup>99</sup>**

Чай черный Richard Royal Tea Assortment, 9 пакетиков

~~156<sup>99</sup>~~  
**-36%**  
**99<sup>99</sup>**

Чай черный Curtis Sunny lemon, 20 пирамидок



~~119<sup>99</sup>~~  
**-41%**  
**69<sup>99</sup>**

Шоколад Россия-Щедрая Душа!, 82/85 г\*\*



~~129<sup>00</sup>~~  
**-22%**  
**99<sup>99</sup>**

Сахар-рафинад Русский, 1 кг



~~129<sup>99</sup>~~  
**-23%**  
**99<sup>99</sup>**

Какао-порошок Российский Россия-Щедрая Душа!, 100 г



~~49<sup>99</sup>~~  
**-40%**  
**29<sup>99</sup>**

Приправа для глинтвейна Айдиго, 7 г  
 Корица молотая, 20г – 37.99/19.99



~~131<sup>99</sup>~~  
**-46%**  
**69<sup>99</sup>**

Горошек зеленый/Кукуруза консервированная Heinz, 400/340 г



~~79<sup>99</sup>~~  
**-25%**  
**59<sup>99</sup>**

Майонез О'КЕЙ, 400 мл\*\*  
 700 мл\*\* – 139.99/99.99



~~79<sup>99</sup>~~  
**-12%**  
**69<sup>99</sup>**

Молоко пастеризованное КрасМол, 2,5%, 930 мл



~~99<sup>99</sup>~~  
**2 по 1 цене**  
**49<sup>99\*</sup>**

Макаронные изделия Aida, 400-500 г\*\*  
 Гнезда, 250 г\*\* – 119.99/59.99\*



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

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.  
 \*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



# Мусс

## ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ



4 порции 2,5 ч

300 г лосося  
холодного копчения  
400 г сметаны  
1,5 ч. л. желатина  
2 ст. л. лимонного сока

розовый перец  
соль  
**Для украшения:**  
каперсы и укроп  
крекеры для подачи

1. Всыпьте желатин в небольшой ковшик, влейте 4 ст. л. холодной воды и оставьте на 10 мин. разбухать. Нагрейте на медленном огне, постоянно перемешивая и не доводя до кипения, пока желатин полностью не растворится.
2. Нарежьте рыбу небольшими кусочками, попутно удаляя косточки. Положите в чашу блендера, добавьте лимонный сок и сметану и измельчите.
3. Не выключая блендер, влейте в чашу желатиновую массу и продолжайте взбивать до полной однородности. Разложите мусс по креманкам, накройте пленкой и уберите в холодильник минимум на 2 ч.
4. Перед подачей украсьте мусс листочками укропа и каперсами и подавайте с крекерами.



559<sup>00</sup>

**-32%**  
**379<sup>99</sup>**

Набор салатников Atmosphere of art Wonder, стекло, 2 шт.

Вариант сервировки: авторский вариант



269<sup>00</sup>

**-33%**  
**179<sup>99</sup>**

Огурчики По-берлински/  
Корнишоны По-французски/  
Ассорти Дядя Ваня, 680 г\*\*



73<sup>99</sup>

**-18%**  
**59<sup>99</sup>**

Сметана из Березовки, 15%, 300 г



**-25%**

Скидка на бренд Вкусные Консервы\*\*



81<sup>49</sup>

**-26%**  
**59<sup>99</sup>**

Крекер TUC, 100 г\*\*



**-14%**

Пищевые добавки Dr. Bakers\*\*



729<sup>00</sup>

**-24%**  
**549<sup>99</sup>**

Тунец Шифудо, филе без кожи, свежемороженый, 500 г



1129<sup>00</sup>

**-29%**  
**799<sup>99</sup>**

Форель слабосоленая Русское море, филе-кусочек, 300 г  
Семга холодного копчения, 300 г — 1549.00/1089.99

ООО «ОКЕИ» 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.

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





**-33%**  
**49<sup>99</sup>**

Макароны  
Макфа Спагетти,  
450 г  
450 г\*\* —  
72.49/49.99



## ПРАЗДНИЧНАЯ ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ



2 порции

|                      |           |                             |          |
|----------------------|-----------|-----------------------------|----------|
| Спагетти МАКФА.....  | 200 г     | Соль.....                   | по вкусу |
| Креветки.....        | 300 г     | Перец чили.....             | по вкусу |
| Вяленые томаты.....  | 2 шт      | Перец черный (молотый)..... | по вкусу |
| Чеснок.....          | 2 зубчика | Лимон.....                  | ½ шт.    |
| Масло сливочное..... | 20 г      | Свежий шпинат.....          | по вкусу |
| Масло оливковое..... | 30 мл     | Каперсы.....                | по вкусу |



- Отварить спагетти в подсоленной воде 7 минут, откинуть на дуршлаг. Сохранить немного воды от спагетти для соуса (1-2 ст.л.).
- Креветки очистить от панциря, оставив только хвостик. Чеснок мелко нарубить. Вяленые томаты нарезать мелкими брусочками, шпинат нарезать крупными полосками, несколько листиков отложить для украшения. Чили очистить от семян, нарезать небольшими полукольцами.
- В глубокую сковороду влить оливковое масло, добавить сливочное масло, чеснок, чили, вяленые томаты, обжаривать 1-2 минуты, добавить креветки, посолить по вкусу, через 1-2 минуты добавить шпинат, щепотку цедры лимона и выжатый сок лимона, 1 -2 ст.л. воды из под макарон, перемешать.
- Добавить спагетти, перемешать и прогреть 1-2 минуты. Разложить пасту по тарелкам, украсить каперсами и зеленью, по вкусу приправить черным свежемолотым перцем.



**makfa.ru**

Больше рецептов

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



# Праздничный калейдоскоп



899<sup>99</sup>

**-38%**

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

Римская свеча Лед и  
пламя/ Город огней,  
8/10 зарядов



249<sup>99</sup>

**-40%**

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

Петарды Шухер, терочные,  
фитильные  
Наземный фейерверк Дикие  
пчёлы — 299.99/179.99

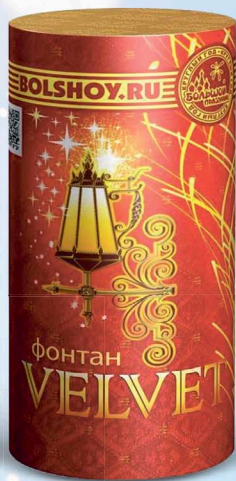


ООО «ОКЕИ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор 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.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА





1099<sup>99</sup>

**-40%**  
**649<sup>99</sup>**

Фонтан Вельвет/  
Снеговик

2499<sup>99</sup>

**-40%**  
**1499<sup>99</sup>**

Салют Барокко,  
19 залпов



2699<sup>99</sup>

**-40%**  
**1599<sup>99</sup>**

Салют  
Вьюжный,  
25 залпов

2699<sup>99</sup>

**-40%**  
**1599<sup>99</sup>**

Салют Рябина  
красная, 25 залпов

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.  
\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



**БАВАРУШКА**

339<sup>00</sup>  
**-35%**  
**219<sup>99</sup>**

Колбаса варено-копченая Сервелат Филейбургский, с филе сочного окорока, 350 г  
Салами Зернистая, 350 г — 319.00/199.99

477<sup>00</sup>  
**-30%**  
**329<sup>99</sup>**

Сосиски Филейбургские со сливочным маслом, 600 г

«БАВАРУШКА» ИЗ «СТАРОДВОРЬ» — ЗВУЧИТ ВКУСНО!

**Вязанка**

784<sup>00</sup>  
**-33%**  
**519<sup>99</sup>**

Колбаса варено-копченая Сервелат Столичный, кг

**СТАРОДВОРЬ**

229<sup>00</sup>  
**-25%**  
**169<sup>99</sup>**

Колбаса варено-копченая Сервелат Кремлевский Стародворские колбасы, 350 г

**Вязанка**

259<sup>00</sup>  
**-36%**  
**164<sup>99</sup>**

Колбаса вареная Сливушка, 375 г

**ЖИВИ ЯДРЕНО!**

259<sup>00</sup>  
**-32%**  
**174<sup>99</sup>**

Сосиски Классические Ядрена Копоть, 420 г  
С сыром, 420 г  
279.00/189.99

ЖИВИ ЯДРЕНО! ПОКУПАЙ «ЯДРЕНО КОПОТЬ», РЕГИСТРИРУЙ ЧЕКИ НА **ЖИВИ-ЯДРЕНО.РФ** И ВЫИГРЫВАЙ ЯДРЕННЫЕ ПРИЗЫ ОБЩИЙ ПРИЗОВОЙ ФОНД БОЛЕЕ **4 000 000 ₺**

**ВЕЛКОМ**

**ВЫБИРАЙ НАСТОЯЩЕЕ!**  
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

279<sup>00</sup>  
**-28%**  
**199<sup>99</sup>**

Бекон сырокопченый Двойного копчения, нарезка, 200 г

454<sup>00</sup>  
**-20%**  
**359<sup>99</sup>**

Грудинка варено-копченая Домашняя, 350 г

499<sup>00</sup>  
**-29%**  
**349<sup>99</sup>**

Колбаса сырокопченая Кальяри, 235 г

369<sup>00</sup>  
**-21%**  
**289<sup>99</sup>**

Колбаса вареная Докторская, 500 г

Из отборного мяса и специй

**РЕМИТ**  
ПОТОМУ ЧТО ВКУСНО!

1499<sup>00</sup>  
**-26%**  
**1099<sup>99</sup>**

Колбаса варено-копченая Сервелат Коньячный, кг

384<sup>00</sup>  
**-21%**  
**299<sup>99</sup>**

Грудинка сырокопченая, кг

399<sup>00</sup>  
**-27%**  
**289<sup>99</sup>**

Колбаса вареная Докторская, 320 г

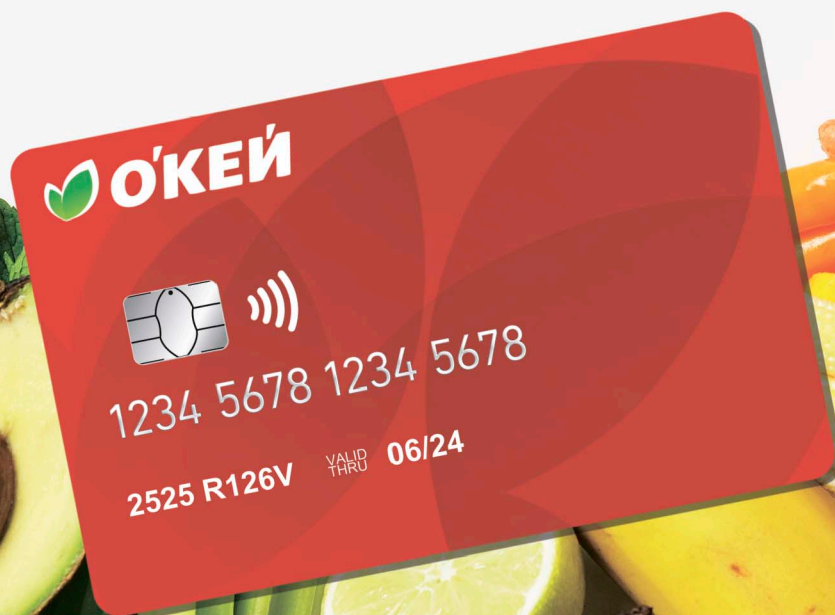
284<sup>00</sup>  
**-26%**  
**209<sup>99</sup>**

Холодец из свинины и говядины, 400 г

**ХОЛОДЕЦ**  
ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ  
В БУЛЬОНЕ!



**СКИДКА ДО 5%**  
**НА ВЕСЬ ЧЕК!**



**O'KEY**

**росбанк**

ОФОРМИТЕ СЕЙЧАС

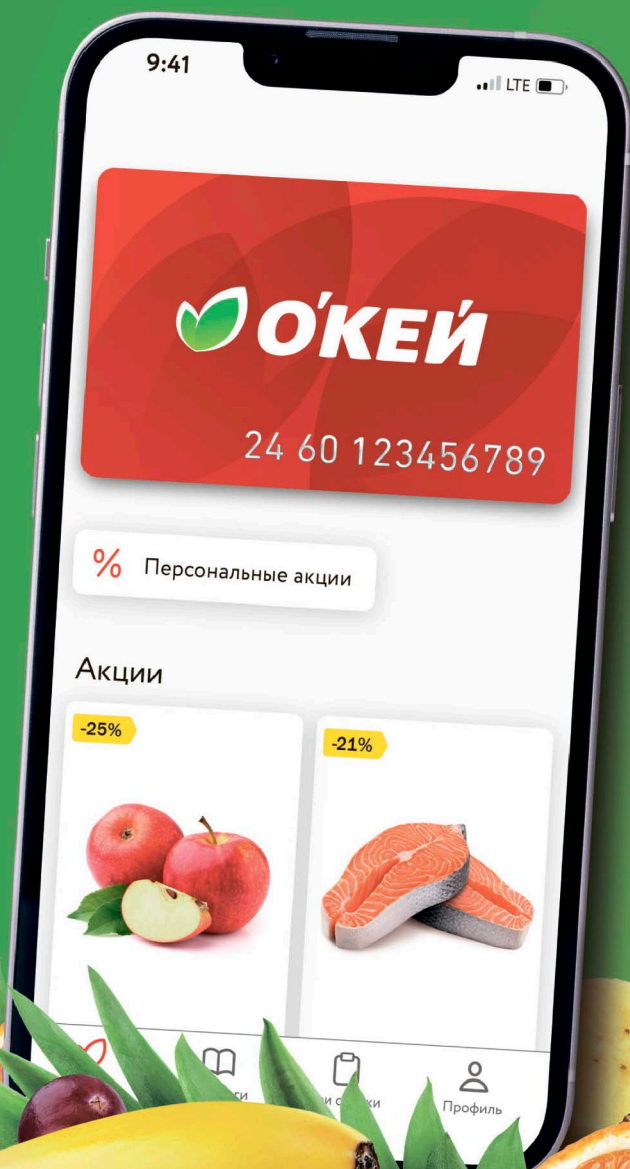


Скидка 5% предоставляется при оплате картой O'KEY-Росбанк во всех магазинах O'KEY на полную сумму чека от 10000 до 15000 руб., скидка 3% на полную сумму чека от 1500 до 10000 руб. Скидки на табачные изделия, аксессуары для курения, никотинсодержащую продукцию, устройства для потребления никотинсодержащей продукции, лотерейные билеты, подарочные карты не предоставляются. Кешбэк 1% начисляется на все остальные покупки за исключением покупок, совершенных в магазинах сети O'KEY и других продуктовых магазинах и супермаркетов; операций, входящих в список исключений (полный список на сайте [rosbank.ru](http://rosbank.ru)). Максимальная сумма кешбэка 3000 руб. в месяц. Ежемесячная комиссия за обслуживание - 0 руб. при выполнении одного из условий: среднемесячный остаток на счетах от 100 000 руб., объем транзакций более 15000 руб. в месяц, поступление на счета денежных средств более 20 000 руб. в месяц, иначе стоимость обслуживания 99 руб. в месяц. Условия действительны на 01.04.2023. Актуальные условия размещены на сайте [okey.rosbank.ru](http://okey.rosbank.ru). ПАО РОСБАНК. Реклама.





# ВСЕГДА С ТОБОЙ!



КАРТА O'KEY  
ВСЕГДА  
ПОД РУКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ  
СКИДКИ  
И АКЦИИ



АНАЛИЗ РАСХОДОВ  
И СПИСОК  
ПОКУПОК

## СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ







СОУС ДЛЯ ДАМПЛИНГОВ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Бекон 80 г
- Лук репчатый 1/6 шт
- Соус для курицы 2 ст.л.
- Сладко-острая перцовая паста 2 ст.л.

**РЕЦЕПТ:**

- На небольшой сковороде обжарьте мелко нарезанный лук и кусочки бекона.
- Добавьте к обжаренному луку и бекону оба соуса. Подогрейте все вместе.
- Дамплинги поджарьте на сковороде.

Дамплинги Bibigo, 350-385 г\*\*  
С креветкой, 385 г – 449.00/259.99



ИЩИТЕ ДАМПЛИНГИ «БИБИГО» В ОТДЕЛЕ ЗАМОРОЗКИ!



КАК ВКУСНО ПОЖАРИТЬ ДАМПЛИНГИ

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



329.00  
**-48%**  
**169.99**

Пельмени Caesar, 700 г\*\*

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



249.00  
**-25%**  
**184.99**

Палочки крабовые  
Королевский краб  
Русское море, 250 г

194.99  
**-25%**  
**144.99**

Сельдь Оригинал  
Санта Бремор,  
филе слабосо-  
ленное, в масле,  
250 г

317.00  
**-33%**  
**229.99**

Сельдь отборная/с  
пряностями Матиас  
XXL Санта Бремор,  
филе-кусочки,  
в масле, 400 г



689.00  
**-20%**  
**549.99**

Икра лососевая  
Кета Путина,  
100 г  
Зернистая  
ГОСТ, 140 г –  
1019.00/814.99



www.putina.org

реклама



25 лет вместе с вами  
**МАКХЕЕВЪ**  
майонез  
ГОСТ 31761-2012  
ОЛИВКОВЫЙ

25 лет вместе с вами  
**МАКХЕЕВЪ**  
майонез  
ГОСТ 31761-2012  
ПРОВАНСАЛЬ

25 лет вместе с вами  
**МАКХЕЕВЪ**  
майонез  
ГОСТ 31761-2012  
С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

162<sup>99</sup>  
**-27%**  
**119<sup>99</sup>**

Майонез Провансаль/  
Оливковый/С перепелиным яйцом  
Макеев, 50,5%, 630 г

# Черкизово

## КОСМИЧЕСКИ ВКУСНО!

|   |   |  |                                     |
|---|---|--|-------------------------------------|
| 334 <sup>00</sup>                       | 149 <sup>99</sup>   | 379 <sup>00</sup>                      | 1229 <sup>00</sup>                  |
| <b>-22%</b>                             | <b>-33%</b>   | <b>-34%</b>                            | <b>-23%</b>                         |
| <b>259<sup>99</sup></b>                 | <b>99<sup>99</sup></b>                                    | <b>249<sup>99</sup></b>                | <b>939<sup>99</sup></b>             |
| Колбаса сырокопченая Богородская, 300 г | Колбаса сырокопченая Сервелетти + Прошутто, нарезка, 85 г | Колбаса сырокопченая Сервелетти, 250 г | Колбаса сырокопченая Сервелетти, кг |

**РЕКЛАМА**  
ООО «ТД Черкизово»

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

# Горячая штучка

179<sup>99</sup>  
**-44%**  
**99<sup>99</sup>**

Круггетсы Сочные/С сырным соусом Горячая Штучка, 250 г

Круггетсы Сочные/С сырным соусом Горячая Штучка, 250 г

Круггетсы Сочные/С сырным соусом Горячая Штучка, 250 г

**ПРОКАЧИВАЕТ КАК НАДО!**

# О'КАРТА

**20%**

**О'КЕЙ**  
24 60 123456789

**СКИДКА В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ\***

Подробности на странице [www.okmarket.ru/customers/loyalty-card/](http://www.okmarket.ru/customers/loyalty-card/)  
\*Скидка 20% в ваш День рождения предоставляется однократно при предъявлении О'КАРТЫ в течение 15 дней и только при указании даты рождения при активации О'КАРТЫ. 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 сумма чека составляет более 15 000 рублей, максимальный размер скидки в День рождения, предусмотренной настоящим пунктом, составляет не более 3 000 рублей. В случае, если стоимость товара с учетом скидки ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством цены.



**ЧЕСТНОЕ КОРОВЬЕ**

ТИЛЬЗИТЕР  
ГОЛЛАНДСКИЙ  
РОССИЙСКИЙ

**-35%**  
**129<sup>99</sup>**

Сыр Тильзитер/  
Голландский/  
Российский Честное  
Корова, 45/50%, 200 г

**100 %**  
ИЗ НАТУРАЛЬНОГО  
И СВЕЖЕГО  
МОЛОКА

**ЧЕСТНЫЙ СЫР  
ПО ЧЕСТНОЙ ЦЕНЕ**

**CHEESE GALLERY**  
selected collection

**УДОВОЛЬСТВИЕ  
НА ЛЮБОЙ ВКУС**

Сыр ПАРМЕЗАН французский  
Сыр ПАРМЕЗАН русский  
Сыр ПАРМЕЗАН швейцарский

**-19%**  
**179<sup>99</sup>**

Сыр Parmesan Cheese Gallery, хлопья,  
32%, 100 г  
Кусок, 32%, 175 г – 344.00/269.99

**Dolce GRANTO**  
ПАРМЕЗАН тертый  
ПАРМЕЗАН в лепестках  
ПАРМЕЗАН листовой

**Dolce DELUX**  
ПАРМЕЗАН

**-31%**  
**199<sup>99</sup>**

Сыр Dolce Parmesan, тертый, 40%, 150 г  
Dolce Granto, тертый в лепестках, 40%, 150 г – 339.00/199.99  
Dolce Granto, 40%, 200 г – 409.00/279.99  
Dolce Delux, 34%, 200 г – 399.00/259.99

**ТАК НАЧИНАЕТСЯ  
ХОРОШИЙ ДЕНЬ!**

НОВАЯ УПАКОВКА  
Белебеевский  
БЕЛЕБЕЕВСКИЙ  
НОВИНКА  
ЙОГУРТОВЫЙ ЛЕГКИЙ

**-34%**  
**149<sup>99</sup>**

Сыр Белебеевский, 190 г\*\*

**ВСТРЕЧАЙТЕ НОВЫЙ ГОД  
С БРЕНДОМ БЕЛЕБЕЕВСКИЙ**

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



## БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И СИРТАКИ «СЛИВОЧНЫЙ»



 15 минут

 1 порция

Багет.....90 г  
Сливочное масло.....10 г  
Слабосоленый лосось.....80 г  
Помидоры Черри.....4 г  
Сиртаки «Сливочный».....5 г  
Черный перец.....1/2 г



~~198<sup>99</sup>~~  
**-19%**  
**159<sup>99</sup>**

**Сыр рассольный  
Сливочный Сиртаки,  
200 г**

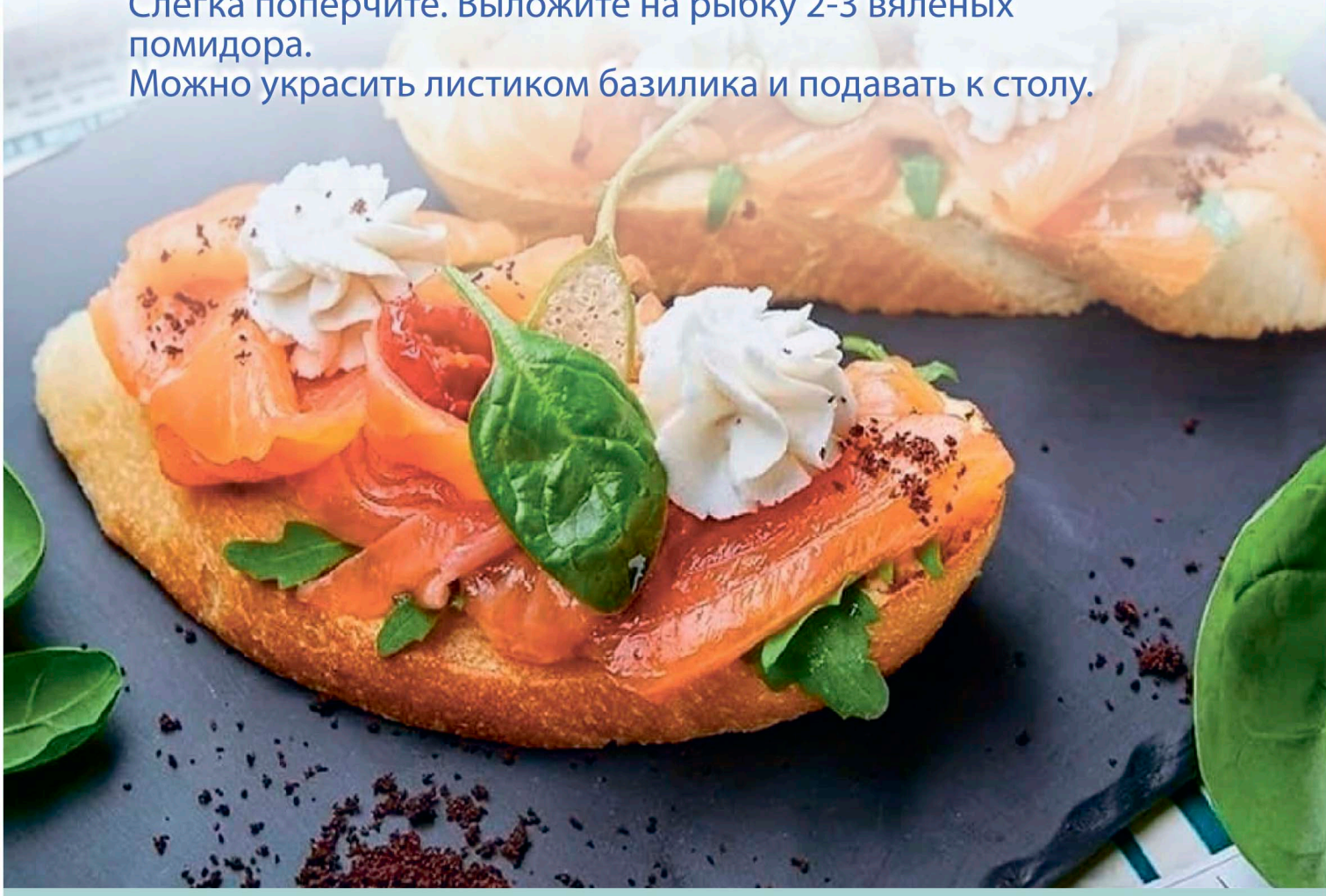
Подсушите ломтик багета на сливочном масле,  
до золотистого цвета.

Выложите на ломтик Сиртаки «Сливочный».

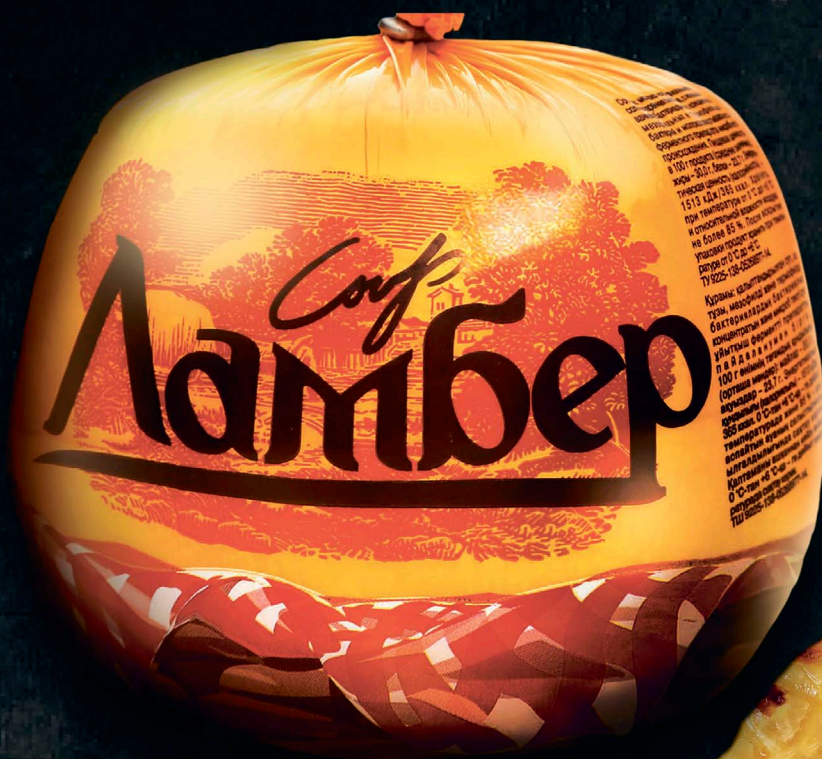
Не крупно нарежьте лосось, выложите сверху на сыр.

Слегка поперчите. Выложите на рыбку 2-3 вяленых  
помидора.

Можно украсить листиком базилика и подавать к столу.







1149<sup>00</sup>

**-26%**

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

Сыр Ламбер,  
50 %, кг\*\*



# КРОК-МАДАМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 ТОНКИХ КУСКА ПОЛУТВЕРДОГО СЫРА ЛАМБЕР
- 4 КУСКА СДОБНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА
- 2 ТОНКИХ КУСКА ВАРЕНО-КОПЧЕНОГО ОКОРОКА ИЛИ ВЕТЧИНЫ
- 2 ЯЙЦА
- НЕСКОЛЬКО ПЕРЬЕВ ШНИТТ-ЛУКА
- 3-4 СТ. Л. СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- МОРСКАЯ СОЛЬ

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. НАМАЖЬТЕ КАЖДЫЙ КУСОК ХЛЕБА ТОНКИМ СЛОЕМ МАСЛА С ОДНОЙ СТОРОНЫ. НА ДВА КУСКА ХЛЕБА ВЫЛОЖИТЕ ПО ОДНОМУ КУСКУ СЫРА, НА НЕГО - КУСОК ВЕТЧИНЫ, СВЕРХУ ЕЩЕ ОДИН КУСОК СЫРА. ЗАКРОЙТЕ ОСТАВШИМСЯ ХЛЕБОМ (МАСЛОМ ВНИЗ) И СЛЕГКА ПРИЖМИТЕ.
2. ПОЛОЖИТЕ ПОЛУЧИВШИЕСЯ СЭНДВИЧИ НА ПРОТИВЕНЬ И ЗАПЕКАЙТЕ В РАЗОГРЕТОЙ ДО 220°С ДУХОВКЕ, ПОКА ХЛЕБ СВЕРХУ НЕ СТАНЕТ ЗОЛОТИСТЫМ, 7-10 МИН. ПЕРЕВЕРНИТЕ И ЗАПЕКАЙТЕ ЕЩЕ 3-4 МИН.
3. НА ОСТАВШЕМСЯ СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ ПОЖАРЬТЕ 2 ЯИЧНИЦЫ-ГЛАЗУНЫ. ПОСОЛИТЕ ИХ, ВЫЛОЖИТЕ НА ГОТОВЫЕ СЭНДВИЧИ И ПОСЫПЬТЕ ИЗМЕЛЬЧЕННЫМ ШНИТТ-ЛУКОМ.

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



# Natura

SELECTION

## ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

289<sup>00</sup>

**-30%**  
**199<sup>99</sup>**

Сыр Natura Selection  
Камамбер, 50%, 125 г  
Бри, 60%,  
125 г – 329,00/199,99



### Создавай эмоции с Laime

**-23%**  
**359<sup>99</sup>**

Сыр розочки Тет де Муан Laime, 51%, 50 г

**-37%**  
**279<sup>99</sup>**

Сыр Пармезан Laime, 38%, 140 г

**-26%**  
**159<sup>99</sup>**

Сыр Пармезан Лепестки Laime, 40%, 80 г

# ЕГОРЬЕВСКАЯ

## ФАБРИКА КОЛБАСНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ

им. К.Ю. АФАНАСЬЕВА

133<sup>22</sup>

**-25%**  
**99<sup>99</sup>**

Паштет Деревенский  
Егорьевская КГФ,  
150 г  
Из печени,  
150 г – 124,99/99,99



# Всею Вам Вкусного!

### ПАШТЕТ ФУА-ГРА

**Снег  
Грех**

**ПАШТЕТ  
КРУГОСВЕТ**

113<sup>99</sup>

**-21%**  
**89<sup>99</sup>**

Паштет Кругосвет  
Егорьевская КГФ,  
в тубе, 150 г  
Фуа-Гра, жареный,  
150 г – 189,99/149,99





# ПЕРЕХОДИТЕ НА ЭЛЕКТРОННЫЙ ЧЕК

КАК БУМАЖНЫЙ,  
ТОЛЬКО УДОБНЕЕ

НЕ ПОТЕРЯЕТСЯ  
И НЕ ВЫЦВЕТЕТ

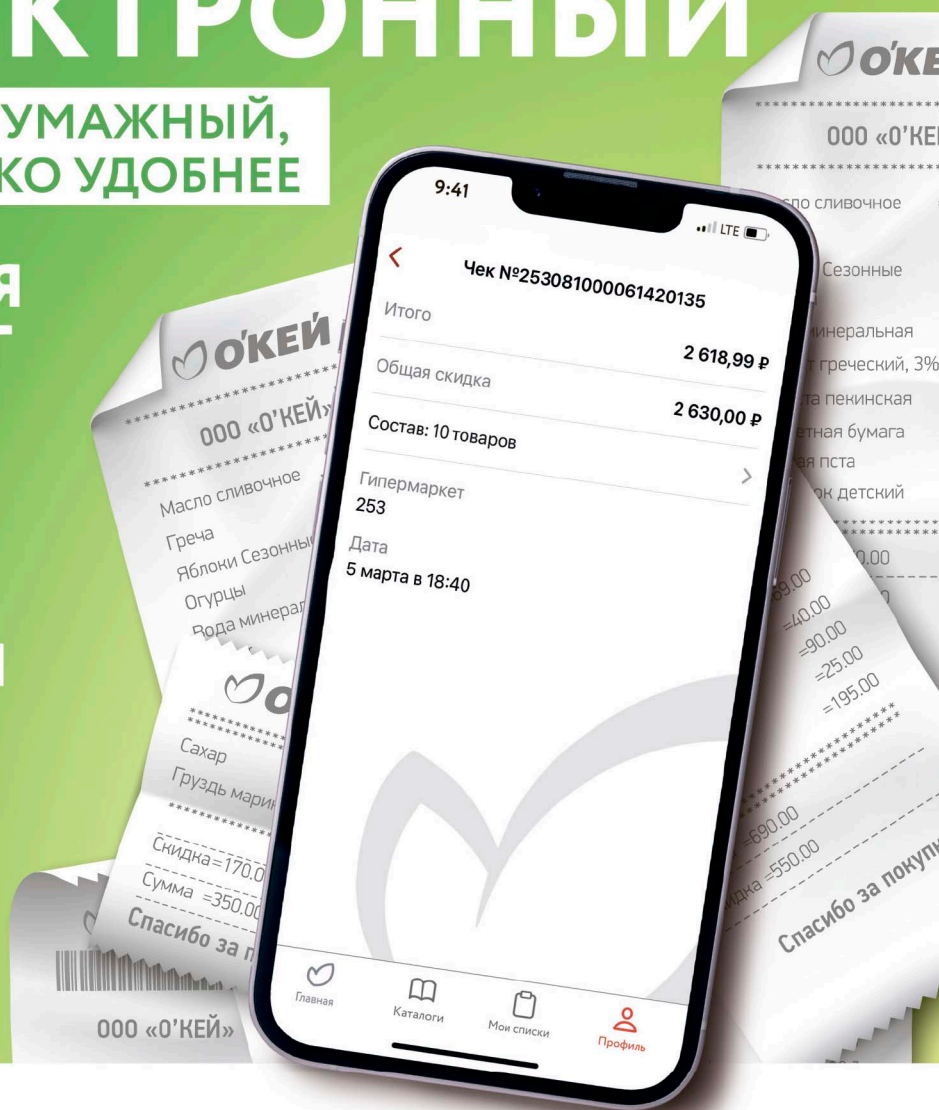
НЕ ВРЕДИТ  
ЭКОЛОГИИ

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 O'KEY

Получать электронные чеки



скачать мобильное  
приложение



**ТМ Радость Вкуса – это широкий ассортимент натуральных сыров и молочных продуктов, производимых в России по мировым стандартам качества!**

Плавленные сыры ТМ "Радость вкуса" Вас приятно удивят составом и уникальной рецептурой! Свежий хрустящий багет в дуэте с плавленными сырами ТМ "Радость вкуса"- залог вкусного перекуса!

Сыр с добавлением кусочков сочной буженины придется по вкусу даже гурманам!



Сыр "Шоколадный брауни" с нежнейшей текстурой и вкусом традиционного американского десерта.



Сыр с белыми грибами сочетает в себе вкус нежнейших сливок и ароматных лесных грибов.



~~184<sup>99</sup>~~  
**-29%**  
**129<sup>99</sup>**

Сыр плавленный, ванна, 30/45%, 180 г\*\*

Сыр с вялеными томатами - красный перчик и пряные травы обеспечат пикантное послевкусие.



~~859<sup>00</sup>~~  
**-20%**  
**679<sup>99</sup>**

Сыр Большой куш, 20%, кг



**БЕЗ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ**



216,4 ккал

**20% жира**



## Подобрано со вкусом от мастеров сырного дела!

Сыр VardeVaal с добавлением козьего молока. Дизайн и цветовая гамма навеяны образами легендарного сине-белого фарфора старинного голландского города Делфт.

Благодаря уникальной рецептуре, VardeVaal обладает сладковатым вкусом маасдама и выразительным вкусом козьего молока, что создает действительно неповторимое сочетание..

Монарх - сыр, достойный королевского внимания! Сыр натурального созревания, изготовленный из свежего высококачественного молока с применением пропионовых культур.

Монарх имеет глазки аккуратной формы, богатый сладковато-медовый вкус и тонкий ореховый аромат.



**С КОЗЬИМ МОЛОКОМ**



~~1479<sup>00</sup>~~  
**-22%**  
**1149<sup>99</sup>**

Сыр с козьим молоком VardeVaal, 45%, кг



~~1299<sup>00</sup>~~  
**-23%**  
**999<sup>99</sup>**

Сыр Монарх, 45%, кг



\*ВардэВаал

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



**Село Зелёное**  
ПЛОМБИР  
ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ  
Удобная упаковка

**Село Зелёное**  
ПЛОМБИР  
ШОКОЛАДНЫЙ  
Удобная упаковка

**Село Зелёное**  
ПЛОМБИР  
КРЕМ-БРИОЛЕ  
Удобная упаковка

**-28%**  
**49<sup>99</sup>**

Мороженое пломбир Село Зелёное, в стаканчике, 90 г\*\*

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

**ФИЛЕВСКОЕ**  
по историческим рецептурам

Один из старейших брендов мороженого. Мороженое этой торговой марки производится по историческим рецептурам 70-х годов, строго по ГОСТу и на основе натуральных ингредиентов: свежее молоко, сливочное масло и сгущенное молоко.

**54<sup>99</sup>**  
**-27%**  
**39<sup>99</sup>**

Мороженое пломбир Лакочка, 90 г

**КОРОВКА**  
Из Кореновки

**ИЗ СВЕЖАЙШИХ КУБАНСКИХ СЛИВОК**

**109<sup>99</sup>**  
**-27%**  
**79<sup>99</sup>**

Мороженое Лакочка Малиновая, 90 г

**319<sup>00</sup>**  
**-31%**  
**219<sup>99</sup>**

Мороженое пломбир, ванильное, полено, 400 г  
С шоколадной крошкой, 400 г—329.00/249.99

**ПЕТРОХОЛОД**  
с 1946

**Мороженое**

**369<sup>00</sup>**  
**-37%**  
**229<sup>99</sup>**

Мороженое пломбир Петрохолод, ванна, 400 г\*\*

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



# НОВЫЙ ГОД С МИСТРАЛЬ



149<sup>99</sup>  
**-33%**  
**99<sup>99</sup>**

Смесь бобовых для густых и наваристых супов, 500 г  
Крупа пшеничная булгур, 500 г — 134.99/99.99  
Рис Жасмин, 500 г — 179.99/129.99

Maggi

## ПОРАДУЙТЕ БЛИЗКИХ РУМЯНОЙ КАРТОШЕЧКОЙ НА НОВЫЙ ГОД!



57<sup>99</sup>  
**-22%**  
**44<sup>99</sup>**

Смесь Maggi На второе, 20-54 г\*\*  
Картофель По-деревенски с соусом тартар, 29 г — 71.49/59.99

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

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

**3 в 1**

- специи для картофеля
- смесь для нежного соуса тар-тар
- пошаговый рецепт



Вариант готового блюда



ПРОВЕРЕНО  
ВРЕМЕНЕМ

1469<sup>00</sup>  
**-31%**  
**999<sup>99</sup>**

Колбаса сырокопченая  
Свиная/Брауншвейгская  
Малаховский, кг  
Пепперони,  
кг — 1549.00/1199.99

1599<sup>00</sup>  
**-24%**  
**1199<sup>99</sup>**

Колбаса сыровяленая  
Деликатес Малаховский, кг

VIOLA

# ВСТРЕЧА НА МИЛЛИОН



Всю семью собирайте Новый год встречайте!



**-20%**

На сыры Laplandia\*\*

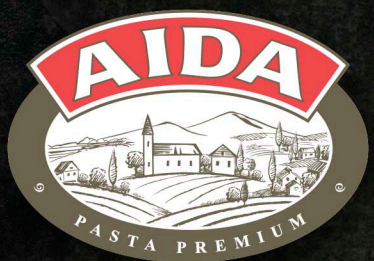
**1 000 000 ₺**  
**ГЛАВНЫЙ ПРИЗ**

ПОДРОБНОСТИ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ АКЦИИ, ПРАВИЛАХ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ, КОЛИЧЕСТВЕ ПРИЗОВ, СРОКАХ, МЕСТЕ И ПОРЯДКЕ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ МОЖНО УЗНАТЬ НА САЙТЕ LAPLANDIACHEESE.RU ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ 8 (800) 333-15-25 (звонки по России бесплатны)

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



Вариант подачи блюда



# ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ, БРОККОЛИ И ТЕРТЫМ СЫРОМ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Паста Aida Fusilli Integrale.....1 уп.  
 Креветки королевские.....200 г  
 Брокколи свежая.....150 г  
 Замороженный зеленый горошек.....100 г  
 Томаты Черри.....8 шт.  
 Сливки 10 %.....200 мл.

Масло сливочное.....50 г  
 Тертый пармезан.....50 г  
 Чеснок.....1 зубчик  
 Лимонная цедра, соль и перец.....по вкусу  
 Базилик для украшения.....1-2 веточки

## РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Отварите пасту Aida Fusilli Integrale\* согласно инструкции на упаковке до состояния «al dente»\*.
- Разделите брокколи на маленькие соцветия, отварите в подсоленной воде.
- Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте в неё сливочное масло.
- Добавьте мелко нарезанный чеснок и слегка обжарьте его.
- Добавьте в сковороду сливки и перемешайте.
- Добавьте мелко тертую лимонную цедру, соль и перец по вкусу.
- Предварительно очищенные креветки выложите на сковороду со сливочным соусом и готовьте на среднем огне до готовности, около 5-7 минут, добавьте разрезанные пополам томаты Черри и зеленый горошек.
- Добавьте пасту в сковороду со сливочным соусом и креветками.
- Перемешивайте все ингредиенты и поддержите на среднем огне ещё 2-3 минуты, чтобы паста пропиталась соусом



~~117,99~~  
**-47%**  
**59,99**

\*Спиральи цельнозерновые  
 \*Степень готовности макаронных изделий для блюд итальянской кухни, «на зубок».

Макаронные изделия Aida Fusilli  
 цельнозерновые, 400 г



КОЛОМЕНСКИЙ

199<sup>99</sup>

-25%

149<sup>99</sup>

Конфеты вафельные Шоколадница, шоколадные с карамелью/ с кокосом и карамелью, 200 г



ШОКОЛАДНЫЕ  
ВАФЕЛЬНЫЕ  
КОНФЕТЫ

С КОКОСОМ  
И КАРАМЕЛЬЮ

КОЛОМЕНСКИЙ  
Шоколадница

ШОКОЛАДНЫЕ  
ВАФЕЛЬНЫЕ  
КОНФЕТЫ

С АРАХИСОМ  
И КАРАМЕЛЬЮ





# ПОЗВОЛЬТЕ СЕБЕ БОЛЬШЕ С CARTE NOIRE



729<sup>00</sup>

**-45%**  
**399<sup>99</sup>**

Кофе молотый Carte Noire Intense Absolu, 230 г  
Кофе растворимый Carte Noire Elegant натуральный, сублимированный, 95 г — 899.00/449.99  
Кофе зерновой Carte Noire Original, 800 г — 2299.00/1599.99

32<sup>09</sup>

**-37%**  
**19<sup>99</sup>**

Напиток кофейный Carte Noire Cappuccino, 15 г

639<sup>00</sup>

**-37%**  
**399<sup>99</sup>**

Кофе в капсулах Carte Noire Profond Lungo 8, 10 шт.



# Мятный моккачино

## Soul of Havana

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кофе, заваренный в фильтре – 50 мл
- Какао-порошок 10 гр
- Молоко 150 мл
- Мятный сироп 20 мл
- Взбитые сливки 20 гр
- Шоколадные чипсы – украшения
- Свежая мята – украшение

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Заварите кофе в фильтре
- В кастрюлю налейте молоко, слегка прогрейте и добавьте какао, проварите 2 минуты, не доводя до кипения
- В чашку налейте сироп кофе и шоколадное молоко
- Сверху выложите взбитые сливки
- Украсьте шоколадом и мятой



~~2399,00~~

**-45%**

**1299<sup>99</sup>**

Кофе в зернах Poetti Soul of Rome/  
Havana, 800 г



# Новогодний стол -

SINCE 1838  
**Knorr**

# легко и просто вместе с Knorr!



**-29%**

Смесь Knorr на второе,  
23-32\*\*



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



# FRESCO®

genuine italian recipe



549<sup>00</sup>

**-45%**

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

Кофе Fresco Doppio  
сублимированный  
с молотым/Arabica  
Blend/Solo, раство-  
римый, 100 г

## НОВЫЙ УДИВИТЕЛЬНЫЙ КОФЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ СЫРНЫЙ КОФЕ

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Молоко смешиваем со сливками и нагреваем этот микс до 70°C.
2. Кладем в него сырную пасту и взбиваем в блендере.
3. Часть готовой смеси перекладываем в отдельную пиалу и взбиваем до пышной пены.
4. Завариваем Кофе FRESCO Arabica Blend, добавляем его в молочно-сырную смесь и взбиваем еще раз.
5. Разливаем готовый сырный кофе в подогретые чашки, сверху выкладываем взбитую сливочную пенку.
6. Наслаждаемся необычным кофе!

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| несоленый творожный сливочный сыр | 2 ст. л. |
| сливки 33% жирности               | 50 мл    |
| молоко 2,5-3,2% жирности          | 150 мл   |
| кофе растворимый                  | 1,5 ч.л. |
| вода фильтрованная                | 100 мл   |



EGOISTE  
CAFÉ



2699<sup>00</sup>

**-33%**

**1799<sup>99</sup>**

Кофе зерновой Egoiste  
Captain/Voyage, 1000 г

В Новый год с EGOISTE

На правах рекламы

НОВИНКА

ПОПРОБУЙТЕ  
**MONARCH  
SELECTION**

С ЗЁРНАМИ БРАЗИЛЬСКОЙ АРАБИКИ



549<sup>00</sup>

**-39%**

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

Кофе растворимый  
Monarch Brazilian  
Selection, натуральный,  
сублимированный, 95 г  
180 г — 999.00/499.99

1479<sup>00</sup>

**-32%**

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

Кофе зерновой  
Monarch Brazilian  
Selection, натуральный,  
жареный, 800 г

549<sup>00</sup>

**-45%**

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

Кофе молотый Monarch  
Brazilian Selection,  
натуральный, жареный,  
230 г

BRAZILIAN SELECTION - БРАЗИЛИАН СЕЛЕКШЕН. SELECTION - регионы произрастания кофе.

БОДРОГО НОВОГО ГОДА!  
С ЧАШЕЧКОЙ АРОМАТНОГО КОФЕ

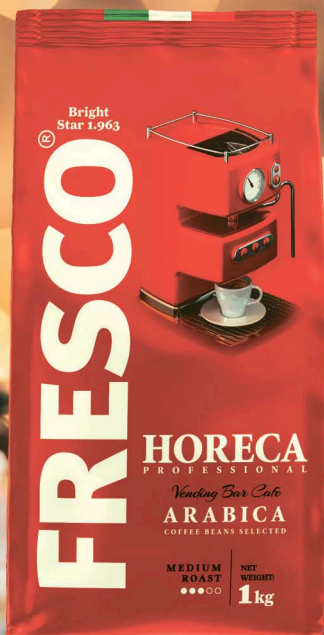
**FRESCO®**

1999<sup>00</sup>

**-34%**

**1299<sup>99</sup>**

Кофе зерновой  
FRESCO HORECA  
Arabica, 1000 г



НОВАЯ

**О'КАРТА**

НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



**О'КЕЙ**

24 60 123456789

Подробности на странице [www.okmarket.ru/customers/loyalty-card/](http://www.okmarket.ru/customers/loyalty-card/)  
Участие в программе лояльности только при предъявлении О'КАРТЫ. Для применения скидки О'КАРТА должна быть активирована, т.е. заполнены все обязательные поля при активации О'КАРТЫ: фамилия, имя, дата рождения, номер мобильного телефона и согласие на обработку персональных данных. При расчете уровня в сумме покупки не учитываются: табачные изделия, аксессуары для курения, никотинсодержащая продукция, устройства для потребления никотинсодержащей продукции, подарочные карты О'КЕЙ, лотерейные билеты. В случае, если стоимость товара с учетом скидки ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством цены.



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ



АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
**«КИЗЛЯРСКИЙ КОНЬЯЧНЫЙ ЗАВОД»**



1399<sup>00</sup>  
**-21%**  
**1099<sup>99</sup>**

Коньяк выдерж.  
 Элегант КВВК, п/у,  
 40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



1699<sup>00</sup>  
**-17%**  
**1399<sup>99</sup>**

Водка Нева Классик,  
 40%, 1 л  
 Водка Нева  
 Платинум, 40%,  
 1 л – 2099.00/1699.99

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



549<sup>00</sup>  
**-30%**  
**379<sup>99</sup>**

Водка Столка Классическая/  
 Особая на бородинском хлебушке,  
 40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**NAUD**

КЛАССИКА В НОВОМ ПРЕЛОМЛЕНИИ

4799<sup>00</sup>  
**-27%**  
**3499<sup>99</sup>**

Коньяк НАУД ВС,  
 п/у, 40%, 0,7 л  
 ВСОП, п/у,  
 40%, 0,7 л –  
 5999.00/4649.99

НАУД ВС. Французский коньяк

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# БАЛЧУГ

## ИСТОРИЯ РУССКОЙ ВОДКИ



Водка с нами многие столетия. Знаем ли мы об истории её питья?

В былые времена дворяне-винокуры фантазировали с играми при участии ароматных водок и настоек. Виртуозы «от винокурни» создали оригинальную «пьяную» азбуку, какой не знал мир – ароматные водки и наливки с названиями от «А» до «Я». Например, «А» – анисовая, «Б» – брусничная и так далее. Загадывалось слово и выставлялись рюмки с ароматной водкой, которая носила в названии первую букву, и по ним, дегустируя и угадывая вкус, отгадывали слово.

Водка особая «Балчуг XVI век», в которой анис доминирует во вкусе и аромате, отлично подходит для этой игры и могла бы послужить началом для азбуки – «А», анисовая. Для создания остальных настоек (на оставшиеся буквы) идеально подойдет самая чистая водка – «Балчуг XXI век» – вкусная мягкая водка, очищенная на 100% от метанола по технологии XXI века. Опираясь на глубокое понимание аутентичных традиций, смысла и духа русской водки, в этом напитке реализованы самые инновационные технологии для создания совершенного вкуса водки будущего.



«Балчуг XVI век» произведена на основе исторического исследования и повторяет вкус исконной русской водки, но уже с новым уровнем чистоты, достигнутой благодаря современным технологиям. За основу взят ароматный солодовый спирт, который после многочасовой мацерации в нём пряного аниса, можжевельника, дягиля, фенхеля, чабреца и корня калгана перегнали в настоящем водочном дистилляционном кубе, а затем раскрепили водой до 40 градусов. Вероятно, именно так 500 лет назад создавались первые настоящие водки, доступные в те времена лишь самым знатным и обеспеченным людям.

Водка «Балчуг» с интересом рассказывает об истории русской водки. Например, о том, как русская водка прошла своё развитие от совместных пиршеств к гастрономическому сопровождению. Раньше водку подавали в качестве аперитива в начале обеда и на балах с закуской, закусывать принято всегда, а запивать не обязательно, можно водку пить и во время еды.

Водка известна своим гармоничным характером – она прекрасно сочетается как с мясными и рыбными блюдами, так и с овощными закусками, а особенно душевно дополняет пельмени и борщ.

Не секрет, что вкус и аромат раскрываются при оптимальной температуре подачи водки. Например, ароматная водка «Балчуг 16 век» достигает идеальной температуры после помещения в морозилку на 16 минут, а водка «Балчуг 21 век» через 21 минуту.



Другие захватывающие истории  
Вы можете узнать на сайте  
[www.balchug.vodka](http://www.balchug.vodka)



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# ISFJORD\*

Вкус водки очень часто зависит от воды, которая используется при ее изготовлении.

Бренд Isfjord\* нашел выдающийся, ни с чем не сравнимый источник воды для своих крепких напитков.

Это вековые льды Гренландии, которые сформировались более 180 тысяч лет назад. Льдины собираются вручную местными жителями, инуитами, в заливе Илулиссат, расположенном в западной части Гренландии. Затем лёд растапливают и воду фильтруют. В результате получается чистая мягкая вода, без какого-либо запаха и примесей.

Для изготовления спирта, получаемого путем пятикратной перегонки, используется отборная пшеница. Спирт смешивают с талой водой, и в результате получается удивительно мягкая и чистая водка, способная удовлетворить самый искушенный вкус.

3499<sup>00</sup>

-17%

2899<sup>99</sup>

Водка Исфьорд Премиум  
Арктик, 40% 0,7 л



\*Исфьорд

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# DANZKA® VODKA

В составе водки Danzka нет ничего, кроме чистого спирта из отборной пшеницы и воды. Для вкусовой линейки используются только натуральные ароматизаторы. Но главное отличие водки – алюминиевая бутылка, практичная и выделяющаяся. Её невозможно разбить, она обладает меньшим весом, содержимое быстрее охлаждается.



1599<sup>00</sup>

**-24%**

**1199<sup>99</sup>**

Водка Данска, 40%, 0,7 л  
КранРаз/Особая Куррант/  
Цитрус/Грейпфрут, 40%,  
0,7 л – 1699.99/1249.99

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# КОНЬЯК КРЫМСКИЙ

799<sup>00</sup>  
**-32%**  
**539<sup>99</sup>**

Коньяк Крымский,  
3 года, 40%, 0,5 л  
5 лет, 40%,  
0,5 л – 839.00/559.99  
КВ, 7 лет, 40%,  
0,5 л – 849.00/579.99



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# КОКТЕБЕЛЬ

— 1879 —  
КОНЬЯЧНЫЙ ДОМ

1499<sup>00</sup>  
**-23%**  
**1149<sup>99</sup>**

Коньяк Коктебель  
5 лет, 40%, 1 л  
КВ, 7 лет, 40%, 1 л –  
1899.00/1299.99



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

999<sup>00</sup>  
**-19%**  
**799<sup>99</sup>**

Водка Берингофф/Особая Черная/  
Красная смородина/Настойка  
горькая Лайм, 40/30%, 0,5 л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# ТОЛЬКО ДЖИН И ЛЕД



799<sup>00</sup>  
**-43%**  
**449<sup>99</sup>**

Джин Чин Джин/Малина/  
Лимон-Лайм, 40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



82<sup>99</sup>  
**-15%**  
**69<sup>99</sup>**

Пиво/Пивной напиток  
 Великопоповицкий Козел, светлое/  
 темное, 3,7/4%, 0,45 л\*\*  
 Пиво Резаное, светлое, банка,  
 4,7%, 0,45 л – 79.99/69.99



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

ПОТРЕБЛЯЙ ОТВЕТСТВЕННО - ДУМАЙ О ЗАВТРАШНЕМ ДНЕ!

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



269<sup>00</sup>  
**-25%**  
**199<sup>99</sup>**

Сидр/ Пуаре Ле Жарден  
 Де Фруи Медоварус,  
 яблочный, сухой, 4,5%,  
 0,75 л

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ALCO-JUICE\*

**LONGER**



129<sup>99</sup>  
**-30%**  
**89<sup>99</sup>**

Напиток слабоалкогольный  
 Лонгер, негаз., 6%, 0,3 л\*\*

\* алкогольный сок

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

1899<sup>00</sup>

**-31%**  
**1299<sup>99</sup>**

Джин сухой Джинтл, 47%, 0,5 л  
 Кlover Клуб, 45%, 0,5 л – 1999.00/1399.99



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**Сегура Виудас** — одна из известных виноделен Испании по производству игристых вин



2099<sup>00</sup>

**-23%**

**1599<sup>99</sup>**

Вино игристое  
Кава Сегура  
Виудас, белое/  
розовое брют,  
0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



799<sup>00</sup>

**-24%**

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

Вино сортовое  
ординарное  
Киндзмараули,  
красное  
полуладкое, 0,75 л

629<sup>00</sup>

**-25%**

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

Вино сортовое  
ординарное Саперави,  
красное сухое/  
Алазанская Долина,  
белое полуладкое,  
0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# ОКЕАН ЭМОЦИЙ

## Ингредиенты:

- Игристое Блан де Блан Сенсейшен - 150 мл
- Джин Барбер'с 40% - 50 мл
- Лимонный сок - 20 мл
- Сахарный сироп - 10 мл
- Лед

## Приготовление:

1. Смешайте в шейкере все ингредиенты и взбивайте до охлаждения
2. Перелейте коктейль в бокал со льдом



1299<sup>00</sup>

**-30%**

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

Вино игристое  
Сенсейшн Блан  
де Блан, белое  
брют, 0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

## LAGIOIOSA

ГЛАВНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ  
НОВОГОДНЕГО НАСТРОЕНИЯ  
НАСТОЯЩЕЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ ПРОСЕККО



1399<sup>00</sup>

**-21%**

**1099<sup>99</sup>**

Вино игристое Ла Джойоза Фризанте, белое брют, 0,75 л — 1899.99/1499.99  
 Просекко Тревизо/Розеа, белое/розовое брют, 0,75 л — 2199.99/1699.99  
 Просекко Розе Миллезимато, розовое брют, 0,75 л — 2199.99/1699.99  
 Вальдобьядене Просекко Супериоре, экстра драй, белое сухое 0,75 л — 2399.99/1899.99

LUDING

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



## CRAB & MORE\*

Основанная в 1973 году братьями Фредом, Джоозефом и Джоном Франзиа, Bronco Wine Company\*\* — семейная винодельческая компания в США. Калифорнийские вина — одна из самых трендовых категорий не только среди их продукции, но и на мировом рынке.

Линейка Crab and More — это яркие, фруктовые, сбалансированные вина с продолжительным послевкусием, которые станут отличным дополнением к гастрономичным мясным и рыбным блюдам, а также сырам и пасте.

Выбирайте на свой вкус: белый Зинфандель — настоящий феномен и практически народное американское вино, Шардоне — один из синонимов винодельческой Калифорнии, Зинфандель — символ винодельческой Америки, который доплыл туда в 19 веке из имперской коллекции Вены.



1199<sup>00</sup>

**-16%**  
**999<sup>99</sup>**

Вино Краб энд Мо,  
красное/ белое полусухое/  
розовое полусладкое,  
0,75 л\*\*\*

\*Краб энд Мо

\*\*Бронко Вайн Кампани»

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**109<sup>99</sup>**  
**-27%**  
**79<sup>99</sup>**

Биолимад Медоварус, газ., 0,5 л\*\*  
 Имбирный, 0,5 л – 102.99 / 79.99

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

**28<sup>99</sup>**  
**-17%**  
**23<sup>99</sup>**

Нектар Про Сок, 0,2 л\*\*  
 Сок/Морс/Нектар, 1 л\*\* – 114.99 / 89.99  
 Нектар/Морс, 2 л\*\* – 164.99 / 139.99

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

# sever

ОТКРОЙ СВОЙ СЕВЕР

**129<sup>99</sup>**  
**-30%**  
**89<sup>99</sup>**

Напиток Север, газ. 2 л\*\*

НАПИТОК С СИЛЬНЫМ ХАРАКТЕРОМ  
[www.severdrinks.com](http://www.severdrinks.com)

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

# Вико

Пей ВИКО – живи легко!

**129<sup>99</sup>**  
**-23%**  
**99<sup>99</sup>**

Нектар/Сок Вико, 1 л\*\*

Соки и нектары ВИКО для всей семьи.

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

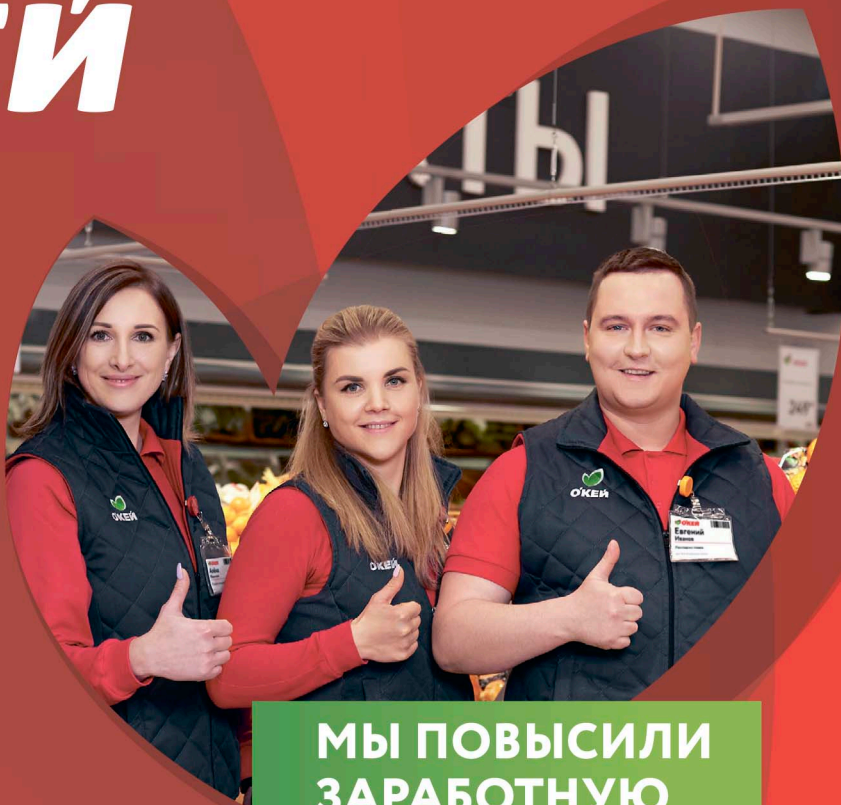




- ✓ СТАБИЛЬНАЯ ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА
- ✓ ВОЗМОЖНОСТЬ ЧАСТИЧНОЙ ЗАНЯТОСТИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ЗАРАБОТКА
- ✓ СОБЛЮДЕНИЕ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА



- ✓ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БОНУСЫ И СКИДКИ НА ТОВАРЫ 10%
- ✓ ДМС
- ✓ ОПЛАТА МЕДИЦИНСКОЙ КНИЖКИ



**МЫ ПОВЫСИЛИ  
ЗАРАБОТНУЮ  
ПЛАТУ!**

## ПРИГЛАШАЕМ В КОМАНДУ

Продавцов

Кассиров

Грузчиков

Мойщиков  
посуды

Поваров

Пекарей

Фасовщиков

Помощников  
повара

Заполните анкету на инфопункте  
магазина или через QR код





49<sup>99</sup>

**-16%**  
**41<sup>99</sup>**

Перец черный  
Vacum-Nord,  
горошком, 15 г

49<sup>99</sup>

**-16%**  
**41<sup>99</sup>**

Паприка сладкая  
Vacum-Nord,  
молотая, 20 г

32<sup>99</sup>

**-15%**  
**27<sup>99</sup>**

Имбирь  
Vacum-Nord,  
молотый, 20 г

79<sup>99</sup>

**-15%**  
**67<sup>99</sup>**

Перец душистый  
Vacum-Nord,  
горошком 15 г

39<sup>99</sup>

**-15%**  
**33<sup>99</sup>**

Куркума  
Vacum-Nord,  
15 г



ООО «ОКЕИ» 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.  
 \*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА



299<sup>00</sup>

**-23%**

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

Вяленые томаты  
Bella Contadina,  
290 г

399<sup>00</sup>

**-24%**

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

Артишоки  
Bella Contadina,  
четвертинки  
со специями, 290 г

299<sup>00</sup>

**-26%**

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

Соус Песто Bella  
Contadina, 190 г\*\*

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.  
\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.





# Секреты хрустящей корочки



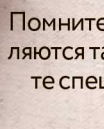
За 10-15 минут до конца приготовления увеличьте нагрев до 200-230°C. Корочка у птицы станет более золотистой. А если ваша духовка знает функцию гриля, смело включайте и ее. Результат получится еще аппетитнее!



Приготовьте специальную смесь для корочки. Смешайте две столовые ложки соевого соуса с ложкой жидкого меда и чайной ложкой крахмала. Смажьте почти готовую птицу и снова верните ее в духовку. Через 10 минут вас будет ждать хрустящий сюрприз!



Хочется добавить цвета? Соедините растопленное сливочное масло с чайной ложкой паприки. Нанесите смесь на птицу и запекайте еще 10-15 минут. Праздничных оттенков также добавит щепотка куркумы.



Помните, что цвет и корочка появляются там, где есть сахар. Добавьте специю в маринад или соедините со столовой ложкой томатной пасты, слегка разбавьте смесь водой и обильно смажьте птицу. Томите угощение в духовке еще 10-15 минут при 200°C.

