

Предвкушая приятные моменты



1

2

Вариант сервировки блюда после приготовления

 **ДОМА
ВКУСНЕЕ!**

1. Утенок Озерка, замороженный, кг – 529.00/299.99
2. Утятница Рух, стекло, 4,1 л – 1999.00/1299.99

Новогодний стол за **5** минут

-20%
249⁹⁹

Масляная рыба холодного копчения
Экстра Филе, филе-ломтики, 100 г
Филе-кусоч, 200 г — 499.00 / 389.99

-30%
939⁹⁹

Икра зернистая
Камчатское море, 90 г
100 г — 1499.00 /
1039.99
Нерка, 100 г — 1449.00 /
999.99
Кета, 100 г — 1549.00 /
1079.99

369⁰⁰

-25%
274⁹⁹

Форель
слабосоленая,
филе-ломтики,
100 г
Холодного
копчения, 100 г —
389.00 / 289.99

-30%
999⁹⁹

Икра лососевая зернистая
горбуша Красное Золото,
100 г
230 г — 3349.00 / 2339.99
320 г — 4699.00 / 3279.99
400 г — 6899.00 / 4819.99

-22%
2699⁹⁹

Икра зернистая сибир-
ского осетра Стандарт
РИД, 50 г
100 г — 6499.00 /
4999.99
125 г — 9499.00 /
7399.99

674⁰⁰

-25%
499⁹⁹

Краб Опиллио мясо Новая
Аляска, 130 г
Камчатский краб, мясо, 210 г —
1249.00 / 929.99
Мясо первой фаланги, 250 г —
3799.00 / 2829.99

154⁰⁰

-35%
99⁹⁹

Икра сельди делика-
тесная Русское море, 100 г

-21%
429⁹⁹

Палтус холодного
копчения Экстра
филе, кусок, 200 г

-21%
219⁹⁹

Тунец холодного копчения
Экстра филе, филе-ломтики,
100 г
150 г — 434.00 / 339.99

ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе изменить сроки и правила проведения акции в односторонней порядке, без предварительного уведомления и новых правил акции размещаются на сайте okmarket.ru или в Instagram в разделе новостей. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в акции специальным ценником. **Товары, участвующие в акции, упакованы в Магнетик.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 8 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА

1160⁰⁰

-30%
799⁹⁹

Форель слабосо-
леная Русское море,
филе-кусоч, 300

360⁰⁰

-25%
274⁹⁹

Форель слабосо-
леная Русское море,
филе-ломтики, 100 г

154⁰⁰

-35%
99⁹⁹

Икра мойвы дели-
катесная Русское
море, 100 г

510⁰⁰

-30%
359⁹⁹

Нерка слабосоленая
Меридиан, филе-ломтики,
120 г
Холодного копчения,
120 г — 619.00 / 429.99

310⁰⁰

-15%
269⁹⁹

Форель слабосоленая
О'КЕЙ, нарезка, 120 г
Холодного копчения,
ломтики, 120 г —
349.99 / 295.99

199⁰⁰

-35%
129⁹⁹

Крабовые палочки
Снежный краб
О'КЕЙ, охлаж-
денные, 200 г

299⁰⁰

-25%
224⁹⁹

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

2000⁰⁰

-25%
2239⁹⁹

Форель слабосоленая
филе-пласт Gustafsen,
1000 г
Холодного копчения,
1000 г — 3229.00 /
2399.99

Список цен, указанные в каталоге, в разделе Интернет-сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены в ассортименте фирм-партнеров «О'КЕЙ». На некоторые товары указаны фиксированные цены.

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

Новогодний стол за 5 минут



1. Мед Башкирский, 400 г — 199.99 / 164.99
2. Джинн Макеон, 400 г** — 234.00 / 169.99
3. Сыр Бри Атон, с белой плесенью, 50-60%, 100 г — 229.00 / 189.99
кг — 2249.00 / 1799.99

4. Мягкий сыр Блю Крена, с голубой плесенью, 70%, 90 г — 324.00 / 199.99
5. Сыр в золе Черная корова, с белой плесенью, 50%, 125 г — 439.00 / 299.99
6. Сыр Бюш Сюев ди норд, в паприке/абрикосе, 45%, 130 г — 249.00 / 199.99
В манго, 130 г — 299.00 / 229.99

7. Сыр Канамбер Калория, 125 г — 294.00 / 229.99
8. Сыр Маскарпоне О'КЕЙ SELECTION, 80%, 250 г — 249.00 / 199.99
500 г — 469.00 / 379.99
9. Сыр Моцарелла О'КЕЙ, 40%, тертый, 150 г — 129.99 / 109.99

10. Паштет Напе, 105 г** — 74.99 / 59.99
11. Паштет с маслом Бахрушень, в фольге, 370 г — 344.00 / 239.99
Заливное из свиного языка, 500 г — 569.00 / 429.99
12. Оливки Lariths, 314 мл** — 329.00 / 239.99

ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе изменить сроки и правила проведения акции в односторонней порядке, без предварительного уведомления и новых правил акции размещаются на сайте информации/ или в III этапе радиолокационной системы. Предварительное рассмотрение заявки на участие в акции, уточняйте в Матрице.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 1 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА

Свинина в гранатовом соке



4-6 порций



1 ч + время
на подготовку

- 1,5 кг свиной вырезки
- 500 мл гранатового сока
- 30 г сливочного масла
- 100 г мёда
- 2 веточки розмарина
- 1 ч. л. соли
- 0,5 ч. л. чёрного молотого перца
- чеснок по вкусу

Для украшения:

Зёрна граната
Розмарин



- 1 Свинину нарезаем на порционные куски толщиной 3-4 см, солим, перчим и выкладываем в жаропрочную ёмкость.
- 2 В сотейнике растапливаем сливочное масло, обжариваем дольки чеснока, добавляем гранатовый сок, мёд и розмарин, заливаем подготовленную свинину.
- 3 Накрываем ёмкость фольгой и запекаем в духовке при температуре 180 °С в течение 1 часа.
- 4 При подаче поливаем образовавшимся соком, украшаем зёрнами граната и веточками розмарина.



5999

-16%
499⁹⁹

Свиная вырезка,
охлажденная, кг

9999

-29%
699⁹⁹

Форма для выпечки Wish
Atmosphere of Art, с анти-
пригарным покрытием,
40×27×4,5 см



8999

-14%
76⁹⁹

Сок Гранат Нар, 0,31 л



7999

-25%
59⁹⁹

Розмарин нарезанный
Kotanyi, 15 г
Приправа Перечная
смесь с розмарином,
20 г — 89.99 / 59.99



15999

-37%
99⁹⁹

Кетчуп Heinz, 320 г**
Соус Heinz, 200 г** — 152.49 /
99.99



16999

-35%
109⁹⁹

Мед натуральный
липовый Медовал
долина, 250 г
Горный, 500 г —
234.60 / 159.99



ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печатании. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции оставляет за собой право проведения акции в односторонней порядке, без предварительного уведомления и новых правил акции размещаются на сайте информации или в местах продаж соответствующего товара. Предложение не распространяется только на товары, отмеченные выделением специальными ценниками.
**Товары, участвующие в акции, уточняйте в Магазины.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 8 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА



1099⁰⁰

-18%
899⁹⁹

Стейк Чак Ролл Black Angus
Мираторг, из мраморной говья-
дины, охлажденный, 570 г



759⁰⁰

-26%
559⁹⁹

Свинина По-баварски
Черкизово, шея в маринаде
охлажденная, кг



629⁰⁰

-25%
469⁹⁹

Рулет для запекания Сочный
Черкизово, кг



549⁰⁰

-27%
399⁹⁹

Свинина охлажденная, шея для
запекания, полуфабрикат из замо-
роженного сырья, кг



-21%

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



539⁰⁰

-16%
449⁹⁹

Свиной окорок Мираторг,
в маринаде, охлажденный, кг



99⁰⁰

-20%
79⁹⁹

Свинина Праздничная, полуфа-
брикат, 100 г



2699⁰⁰

-25%
1999⁹⁹

Ягнати́на Молочный ягненок
Мираторг, в маринаде, для запекания,
охлажденная, кг



4999⁰⁰

-39%
2999⁹⁹

Сковорода-гриль Ферра Индукция,
НМП, квадратная, 28 см

Старые цены, указанные в каталоге, в разделе Назад на сайт «ОТКРЫТО» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть редукционными товарами фирм-производителей. Они имеют товарный знак и логотип фирм-производителей.

*** Товары, участвующие в акции, уточняйте на сайте.

Утка терияки с брусничным соусом



4-6 порций



3 часа + несколько часов для маринования

Утка:

- 1 утка (2-2,5 кг)
- 100 г соуса терияки
- соль и перец по вкусу
- 1 ч. л. корицы
- 3 звездочки бадьяна

Соус:

- 200 г замороженной брусники
- 100 г сахара
- 1 апельсин
- 1 имбирь (5-7 см)
- 1 ч. л. корицы
- 1 ч. л. прованских трав

Для украшения:

- 2-3 веточки розмарина
- немного брусники

Утка:

- 1 Тушку солим, перчим, помещаем в холодильник на несколько часов (лучше на ночь).
- 2 Натираем утку корицей, бадьяном и соусом терияки, помещаем в форму для запекания.
- 3 Запекаем 2-2,5 часа при температуре 180 °C до золотистого цвета, периодически поливая утку жидкостью из противня.

Брусничный соус:

- 1 Бруснику размораживаем, промываем, высыпаем в кастрюлю.
- 2 Добавляем тертый имбирь и прованские травы.
- 3 Ставим смесь на огонь, доводим до кипения, затем измельчаем блендером.
- 4 Натираем цедру апельсина, выжимаем из неё сок, добавляем его к бруснике.
- 5 Всыпаем в общую смесь сахар и корицу, увариваем 20 минут до загустения.
- 6 Утку подаём, нарезав ломтиками, полив брусничным соусом, украсив брусникой и розмарином.

529⁰⁰

-43%
299⁹⁹

Утенок Озерка, замороженный, кг

9999⁰⁰

-50%
4999⁹⁹

Утятница с крышкой Pro Cook Tefal



349⁰⁰

-32%
234⁹⁹

Брусника Планета витаминная, 250 г



399⁰⁰

-49%
199⁹⁹

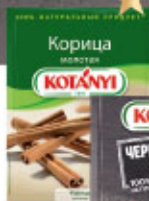
Приправа Kotanyi, мельница, 36/52 г*



74⁰⁰

-20%
59⁹⁹

Соус соевый классический Sen Soy, 250 мл
Соус соевый терияки, 220 мл, ст/б — 119.99 / 89.99



78⁰⁰

-24%
59⁹⁹

Черный перец молотый Kotanyi, 20 г
Корица молотая, 25 г — 104.99 / 69.99

ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе изменить сроки и правила проведения акции в односторонней порядке, без предварительного уведомления и новых правил акции размещаются на сайте okmarket.ru или в Instagram в разделе новостей. Предложение не распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
*Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазине.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 5 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА



~~399⁰⁰~~
-12%
349⁹⁹

Филе цыпленка О'КЕЙ Daily, охлажденное, кг



~~82⁰⁰~~
-22%
66⁹⁹

Куриный кармашек с ветчиной и сыром, полуфабрикат, 100 г



~~899⁰⁰~~
-16%
749⁹⁹

Перепел, замороженный, кг



~~799⁰⁰~~
-24%
599⁹⁹

Кролик (тушка), замороженный, кг



~~479⁰⁰~~
-26%
349⁹⁹

Голень цыпленка Мираторг, пряная, в маринаде, охлажденная, кг



~~899⁰⁰~~
-22%
699⁹⁹

Гусь, замороженный, кг



~~429⁰⁰~~
-25%
319⁹⁹

Цыпленок желтый, замороженный, кг



~~419⁰⁰~~
-16%
349⁹⁹

Цыпленок со специями Приосколье, охлажденный, лоток, кг



~~284⁰⁰~~
-12%
249⁹⁹

Голень индейки О'КЕЙ Daily, охлажденная, кг



~~589⁰⁰~~
-25%
439⁹⁹

Цыпленок для запекания Мираторг, в цитрусово-перечном маринаде, охлажденный, кг



~~849⁰⁰~~
-23%
649⁹⁹

Индейка, замороженная, кг



~~149⁰⁰~~
-16%
124⁹⁹

Яйца перепелиные О'КЕЙ, 20 шт.

Старые цены, указанные в каталоге, в разделе Магазины сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть редукционными или по другим причинам. Оценки товаров указаны без НДС и акцизов.
*** Товары, участвующие в акции, участвуют в акции.

Лосось запеченный по-скандинавски



4-6 порций



1 ч. 10 мин.



- 800 г филе лосося
- 1 кг картофеля
- 700 г сливок 20%
- 150 г помидоров черри
- 0,5 ч. л. соли
- 1 ч. л. лимонного сока
- щепотка белого перца
- 2 веточки тимьяна

Для украшения:

- 1 ч. л. соуса песто
- 1 ч. л. оливкового масла



1 Картофель отвариваем в подсоленной воде до готовности, охлаждаем, нарезаем шайбами и выкладываем в жаропрочную емкость с бортиками не менее 5 см.

2 Филе лосося нарезаем на порционные куски, солим, перчим, сбрызгиваем лимонным соком и выкладываем на картофель.

3 Сливки выливаем в сотейник, добавляем листики тимьяна, доводим до кипения, увариваем 5 минут, постоянно помешивая, и заливаем филе лосося.

4 Сверху выкладываем помидорки черри и запекаем в духовке при температуре 180 градусов в течение 15-20 минут.

5 Соус песто разводим с оливковым маслом и украшаем готовое блюдо.

-18%

2199⁹⁹

Лосось атлантический, филе на коже, охлажденный полуфабрикат из замороженного сырья, кг

-37%

499⁹⁹

Форма для запекания керамическая Basic, 26×14,2×5 см 30,5×17,2×5 см — 999.00 / 699.99



399⁰⁰

-49%

199⁹⁹

Приправа для рыбных блюд Kotaguri, мельница, 44 г

344⁰⁰

-27%

249⁹⁹

Сливки стерилизованные Домик в деревне, 20%, 480 г



1199⁰⁰

-16%

999⁹⁹

Масло оливковое Monini E.V., 500 мл



449⁰⁰

-33%

299⁹⁹

Соус Песто Barilla, 190 г**



ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печатании. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действительна только на наличный товар. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе изменить сроки и правила проведения акции в односторонней порядке, без предварительного уведомления и новых правил акции размещаются на сайте информации или в местах торговли соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в акциях специальными ценниками. **Товары, упакованные в пакеты, уточняйте в магазине.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 8 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА



1799⁰⁰

-16%
1499⁹⁹

Дорадо потрошенная Шифудо,
с головой, в азиатском соусе
с зеленью, кг



380⁰⁰

-22%
299⁹⁹

Тунец свежемороженный
Шифудо, филе в кунжуте
с соусом терияки, 250 г
Тунец свежемороженный
Шифудо, филе без кожи, 500 г —
799.00 / 599.99



499⁰⁰

-33%
329⁹⁹

Минтай свежемороженный Vici,
филе без кожи, 600 г
Треска свежемороженная Vici,
филе без кожи, 600 г — 899.00 /
599.99



399⁰⁰

-17%
329⁹⁹

Медальоны из креветок свежемороженные, 240 г



999⁰⁰

-19%
799⁹⁹

Креветка королевская свежемороженная, очищенная, с хвостом,
31/40, на шпатель, 500 г



1200⁰⁰
1277⁰⁰

-23%
999⁹⁹

Гребешок золотой свежемороженный Шифудо, на половине раковины, 45/55, 1000 г



999⁰⁰

-16%
829⁹⁹

Краб камчатский Новая Аляска,
варено-мороженая вторая
фаланга в панцире, 150 г
Краб опилио Новая Аляска,
варено-мороженое салатное
мясо, 200 г — 1399.00 / 1189.99



1599⁰⁰

-18%
1299⁹⁹

Форель свежемороженая,
стейк, кг



136⁰⁰

-19%
109⁹⁹

Соус Сацебели Охотничий
Кинто, 300 г**
Соус красный перечный Tabasco,
60 мл** — 379.00 / 299.99



69⁰⁰

-35%
44⁹⁹

Соус облепиховый Uni Dan,
100 г**
Горчица Зернистая Uni Dan,
270 г** — 85.49 / 59.99

Средние цены, розничные магазины, в разных магазинах сети «ОК!» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОК!». О наличии товаров уточняйте в магазине.

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

Брускетта с сыром Дор блю и карамелизированной грушей



6–8 порций



20 мин

- 1 багет
- 100 г сыра дор блю
- 2 груши
- 100 г сливочного сыра
- 50 г мёда
- 30 г сливочного масла

Для украшения:

- рукола



- 1 Нарежаем багет ломтиками толщиной около 1 см и поджариваем на сухой сковороде до хрустящей корочки.
- 2 Грушу очищаем от семечек и нарезаем мелкими кубиками.
- 3 В сковороде растапливаем сливочное масло, добавляем нарезанную грушу и мёд. Карамелизуем смесь, помешивая, в течение 5 минут.
- 4 Готовые ломтики багета смазываем сливочным сыром, выкладываем карамелизованную грушу и кусочки сыра дор блю. Украшаем руколой.

799⁰⁰

-37%
499⁹⁹

Доска бамбуковая овальная
Atmosphere Natura, 37,5×21,5×1,5 см
Форма фарфоровая для запекания
Nordic, 30×19×4 см — 999.00 / 699.99



2229⁰⁰

-32%
1499⁹⁹

Сыр с голубой плесенью
Danablu Natura Selection,
50 %, кг



524⁰⁰

-14%
449⁹⁹

Масло сливочное
Традиционное
Экомилк, 380 г

599⁰⁰

-36%
379⁹⁹



Сыр полутвёрдый Grunlander,
400 г, цилиндр



-16%

Мед Берестов А.С.,
200-500 г

ООО «ТБМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе изменить сроки и правила проведения акции в односторонней порядке, без уведомления и/или разрешения. Новые правила акции размещаются на сайте www.okmarket.ru или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные выделением специальным цветом. *** Товары, участвующие в акции, уточняйте в Магазины.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 5 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА

Салат с говяжьим языком



4–6 порций



2 ч + 20 минут



- 1 говяжий язык (охлаждённый или замороженный)
- 150 г чернослива
- 150 г сыра
- 2 яйца
- 250 г свежих шампиньонов
- 2 красных болгарских перца
- 1 луковица
- 50 г растительного масла для обжаривания
- 200 г майонеза
- 2-3 лавровых листа
- 5-7 горошин чёрного перца
- 5-7 горошин душистого перца

Для украшения:

- 50 г грецкого ореха
- листья руколы



1 Язык варим в большой кастрюле со специями – лавровым листом, перцем горошком и душистым перцем – 1,5–2 часа, в зависимости от размера языка. Вынимаем язык и выкладываем в холодную воду на 10 минут. Аккуратно очищаем от шкурки.

2 Перец запекаем целиком в духовке при 200 °C 15 минут. Затем помещаем в полиэтиленовый пакет и плотно завязываем. Через 5 минут очищаем от шкурки и семян, нарезаем полосками.

3 Нарезаем отварной язык и чернослив соломкой.

4 Шампиньоны и лук нарезаем слайсами и полукольцами соответственно, затем обжариваем на растительном масле до готовности.

5 Яйца отвариваем, остужаем и натираем на тёрке.

6 Сыр также натираем на тёрке.

7 Грецкий орех измельчаем ножом.

8 Собираем салат слоями, каждый слой смазываем майонезом:

- говяжий язык;
- перец;
- яйцо;
- чернослив;
- обжаренные шампиньоны с луком;
- тёртый сыр.

9 Перед подачей посыпает салат грецким орехом и украшаем руколой.

1199⁰⁰

-24%

899⁹⁹

Язык говяжий, замороженный, кг

169⁰⁰

-23%

129⁹⁹

Масло подсолнечное Altero Golden, с добавлением оливкового, 810 мл



199⁰⁰

-20%

159⁹⁹

Грецкий орех Мага, 100 г
Чернослив, 150 г – 199.99 / 169.99



219⁰⁰

-13%

189⁹⁹

Грецкий орех Твёрдый знак, 120 г
Чернослив, 200 г – 309.00 / 259.99

399⁰⁰

-24%

299⁹⁹

Сыр Ламбер, 50%, 230 г



179⁰⁰

-50%

89⁹⁹

Майонез Провансаль Heinz, 67%, 300 г
Сливочный пломбир, 300 г – 179.99 / 94.99



Список цен, указанных в каталоге, в разделе Магазины сети «ОК!», могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть в продаже не во всех магазинах сети «ОК!». Цены на товары указаны без учета налогов.

***Товары, участвующие в акции, указаны в этом разделе.

Мидии в соусе дор блю



6 порций



30 мин

Вариант сервировки блюда после приготовления



- 1 кг мидий в ракушках
- 100 г сыра дор блю
- 50 г сливочного масла
- 400 мл сливок 20%
- 100 г лука-порей
- 350 мл белого сухого вина
- соль
- щепотка белого перца
- несколько веточек тимьяна

Для украшения:
50 г помидоров
черри



- 1 Мидии провариваем 3 минуты и выкладываем на блюдо; те, что не раскрылись, убираем.
- 2 Сыр дор блю крошим в сотейник, заливаем сливками и увариваем до загустения в течение 5–7 минут, постоянно помешивая.
- 3 Помидоры черри запекаем в духовке 5–7 минут и украшаем ими мидии перед подачей.

349⁰⁰

-16%
289⁹⁹

Мидии варено-мороженые РРК, в ракушках, 500 г**

2299⁰⁰

-26%
1699⁹⁹

Вино Бургонь
Шардоне Филибер
Бран, белое сухое,
0,75 л



83⁰⁰

-28%
59⁹⁹

Тимьян KOTANYI,
измельченный, 14 г
Перец белый,
молотый, 20 г —
151.99 / 112.99



3099⁰⁰

-35%
1999⁹⁹

Сыр с голубой плесенью Galbani,
62 %, кг



139⁰⁰

-21%
109⁹⁹

Сливки ультрапастеризованные Село
Зеленое, 20 %, 200 г
500 г — 259.99 / 229.99

ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции оставляет за собой право проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления и новых правил акции размещаются на сайте okmarket.ru или в Instagram в разделе соответствующего товара. Предложение не распространяется на товары, участвующие в акции, указанные в Матрице.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 5 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА

Брускетта с креветкой



4 порции



20 мин

- 1 багет
- 2 авокадо
- 3 ст. л. майонеза
- 1 ч. л. лимонного сока
- 15 очищенных королевских креветок
- щепотка соли
- щепотка молотого белого перца
- щепотка орегано
- 1 ст. л. оливкового масла

Для украшения:
100 г клубники



1 Багет нарезаем на ломтики толщиной 1 см и прогреваем на сухой сковороде до появления хрустящей корочки.

2 Авокадо очищаем от кожуры, удаляем косточку, добавляем пропущенный через пресс чеснок, майонез и 0,5 чайной ложки лимонного сока, измельчаем до однородности в блендере.

3 Креветки маринуем в смеси оставшегося лимонного сока, соли, перца и орегано, после чего обжариваем на оливковом масле.

4 На ломтики багета выкладываем мусс из авокадо и обжаренные креветки. Украшаем долькой клубники.

Соус песто развести с оливковым маслом, украсить готовое блюдо.

Вариант сервировки блюда после приготовления

~~1399⁰⁰~~

-17%

1149⁹⁹

Креветки королевские свежемороженые, очищенные, с хвостом, 1000 г



~~954⁰⁰~~

-16%

799⁹⁹

Масло оливковое Extra Virgin/Pure Filippo Berio, 500 мл



~~193⁰⁰~~

-38%

119⁹⁹



Клубника Морозко Green, 300 г



~~234⁰⁰~~

-18%

189⁹⁹

Коринжины маринованные По-берлински Дядя Ваня, 350 г
По-французски, 680 г — 299.00 / 234.99



~~193⁰⁰~~

-17%

159⁹⁹

Майонез Провансаль Mr. Ricco, 67 %, 800 мл
На перепелином яйце, 800 мл — 229.00 / 164.99
С маслом авокадо, 800 мл — 219.00 / 179.99

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕА» могут незначительно отличаться. Открытые и закрытые могут быть в зависимости от ассортимента «ОКЕА». На некоторые товары указаны цены в магазинах.

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



199⁹⁹

-20%

159⁹⁹

Салат Мимоза с копченой семгой, 100 г
 Состав: филе семги горячего копчения, картофель отварной, морковь отварная, яйцо отварное, майонез провансаль, сыр твердый, икра красная, петрушка, лимон



126⁹⁹

-21%

99⁹⁹

Салат с языком, 100 г
 Состав: огурцы маринованные, язык говяжий отварной, яйцо вареное, майонез, шампиньоны, лук пассированный, масло растительное, петрушка, соль, перец черный молотый



129⁹⁹

-23%

99⁹⁹

Заливное с языком, 100 г
 Состав: вода, язык говяжий отварной, яйцо вареное, смесь специй Klaro для заливного, петрушка



129⁹⁹

-23%

99⁹⁹

Заливное рыбное, 100 г
 Состав: вода, филе горбуши замороженное, креветки, смесь специй Klaro для заливного, икра лососевая, лимон, петрушка



199⁹⁹

-20%

159⁹⁹

Салат Сенга подшубой, 100 г
 Состав: майонез провансаль, свекла отварная, филе семги слабосоленое, картофель отварной, морковь отварная, яйцо отварное нарезанное, сыр твердый, икра красная, розмари́н



169⁹⁹

-23%

129⁹⁹

Мясная тарелка, 100 г
 Состав: рулетики из куриного филе в беконе, маслины, перец болгарский, буженина, язык говяжий, хрен столовый, помидоры черри, петрушка



-15%

Скидка на бренд Вкусные Консервы™

ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензия и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции оставляет за собой право проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления и не несет ответственности за любые изменения в акциях. Информация о наличии товара размещается на сайте okmarket.ru или в приложениях к сайту okmarket.ru. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в акциях специальными ценниками. ***Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазине.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 5 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА

Заказывайте блюда к праздничному столу в Кулинарии и Пекарне



Наши повара-технологи составили для вас особое праздничное меню, чтобы вы могли насладиться волшебством Нового года без труда и усилий. Заполните бланк заказа в отделе кулинарии и удивите своих гостей вкусным праздничным столом!



179⁹⁹

-22%

139⁹⁹

Свинина запеченная, фаршированная курагой и черносливом, 100 г
Состав: свинная шея, маринад брусничный, масло подсолнечника растительное, мед натуральный, масло сливочное, розмарин



189⁹⁹

-36%

119⁹⁹

Свинина праздничная, 100 г
Состав: свинная шея охлажденная, сыр, шампиньоны, бекон, лук пассированный, горчица зернистая, мед, соль, розмарин, перец черный, масло растительное



169⁹⁹

-20%

134⁹⁹

Куриный кармашек, с ветчиной и сыром, жареный, 100 г
Состав: филе цыпленка охлажденное, ветчина из свинины, сыр, маринад базиликовый, сырный соус, помидоры черри, розмарин, соль



159⁹⁹

-20%

126⁹⁹

Филе горбуши, фаршированное сливочным сыром и грибами, 100 г
Состав: филе горбуши, сыр творожный, шампиньоны, лук пассированный, маринад базиликовый, лимон, соль, перец черный молотый, масло растительное



164⁹⁹

-21%

129⁹⁹

Рыба запеченная, в остром икорном соусе, 100 г
Состав: филе горбуши замороженное, икра мойвы, майонез, соевый соус, кунжутное масло, соус шрирача, чеснок с маслом, соус терияки, лимон, семена кунжута, соль, масло растительное



112⁹⁹

-20%

89⁹⁹

Блинячки с куриным жульеном, 100 г
Состав: блины классические, сливки кулинарные 22%, филе цыпленка охлажденное, лук пассированный, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, тимьян, перец черный молотый, лук зеленый

Стороны цены, указанные в таблице, в рублях. На товары с пометкой «ОТКРЫТО» могут быть применены специальные условия. Отдельные товары могут быть представлены в виде комплектов. Цены действительны с 5 декабря 2024 года по 8 января 2025 года.

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

Клюквенный трайфл



4-6 порций



30 мин.

- 150 г замороженной клюквы
- 200 г бородинского хлеба
- 0,5 л сливок 33%
- 150 г сахарной пудры
- 0,5 ч. л. молотой корицы
- 100 г белого шоколада

Для украшения:

Печенье Орео

Розмарин

Несколько ягод клюквы
(по желанию)



- 1 Бородинский хлеб натираем на тёрке и смешиваем с корицей.
- 2 Сливки взбиваем с 100 г сахарной пудры до загустения.
- 3 Клюкву измельчаем блендером с оставшейся сахарной пудрой, при желании оставляем несколько ягод для украшения.
- 4 В прозрачные стаканы слоями выкладываем хлебную крошку, клюквенное пюре и взбитые сливки, повторяя слои.
- 5 Посыпаем трайфл тёртым белым шоколадом и украшаем печеньем «Орео», ягодами клюквы и веточками розмарина.

Вариант сервировки блюда после приготовления



124⁰⁰
-53%
57⁹⁹



219⁰⁰
-31%
149⁹⁹

Шоколад белый Россия Щедрая
душа, пористый, 75 г

Сливки ультра-
пастеризо-
ванные Домик
в деревне, 33 %, 200 г



349⁰⁰
-28%
249⁹⁹

Клюква Планета Витаминов,
250 г



29⁹⁹
-33%
19⁹⁹

Корица
Трапеза,
молотая,
15 г



90⁰⁰
-28%
64⁹⁹

Печенье Орео, 95 г

ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии сертификаты и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действительна в соответствии с условиями акции. Витаминный вид товара. Может отличаться от представленного. Организатор акции оставляет за собой право изменить условия акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления. Новые правила акции размещаются на сайте okmarket.ru или в местах торговли соответствующего товара. Предложение не распространяется на товары, участвующие в акции, указанные в Матрице.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 5 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА

109⁹⁹**-47%****57⁹⁹**Шоколад молочный Россия –
Щедрая душа!, 82 г**239⁹⁹**-47%****124⁹⁹**Шоколад горький Коркунов,
55/70 %, 90 г**239⁹⁹**-47%****124⁹⁹**Шоколад молочный
Коркунов, 90 г**399⁹⁹**-52%****189⁹⁹**Варенье Briat, 200 г**
Из кизила, 200 г – 499.00 / 259.99139⁹⁹**-21%****109⁹⁹**Молоко сгущенное Алексеевское, с сахаром,
8,5 %, 270 г
С сахаром и какао, 5,0 %, 270 г – 159.99 / 129.99499⁹⁹**-40%****299⁹⁹**Мороженое пломбир
Село Зеленое, 450 г**359⁹⁹**-35%****229⁹⁹**Торт-мороженое Венеция,
пломбир и вишня/ пломбир
с манго, 450 г529⁹⁹**-33%****349⁹⁹**Мороженое Грильяж/Пraliне
Монарх, 460 г784⁰⁰**-36%****499⁹⁹**Мороженое BrandICE, 1000 мл**
Малина+протеин, 500 мл – 749.00 /
449.99629⁰⁰**-20%****499⁹⁹**Мороженое Магнат Double,
шоколад/соленая карамель, 310 г

ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции ООО «ОКМ», сроки и правила проведения акции в единственном порядке, без redistribution или упрощенных новых правил акции размещаются на сайте информации или в местах, где можно увидеть товар. Предложение не распространяется на товары, приобретенные по специальным ценам.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 8 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА

129⁰⁰
-38%
79⁹⁹



Какао-напиток DoReMix,
растворимый, 200 г

119⁰⁰
-50%
59⁹⁹



Чай зеленый Akbar, неплеска
и вербена/ромашка и мята, 25 пак.
Чай черный Gold Akbar, листовый,
250 г — 569.00 / 329.99

499⁰⁰
-15%
419⁹⁹



Вино Ф-Стиль
Саперави, красное
сухое, 0,75 л

129⁰⁰
-38%
79⁹⁹



Чай зеленый Tess Get Energy,
20 пак
Чай черный Tess Forest Dream,
20 пак. — 144.99 / 84.99

209⁰⁰
-37%
129⁹⁹



Чай Curtis, листовый, 100 г**

%
224⁹⁹

Чай черный Премиум Опа Beta Tea,
крупнолистовой, 200 г
Королевское качество, 100 пак. —
314.00 / 279.99



699⁰⁰
-28%
499⁹⁹



Кружка Aura Atmosphere of Art,
с двойным дном, стеклянная,
200-375 мл**
Кружка Aura of Winter, с двойным
дном, стеклянная, 200 мл —
1099.00 / 799.99

599⁰⁰
-16%
499⁹⁹



Вино Симонсвей Шираз Вестер
Кейп, красное сухое, 0,75 л

999⁰⁰
-39%
599⁹⁹



Чайник заварочный Rure, с бамбу-
ковой крышкой, 1 л
2,2 л — 1299.00 / 899.99



112⁰⁰
-29%
79⁹⁹

Приправа
для глинтвейнов
и пуншей Kotanyi,
классическая, пак.
10 г

1099⁰⁰
-18%
899⁹⁹



Глинтвейн Ханс Баер, красный/
белый, 0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Список цен, указанные в каталоге, являются ориентировочными. Цены могут измениться в зависимости от количества. Отдельные товары могут быть представлены в виде подарков или акционных. Цены на товары указаны без учета налогов.

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



Звёзды говорят



Овен

21.03 – 19.04

Год обещает стать для Овнов временем значительных перемен и ответственных решений. Сатурн, начиная с апреля, усилит акцент на дисциплине и структурировании целей в карьере. В мае и июне под воздействием Марса ваша энергия будет направлена на действия и достижения. В марте и апреле Венера в Овне добавит вам привлекательности, сделав этот период удачным для знакомств и романтических встреч.



Рак

21.06 – 22.07

Год обещает Ракам баланс и спокойствие. В профессиональной сфере вас ждут новые задачи, которые потребуют усердия. В отношениях с партнёром удастся достичь большей близости, а тем, кто в поиске, звёзды обещают встречу с важным человеком. Рекомендуется развиваться в новых хобби и навыках, чтобы расти личностно.



Телец

20.04 – 20.05

Для Тельцов 2025 год станет годом перемен в личной жизни. Одинокие представители знака уже в начале года смогут встретить свою судьбу. В карьере удача будет сопутствовать благодаря упорству и решительности. Звёзды советуют проявлять экономность в финансовых вопросах и разумно подходить к крупным тратам.



Лев

23.07 – 22.08

Львов в 2025 году ждёт насыщенный год, полный перспектив, но не без препятствий. Уверенность в себе и лидерские качества помогут в продвижении по карьерной лестнице. В личной жизни придётся работать над доверием. Те, кто ищет любовь, могут встретить её в этом году. Постарайтесь поддерживать баланс между карьерой и личными целями.



Близнецы

20.05 – 20.06

2025 год откроет перед Близнецами новые перспективы и вызовет желание пересмотреть свои приоритеты. В начале года Уран вдохновит вас искать нестандартные подходы в работе. Вторая половина принесет стабильность в семейной жизни. С мая финансовое положение начнёт улучшаться, а одинокие Близнецы после апреля могут встретить партнёра.



Дева

23.08 – 22.09

Для Дев этот год принесёт интересные возможности и обновление жизненных установок. Семейная сфера будет гармоничной до мая. Одинокие представители знака могут рассчитывать на важную встречу в течение года. В профессиональной жизни возможен рост, особенно ближе к концу года, а здоровье будет в норме, если соблюдать режим.

2025 год

обещает быть ярким и насыщенным для всех знаков зодиака. Под влиянием различных планетарных аспектов нас ждут возможности для личного роста, профессиональных успехов и гармонии в отношениях. Давайте посмотрим, что ждет каждый знак в новом году.



Весы

23.09 – 22.10

Начало года для Весов требует честности и искренности. Не давайте себе ложных надежд, следуйте своей интуиции. В отношениях ожидается благополучие с января по апрель и затем — с сентября. Одиноким Весы могут связать себя узами брака осенью. В карьере вам светит продвижение с января по май.



Козерог

22.12 – 19.01

Для Козерогов 2025 год будет успешным, особенно в профессиональной сфере. Под влиянием Плутона у людей вашего знака появится амбициозность, и работа будет приносить новые перспективы. В личной жизни вам предстоит уделять внимание отношениям с близкими. Финансовая стабильность вас порадует, а для здоровья полезны будут физические нагрузки.



Скорпион

23.10 – 21.11

2025 год станет для Скорпионов интригующим. Одиноким Скорпионам могут встретить свою любовь в начале весны. Профессиональные амбиции потребуют от вас усилий, но карьерный рост возможен. Финансовое положение улучшится, особенно весной, а забота о здоровье станет приоритетом.



Водолей

20.01 – 18.02

Год для Водолеев станет временем перемен и обновлений. Он благоприятен для саморазвития, путешествий и расширения круга общения. Карьера порадует новыми возможностями, особенно в креативных направлениях. В личной жизни старайтесь избегать импульсивных решений. Финансовое положение стабилизируется во второй половине года, но в начале лучше воздержаться от крупных вложений.



Стрелец

22.11 – 21.12

Стрельцам 2025 год принесет динамику и важные перемены. Семейное счастье гарантировано, а карьерные возможности позволят продвинуться вверх. Финансовая сфера будет стабильной при разумных тратах, а в плане здоровья звезды советуют избегать чрезмерных нагрузок.



Рыбы

19.02 – 20.03

Рыбам этот год принесет умиротворение и гармонию. Год благоприятен для учёбы и личного роста. В середине года на работе возможны позитивные перемены, которые расширят горизонты. В отношениях с близкими важно проявлять заботу, особенно в мае и июне. Финансы будут в порядке, а забота о здоровье улучшит общее самочувствие.

О'КАРТА



СКИДКА В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ*

Подробности на странице www.okmarket.ru/customer/loyalty-card/

*Скидка 20% в день рождения предоставляется однократно при предъявлении О'КАРТЫ в течение 15 дней и только при условии 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, алкоголесодержащей продукции, устройств для потребления никотинсодержащей продукции, подарочных карт О'KEY, лотерейные билеты. 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. Скидка 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 также максимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством цены.



КИММАРИ

В ОСТРОМ СОУСЕ - ИДЕАЛЬНАЯ ПАРА С ТОКПОККИ!

⌚ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

20 МИН.

🍴 ТИП БЛЮДА

ЗАКУСКИ

📖 РЕЦЕПТ НА

2 ПЕРСОНЫ

🍳 КУХНЯ

КОРЕЙСКАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Киммари 200 г
- Токпокки 150 г
- Соус соевый 1 ч.л.
- Лук зеленый 1 шт.
- Вода 500 г
- Паста «конджан» 2 ч.л.
- Измельченный чеснок 1 ч.л.
- Перец чили хлопьями 1 ч.л.
- Сахар белый 1 ч.л.
- Масло кунжутное 1 ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте воду в большую кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте конджан, хлопья чили, сахар и соевый соус и перемешайте, пока бульон не станет однородным.
2. Добавьте токпокки и снова доведите до кипения, затем варите около 10 минут, часто помешивая, пока токпокки не станут мягкими, а соус не загустеет. Совет: если токпокки недостаточно мягкие, добавьте еще немного воды и продолжайте варить.
3. Обжарьте киммари в масле на среднем огне, переворачивая, в течение 4 минут.
4. Непосредственно перед подачей добавьте киммари и кунжутное масло, токпокки и перемешайте. Переложите на сервировочные тарелки и украсьте зеленым луком. Готово!

1 ЗОЛОТИСТАЯ ХРУСТЯЩАЯ ГАНИРОВКА

2 СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША ИЗ БАТАТА В СОЧЕТАНИИ С ОВОЩАМИ В НАЧИНКЕ

3 ИДЕАЛЬНО КАК В КАЧЕСТВЕ ЗАКУСКИ, ТАКИ И В КАЧЕСТВЕ ОСНОВНОГО БЛЮДА

«BIBIGO» КИММАРИ: РОЛЛЫ СО СТЕКЛЯННОЙ ЛАПШОЙ В ТЕМПЕРЕ



bibigo

ТАКЖЕ В ЛИНЕЙКЕ БРЕНДА



Горячая Штучка

ПРОКАЧИВАЕТ КАК НАДО!

209⁰⁰

-42%

119⁹⁹

Чебурница Горячая штучка, 250 г**



199⁰⁰

-37%

124⁹⁹

Нагетосы Горячая штучка, 250 г**



МЫ ЗНАЕМ О МЯСЕ ВСЁ



609⁰⁰

-15%

514⁹⁹

Окорок свиной в маринаде Tender Pork Мираторг, для запекания, охлажденный, кг
Шей в маринаде, охлажденная, кг — 779.00 / 699.99
Рулька в маринаде, охлажденная, кг — 479.00 / 399.99

ЭКОМИЛК
Знаем, что
вы любите



279⁰⁰

-10%
249⁹⁹



Масло сливочное,
82,5 %, 180 г

Laime

ЛЕГЕНДАРНЫЙ СЫР
ИЗ ШВЕЙЦАРИИ!



254⁰⁰

-40%
149⁹⁹

Сыр Пармезан Laime,
лепестки, 40 %, 80 г
Тет де Муан, розочка, 51 %, 50 г — 499.00 / 329.99

Натуральность и вкус
в каждом кусочке



229⁰⁰

-30%
159⁹⁹

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



Ярче вкус —
ярче
праздник



194⁰⁰

-28%
139⁹⁹

Майонез Московский
провансаль, 67 %, 700 мл



Вязанка®



**ВЫБИРАЙ
НАСТОЯЩЕЕ!**

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



-30%
189⁹⁹

Колбаса вареная Докторская, батон, 400 г
Колбаса вареная Любительская, 500 г — 394.00 / 274.99
Колбаса сырокопченая Кальби, 235 г — 449.00 / 354.99
Бекон варено-копченый Венгерский, нарезка, 500 г — 539.00 / 424.99



Черкизово
ПРЕМИУМ

КОСМИЧЕСКИ ВКУСНО!

119⁰⁰
-25%
89⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Сервелетти, нарезка, 85 г
Сервелетти + Прошутто,
нарезка, 85 г — 149.99 /
109.99



389⁰⁰
-35%
249⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Сервелетти, 250 г
Варено-копченая
Интернационал, 500 г —
414.00 / 309.99

289⁰⁰
-25%
214⁹⁹

Грудка варено-копченая
по Черкизовски, 300 г
Колбаса сырокопченая
Сервелетти, кг — 1359.00 /
894.99



Natura

SELECTION

Скидки от

30%

на ассортимент
NATURA SELECTION

ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ СЫРА И ВИНА



**Сыр Бри
с трюфелем
Natura Selection,
100 г**



Игристое вино (Просекко
Вальдобьядене, Креман)
Сансер (Совиньон блан)
Пино нуар



**Сыр Бри
с белой плесенью
Natura Selection,
125 г**



Игристое вино (Просекко
Вальдобьядене, Креман)
Сансер (Совиньон блан)
Пино нуар



**Сыр Пармезан
Natura Selection,
150 г**



Мощные, выдержанные
белые вина (Бургундия,
Бордо, Рона)



Риоха ризерва
Рибера дель Дуэро
Бордо



**Сыр Matured Havarti
выдержанный
Natura Selection,
200 г**



Рислинг с остаточным
сахаром (Германия)



Гевюрцтраминер
Шардоне из Нового Света
Простая
красная Рона



**Сыр Blue Classic
с голубой плесенью
Natura Selection,
100 г**



Мощные, выдержанные
белые вина (Бургундия,
Бордо, Рона)



Риоха ризерва
Рибера дель Дуэро
Бордо



**Сыр Камамбер
с белой плесенью
Natura Selection,
125 г**



Гави ди Гави (Кортезе)



Пуйи-Фюме (Совиньон блан)
Рислинг
Блауфранкиш

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



1499⁰⁰
1499

-22%
1149⁰⁰

Сыр Ламбер, 50%, кг^{***}



Салат «Мимоза»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Яйца вымыть, отварить, остудить и очистить.
2. Лук почистить и нарезать как можно мельче. Положить в миску, залить кипятком на 15 минут, слить воду.
3. Сыр «Ламбер» натереть на крупной терке. Яйца разрезать, вынуть желтки. Белки и желтки натереть отдельно друг от друга.
4. Из банки с лососем слить жидкость. Рыбу тщательно размять вилкой до получения однородной массы.
5. Приготовьте салатницу, в которой вы будете готовить салат
6. На дно салатницы выложить картофель, смазав майонезом, затем белки, лук, смазав майонезом, лосось, морковь и слой майонеза, сыр «Ламбер» и слой майонеза.
7. Сверху посыпать салат измельченным желтком. Украсить зеленью.
8. Подержите «Мимозу» несколько часов в холодильнике, чтобы все слои пропитались.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель, отваренный в подсоленной воде	2-3 шт.
Морковь, отваренная в подсоленной воде	1 шт.
Лосось консервированный	1 банка
Яйца	5 шт.
Сыр «Ламбер»	200 г
Лук репчатый желтый	1 шт.
Майонез	200 г

ДЫМ ДЫМЫЧ КОЛЛЕКЦИЯ

~~289⁰⁰~~
-35%
184⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Отличная, 250 г

~~339⁰⁰~~
-46%
179⁹⁹

Колбаса варено-
копченая Сервелат,
350 г

~~249⁰⁰~~
-35%
159⁹⁹

Колбаса вареная
Со сливками, 450 г

~~464⁰⁰~~
-37%
289⁹⁹

Сосиски Венские,
700 г

~~614⁰⁰~~
-41%
359⁹⁹

Пельмени Цезарь
Классика, 800 г
С говядиной
и свиной,
800 г — 649.00 /
379.99

~~599⁰⁰~~
-41%
349⁹⁹

Пельмени Цезарь
Гордость Сибири/
Фирменные, 800 г
Семейные, 800 г —
679.00 / 399.99

СЛИВОЧНОЕ СОЛНЦЕ LAPLANDIA

для сказочного
времени года

~~329⁰⁰~~
-33%
219⁹⁹

Сыр Сливочный
Laplandia, 45%, 180 г
Эдам, 45%, 180 г —
374.00 / 259.99



~~1489⁰⁰~~
-32%
999⁹⁹

Пастрома
копчено-вареная, кг

~~1399⁰⁰~~
-21%
1099⁹⁹

Поленица
сырокопченая
из свинины, кг



~~1240⁰⁰~~
-25%
999⁹⁹

Окорок варено-копченый
Классический, кг

~~929⁰⁰~~
-20%
739⁹⁹

Рулочка варено-копченая
свиная, кг

279⁰⁰
-24%
209⁹⁹

Сыр плавленый Дружба, 45 %, 400 г
 Сливочный, 45 %, 400 г — 279.00 / 219.99

КАРАТ 1934
 Сливочный плавленый сыр

КАРАТ 1934
 Дружба плавленый сыр

СЫРНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

VIOLA®

139⁰⁰
-21%
109⁹⁹

Сыр плавленый, 45%, 140 г

Easy Cheesy
 сырный сыр для бургеров

ТАРТ НА СОУСНОМ КОТЛЕТКЕ

СЫР ДЛЯ БУРГЕРОВ

parmalat

Comfort
 Легко усваивается

%
147⁹⁹

Молоко ультрапастеризованное Comfort безлактозное, 0,05 %, 1 л
 Сливки безлактозные, 11 %, 500 г — 219.00 / 197.99

Безлактозные продукты Parmalat Comfort - созданы для лёгкости

EXCELSIOR
 все больше!

Сардо - выдержанный пармезан

Вкусного Нового года!

259⁰⁰
-22%
199⁹⁹

Сыр Pesto Red/Green, 45%, 150 г
 Сыр из козьего молока, 50%, 150 г — 599.00 / 469.99

1469⁰⁰
-11%
1299⁹⁹

Сыр твердый Sardo, 45%, кг

EXCELSIOR
 Сыр Pesto Green с базиликом и петрушкой

EXCELSIOR
 Сыр Pesto Red с острым перцем

EXCELSIOR
 Сыр Chevre из козьего молока



*создавая
совершенство в Новом году*



с 21 ноября 2024
по 8 января 2025



«О'КЕЙ, ёлки-иголки»

наклейка-марка



Светящаяся в темноте
временная татуировка

НАКЛЕЙКА-МАРКА И ТАТУИРОВКА В ПОДАРОК

НАБОР «О'КЕЙ, ёлки-иголки»

за покупки с О'КАРТОЙ
на сумму от 2 000 ₽
в одном чеке – 1 шт.

НАБОР «О'КЕЙ, ёлки-иголки»

за покупки товаров
от партнёров на сумму от 250 ₽
в одном чеке от 2 000 ₽



Подробнее
об акции

Общий срок проведения акции с 21.11.2024 по 08.01.2025. Акция проводится для держателей активированной О'КАРТЫ. Количество подарков ограничено. Сумма чека указана после применения всех скидок и акционных предложений, не включают в себя стоимость алкогольной продукции, табачных изделий, аксессуаров для курения, никотинсодержащей продукции, устройств для потребления никотинсодержащей продукции, подарочных карт и лотерейных билетов. Подробная информация об организаторе Акции, правилах ее проведения, количестве подарков, сроках, месте и порядке их вручения на сайте okmarket.ru. Организатор Акции: Общество с ограниченной ответственностью «О'КЕЙ». Местонахождение: 195213, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, Заневский пр., д. 65, корп. 1, лит. А, помещение 1. ИНН 7826087713, ОГРН 1027810304950. Произведено по лицензии ООО «Смешарики». Все права защищены. © ООО «Смешарики», 2003 © ООО «Марнелад Медиа», 2008–2024



Получите карту
лояльности для участия
в приложении О'КЕЙ

ПРОДУКТ Чистая Линия trade mark

Залей КИПЯТКОМ И ГОТОВО!

ЯГОДНЫЙ ЧАЙ- СЕБЯ СОГРЕВАЙ

139⁹⁹
-21%
109⁹⁹

Замороженный концентрат напитка/чай, 50 г

Малина с брусникой и чабрецом

ПРОИЗВЕДENO НА КУБАНИ
КОРОВКА из Кореновки

Любимое мороженое!

219⁰⁰
-20%
174⁹⁹

Мороженое пломбир двух слойный, 200 г

289⁹⁹
-30%
199⁹⁹

Мороженое брикет, 200 г
 Мороженое брикет ванильный, 200 г — 234.00 / 179.99

ПРОДУКТ Чистая Линия trade mark

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЫМ

689⁹⁹
-20%
549⁹⁹

Мороженое пломбир шоколадный Семейное, 450 г
 Торт с апельсиновым пюре, 450 г — 899.00 / 599.99

ФИРМЕННЫЙ ПЛОМБИР

СЕЛО ЗЕЛЁНОЕ

Мороженое фермерское Удовольствие настоящее Село Зелёное

509⁰⁰
-22%
69⁹⁹

Мороженое пломбир, 70-80 г

EGOISTE
CAFÉ



ВАША ЗИМА С EGOISTE

2699⁰⁰

-37%
1699⁹⁹

Кофе зерновой Voyage/Captain, 1000 г
Truffle, 1000 г — 2299.00 / 1699.99

ПОРА ЗА ПОДАРКАМИ!

Конфитрейд

-29%
949

Жевательная конфета, 10 г
Жевательная конфета, 18 г — 17.99 / 14.99
Шипучка в фигурном пакете с подарком, 5 г — 39.99 / 27.99

СWEET BAR
СЛАДКАЯ ШОКОЛАДКА

Маша и Медведь
ВОТ ЭТО ЗДОРОВО!
СЛИКЕР НАПИТОК

МАНМЕЛАН

ЖЕВАТЕЛЬНАЯ КОНФЕТА
КРАСИВЫЯ ЯЗЫКИ

ПОДЛИННЫЙ КУСЛЕЦ

РОБЛО
ЖЕВАТЕЛЬНАЯ КОНФЕТА

-30%
139⁹⁹

Мармелад с подарком в коробочке, 10 г
Карамель на палочке, 11 г — 9.99 / 7.99



639⁰⁰

-31%
439⁹⁹

Мороженое,
419-478 г**



Merry mint

Вам понадобится:

- 125 мл кофе
- 15 гр мятного шоколада
- 20 гр взбитых сливок
- Мята и тертый шоколад для украшения

2599⁹⁹

-38%
1599⁹⁹

Кофе зерновой
Poetti Leggenda,
1000 г**



Приготовление:

1. Приготовьте кофе, используя ваш любимый способ
2. На дно бокала положите мятный шоколад
3. Залейте свежезваренным горячим кофе
4. Хорошо перемешайте, пока шоколад не растопится
5. Аккуратно выложите взбитые сливки на кофе
6. Посыпьте тертым шоколадом и положите несколько листочков мяты на сливки

**Товары, участвующие в акции, уточняйте на кассе.

-27%
54⁹⁹

Макаронные изделия Шибекские, 350/450 г**

№ 001 Лапша Лингвини

№ 002 Спагетти

№ 007 Букатини

Шибекские

ТВОРДОЕ ЗЕРНО

ТАК И ЗОВУТ ПОПРОБОВАТЬ

**Товары, участвующие в акции, уточняйте на кассе.

BORJOMI



149⁹⁹

-16%
124⁹⁹

Вода минеральная
лечебно-столовая
Боржоми, газ, 0,5л
1,25 л — 199.49 /
169.99

BUCHERON CHOCOLATE

Шоколад как произведение искусства

BUCHERON CHOCOLATE

BUCHERON CHOCOLATE

STAND'ART

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД
С кусочками макамы

BUCHERON CHOCOLATE Village

целый фундук

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

BUCHERON CHOCOLATE Village

клубника - клубника

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

BUCHERON CHOCOLATE

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

-27%
209⁹⁹

Молочный шоколад Bucheron Village, 100 г**
Горький/ Молочный, ж/б,
100 г** — 312.00 /
299.99



104^{***}

-33%

69⁹⁹

Смесь Maggi На второе, 30-47 г**

Maggi

СОЧНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ МАНДАРИНАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

8	КУРИЦА	1,5 кг.
ПОРЦ.	MAGGI® НА ВТОРОЕ ДЛЯ СОЧНОЙ КУРИЦЫ С ЧЕСНОКОМ	1 упаковка
	МАНДАРИНЫ	3 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 С тушки курицы удалить кожу, промокнуть бумажными полотенцами. Срезать кончики крыльев. Духовку разогреть до 180 °С.
- 2 Мандарины обдать кипятком и вытереть насухо бумажными полотенцами. Разрезать каждый мандарин на 4-6 частей (вместе с кожурой) в зависимости от размера.
- 3 Начинить тушку курицы дольками мандарина и заколоть отверстие деревянными шпажками или зубочистками. Крылья прижать к тушке и также закрепить в таком положении шпажками. Ножки стянуть вместе и перевязать кулинарной нитью.
- 4 Достать из пачки MAGGI® НА ВТОРОЕ для сочной курицы с чесноком пакет и развернуть. Аккуратно поместить в пакет курицу, чтобы не повредить его острыми концами шпажек.
- 5 Удалить с пакета стикер. Высыпать в пакет смесь для приготовления курицы. Закрепить пакет зажимом в 6-8 см от края и аккуратно распределить смесь внутри, избегая резких движений.
- 6 Поместить пакет в холодную форму для запекания так, чтобы хвостик от пакета был снаружи. Запекать 90-100 минут на нижнем уровне духовки в режиме «Верхний и нижний нагрев». Подавать с отварным картофелем, можно украсить веточками розмарина.

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



Больше рецептов
на maggi.ru



ЖЕМЧУЖИНА СПЕЙСАЙДА

ГЛЕН МОРЕЙ — это одна из старейших шотландских винокурень, расположенная в самом сердце региона Спейсайд, известного своими мягкими, фруктовыми и цветочными односолодовыми виски. Основанная в 1897 году, винокурня на протяжении более чем века поддерживает высокие стандарты качества, сочетая традиции и инновации. Глен Морей славится своим подходом к использованию различных видов бочек для выдержки, таких как бочки из-под бурбона, хереса, портвейна и винных бочек. Именно это разнообразие создает уникальные профили вкуса, которые делают продукцию винокурни любимой как у знатоков, так и у новичков в мире виски.

Мастерство выдержки

Одним из главных аспектов, делающих Глен Морей уникальной, является её мастерство в выдержке виски. Винокурня часто использует экспериментальные методы выдержки в бочках, финишируя виски в бочках из-под портвейна, хереса и других вин. Эти инновации позволяют создавать богатые и сложные ароматы, сочетая сладкие, фруктовые и пряные ноты. Виски Глен Морей идеально отражает дух региона Спейсайд, предлагая мягкие и округлые вкусовые ощущения.

Стоит попробовать

Ассортимент Glen Moray включает в себя как классические, так и экспериментальные релизы. Среди наиболее популярных релизов — Glen Moray Elgin Heritage 12-летний, который представляет собой сбалансированный виски с нотами ванили, дуба и сухофруктов.

Glen Moray также славится своим Port Cask Finish, где классический вкус солодового виски обогащен сладостью и пряными нотами от выдержки в бочках из-под портвейна. Еще один интересный релиз — Glen Moray Elgin Classic Peated, отличающийся насыщенными дымными и торфяными нотами, которые удачно сочетаются с фруктовыми оттенками.



**Глен Морей
Сингл Молт
Элгин Эритаж
12-летний 40%**

~~4699~~

-10%

4199⁹⁹

Виски шотл. одно-
солод, Глен Морей
Сингл Молт Элгин
Эритаж, 12 лет, п/у,
40%, 0,7 л

Этот 12-летний односолодовый виски представляет собой классический пример стиля Спейсайд, с нотами ванили, дуба и фруктов. Благодаря выдержке в бочках из-под бурбона, виски приобретает мягкость и сбалансированность, делая его идеальным выбором для поклонников традиционных солодовых виски.



**Глен Морей
Порт Каск
Финиш
40%**

~~4599~~

-32%

3099⁹⁹

Виски шотл. одно-
солод, Глен Морей
Сингл Молт Элгин
Классик Порт Каск
Финиш, п/у, 40%,
0,7 л

В этом релизе сочетается классический солодовый виски Глен Морей с дополнительной выдержкой в бочках из-под портвейна.

Это придает напитку насыщенные фруктовые и сладкие пряные ноты, делая его идеальным для тех, кто ищет новые вкусовые ощущения.



**Глен Морей
Сингл Молт
Питед
40%**

~~4199~~

-26%

3099⁹⁹

Виски шотл. одно-
солод, Глен Морей
Сингл Молт Элгин
Классик Питед, п/у,
40%, 0,7 л

Этот виски сочетает классический стиль Спейсайда с насыщенными торфяными и дымными оттенками.

В результате получается комплексный и глубокий вкус, идеально подходящий для любителей торфяных виски, но с мягким и фруктовым балансом.

RON VIEJO DE CALDAS

Ром, как дар
природы



1399⁰⁰

-14%

1199⁹⁹

Ром выдерж. Вьехо де Кальдас Робле Бланко, 40%, 0,7 л
3 года, 40%, 0,7 л — 1299.00 / 1199.99
Хуан де ла Крус, 5 лет, 40%, 0,7 л — 1499.00 / 1269.99
Карта де Оро, 8 лет, п/у, 40%, 0,7 л — 1899.00 / 1599.99

Где можно найти редкие изумруды в мире алкоголя, которые спосовны покорить своим вкусом и ароматом? Разумеется, в Колумбии!

Ром Вьехо де Кальдас выпускает компания Индустрия Ликорера де Кальдас, которая с одной стороны придерживается традиций, а с другой стороны следует по пути новых технологий, что подтверждается качеством напитков более века. Эту дистиллерию можно найти на высоте 2,2 тыс. метров над уровнем моря в заповедной зоне Колумбийских Анд в тени действующего вулкана Невадо-дель-Руиз. Высокая влажность, горный климат с разреженным воздухом и умеренная температура в течение всего года позволяют создать благоприятные условия для выдержки идеальных ромов.

Для создания рома Вьехо де Кальдас используется только уваренный сироп сахарного тростника, так называемый «тростниковый мёд», что позволяет сохранить богатство натуральных сахаров и ароматов и придаёт напитку характерную сладость и глубину вкуса. Отличительная особенность этого рома заключается в выдержке исключительно в бочках из редкого белого колумбийского дуба. Индустрия Ликорера де Кальдас — единственный производитель в мире, который использует эту древесину для выдержки ромов с 1905 года и использует воду из 68 источников их 3-х рек Пиньера, Кристалина, Гуайябаль, которые формируются ледниками уже упомянутого вулкана Невадо-дель-Руиз. Компания владеет «Природным резервом» на территории 270 Га.

Вьехо де Кальдас является популярным продаваемым колумбийским ромом, как на внутреннем, так и международном рынке. Это произведение искусства в мире спиртных напитков, которое украсит не только тихий вечер в кругу друзей, но и сделает любую вечеринку незабываемой.

LADOGA

18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

3399⁹⁹**-14%****2899⁹⁹**

Виски шотл. зерн. Лох Ломонд Сингл Грейн,
п/у, 46%, 0,7 л
Сингл Молт Ориджинал, односолод., п/у,
40%, 0,7 л — 2799.00
12 лет, п/у, 46%, 0,7 л — 4499.00 / 4199.99
Резерв Бленд, 40%, 0,7 л — 1699.00 / 1599.99

LOCH LOMOND

GROUP

История создания

Дистиллерия Лох Ломонд, основанная в 1814 году, является одной из немногих винокурен, сочетающей глубокие традиции с уникальными инновациями. Благодаря своему разнообразному подходу к дистилляции, Лох Ломонд сумела выстроить уникальную позицию в мире шотландского виски. Ее месторасположение, неподалеку от живописного озера Ломонд, подчеркивает связь с природой и историческим наследием Шотландии.

Мастерство выдержки

Самодостаточность производства — одна из визитных карточек Лох Ломонд. У винокурни есть собственная бондарня, где бочки проходят процесс обновления. Процесс переобжига позволяет продлевать жизнь бочек, что особенно важно для купажей, создавая глубокие и насыщенные ароматы.



Лох Ломонд Резерв

Виски шотландский
купажированный
40%

Этот купажированный виски сочетает в себе легкость и глубину вкуса благодаря использованию собственных солодовых и зерновых спиртов. Обладает мягким и сбалансированным характером с нотами ванили, дуба и фруктов. Это идеальный выбор для тех, кто ценит гармонию традиционного шотландского виски.

Лох Ломонд Ориджинал Сингл Молт

Виски шотландский
односолодовый 40%

Этот односолодовый виски демонстрирует классический стиль региона Хайленд. В нем доминируют фруктовые и цветочные ноты, с оттенками дуба и карамели.

Прекрасный баланс делает его идеальным для ежедневного употребления.

Лох Ломонд Сингл Молт 12 лет

Виски шотландский
односолодовый 46%

Этот 12-летний релиз — квинтэссенция мастерства Лох Ломонд. Виски отличается богатством и глубиной вкуса, в котором раскрываются сладкие фруктовые и древесные ноты, с приятным тягучим послевкусием.

Прекрасный выбор для ценителей выдержанных виски.

Лох Ломонд Сингл Грейн

Виски шотландский
зерновой 46%

Этот уникальный зерновой виски производится исключительно из соложенного ячменя, что придает ему легкий фруктовый характер с нотами ирисок и сладких специй.

Он демонстрирует инновационный подход Лох Ломонд к созданию зернового виски.

599⁰⁰

-16%

499⁹⁹

Водка
Классическая/
Особая Ароматная/
Настойка горькая
Горькие травы
Алтай, 40/35%, 0,5 л

АЛТАЙ
ВОДКА

МОНТАННЫЕ РЕЧКИ
АЛТАЙ
ВОДКА
ОСОБАЯ АРОМАТНАЯ
АЛТАЙ
ВОДКА ГОРЬКАЯ
ГОРЬКИЕ ТРАВЫ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

ROULLET[®]
— COGNAC —

Дом Рулле: Искусство создания французского коньяка

Выбирая коньяк Рулле для вашего стола или подарка близким, вы выбираете высокое качество и неповторимый вкус самого сердца Франции.

7599⁰⁰

-10%

6799⁹⁹

Коньяк французский Рулле Каде
XO, п/у, 40%, 0,7 л

LADOGA

*Рулле коньяк 18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ



НОВАЯ

О'КАРТА

НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ

Подробности на странице www.okmarket.ru/customers/loyalty-card/
Участие в программе лояльности только при предъявлении О'КАРТЫ. Для применения скидок 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.

Мясной рулет из индейки с сыром



6 порций



20 мин

Вариант сервировки блюда после приготовления

- Фарш индейки – 600 г
- Рикотта – 250 г
- Сыр Моцарелла – 125 г
- Сыр Пармезан тертый – 60 г
- Яйцо куриное – 2 шт
- Прованские травы – по вкусу
- Соль – по вкусу
- Черный молотый перец – по вкусу
- Оливковое масло



- 1 Нарезьте сыр моцарелла на кубики и положите на бумажное полотенце, чтобы убрать лишнюю влагу.
- 2 Возьмите глубокую миску и смешайте в ней фарш индейки, тертый пармезан, рикотту, яйца, соль, перец и прованские травы. Перемешайте до однородного состояния.
- 3 В центр массы выложите кусочки моцареллы. И сформируйте рулет.
- 4 Заверните рулет в 2 слоя фольги и запекайте в духовке при 200 градусов 60 минут. Для получения румяной корочки раскройте фольгу и запекайте еще 10 минут.



~~129⁰⁰~~

-15%
109⁹⁹

Яйцо куриное
S1 Фермерская
коллекция,
с селеном и йодом,
10 шт.



~~134⁰⁰~~

-18%
109⁹⁹

Сыр Моцарелла
Чильдженна/Фиор
ди Латте Orecchio
Oro, 45%, 100 г

~~219⁰⁰~~

-20%
175⁰²

Приправа O'KEY
Selection, мельница,
50/55 г**



~~69⁰⁰~~

-35%
44⁹⁹



Зубочистки бамбу-
ковые Oradont,
350 шт.

ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Визуальный вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции ООО «ОКМ» оставляет за собой право проведения акции в односторонней порядке, без предварительного уведомления и не несет ответственности за любые изменения в условиях акции. Предложение не распространяется на товары, участвующие в акции, указанные в Матрице.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 8 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА

Тарталетки с красной рыбой



7 порции



30 мин

- Тарталетки - 6 шт
- Сыр творожный - 100 г
- Семга слабосоленая - 100 г
- Свежие огурцы (некрупные) - 2-3 шт
- Сыр Пармезан - 70 г
- Соль - по вкусу
- Перец - по вкусу
- Чеснок - по вкусу



Вариант сервировки блюда после приготовления

- 1 Возьмите некрупные огурцы, помойте и нарежьте мелким кубиком.
- 2 Переложите нарезанные огурцы в миску и смешайте с крем-сыром.
- 3 Возьмите уже натертый твердый сыр, либо натрите на мелкой терке и добавьте к полученной массе. Слегка посолите, а для пикантного вкуса можете добавить немного молотого перца и чеснока.
- 4 Нарежьте семгу небольшими кусочками и тоже добавьте в миску.
- 5 Хорошо перемешайте все ингредиенты между собой.
- 6 Наполните порционные тарталетки. Для украшения можете использовать веточку укропа, листочек базилика или петрушки.

199⁹⁹

-25%
89⁹⁹

Тарталетки О'КЕЙ,
для салата, 48 г, 12 шт.

439⁹⁹

-18%
359⁹⁹



Семга слабосоленая О'КЕЙ Daily,
филе-кусоч, 170 г

269⁹⁹

-18%
219⁹⁹



Сыр Пармезан О'КЕЙ, 40 %, 6 мес,
180 г

134⁹⁹

-18%
109⁹⁹



Сыр творожный О'КЕЙ, сливочный/с
зеленью, 60%, 200 г

41⁹⁹

-20%
33⁵⁹



Приправа чеснок сушеный О'КЕЙ, 25 г
Соль морская, помол 0,500 г —
46.99 / 37.59

Список цен, указанный на этикетках, является ориентировочным. Окончательные цены могут отличаться. Оценки товаров могут быть представлены в виде интерактивных карт. Оценки товаров могут быть представлены в виде интерактивных карт. Оценки товаров могут быть представлены в виде интерактивных карт.

Цены указаны в рублях, уточняйте в магазине.

Шоколадный торт с кремом чиз и ягодами



4 порции



2,5 ч

- Яйца – 3 шт.
- Сахар – 160 г
- Молоко – 120 мл
- Сливочное масло – 60 г
- Мука – 170 г
- Какао – 2 ст. л.
- Сода – 0,3 ч. л.



Для начинки:

- Сливки 33 % – 350 г
- Творожный сыр – 350 г
- Сахарная пудра – 3 ст. л.
- Замороженная вишня – 300 г
- Сахар – 3-4 ст. л.
- Крахмал – 1-1,5 ст. л.

1 Налейте молоко в кастрюлю, добавьте сливочное масло и доведите до кипения. Масло должно растаять.

2 Взбейте яйца с сахаром до пышной пены. В отдельной миске смешайте муку, соду и какао. Чтобы не образовались комочки, рекомендуется просеять смесь через сито.

3 Влейте в чашу к яичной смеси по очереди мучную и горячую молочную смеси. Венчиком аккуратно перемешайте тесто до однородности.

4 Возьмите форму для выпечки (диаметр 20 см), перелейте полученное тесто и выпекайте в разогретой духовке 40-50 мин. при 180 °С. Готовность бисквита проверьте деревянной зубочисткой (шпателькой). Если она выходит сухой – бисквит готов. Остудите его и уберите на ночь в холодильник, обернув в пищевую пленку.

5 Для начинки возьмите замороженную вишню и не размораживая смешайте с сахаром и крахмалом в кастрюле. Поставьте на огонь и, постоянно помешивая, дождитесь, пока сок вишни смешается с крахмалом и начнет густеть. После закипания варите 1 мин., затем оставьте остывать, накрыв пищевой пленкой.

6 Разделите бисквит на 3 коржа, можно использовать пропитку коржей по вкусу, например, сахарным сиропом.

7 В отдельной миске взбейте до пышного густого крема сливки с сахарной пудрой. Добавьте творожный сыр и перемешайте со сливками.

8 На пропитанный корж выложите крем, на крем – остывшую вишневую начинку. Так соберите весь торт и уберите в холодильник, украсив шоколадом и ягодами.



39⁹⁹
-20%
31⁹⁹

Сахарная пудра О'КЕЙ, нетаящая, 80 г



59⁹⁹
-20%
47⁹⁹

Какао-порошок для выпечки О'КЕЙ, 90 г



199⁹⁹
-15%
169⁹⁹

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



169⁹⁹
-11%
149⁹⁹



Вишня без косточек О'КЕЙ, замороженная, 300 г

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции оставляет за собой право проведения акции в односторонней поручке, без предварительного уведомления. Новые правила акции размещаются на сайте www.okmarket.ru или в местах продажи соответствующего товара. Предложение не распространяется только на товары, отмеченные выделением специальным значком.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 5 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА

Панна-кота с клубникой



6 порций



30 мин.

- Сливки 35-38% – 400 мл
- Молоко – 100 мл
- Сахар – 100 г
- Ванилин – на кончике ножа
- Желатин порошок – 10 г

Клубничный соус:

- Клубника замороженная – 500 г
- Сахар – 1-2 ст л



1 Желатин подготовьте по инструкции, указанной на упаковке.

2 Сливки с молоком смешайте и подогрейте на плите, но не кипятите. Снимите с огня и сразу добавьте сахар и ванилин. Перемешайте до полного растворения сахара.

3 Добавьте желатин и хорошо перемешайте.

4 Разлейте смесь по креманкам или стаканам и уберите в холодильник на пару часов для застывания.

5 Для приготовления соуса разморозьте клубнику, добавьте к ней сахар и с помощью блендера сделайте пюре.

6 Полученную смесь выложите сверху уже застывшего десерта



Ванилин О'КЕЙ, 3 г

13⁹⁹
-20%
11¹⁹



Желатин О'КЕЙ, 10 г

24⁹⁹
-20%
19⁹⁹



Клубника О'КЕЙ, замороженная, 300 г

129⁹⁹
-20%
103⁹⁹



Сливки ультрапастеризованные О'КЕЙ, 33 %, 500 г

329⁹⁹
-8%
299⁹⁹



Салфетки бумажные О'КЕЙ, 33х33 см, 25 шт.

-20%

Список акций, реализованных в магазинах, размещен на сайте okmarket.ru. Могут быть изменены без предварительного уведомления. Отдельные товары могут быть недоступны в некоторых магазинах. Ознакомьтесь с условиями акции. Цены действительны с 5 декабря 2024 года по 8 января 2025 года.

Tefal®

с 14 ноября 2024 по 12 марта 2025

ОБМЕНИВАЙТЕ НАКЛЕЙКИ НА СКИДКИ

до
-50%

на посуду и технику
для кухни Tefal



1 наклейка
за 400 ₽ покупки

MONA LIZA

-65%

на подушки
и одеяла MONA LIZA



ваши наклейки в чеке покупки
на кассе и приложении О'КЕЙ

Акция проводится в период с 14.11.2024 по 12.03.2025 г. Подробная информация об организаторе
Акции, правилах ее проведения, об ассортименте Акционных товаров, сроках, месте и порядке их
приобретения на сайте www.okmarket.ru. Организатор Акции ООО «О'КЕЙ», адрес: 195112, Россий-
ская Федерация, г. Санкт-Петербург, Заневский пр., д. 65, корп. 1 лит. А, помещение 1. ИНН
7826087713, ОГРН 1027810304950.



Получите карту
лояльности для участия
в приложении О'КЕЙ

Подробности
акции



139⁰⁰
-21%
109⁹⁹

Салфетки
 бумажные
 Новогодние,
 3-слойные,
 33х33 см, 20 шт.**



129⁰⁰
-23%
99⁹⁹

Салфетки
 бумажные
 Peto Prestige,
 3-слойные,
 33х33 см, 20 шт.**

99⁰⁰
-20%
79⁹⁹

Салфетки
 бумажные Лилия,
 2-слойные,
 33х33 см, 20 шт.**



169⁰⁰
-20%
134⁹⁹

Салфетки
 бумажные Grand
 Peto Deluxe,
 3-слойные,
 33х33 см, 20 шт.**



1799⁰⁰
-72%
499⁹⁹

Набор бокалов для шампанского
 CHEF&SOMMELIER Enchante,
 230 мл, 2 шт.
 Для вина, 380 мл, 2 шт. — 1999.00 /
 699.99
 520 мл, 2 шт. — 2099.00 / 899.99



1899⁰⁰
-72%
599⁹⁹

Набор стаканов высоких
 CHEF&SOMMELIER
 Enchante, 450 мл, 2 шт.
 Низких, 350 мл, 2 шт. —
 1799.00 / 499.99

Список цен, указанные в каталоге, в разделе Магазины сети «ОКЕА» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены в ассортименте фирменных «ОКЕА». Остальные товары указаны без учета налогов.
 **Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазине.



Новогоднее угощение для самых близких

Сочная и румяная утка с аппетитной корочкой станет украшением любого новогоднего стола и наполнит дом праздничным ароматом. Приготовленная до идеальной мягкости, она порадует даже самых требовательных гостей, а брусничный соус добавит неожиданный вкусовой оттенок. Терпкая кислинка брусники и лёгкая сладость терияки подчеркнут насыщенный вкус утиного мяса и придадут блюду лёгкий восточный оттенок.

Такая утка займёт центральное место на праздничном столе, символизируя уют и радость встречи. С каждым кусочком ваши друзья и близкие будут открывать для себя новые нотки вкуса, словно погружаясь в атмосферу праздника. Это идеальное решение для тех, кто хочет сделать новогодний ужин запоминающимся, добавив в него немного кулинарного вдохновения. Утка с брусничным соусом и терияки — блюдо, которое обязательно подчеркнёт сакральность вечера и вызовет восхищение всех собравшихся.