

# Предвкушая приятные моменты



Вариант сервировки блюда после приготовления

**ДОМА  
ВКУСНЕЕ!**

1. Утка, замороженная,  
кг – 379.00/299.99
2. Утятница Рух,х,  
стекло, 4,1 л – 1999.00/1299.99



# Новогодний стол за 5 минут

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

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

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

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

**369<sup>00</sup>**

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

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

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

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

**3499<sup>00</sup>**

**-22%**  
**2699<sup>99</sup>**

Икра зернистая сибир-  
ского осетра Стандарт  
РИД, 50 г  
100 г — 6479.00 /  
4999.99  
125 г — 9499.00 /  
7399.99

**674<sup>00</sup>**

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

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

**154<sup>00</sup>**

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

Икра сельди делика-  
тесная Русское море, 100 г

**549<sup>00</sup>**

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

Палтус холодного  
копчения Экстра  
филе, кусок, 200 г

**276<sup>00</sup>**

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

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. 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 комментариев к посту. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальным ценником.  
\*\*\*Товары, участвующие в акции, уточняйте в Магазины.

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



~~1169<sup>00</sup>~~  
**-30%**  
**799<sup>99</sup>**

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

~~369<sup>00</sup>~~  
**-25%**  
**274<sup>99</sup>**

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

~~154<sup>00</sup>~~  
**-35%**  
**99<sup>99</sup>**

Икра мойвы дели-  
катесная Русское  
море, 100 г

~~519<sup>00</sup>~~  
**-30%**  
**359<sup>99</sup>**

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

~~319<sup>00</sup>~~  
**-15%**  
**269<sup>99</sup>**

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

~~199<sup>00</sup>~~  
**-35%**  
**129<sup>99</sup>**

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

~~299<sup>00</sup>~~  
**-25%**  
**224<sup>99</sup>**

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

~~2899<sup>00</sup>~~  
**-25%**  
**2239<sup>99</sup>**

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 цены в магазинах.  
\*\*\* Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазинах.



# Новогодний стол за 5 минут



1. Мед Башкирский, 400 г — 199.99 / 164.99
2. Джинсы Макеонь, 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 Совердиг порд, в паприке/абрикосе, 45%, 130 г — 314.00 / 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 — 639.00 / 429.99
12. Оливки Lariths, 314 мл\*\* — 329.00 / 239.99

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 вправе изменить сроки и правила проведения акции в односторонней порядке, без предварительного уведомления и/или в зависимости от ситуации на рынке. Предложение не распространяется на товары, указанные в Матрице.

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



1. Сыр Палермо Фермерская коллекция, тертый, 40%, 180 г — 259.00 / 219.99
2. Колбаса Любительская Фермерская Коллекция, ГОСТ, кг — 634.00 / 534.99  
Докторская, кг — 649.00 / 549.99  
Телячья, кг — 684.00 / 579.99
3. Колбаса сырокопченая Фуэт Бгорьевская, 100 г — 289.00 / 199.99  
Стрюфелем/брусничной, 100 г — 299.00 / 199.99
4. Колбаса сырокопченая Пресижо Останкино, в декоративных специях, кг — 1399.00 / 999.99
5. Холодец Крестянский Фермерская коллекция, 300 г — 199.99 / 149.99
6. Сало соленое По-домашнему Фермерская Коллекция, кг — 799.00 / 669.99
7. Сыр Чеддер О'КЕЙ, тертый, 45%, 200 г — 124.99 / 105.99  
Пармезан, 40%, 150 г — 234.00 / 199.99
8. Сыр Рикотта О'КЕЙ SELECTION, 45%, 180 г — 114.99 / 89.99
9. 17% Сыр Laplandia\*\*



Список цен, указанные в каталоге, является ориентировочным. Цены могут измениться без предварительного уведомления. Отдельные товары могут быть недоступны в некоторых магазинах. Цены могут отличаться в зависимости от региона. Цены указаны за единицу измерения.



# 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.

~~599~~

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

Свиная вырезка,  
охлажденная, кг

~~999~~

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

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



~~89~~

**-14%**  
**76<sup>99</sup>**

Сок Гранат Нар, 0,31 л



~~79~~

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

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



~~159~~

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

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



~~169~~

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

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



ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Качество товара гарантировано. 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 информации или в местах продажи соответствующего товара. Предложение не распространяется на товары, участвующие в акции, указанные в Матрице.

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





Список цен, указанные в каталоге, в разделе Магазины сети «ОКЕА» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть редукционными товарами марки «ОКЕА». Остальные товары указаны без скин-агентов.

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



# 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.

379<sup>00</sup>

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

Утка замороженная, кг

9999<sup>00</sup>

**-50%**  
**4999<sup>99</sup>**

Утятница с крышкой Pro Cook Tefal



349<sup>00</sup>

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

Брусника Планета витаминная, 250 г



399<sup>00</sup>

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

Приправа Kotanyi, мельница, 36/52 г\*



74<sup>00</sup>

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

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



78<sup>00</sup>

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

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





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

Рулет куриный для запекания с зеленью и Чесноком Белопрочка, подложка, кг



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

Куриный кармашек с ветчиной и сыром, полуфабрикат, 100 г



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

Перепел, замороженный, кг



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

Кролик (тушка), замороженный, кг



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

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



**-17%**  
**699<sup>99</sup>**

Гусь, замороженный, кг



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

Цыпленок желтый, замороженный, кг



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

Цыпленок-корнишон, замороженный, кг



**-13%**  
**259<sup>99</sup>**

Индейка голень О'КЕЙ Daily, охлажденная, кг



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

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



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

Индейка, замороженная, кг



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

Яйца перепелиные О'КЕЙ, 20 шт.

Старые цены, указанные в каталоге, в разделе Назад на сайт «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть редукционными или по специальным ценам «О'КЕЙ». На некоторые товары указаны фиксированные цены.

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



# Лосось запеченный по-скандинавски



4-6 порций



1 ч. 10 мин.



**-18%**

**2199<sup>99</sup>**

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

**-37%**

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

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

- 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.



399<sup>00</sup>

**-49%**

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

Приправа для рыбных блюд Kotaryi, мельница, 44 г

359<sup>00</sup>

**-27%**

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

Сливки стерилизованные Домик в деревне, 20%, 480 г



1199<sup>00</sup>

**-16%**

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

Масло оливковое Monini E.V., 500 мл



449<sup>00</sup>

**-33%**

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

Соус Песто Barilla, 190 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 действительна только на покупку товара. Витальный 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, участвующие в акции, уточняйте в Магазины.

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





~~1799<sup>00</sup>~~

**-16%**  
**1499<sup>99</sup>**

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



~~380<sup>00</sup>~~

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

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



~~499<sup>00</sup>~~

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

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



~~399<sup>00</sup>~~

**-17%**  
**329<sup>99</sup>**

Медальоны из креветок свеже-  
мороженные, 240 г



~~999<sup>00</sup>~~

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

Креветка королевская свежемор-  
оженная, очищенная, с хвостом,  
31/40, на шпатель, 500 г



~~1200<sup>00</sup>~~  
~~1277<sup>00</sup>~~

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

Гребешок золотой свежеморо-  
женный Шифудо, на половине  
раковины, 45/55, 1000 г



~~999<sup>00</sup>~~

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

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



~~1599<sup>00</sup>~~

**-18%**  
**1299<sup>99</sup>**

Форель свежемороженная,  
стейк, кг



~~136<sup>00</sup>~~

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

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



~~69<sup>00</sup>~~

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

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 меда
- 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.

799<sup>00</sup>

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

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



2229<sup>00</sup>

**-32%**  
**1499<sup>99</sup>**

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



524<sup>00</sup>

**-14%**  
**449<sup>99</sup>**

Масло сливочное  
Традиционное  
Экомилк, 380 г

599<sup>00</sup>

**-36%**  
**379<sup>99</sup>**



Сыр полутвёрдый Grunlander,  
400 г, цилиндр



**-16%**

Мед Берестов А.С.,  
200-500 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 вправе изменить сроки и правила проведения акции в односторонней порядке, без предварительного уведомления. Новые правила акции размещаются на сайте информации или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные выделением специальным цветом. \*\*\*Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазине.

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.

**-17%**  
**949<sup>99</sup>**

Язык говяжий СП, охлажденный полуфабрикат из замороженного сырья, кг



**-13%**  
**189<sup>99</sup>**  
Грецкий орех Твердый знак, 120 г  
Чернослив, 200 г – 309.00 / 259.99

**-14%**  
**309<sup>99</sup>**  
Сыр Ламбер, 50%, 230 г



**-20%**  
**159<sup>99</sup>**  
Грецкий орех Магг, 100 г  
Чернослив, 150 г – 199.99 / 169.99



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

Масло подсолнечное Altero Golden, с добавлением оливкового, 810 мл



**-47%**  
**149<sup>99</sup>**  
Майонез Провансаль Heinz, 67%, 500 г  
Сливочный пломбир, 300 г – 179.99 / 94.99



Смарт-кеш, реализован в магазине, в рамках программы «Смарт-кеш». Могут быть использованы только в магазинах, участвующих в программе. Отдельные товары могут быть недоступны в некоторых магазинах. Смарт-кеш не является средством платежа. Смарт-кеш не является средством платежа. Смарт-кеш не является средством платежа.



# 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.

349<sup>00</sup>

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

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

2299<sup>00</sup>

**-26%**  
**1699<sup>99</sup>**

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



83<sup>00</sup>

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

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



3099<sup>00</sup>

**-35%**  
**1999<sup>99</sup>**

Сыр с голубой плесенью Galbani,  
62 %, кг



139<sup>00</sup>

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

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. Визуальный вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе изменить сроки и правила 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, указанные в акциях, указанных 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.

~~1399<sup>00</sup>~~

**-17%**

**1149<sup>99</sup>**

Креветки королевские свежемороженые РРК, очищенные, с хвостом, 1000 г

~~954<sup>00</sup>~~

**-16%**

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

Масло оливковое Extra Virgin/Pure Filippo Berio, 500 мл

~~193<sup>00</sup>~~

**-38%**

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



Клубника Морозко Green, 300 г

~~234<sup>00</sup>~~

**-18%**

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

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

~~224<sup>00</sup>~~

**-28%**

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

Майонез Провансаль Mr. Ricco, 67 %, 800 мл  
На перепелином яйце, 800 мл — 229.00 / 164.99  
С маслом авокадо, 800 мл — 209.00 / 179.99





199<sup>99</sup>

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

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



126<sup>99</sup>

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

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



129<sup>99</sup>

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

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



129<sup>99</sup>

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

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



199<sup>99</sup>

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

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



169<sup>99</sup>

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

**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 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 одностороннем порядке, без предварительного уведомления и не несет ответственности за любые изменения. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в Матрице скидочными ценниками. \*\*Товары, участвующие в акции, уточняйте в Матрице.

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!



179<sup>99</sup>

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

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



189<sup>99</sup>

**-36%**  
**119<sup>99</sup>**

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



169<sup>99</sup>

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

**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



159<sup>99</sup>

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

**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



164<sup>99</sup>

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

**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



112<sup>99</sup>

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

**Блины 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 этикеткой «ОТДЕЛ Пекарня» действуют специальные условия. Отдельные товары могут быть представлены в виде полуфабриката. Цены действительны с 5 декабря 2024 года по 8 января 2025 года.

Товары, участвующие в акции, уточняйте у менеджера.



# 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



124<sup>00</sup>  
**-53%**  
**57<sup>99</sup>**



224<sup>00</sup>  
**-28%**  
**159<sup>99</sup>**

Шоколад белый Россия Щедрая душа, пористый, 75 г

Сливки ультра-пастеризованные Домик в деревне, 33 %, 200 г



349<sup>00</sup>  
**-28%**  
**249<sup>99</sup>**

Клюква Планета Витаминная, 250 г



29<sup>99</sup>  
**-33%**  
**19<sup>99</sup>**

Корица Трапеза, молотая, 15 г



90<sup>00</sup>  
**-28%**  
**64<sup>99</sup>**

Печенье Орео, 95 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 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 местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные логотипом акции и имеющие соответствующий ценник. \*\*\*Товары, участвующие в акции, уточняйте у менеджера.

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





Смартфоны, указанные в каталоге, в продаже могут отсутствовать. Цены могут измениться. Отдельные товары могут быть в продаже по своим собственным ценам. Цены на товары указаны без учета налогов.



109<sup>99</sup>**-47%****57<sup>99</sup>**Шоколад молочный Россия –  
Щедрая душа!, 82 г\*\*239<sup>99</sup>**-47%****124<sup>99</sup>**Шоколад горький Коркунов,  
55/70 %, 90 г\*\*239<sup>99</sup>**-47%****124<sup>99</sup>**Шоколад молочный  
Коркунов, 90 г\*\*399<sup>99</sup>**-52%****189<sup>99</sup>**Варенье Briot, 200 г\*\*  
Из кизила, 200 г – 499.00 / 259.99139<sup>99</sup>**-21%****109<sup>99</sup>**Молоко сгущенное Алексеевское, с сахаром,  
8,5 %, 270 г  
С сахаром и какао, 5,0 %, 270 г – 159.99 / 129.99499<sup>99</sup>**-40%****299<sup>99</sup>**Мороженое пломбир  
Село Зеленое, 450 г\*\*359<sup>99</sup>**-35%****229<sup>99</sup>**Торт-мороженое Венеция,  
пломбир и вишня/ пломбир  
с манго, 450 г529<sup>99</sup>**-33%****349<sup>99</sup>**Мороженое Грильяж/Пraliне  
Монарх, 460 г784<sup>00</sup>**-36%****499<sup>99</sup>**Мороженое BrandICE, 1000 мл\*\*  
Малина+протеин, 500 мл – 749.00 /  
449.99629<sup>00</sup>**-20%****499<sup>99</sup>**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 удержания комиссионных и новых правил акции размещаются на сайте информации или в Instagram в разделе соответствующего товара. Предложение не распространяется на товары, приобретенные по специальным ценам.

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



129<sup>00</sup>  
**-38%**  
**79<sup>99</sup>**



Какао-напиток DoReMix,  
растворимый, 200 г

119<sup>00</sup>  
**-50%**  
**59<sup>99</sup>**



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

499<sup>00</sup>  
**-15%**  
**419<sup>99</sup>**



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

129<sup>00</sup>  
**-38%**  
**79<sup>99</sup>**



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

209<sup>00</sup>  
**-37%**  
**129<sup>99</sup>**



Чай Curtis, листовый, 100 г\*\*

**%**  
**224<sup>99</sup>**

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



699<sup>00</sup>  
**-28%**  
**499<sup>99</sup>**



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

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



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

999<sup>00</sup>  
**-39%**  
**599<sup>99</sup>**



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



112<sup>00</sup>  
**-29%**  
**79<sup>99</sup>**

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

1099<sup>00</sup>  
**-18%**  
**899<sup>99</sup>**



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

ПРЕЗЕРВНОЕ 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 комплектов. Цены указаны за единицу измерения.  
\*\*Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазине.







1399<sup>99</sup>

~~3599"~~

2199<sup>99</sup>~~5399<sup>00</sup>~~

**3299<sup>99</sup>**

~~6599<sup>00</sup>~~3999<sup>99</sup>

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 8 ЯНВАРЯ 2025



# НОВАЯ О'КАРТА

## НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



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 скидки в сумме покупки не учитываются: табачные изделия, аксессуары для курения, алкоголесодержащая продукция, устройства для потребления алкоголесодержащей 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

**Горячая штучка**

**ПРОКАЧИВАЕТ КАК НАДО!**

**209.00**  
**-42%**  
**119.99**

Чебурница Горячая штучка, 250 г\*

**Горячая штучка**

**199.00**  
**-37%**  
**124.99**

Нагетсы Горячая штучка, 250 г\*

**499.00**  
**-33%**  
**329.99**

**КИММАРИ**

В ОСТРОМ СОУСЕ - ИДЕАЛЬНАЯ ПАРА С ТОКПОККИ!

**Роллы в темпуре со стеклянной лапшой, 400 г**  
**Дамплинги, 385 г**  
**429.00 / 289.99**  
**Рис жареный с сыром и кимчи, 510 г — 599.00 / 499.99**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Киммари 200 г
- Токпоки 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 токпоки и снова доведите до кипения, затем варите около 10 минут, часто помешивая, пока токпоки не станут мягкими, а соус не загустеет. Совет: если токпоки недостаточно мягкие, добавьте еще немного воды и продолжайте варить.
3. Обжарьте киммари в масле на среднем огне, переворачивая роллы, в течение 4 минут.
4. Непосредственно перед подачей добавьте киммари и кукурузное масло токпоки и перемешайте. Переложите на сервировочные тарелки и украсьте зеленым луком. Готово!

**1 ЗОЛОТИСТАЯ ХРУСТЯЩАЯ ПАНИРОВКА**  
**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 ЛАПШЕЙ В ТЕМПЕРЕ**

**bibigo**  
ТАКЖЕ В ЛИНЕЙКЕ БРЕНДА

**МИРАТОРГ**

**МЫ ЗНАЕМ О МЯСЕ ВСЁ**

**609.00**  
**-15%**  
**514.99**

**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**





~~284<sup>99</sup>~~  
**-20%**  
**224<sup>99</sup>**

Бекон сырокопченый Ремит, нарезка, 200 г



~~294<sup>00</sup>~~  
**-21%**  
**229<sup>99</sup>**

Холодец из свинины и говядины Ремит, 400 г

~~189<sup>00</sup>~~  
**-26%**  
**139<sup>99</sup>**

Колбаса Колбаса сырокопченая Salsza Ремит, нарезка, 80 г  
Докторская, срез, 320 г — 399.00 / 294.99



~~239<sup>00</sup>~~  
**-30%**  
**164<sup>99</sup>**

Сельдь слабосоленая Оригинал Санта Бренор, филе, в масле, 250 г  
Палочки крабовые Королевский краб Русское море, охлажденные, 250 г — 249.00 / 184.99

~~149<sup>00</sup>~~  
**-20%**  
**119<sup>99</sup>**

Паста Антарктик Криль Санта Бренор, 150 г\*\*



~~829<sup>00</sup>~~  
**-20%**  
**659<sup>99</sup>**

Грудки варено-копченые Царицыно, из мяса цыпленка, кг

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

Колбаса сырокопченая Сервелат Строже Госта Царицыно, 250 г

~~599<sup>00</sup>~~  
**-21%**  
**469<sup>99</sup>**

Колбаса полукопченая Кавказская Идель, кг

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

Колбаса вареная Султанская Царицыно, кг





**ЭКОМИЛК**  
Знаем, что  
вы любите



279<sup>00</sup>

**-10%**  
**249<sup>99</sup>**

Масло сливочное,  
82,5 %, 180 г

**ЭКОМИЛК**

МАСЛО 82,5%  
**СЛИВОЧНОЕ**  
ВЫСШЕГО СОРТА



**Laime**

ЛЕГЕНДАРНЫЙ СЫР  
ИЗ ШВЕЙЦАРИИ!



294<sup>00</sup>

**-48%**  
**149<sup>99</sup>**

Сыр Пармезан Laime,  
лепестки, 40 %, 80 г  
Тет де Муан, розочка, 51 %, 50 г — 494.00 / 329.99

Натуральность и вкус  
в каждом кусочке



229<sup>00</sup>

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

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



Ярче вкус —  
ярче  
праздник



194<sup>00</sup>

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

Майонез Московский  
провансаль, 67 %, 700 мл






## ВЫБИРАЙ НАСТОЯЩЕЕ!

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



**327<sup>99</sup>**  
**-30%**  
**229<sup>99</sup>**

Колбаса вареная Докторская, батон, 400 г  
Колбаса вареная Любительская, 500 г — 439.00 / 309.99  
Колбаса сырокопченая Кальяри, 235 г — 469.00 / 389.99  
Бекон варено-копченый Венгерский, нарезка, 500 г — 639.00 / 499.99

— ИЗ —  
ОТЕОРОНОГО  
МЯСА  
И СПЕЦИЙ

# Черкизово

ПРЕМИУМ

## КОСМИЧЕСКИ ВКУСНО!



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

Колбаса сырокопченая  
Сервелетти, нарезка, 85 г  
Сервелетти + Прошутто,  
нарезка, 85 г — 194.99 /  
139.99

**389<sup>99</sup>**  
**-35%**  
**249<sup>99</sup>**

Колбаса сырокопченая  
Сервелетти, 250 г  
Варено-копченая  
Интерская, 500 г —  
589.00 / 439.99

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

Грудка варено-копченая  
по Черкизовски, 300 г  
Колбаса сырокопченая  
Сервелетти, кг — 1449.00 /  
949.99





# 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





15900  
1927

**-21%**  
**1199<sup>00</sup>**

Сыр Ламбер, 50%, кг<sup>\*\*\*</sup>

# 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

289<sup>00</sup>

**-35%**

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

Колбаса сырокопченая  
Отличная, 250 г

339<sup>00</sup>

**-46%**

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

Колбаса варено-  
копченая Сервелат,  
350 г

249<sup>00</sup>

**-35%**

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

Колбаса вареная  
Со сливками, 450 г

464<sup>00</sup>

**-37%**

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

Сосиски Венские,  
700 г

614<sup>00</sup>

**-41%**

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

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



**-41%**

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

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

## СЛИВОЧНОЕ СОЛНЦЕ LAPLANDIA

для сказочного  
времени года

329<sup>00</sup>

**-33%**

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

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



1489<sup>00</sup>

**-32%**

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

Пастрома  
копчено-вареная, кг

1399<sup>00</sup>

**-21%**

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

Поленица  
сырокопченая  
из свинины, кг



1349<sup>00</sup>

**-25%**

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

Окорок варено-копченый  
Классический, кг

929<sup>00</sup>

**-20%**

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

Рулька варено-копченая  
свиная, кг



**264<sup>00</sup>**  
**-20%**  
**209<sup>99</sup>**

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

**КАРАТ 1934**  
 Сливочный плавленый сыр  
 КАРАТ 1934  
 Сливочный плавленый сыр  
 КАРАТ 1934  
 Дружба плавленый сыр

**СЫРНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ**

**VIOLA®**

**139<sup>00</sup>**  
**-21%**  
**109<sup>99</sup>**

Сыр плавленый Easy Cheesy, 45%, 140 г

**VIOLA® Easy Cheesy**  
 сырный сыр  
 сыр для БУРГЕРОВ

**ТАРТ НА СОУСНОЙ КОТЛЕТКЕ**  
**СЫР ДЛЯ БУРГЕРОВ**

**parmalat**

**Comfort**  
 Легко усваивается

**174<sup>00</sup>**  
**-14%**  
**149<sup>99</sup>**

Молоко ультра-пастеризованное 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!**

**259<sup>00</sup>**  
**-22%**  
**199<sup>99</sup>**

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

**1549<sup>00</sup>**  
**-16%**  
**1299<sup>99</sup>**

Сыр твердый Sardo, 45%, кг

**EXCELSIOR**  
 Сыр Pesto Green с базиликом и петрушкой  
 Сыр Pesto Red с острым томатом  
 Сыр Sardo  
 Сыр Chevre





**РОСКАР**  
СОЗДАВАЯ СОВЕРШЕНСТВО

Создавая  
совершенство в Новом году





с 21 ноября 2024  
по 8 января 2025



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**

**139<sup>99</sup>**  
**-21%**  
**109<sup>99</sup>**

Замороженный концентрат напитка/чай, 50 г

Малина с брусникой и чабрецом

**ПРОИЗВЕДЕНО НА КУБАНИ**  
**КОРОВКА из Кореновки**

**Любимое мороженое!**

**219<sup>00</sup>**  
**-20%**  
**174<sup>99</sup>**

Мороженое пломбир двух слойный, 200 г

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

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

**ПРОДУКТ Чистая Линия trade mark**

**ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЫМ**

**689<sup>99</sup>**  
**-20%**  
**549<sup>99</sup>**

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**

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

Мороженое пломбир, 70-80 г



EGOISTE  
CAFÉ



ВАША ЗИМА С EGOISTE

2699<sup>00</sup>

**-37%**  
**1699<sup>99</sup>**

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

ПОРА ЗА ПОДАРКАМИ!



13<sup>00</sup>

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

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

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



639<sup>00</sup>

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

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

2599<sup>99</sup>

**-38%**  
**1599<sup>99</sup>**

Кофе зерновой  
Poetti Leggenda,  
1000 г\*\*



## Приготовление:

1. Приготовьте кофе, используя ваш любимый способ
2. На дно бокала положите мятный шоколад
3. Залейте свеже сваренным 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%**  
**54<sup>99</sup>**

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



149<sup>99</sup>

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

Вода минеральная  
лечебно-столовая  
Боржоми, газ, 0,5л  
1,25 л — 199.99/  
169.99

# BUCHERON CHOCOLATE

Шоколад как произведение искусства







104<sup>\*\*\*</sup>

-33%

69<sup>99</sup>

Смесь Maggi На второе, 30-47 г\*\*

**Maggi**

# СОЧНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ МАНДАРИНАМИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

8 ПОРЦ.	КУРИЦА	1,5 кг.
	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](http://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%**

**4199<sup>99</sup>**

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%**

**3099<sup>99</sup>**

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%**

**3099<sup>99</sup>**

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



1399<sup>00</sup>

**-14%**

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

Ром выдерж. Вьехо  
де Кальдас Робле Бланко,  
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



3399<sup>99</sup>**-14%****2899<sup>99</sup>**

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.



# АЛТАЙ

ВОДКА

599<sup>00</sup>

-16%

499<sup>99</sup>

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



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

# ROULLET<sup>®</sup>

— 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.



7599<sup>00</sup>

-10%

6799<sup>99</sup>

Коньяк француз. 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/](http://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 Нарежьте 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.



129<sup>99</sup>

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

Яйцо куриное  
С1 Фермерская  
коллекция,  
с селеном и йодом,  
10 шт.



134<sup>99</sup>

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

Сыр Моцарелла  
Чильджина/Фиор  
ди Латте Oregano  
45%, 100 г

219<sup>99</sup>

**-20%**  
**175<sup>02</sup>**

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



69<sup>99</sup>

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



Зубочистки бамбу-  
новые Oradont,  
350 шт.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары являются объектами интеллектуальной собственности. Качество товара гарантируется. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Вспомогательный товар может отличаться от представленного. Организатор акции ООО «О'КЕЙ» и правила проведения акции в одной торговой точке, без предварительного и уведомительного согласия на участие в акции, размещаются на сайте ООО «О'КЕЙ» и/или в Местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные знаком акции. Специальный ценник. Товары, участвующие в акции, отмечены в Местах продаж.

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.

199<sup>99</sup>

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

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

439<sup>99</sup>

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



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

269<sup>99</sup>

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



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

134<sup>99</sup>

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



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

41<sup>99</sup>

**-20%**  
**33<sup>59</sup>**



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 и услуг могут предоставляться не во всех магазинах О'КЕЙ. Оценки товаров и услуг могут отличаться в магазинах.



# 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 (шпажкой). 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.



39<sup>99</sup>

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

Сахарная пудра О'КЕЙ,  
нетаяющая, 80 г



59<sup>99</sup>

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

Какао-порошок для выпечки  
О'КЕЙ, 90 г



169<sup>99</sup>

**-11%**  
**149<sup>99</sup>**



Вишня без косточек О'КЕЙ,  
замороженная, 300 г

ООО «О'КЕЙ» 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 порядке, без предварительного уведомления. Новые правила акции размещаются на сайте [okmarket.ru](http://okmarket.ru) или в местах продажи соответствующего товара. Предложение не распространяется только на товары, отмеченные выделением в оригинальном изображении.

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

13<sup>99</sup>  
**-20%**  
**11<sup>19</sup>**



Желатин О'КЕЙ, 10 г

24<sup>99</sup>  
**-20%**  
**19<sup>99</sup>**



Клубника О'КЕЙ, замороженная, 300 г

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



Сливки ультрапастеризованные О'КЕЙ, 33 %, 500 г

329<sup>99</sup>  
**-8%**  
**299<sup>99</sup>**



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

**-20%**

Смарт-кэш, возвращаем в кассе при покупке в магазинах сети «О'КЕЙ». Могут быть ограничения. Отдельные товары могут быть представлены в ассортименте фирм-партнеров «О'КЕЙ». Ограничения товаров указаны на этикетках.  
\*\*Товары, участвующие в акции, упакованы в пакеты.



# 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](http://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





139<sup>00</sup>  
**-21%**  
**109<sup>99</sup>**

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



129<sup>00</sup>  
**-23%**  
**99<sup>99</sup>**

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

99<sup>00</sup>  
**-20%**  
**79<sup>99</sup>**

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



169<sup>00</sup>  
**-20%**  
**134<sup>99</sup>**

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



1799<sup>00</sup>  
**-72%**  
**499<sup>99</sup>**

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



1899<sup>00</sup>  
**-72%**  
**599<sup>99</sup>**

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 разных магазинах сети «ОКЕА» могут существенно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены в ассортименте фирм-производителей. Остальные товары указаны без фирменных  
 \*\*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.