

Предвкушая приятные моменты



1

2

Вариант сервировки блюда после приготовления

 **ДОМА
ВКУСНЕЕ!**

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

2. Утятница Ругех, стекло, 4,1 л – 1999.00/1299.99

Новогодний стол за 5 минут

369⁰⁰

-25%
274⁹⁹

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

674⁰⁰

-25%
499⁹⁹

Краб Опилко 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

-20%
249⁹⁹

Масляная рыба холодного копчения
Экстра Фиш, филе-ломтики, 100 г
Филе-кусочек, 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

-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 — 6479.00 /
4999.99
125 г — 9499.00 /
7399.99

-21%
429⁹⁹

Палтус холодного
копчения Экстра
фиш, кусок, 200 г

-21%
219⁹⁹

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

000 «ОКЕ» не несет ответственности за ошибки, дублированные при печати. Все представленные товары имеют необходимые и актуальные сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции «Новый стол» и права на проведение акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления, оставляет за собой право изменить условия акции и/или места продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в Магазине специальными Метки «Акция».

Цены действительны с 5 декабря 2024 года по 5 января 2025 года



1160⁰⁰

-30%
799⁹⁹

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



519⁰⁰

-30%
359⁹⁹

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

369⁰⁰

-25%
274⁹⁹

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

154⁰⁰

-35%
99⁹⁹

Икра мойвы дели-
катесная Русское
море, 100 г



319⁰⁰

-15%
269⁹⁹

Форель слабосоленая
О'КЕЙ, нарезка, 120 г
Холодного копчения,
ломтики, 120 г —
349.99 / 293.99



199⁰⁰

-35%
129⁹⁹

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



299⁰⁰

-25%
224⁹⁹

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



2999⁰⁰

-25%
2239⁹⁹

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



Список цен, указанный в каталоге, в разделе Магазины сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех сетях/ритейлах «О'КЕЙ». О наличии товаров уточняйте в Магазины.
*** Товары, участвующие в акции, уточняйте у менеджера.

Новогодний
стол за
5
минут



- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1. Мед Башкирский, 400 г —
199.99 / 164.99 | 4. Мягкий сыр Блю Крема, столубой плесенью, 70%, 90 г — 324.00 / 199.99 | 7. Сыр Каманбер Калория, 125 г —
294.00 / 229.99 | 10. Паштет Нате, 105 г ^{***} — 74.99 / 59.99 |
| 2. Джаны Махеев, 400 г ^{***} —
234.00 / 169.99 | 5. Сыр в золе Черная корова, с белой плесенью, 50%, 125 г — 419.00 / 299.99 | 8. Сыр Маскарпоне O'KEY SELECTION, 80%, 250 г —
249.00 / 199.99
500 г — 469.00 / 379.99 | 11. Паштет с маслом Бахрушин, в фольге, 370 г — 344.00 / 239.99
Заливное из свиного языка, 500 г — 639.00 / 429.99 |
| 3. Сыр Бри Атон, с белой плесенью, 50-60%, 100 г —
229.00 / 189.99
кг — 2249.00 / 1799.99 | 6. Сыр Бюш Союз du nord, в паприке/ абрикосе, 45%, 130 г — 274.00 / 199.99
В mango, 130 г — 304.00 / 229.99 | 9. Сыр Моцарелла O'KEY, 40%, тертый, 150 г — 129.99 / 109.99 | 12. Оливки Lariths, 3¼ мл ^{***} —
329.00 / 239.99 |

000 «ЮТЕЛ» не несет ответственности за любые ошибки, допущенные при печати. В представленные товары входят необходимые аксессуары и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внеси свой вклад в товар! Можешь откликнуться от представления. Остатки товара при условии наличия товара и при условии проведения акции в односторонней передаче, без предоставления возможности возврата, являются подарком. Товары, реализуемые на этой акции, являются подарком. Место продажи соответствует товару. Предложите свои варианты.

Товары на этой акции являются подарком. Место продажи соответствует товару. Предложите свои варианты.

Товары, участвующие в акции, являются подарком. Место продажи соответствует товару. Предложите свои варианты.

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

1. Сыр Палермо Фермерская коллекция, тертый, 40%, 180 г — 259.00 / 219.99
2. Колбаса сыровяленая Фуэт Егорьевская, 100 г — 289.99 / 199.99
Стрюфелем/брусничкой, 100 г — 299.00 / 199.99
3. Колбаса сырокопченая Пресижки Останкино, в декоративных специях, кг — 1399.00 / 999.99
4. Холодец Крестьянский Фермерская коллекция, 300 г — 199.99 / 149.99
5. Сало соевое По-домашнему Фермерская Коллекция, кг — 799.00 / 669.99
6. Сыр Чеддер О'КЕЙ, тертый, 45%, 200 г — 124.99 / 105.99
Пармезан, 40%, 150 г — 234.00 / 199.99
7. Сыр Рикотта О'КЕЙ SELECTION, 45%, 180 г — 114.99 / 89.99
8. 17% Сыр Laplandia™



Список цен, указанный в каталоге, в разделе Магазины сети «ОКЕИ» могут незначительно отличаться. Оценочные товары могут быть представлены не на всех гипермаркетах «ОКЕИ». О наличии товаров уточняйте в Магазины.
 **Товары, участвующие в акции, уточняйте на сайте.

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 °C в течение 1 часа.
- 4 При подаче поливаем образовавшимся соком, украшаем зёрнами граната и веточками розмарина.

-16%
499⁹⁹

Свиная вырезка,
охлажденная, кг

-29%
699⁹⁹

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



-14%
76⁹⁹

Сок Гранат Нар, 0,31 л



-25%
59⁹⁹

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



-37%
99⁹⁹

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



-35%
109⁹⁹

Мед натуральный
липовый Медовая
долина, 250 г
Горный, 500 г —
234.00 / 159.99



ООО «ОКМЕТ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые и актуальные сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции «Меню зимы» и призыва к распродаже акции в односторонней порядке, без предварительного уведомления, новые правила акции размещаются на сайте okmarket.ru или в местах продажи соответствующего товара. Предложение не распространяется только на товары, отмеченные в Магазине специальными Меткашками. **Товары, участвующие в акции, уточняйте в Магазине.

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



-15%

Стейк из мраморной говядины Пиканья/Топ Блейд Black Angus Мираторг, 325/460 г



-17%

479⁹⁹

Свиная шея в маринаде Сибгро, для запекания, охлажденная, кг



-20%

569⁹⁹

Шницель из мраморной говядины Black Angus Мираторг, охлажденный, 430 г



-20%

79⁹⁹

Свиная Прага дичинал, полуфабрикат, 100 г



-27%

229⁹⁹

Рулька свиная Сибгро, охлажденная, кг



-20%

339⁹⁹

Ребришки свиные BBQ Сибгро, для запекания, охлажденные, кг



-15%

1099⁹⁹

Говядина мраморная мякоть бедра Black Angus Мираторг, без кости, охлажденная, кг



-27%

399⁹⁹

Свиная охлажденная, шея для запекания, полуфабрикат из замороженного сырья, кг



-21%

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



-39%

2999⁹⁹

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

Список цен, указанный в каталоге, в разделе Магазины сети «ОХЕО» могут незначительно отличаться. Одежда и товары могут быть представлены на выставке в рамках акции «ОХЕО». О наличии товаров уточняйте в Магазины.
***Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазинах.

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, высыпав 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.

379⁰⁰

-20%
299⁹⁹

Утенок потрошенный замороженный Улыбино, кг

9999⁰⁰

-50%
4999⁹⁹

Утятница с крышкой Pro Cook Tefal



349⁰⁰

-32%
234⁹⁹

Брусника Планета витаминов, 250 г



399⁰⁰

-49%
199⁹⁹

Приправа Kotanyi, нелпница, 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 «ОКЕ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые и лицензионные сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции: Мебель.срм и при этом предоставляется акция в одностороннем порядке, без предварительного уведомления. Новые правила акции размещаются на сайте okmarket.ru. Предложение не распространяется на товары, участвующие в акции, указанные в Магазине.

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



-22%
339⁹⁹

Полутушка утки в брусничном маринаде Улыбино, в пакете для запекания, охлажденная, кг



-16%
799⁹⁹

Перепел, замороженный, кг



-22%
66⁹⁹

Куриный кармашек с ветчиной и сыром, полуфабрикат, 100 г



-22%
379⁹⁹

Голень цыпленка для гриля Ангарские куры, в маринаде, охлажденная, кг



-20%
599⁹⁹

Кролик (тушка), замороженный, кг



-20%
329⁹⁹

Грудка цыпленка для гриля Ангарские куры, в маринаде, охлажденная, кг



-15%
799⁹⁹

Гусь, замороженный, кг



-15%
629⁹⁹

Индейка, замороженная, кг



-16%
459⁹⁹

Цыпленок желтый, замороженный, кг



-16%
124⁹⁹

Яйца перепелиные ОКЕЙ, 20 шт.

Список цен, указанный в каталоге, в разделе Магазины сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Одежда и товары могут быть представлены не на всех торговых рядах сети «ОКЕЙ». О наличии товара в магазинах.

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

- 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

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



4–6 порций 1 ч. 10 мин.



1 ч. 10 мин.

2199⁹⁹

Лосось атлантический, филе
на коже, охлажденный полуфа-
брикат из замороженного сырья, кг

499⁹⁹

Форма для запекания керамическая Basic, 26×14,2×5 см
30,5×17,2×5 см — 999,00 / 699,99

1 Картофель отвариваем в подсоленной воде до готовности, остужаем, 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 досоя.

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.

~~3.59⁰⁰~~

259⁹⁹

Сливки стерили-
зованные Домик
в деревне, 20 %, 480 г

Приправа для рыбных блюд
Kotanyi, мельница 44 г

Домик в деревне

сливки 20%

~~1199⁰⁰~~

999⁹⁹

Масло оливковое Monini E.V.,
500 мл

449⁰⁰299⁹⁹

Соус Песто Варилла,
190 г

~~399⁰⁰~~199⁹⁹

000 - УВЕДОМЛЕНИЕ НЕ ИМЕЕТ ОТНОШЕНИЯ К СПЕЦИАЛЬНЫМ ПРЕДЛОЖЕНИЯМ ПРИ ПОКУПКЕ. В ПРЕДСТАВЛЕННЫХ ТОВАРАХ ИМЕЮТ НЕОБХОДИМЫЕ И НЕОТРЕДИМЫЕ СВОЙСТВА. КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО. ЦЕНА УКАЗАНА В РУБЛЯХ. АНАЛОГ ДОСТУПЕН ПРИ УСЛОВИИ НАЛИЧИЯ ТОВАРА. ВЫЗОВЫ В ВИДЕ ТОВАРА ИМЕЮТ ОТНОШЕНИЕ К ПРЕДЛОЖЕНИЮ. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИНЦИПА РАБОТЫ МАСТЕРСКОЙ И ПРИНЦИПА РАССЧЕТА ЗАКАЗЧИКА В ОДИНСТОРОННЕЙ ПОРЯДОК, БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ НОВЫХ ПРАВИЛАХ РАБОТЫ РАССЧИТЫВАЮТ СТОИМОСТЬ РАБОТ И/ИЛИ В МЕСТАХ ПРОДАЖИ СОВЕЩАЮЩЕГО ТОВАРА. ПРОДУКЦИЯ НЕ РАССЧИТЫВАЕТСЯ НА ЗАКАЗЧИКА. В НАЛИЧИИ ТОВАРА ИМЕЮТ ОТНОШЕНИЕ К ПРЕДЛОЖЕНИЮ. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИНЦИПА РАБОТЫ МАСТЕРСКОЙ И ПРИНЦИПА РАССЧЕТА ЗАКАЗЧИКА В ОДИНСТОРОННЕЙ ПОРЯДОК, БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ НОВЫХ ПРАВИЛАХ РАБОТЫ РАССЧИТЫВАЮТ СТОИМОСТЬ РАБОТ И/ИЛИ В МЕСТАХ ПРОДАЖИ СОВЕЩАЮЩЕГО ТОВАРА. ПРОДУКЦИЯ НЕ РАССЧИТЫВАЕТСЯ НА ЗАКАЗЧИКА.

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



369⁰⁰

-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 свеже-
мороженные, 240 г



999⁰⁰

-19%
799⁹⁹

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



1299⁰⁰

-23%
999⁹⁹

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



999⁰⁰

-16%
829⁹⁹

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



1599⁰⁰

-18%
1299⁹⁹

Форель свежемороженная,
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

Скины, кетчупы, соусы и напитки, в рамках Магазина сети «ОКЕА» могут незначительно отличаться. Одежда и товары могут быть представлены не на всех территориях сети «ОКЕА». 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.

799⁹⁹

-37%
499⁹⁹

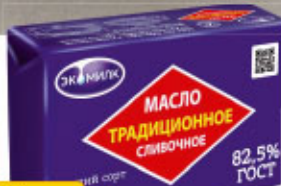
Доска бамбуковая овальная
Atmosphere Natura, 37,5×21,5×1,5 см
Форма фарфоровая для запекания
Nordic, 30×19×4 см — 799.00 / 699.99



2229⁰⁰

-32%
1499⁹⁹

Сыр с голубой плесенью
Danablu Natura Selection,
50 %, 1кг



524⁰⁰

-14%
449⁹⁹

Масло сливочное
Традиционное
Экспресс, 380 г

599⁰⁰

-36%
379⁹⁹



Сыр полутвердый Grunlander,
400 г, цилиндр



-16%

Мед Берестов А.С.,
200-500г

ООО «ОКБ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые и значимые сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рубль. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Оригиналы сертификатов и правила проведения акции в одностороннем порядке. Без предоставления сертификатов. Новые правила акции размещаются на сайте okmarket.ru или в Месте продажи соответствующего товара. Предложение не распространяется на товары, уже ставшие акцией, или товары, уже ставшие акцией.

Цены действительны с 5 декабря 2024 года по 5 января 2025 года

Салат с говяжьим языком



4–6 порций



2 ч + 20 минут



1199⁰⁰

-20%

949⁹⁹

Язык говяжий СП,
охлажденный полуфабрикат
из замороженного сырья, кг



219⁰⁰

-13%

189⁹⁹

Грецкий орех
Твердый знак, 120 г
Чернослив, 200 г —
309.00 / 259.99

364⁰⁰

-14%

309⁹⁹

Сыр Ланбер,
50 %, 230 г

199⁰⁰

-20%

159⁹⁹

Грецкий орех Маг,
100 г
Чернослив, 150 г —
199.99 / 169.99



169⁰⁰

-23%

129⁹⁹

Масло подсолнечное
Albero Golden, с добавлением
сливочного, 810 мл



179⁰⁰

-50%

89⁹⁹

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



- 1 говяжий язык (охлажденный 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 посыпаем салат грецким орехом и украшаем руколой.

Список цен, указанный в каталоге, в магазинах «ОКЕА» могут незначительно отличаться. Одежда и товары могут быть представлены не во всех магазинах «ОКЕА». Цены и акции могут измениться без предупреждения.

***Товары, участвующие в акции, могут отличаться от изображенных.

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 «ОКЕЛ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые и актуальные сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Оригиналы сертификатов и гарантийных листов предоставляются только в одностороннем порядке, без предоставления услуг. Акция не распространяется на товары, приобретенные по специальным ценам. Предложение не распространяется на товары, участвующие в акции, уточняйте в Магазины.

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 РРК,
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

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

204⁰⁰

-21%

159⁹⁹

Майонез
Провансаль Mr.
Ricco, 67 %, 800 мл
На перепелином
яйце, 800 мл —
239.00 / 164.99
С маслом авокадо,
800 мл — 224.00 /
179.99

Список цен, указанных в каталоге, в разделе Магазины сети «ОХЕИ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены на некоторых рынках сети «ОХЕИ». О наличии товаров уточняйте в Магазины.
**Товары, участвующие в акции, уточняйте на сайте.



199⁹⁹
-20%
159⁹⁹

Салат Минюа 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: огузки 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 Кларо для заливного, петрушка



129⁹⁹
-23%
99⁹⁹

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



199⁹⁹
-20%
159⁹⁹

Салат Семга под шубой, 100 г
Состав: майонез провансаль, свекла отварная, филе семги слабосоленое, картофель отварной, морковь отварная, яйцо отварное нарезанное, сыр твердый, икра красная, розмарин



169⁹⁹
-23%
129⁹⁹

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



-15%

Скидка на бренд Вкусные Консервы™

ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные в рекламе. Все представленные товары имеют необходимые лицензионные сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции Окмаркет. Сроки и правила проведения акции в односторонней редакции. Без предварительного уведомления новые правила акции могут вноситься. Стоимость товара и/или места продажи соответствующего товара. Предложение не распространяется на товары, участвующие в акции, уточняйте условия акции.

Цены действительны с 5 декабря 2024 года по 8 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: свиная шея, маринад брусничный, масло подсолнечника растительное, мед натуральный, масло сливочное, розмарин



~~189⁹⁹~~
-36%
119⁹⁹

Свинина праздничная, 100 г
Состав: свиная 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

Блинчики с куриным жюльеном, 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 цен, указанные в каталоге, в рамках Магазина сети «ОКЕЯ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не на всех территориях сети «ОКЕЯ». О наличии товара уточняйте в Магазине.
*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



-53%
57⁹⁹

Шоколад белый Россия Щедрая душа[®], пористый, 75 г



-28%
159⁹⁹

Сливки ультрапастеризованные Доник в деревне[®], 33 %, 200 г



-28%
249⁹⁹

Клюква Планета Витаминов[®], 250 г



-33%
19⁹⁹

Корица Трапеза[®], молотая, 15 г



-28%
64⁹⁹

Печенье Орео[®], 95 г

ООО «ОКЕ» не несет ответственности за ошибки, опечатки и неточности. Все представленные товары имеют необходимые сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Выходной под товаром может означаться его редкость. Остаток при распродаже может быть ограничен. Без предварительного уведомления. Действуют все правила акции. Размещены на сайте в разделе «Акции» и в местах продажи соответствующего товара. Предложения не распространяются на товары, уже участвовавшие в акции, участвовавшие в акции.

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



-21%

62⁹⁹

Рождественский венок, с маком и изюмом, 100 г



179⁰⁰

-22%

139⁹⁹

Пирожное Лимонный курд, 100 г



74⁰⁰

-20%

59⁹⁹

Кекс творожный Праздничный, 100 г



99⁰⁰

-20%

79⁹⁹

Тарт Восточные сказки, 100 г



129⁰⁰

-23%

99⁹⁹

Профитролы со сливками, 100 г



844⁰⁰

-20%

669⁹⁹

Торт Бельгийский шоколад Mirel, 750 г



259⁰⁰

-22%

199⁹⁹

Пирожные Эклеры Mirel, с шоколадным заварным кремом и соленой карамелью, 235 г



159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

Пирожное Коринка Сладкоежка, 120 г



599⁰⁰

-21%

469⁹⁹

Торт Черничное молоко Mirel, 750 г



444⁰⁰

-14%

379⁹⁹

Торт бисквитный От Сеньицы нежный, 300 г



349⁰⁰

-16%

289⁹⁹

Торт Бенго Сникерс ТД Француз, 350 г

Скидки, указанные на изображении, действительны до 31 декабря 2024 года. Скидки не суммируются. Скидки не действуют на товары, участвующие в акциях. Скидки не действуют на товары, участвующие в акциях. Скидки не действуют на товары, участвующие в акциях.

Скидки, указанные на изображении, действительны до 31 декабря 2024 года. Скидки не суммируются. Скидки не действуют на товары, участвующие в акциях. Скидки не действуют на товары, участвующие в акциях. Скидки не действуют на товары, участвующие в акциях.

~~109⁹⁰~~

-47%

57⁹⁹

**Шоколад молочный Россия –
Щедрая душа!, 82 г****

~~239~~

-47%

124⁹⁹

Шоколад горький Коркунов,
55/70 % 90 г**

~~239~~

-47%

124⁹⁹

Шоколад молочный
Коркунов, 90 г **

~~399.00~~

-52%

189⁹⁹

Варенье Brüt, 200 г**
Из кизила, 200 г — ~~499.00~~ / 259.99

~~139⁰⁰~~

-21%

109⁹⁹

Молоко сгущенное Алексеевское, с сахаром, 8,5 %, 270 г
С сахаром и какао, 5,0 %, 270 г — 159.99 / 129.99

~~499⁰⁰~~

-40%

299⁹⁹

Мороженое пломбир
Село Зеленое, 450 гр.

~~259.00~~

-35%

229⁹⁹

Торт-мороженое Венеция,
пломбир и вишня/пломбир
с манго. 450 г

52900

-33%

349⁹⁹

**Мороженое Грильяж/Пralине
Монарх, 460 г**

784^{CM}

-36%

499⁹⁹

Мороженое BBrandICE, 1000 мл**
Малина+протеин, 500 мл – ~~749.00~~ /
449.99

~~629~~⁰⁰

-20%

499⁹⁹

Мороженое Магнат Double,
шоколад/соленая карамель. 310 г

000 «ЮТЕЛ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на сайте www.mdm.ru или в местах продажи соответствующего товара. Предложены раскраски стрелочки только в 2-х вариантах, остальные варианты и модели не являются.

¹ Товары, участвующие в акции, уточняйте в Магазинах.

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, мелисса
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



599⁰⁰
-16%
499⁹⁹



Вино Симонсвлей Шираз Вестерн
Кейп, красное сухое, 0,75 л



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

999⁰⁰
-39%
599⁹⁹



Чайник заварочный Риге, 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

Скидки действуют только в магазинах, в рамках Магистральной сети «ОКЕА». Магазины могут незначительно отличаться. Одежда и товары могут быть представлены на фотографиях в магазинах. О наличии товаров уточняйте в Магазинах.
** Товары, участвующие в акции, уточняйте у администратора.



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

20%

О'КЕЙ
24 60 123456789

**СКИДКА В ДЕНЬ
РОЖДЕНИЯ***

Подробнее на странице www.okmarket.ru/customers/loyalty-card/

*Скидка 20% в ваш День рождения предоставляется однократно при предъявлении О'КАРТЫ в течение 15 дней и только при указанной дате 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, никотиносодержащей продукции, устройств для потребления никотиносодержащей продукции, подарочных карт О'КЕЙ, лотерейных билетов. Скидка не суммируется с другими скидками, при наличии двух и более скидок на один и тот же товар применяется наибольшая. В случае, если сумма чека составляет более 15 000 рублей, максимальный размер скидки в День рождения, предусмотренной настоящим пунктом, составляет не более 3 000 рублей. В случае, если стоимость товара с учетом скидки ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством цены.

Горячая Штучка

**ПРОКАЧИВАЕТ
КАК НАДО!**

209⁰⁰
-42%
119⁹⁹

Чебупицца Горячая штука, 250 г**

199⁰⁰
-37%
124⁹⁹

Нагетосы Горячая штука, 250 г**

499⁰⁰
-33%
329⁹⁹

КИММАРИ
В ОСТРОМ СОУСЕ - ИДЕАЛЬНАЯ
ПАРА С ТОПОККИ!

**РЕЦЕПТ НА
2 ПЕРСОНЫ**
КУХНЯ
КОРЕЙСКАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Киммари 200 г
- Топокки 150 г
- Соус соевый 1 чл.
- Лук зеленый 1 шт.
- Вода 500 г
- Паста «кочуджан» 2 чл.
- Измельченный чеснок 1 чл.
- Перец чили хлопьями 1 чл.
- Сахар белый 1 чл.
- Масло кунжутное 1 чл.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте воду в большую кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте кочуджан, хлопья чили, сахар и соевый соус и перемешайте, пока бульон не станет однородным.
2. Добавьте топокки и снова доведите до кипения, затем варите около 10 минут, часто помешивая, пока топокки не станут мягкими, а соус не загустеет. Совет: если топокки 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 кунжутное масло к топокки и перемешайте. Переложите на сервировочные тарелки и украсьте зеленым луком. Готово!

**1 ЗОЛОТИСТАЯ ХРУСТЯЩАЯ
ПАНИРОВКА**

**2 СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША ИЗ БАТАТА
В СОЕДИНЕНИИ С ОВОЩАМИ В НАЧИНКЕ**

**3 ИДЕАЛЬНО КАК В КАЧЕСТВЕ ЗАКУСКИ,
ТАК И В КАЧЕСТВЕ ОСНОВНОГО БЛЮДА**

**«BIBIGO» КИММАРИ: РОЛЛЫ
СО СТЕКЛЯННОЙ ЛАПШОЙ В ТЕМПЕ**

bibigo
ТАКЖЕ В ЛИНЕЙКЕ БРЕНДА

МИРАТОРГ

МЫ ЗНАЕМ О МЯСЕ ВСЁ

609⁰⁰
-15%
514⁹⁹

**Свинок в маринаде Tender Pork Мираторг,
для запекания, охлажденный, кг — 779.00 / 699.99**

Шея в маринаде, охлажденная, кг — 779.00 / 699.99

Рулька в маринаде, охлажденная, кг — 479.00 / 399.99



289⁰⁰
-20%
229⁹⁹

Бекон сырокопченый Ремит, нарезка, 200 г



294⁰⁰
-21%
229⁹⁹

Холодец из свинины и говядины Ремит, 400 г



189⁰⁰
-26%
139⁹⁹

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



829⁰⁰
-20%
659⁹⁹

Грудки варено-копченые Царицыно, из мяса цыпленка, кг



379⁰⁰
-20%
299⁹⁹

Колбаса сырокопченая Сервелат СтрожеГОСТА Царицыно, 250 г



599⁰⁰
-21%
469⁹⁹

Колбаса полукопченая Кавказская Идель, кг



379⁰⁰
-20%
299⁹⁹

Колбаса вареная Султанская Царицыно, кг

239⁰⁰
-30%
164⁹⁹

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

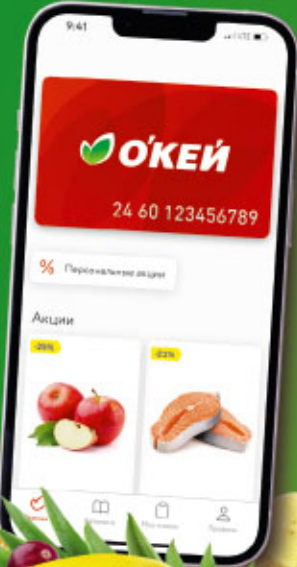


149⁰⁰
-20%
119⁹⁹

Паста Антарктик Криль Санта Бренор, 150 г**



ВСЕГДА С ТОБОЙ!



КАРТА О'КЕЙ ВСЕГДА ПОД РУКОЙ



ЛЮБИМЫЕ ПРОДУКТЫ С ДОСТАВКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ СКИДКИ И АКЦИИ

СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ



ЭКОМИЛК

Знаем, что вы любите



279⁰⁰

-10%

249⁹⁹

Масло сливочное,
82,5 %, 180 г

ЭКОМИЛК

МАСЛО 82,5%
СЛИВОЧНОЕ
ВЫСШЕГО СОРТА



Laimе

ЛЕГЕНДАРНЫЙ СЫР
ИЗ ШВЕЙЦАРИИ!



279⁰⁰

-46%

149⁹⁹

Сыр Пармезан Laimе,
лепестки, 40 %, 80 г
Тет де Муан, розочки, 51 %, 50 г — 469,00 / 329,99

Натуральность и вкус
в каждом кусочке



229⁰⁰

-30%

159⁹⁹

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



Ярче вкус —
ярче
праздник

ГОТОВИТЬ

Московский
ПРОВАНСАЛЬ
Майонез
67%
МОСКОВСКОМУ
ОБЫЧНОМУ ВКУСУ

194⁰⁰

-28%

139⁹⁹

Майонез Московский
провансаль, 67 %, 700 мл



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 (Кортесе)
Пуйи-Фюме (Совиньон блан)
Рислинг
Блауфранкиш

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



15900
1927

-21%
1199⁹⁹

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



-41%
359⁹⁹

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

-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 / 239.99



БЕЗ ЛАКТОЗЫ
26 г белка
в 100 г продукта
УНИКАЛЬНЫЙ
РЕЦЕПТ СЫРА

БЕЗ ЛАКТОЗЫ
25 г белка
в 100 г продукта
УНИКАЛЬНЫЙ
РЕЦЕПТ СЫРА

1489⁰⁰

-32%
999⁹⁹

Пастрами
копчено-вареная, кг

1399⁰⁰

-21%
1099⁹⁹

Поленица
сырокопченая
из свинины, кг



1349⁰⁰

-25%
999⁹⁹

Окорок варено-копченый
Классический, кг

929⁰⁰

-20%
739⁹⁹

Рулька варено-копченая
свиная, кг

-20%
209⁹⁹

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

KARAT
1934
Сливочный плавленый сыр

KARAT
1934
Дружба плавленый сыр

**СЫРНОЕ
УДОВОЛЬСТВИЕ**

VIOLA®

-21%
109⁹⁹

Сыр плавленый Easy Cheesy, 45%, 140 г

Easy Cheesy
плавленый сыр
СЫР для БУРГЕРОВ

СЫР для БУРГЕРОВ

parmalat

Comfort
Легко усваивается

-15%
149⁹⁹

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

**Безлактозные продукты
Parmalat Comfort -
созданы для лёгкости**

**Вкусного
Нового года!**

EXCELSIOR
bees bouille!

Сардо - выдержанный пармезан

-22%
199⁹⁹

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

-16%
1299⁹⁹

Сыр твердый Sardo, 45%, 1 кг

EXCELSIOR
SARDO

EXCELSIOR
Chevre
сыр из козьего молока



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®

Залей кипятком и готово!

ЯГОДНЫЙ ЧАЙ-СЕБЯ СОГРЕВАЙ

139⁹⁹
-21%
109⁹⁹

Замороженный концентрат напитка/чай, 50г**

Малина с брусникой и чабрецом

ПРОИЗВЕДЕНО НА КУБАНИ
КОРОВКА из Кореновки

Любимое мороженое!

219⁰⁰
-20%
174⁹⁹

Мороженое пломбир двухслойное, 200г**

ПРОДУКТ Чистая Линия®

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЫМ

289⁰⁰
-30%
199⁹⁹

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

689⁰⁰
-20%
549⁹⁹

Мороженое пломбир шоколадный Семейное, 450г**
 Торт с авокадо и вином, 450г — 899.00 / 599.99

ФИРМЕННЫЙ ПЛОМБИР

СЕЛО ЗЕЛЁНОЕ

Мороженое фермерское Удовольствие настоящее Село Зелёное

-22%
69⁹⁹

Мороженое пломбир, 70-80г**

EGOISTE
CAFÉ



ВАША ЗИМА С EGOISTE

2699⁹⁹

-37%

1699⁹⁹

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

ПОРА ЗА ПОДАРКАМИ!

13-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



199⁹⁹

-30%

139⁹⁹

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



639⁹⁹

-31%

439⁹⁹

Мороженое,
419-478 г**



Молочный
шоколад Bicheron
Village, 100 г**
Горький/у/
Молочный, ж/б,
100 г** — 319.00/
259.99



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.



Больше рецептов
на maggi.ru

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

**Товары участвующие в акции, уточняйте в Магазины.



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%**

~~4099~~

-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 — 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 способны 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.



3399"

-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 в Бленде, 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

599⁹⁹

-16%

499⁹⁹

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



Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему 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.



75000⁰⁰

1499

-10%

6799⁹⁹

Коньяк франц. Рулле Каде
XO, 40%, 0,7 л

LADOGA

*Рулле коньяк 18+

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему 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

- 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



Вариант сервировки блюда после приготовления

- 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.



134⁰⁰
-18%
109⁹⁹

Сыр Моцарелла Чильджина/Фиорди Латте Orecchio Oro, 45 %, 100 г

219⁰⁰

-20%
175²⁰

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



69⁰⁰

-35%
44⁹⁹



Зубочистки бамбуковые Oradont, 350 шт

ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии покупки товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции «Мелочь, а приятно» проводит акцию в односторонней порядке, без предоставления каких-либо гарантий и обязательств. Товары, участвующие в акции, участвуют в конкурсе.

Цены действительны с 5 декабря 2024 года по 8 января 2025 года.

Тарталетки с красной рыбой



7 порции

30 мин

Вариант сервировки блюда после приготовления

- 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



- 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-кусок, 170 г

269⁰⁰

-18%
219⁹⁹

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

134⁰⁰

-18%
109⁹⁹

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

41⁹⁹

-20%
33⁵⁹

Приправа чеснок
сушеный О'КЕЙ, 25г
Соль морская,
пикант 0,500 г —
46.99 / 37.99

Список цен, указанный в каталоге, в рамках Магистров сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не на всех территориях сети «О'КЕЙ». О наличии товара уточняйте в Магистре.

**Товары, участвующие в акции, уточняйте у администратора.

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.



39⁹⁹
-20%
31⁹⁹

Сахарная пудра О'КЕЙ, нетаяющая, 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 косточки О'КЕЙ, замороженная, 300 г

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые и соответствующие сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рубль. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Ознакомьтесь с условиями акции и правилами проведения акции в односторонней порядке, без предоставления рассуждений, новых правил, условий акции и без возврата средств на карту. Условия акции и правила проведения акции могут измениться без предварительного уведомления. Предложение не распространяется на товары, участвующие в акции, указанные в приложении.

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 порошковый – 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

13⁹⁹
-20%
11¹⁹



Ванилин О'КЕЙ, 3 г

24⁹⁹
-20%
19⁹⁹



Желатин О'КЕЙ, 10 г

129⁹⁹
-20%
103⁹⁹



Клубника О'КЕЙ, замороженная, 300 г

329⁹⁹
-8%
299⁹⁹



Сливки ультрапастеризованные О'КЕЙ, 33%, 500 г

-20%



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

Список акти... (нечитаемый текст)

**Таблица... (нечитаемый текст)

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



Подробности
акции

**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, Российская 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



139⁰⁰

-21%
109⁹⁹

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



129⁰⁰

-23%
99⁹⁹

Салфетки
бумажные
Pero Prestige,
3-слойные,
33x33 см, 20 шт.**

99⁰⁰

-20%
79⁹⁹

Салфетки
бумажные Лилия,
2-слойные,
33x33 см, 20 шт.**



169⁰⁰

-20%
134⁹⁹

Салфетки
бумажные Grand
Pero Deluxe,
3-слойные,
33x33 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, указанный в каталоге, в рамках Магазинов сети «ОКЕЯ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЯ». О наличии товара уточняйте в Магазины.
**Товары, участвующие в акции, уточняйте на сайте.



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.