

## Предвкушая приятные моменты



1

2

Вариант с разрезкой блока после приготовления

 **ДОМА  
ВКУСНЕЕ!**

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

Новогодний  
стол за  
**5**  
минут

~~314.00~~

**-20%**  
**249.99**

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

~~1399.00~~

**-30%**  
**939.99**

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

~~369.00~~

**-25%**  
**274.99**

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

~~1499.00~~

**-30%**  
**999.99**

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

~~3499.00~~

**-22%**  
**2699.99**

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

~~674.00~~

**-25%**  
**499.99**

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

~~154.00~~

**-35%**  
**99.99**

Икра сельди деликатесная  
Русское море, 100 г

~~549.00~~

**-21%**  
**429.99**

Палтус холодного  
копчения Экстра  
фиш, кусок, 200 г

~~276.00~~

**-21%**  
**219.99**

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

ООО «ОКМЕТ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Комиссия за доставку товаров. Цены указаны в рублях. Акция действительна только на товары. Вспомогательный вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в односторонней порядке, без уведомления в уведомительном порядке. Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазине.

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

~~1169~~

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

Форель слабосоленая Русское море, филе-кусок, 300

~~369~~

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

Форель слабосоленая Русское море, филе-ломтики, 100 г

~~154~~

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

Икра мойвы деликатесная Русское море, 100 г

~~519~~

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

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

~~319~~

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

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

~~199~~

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

Крабовые палочки Снежный краб О'КЕЙ, охлажденные, 200 г

~~299~~

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

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

~~2899~~

**-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 Назад на сайт О'КЕЙ могут измениться или отсутствовать. Отдельные товары могут быть в редкости или отсутствовать ввиду особенностей производства. О наличии товара уточняйте у менеджера.

# Новогодний стол за **5** минут



1. Мед Башкирский, 400 г — 199.99 / 164.99
2. Джем Македонский, 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 — 419.00 / 299.99
6. В манго, 130 г — 274.00 / 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 Nature, 105 г\*\*\* — 74.99 / 59.99
11. Паштет с маслом Бахрушенть, в фольге, 370 г — 344.00 / 239.99 Заливное из свиного языка, 500 г — 569.00 / 429.99
12. Оливки Lariths, 314 мл\*\*\* — 329.00 / 239.99

ООО «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 действительна только на наличный товар. Вещный вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе изменить сроки и правила проведения акции в односторонней порядке, без уведомления по уведомлению на сайте информации/ или в Instagram. Издатель оставляет за собой право. Промокод не распространяется только на товары, отмеченные специальным значком. \*\*\*Товар, уступающий в цене, уточняйте в магазине.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 1 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 Егорьевская, 100 г — 289.00 / 199.99  
Стрюфелен/брусничной, 100 г — 299.00 / 199.99
4. Колбаса сырокопченая Пресижон Останкино, в декоративных специях, кг — 1419.00 / 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% Сыры Laplandia\*\*



Сыр с плесенью, указанный в названии, производится в Италии. Сыр с плесенью «О'КЕЙ» могут использоваться для приготовления. Отправляйте свои отзывы в редакцию сайта по адресу: okmarket.ru. Остальные товары являются импортом из-за рубежа.

\*\* Товар участвующий в акции, уточняйте в магазине.

# 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<sup>00</sup>~~

**-29%**

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

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



~~89<sup>00</sup>~~

**-14%**

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

Сок Гранат Нар, 0,31 л



~~79<sup>00</sup>~~

**-25%**

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

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



~~159<sup>00</sup>~~

**-37%**

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

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



~~169<sup>00</sup>~~

**-35%**

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

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



ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представления товаров имеют в обязательном порядке лицензию и сертификаты. Качество товара гарантировано. Цены указаны в рублях. Акция действительна только на наличный товар. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции Искать. Формы и правила проведения акции в единственном порядке, без учета изменений условий акции. Размещение на сайте информации о акции или в Instagram, в котором содержится ссылка на товар. Предложение не распространяется только на товары, отмеченные в акциях специальными ценами.  
\*\*Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазинах.

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



~~759<sup>99</sup>~~  
**-26%**  
**559<sup>99</sup>**

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



~~599<sup>99</sup>~~  
**%**  
**499<sup>99</sup>**

Свинина для запекания окорок Финский/корейка с ягодами клюквы Сансов, охладненная, кг/850 г



~~629<sup>99</sup>~~  
**-25%**  
**469<sup>99</sup>**

Рулет для запекания Сочный Черкизово, охладненный, кг



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

Свинина Праздничная, полуфабрикат, 100 г



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

Свинина охладненная, шея для запекания, полуфабрикат из замороженного сыра, кг



~~2699<sup>99</sup>~~  
**-25%**  
**1999<sup>99</sup>**

Ягнатица Молочный ягненок Мираторг, в маринаде, для запекания, охладненная, кг



~~269<sup>99</sup>~~  
**-21%**

Стейк из мраморной говядины Стрилайоу/Рибай Black Angus Мираторг, охладненный, 320 г



~~4999<sup>99</sup>~~  
**-39%**  
**2999<sup>99</sup>**

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

Старые цены, указанные в каталоге, в рамках Нагизина.сги «ОТКР» могут отличаться от фактических. Отдельные товары могут быть редкостью или отсутствовать в магазинах «ОТКР». Остальные товары указаны в каталоге.

\*\*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, 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 Высыпаем в общую смесь сахар и корицу, увариваем 20 минут до загустения.
- 6 Утку подаём, нарезав ломтиками, полив брусничным соусом, украсив брусникой и розмарином.

529<sup>00</sup>

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

Утенок Озерка, замороженный, кг

9999<sup>00</sup>

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

Утятница с крышкой Pro Cook Tefal, 6,1 л



349<sup>00</sup>

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

Брусника Планета Витаминов, 250 г



399<sup>00</sup>

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

Приправа Kotanyi, мель-ица, 36/52 г\*\*



74<sup>00</sup>

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

Соус соевый классический Sen Soy, 250 мл  
Терияки, 220 мл — 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 действительна только на наличный товар. Иной вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе изменить сроки и правила проведения акции в односторонней порядке, без уведомления участника о внесении изменений на свой страх и риск. Информация о дате и месте проведения акции будет размещена на сайте okmarket.ru или в Instagram. Информация о месте проведения акции будет размещена на сайте okmarket.ru.

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





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

**-12%**

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

Филе цыпленка О'КЕЙ Daily, охлажденное, кг



~~86<sup>00</sup>~~

**-22%**

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

Куриный кармашек с ветчиной и сыром, полуфабрикат, 100 г



~~899<sup>00</sup>~~

**-17%**

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

Перепел, замороженный, кг



~~429<sup>00</sup>~~

**-18%**

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

Мини-рулеты куриные Рококо, с черносливом и грецким орехом, охлажденные, 500 г



~~534<sup>00</sup>~~

**-28%**

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

Голень цыпленка Рококо, в маринаде По-грузински, охлажденная, 700 г



~~849<sup>00</sup>~~

**-17%**

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

Гусь, замороженный, кг



~~319<sup>00</sup>~~

**-18%**

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

Стейк из бедра цыпленка Мираторг, в маринаде Кентукки, охлажденный, 450 г



~~689<sup>00</sup>~~

**-15%**

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

Цыпленок коришом, замороженный, кг



~~284<sup>00</sup>~~

**-12%**

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

Голень индейки О'КЕЙ Daily, охлажденная, кг



~~589<sup>00</sup>~~

**-25%**

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

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



~~740<sup>00</sup>~~

**-18%**

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

Индейка, замороженная, кг



~~414<sup>00</sup>~~

**-20%**

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

Крылышки куриные Рококо, в маринаде, охлажденные, 900 г



~~149<sup>00</sup>~~

**-16%**

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

Яйца перепельные О'КЕЙ, 20 шт.

Старые цены, указанные в каталоге, в размере Назад.назад.com О'КЕЙ могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть в редукционные цены по акции «О'КЕЙ». Остальные товары указаны в стандартных ценах.

\*\*Товары, участвующие в акции, указаны в акциях.

# Лосось запеченный по-скандинавски



4-6 порций



1 ч. 10 мин.



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

Для украшения:

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



- 1 Картофель отвариваем в подсоленной воде до готовности, 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 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.

2499<sup>00</sup>

**-18%**

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

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

799<sup>00</sup>

**-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



399<sup>00</sup>

**-49%**

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

Приправа для рыбных блюд Kotaguri, мельница, 44 г

344<sup>00</sup>

**-27%**

**249<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 «ОК МАРКЕТ» 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 наличный товар. Иной вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции «Мелочь, а приятно» формирует правила проведения акции в единственном порядке, без предварительного уведомления и не несет ответственности за любые изменения в акциях и условиях проведения акции. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в акциях специальными ценниками. \*\*Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазинах.

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

~~389<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 свежемороженая Vici, филе без кожи, 600 г — ~~899.00~~ / 599.99

~~399<sup>00</sup>~~  
**-17%**  
**329<sup>99</sup>**

Медальоны из креветок свежемороженные, 240 г

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

Креветка королевская свежемороженая, очищенная, с хвостом, 31/40, на шпажке, 500 г

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

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

~~999<sup>00</sup>~~  
**-16%**  
**829<sup>99</sup>**

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

~~1599<sup>00</sup>~~  
**-18%**  
**1299<sup>99</sup>**

Форель свежемороженая, 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

Список цен, розничных поставок, 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. Нарезаем 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 полутвердый Grunlander,  
цилиндр, 400 г



**-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. Качество товара ограничено. Цена указана в рубле. Акция действительна только на данный товар. Вещный вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе вносить коррективы и правила проведения акции в односторонней порядке, без предварительного уведомления. Промышленные товары продаются по специальным ценам. Товары, указанные 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.

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

Язык говяжий СП, охлажденный полуфабрикат из замороженного сырья, кг



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

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

199<sup>00</sup>  
**-20%**  
**159<sup>99</sup>**

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

399<sup>00</sup>  
**-24%**  
**299<sup>99</sup>**

Сыр Ланбер, 50%, 230 г



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

Масло подсолнечное Altero Golden, с добавлением оливкового, 810 мл



179<sup>00</sup>  
**-50%**  
**89<sup>99</sup>**

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



# 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 Филлибер 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 Зелёное, 20 %, 200 г 500 г — 259.99 / 229.99

ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют ввозимые лицензии и сертификаты. Качество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действительна только на наличный товар. Визуальный вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе вносить 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 только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.  
\*\*Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазине.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 1 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

~~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 оливное вое 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>**

Коринжионы маринованные По-берлински Дада Ваня, 350 г По-французски, 680 г — 299.00 / 234.99



209<sup>00</sup>

**-23%**

**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

Содержимое упаковки не является рекламой. Изображения товаров являются иллюстрациями. Цены действительны с 5 декабря 2024 года по 8 января 2025 года. Отдельные товары размещены на фотографиях.



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>00</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>00</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>00</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 Семга подшубой, 100 г**  
Состав: майонез провансаль, свекла отварная, филе семги слабосоленое, картофель отварной, морковь отварная, яйцо отварное нарезанное, сыр твердый, икра красная, розмарин



169<sup>00</sup>

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

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



**-15%**

Скидка на бренд Вкусные Консервы™

ООО «ОК МАРКЕТ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензия и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действительна только на наличный товар. Иной вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции оставляет право в одностороннем порядке, без предварительного уведомления и/или размещения на сайте информации об изменении условий акции. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.  
\*\*\*Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазине.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 5 ДЕКАБРЯ 2024 ГОДА ПО 1 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>00</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>00</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>00</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>00</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>00</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>00</sup>

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

**Блиночки с курицей и зеленью**, 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

Список блюд, указанных в каталоге, и наличие на сайте [www.okmarket.ru](http://www.okmarket.ru). Цены могут измениться без уведомления. Отдельные товары могут быть представлены в отдельных магазинах «ОК!», в зависимости от ассортимента и наличия. Цены на товары указаны в рублях с НДС.

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

# 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>

Шоколад белый Россия Щедрая душа, пористый, 75 г



219<sup>00</sup>  
-31%  
149<sup>99</sup>

Сливки ультрапастеризованные Домик в деревне, 33%, 200 г



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

Клюква Планета Витаминная, 250 г



29<sup>00</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 печати. Все представленные товары имеют в наличии сертификаты и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действительна только на данный товар. Витаминный вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции несет ответственность за качество товаров, участвующих в акции, без предоставления услуг доставки. Новые правила акции размещаются на сайте okmarket.ru/ или в Instagram, Facebook, VKontakte. Предметы не распространяются только на товары, имеющие маркировку «Сделано в России».

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



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 Вит, 200 г\*\*  
Из кизила, 200 г – 499.00 / 259.99



139<sup>99</sup>

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

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



499<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 г



529<sup>99</sup>

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

Мороженое Грильяж/Праздник  
Монарх, 460 г



784<sup>99</sup>

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

Мороженое Brand ICE, 1000 мл\*\*  
Малина+протеин, 500 мл – 749.00 /  
449.99



629<sup>99</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 Окмаркет. сроки и правила проведения акции в духе правил акции в духе правил акции, без предварительного уведомления и новых правил акции размещаются на сайте окмаркет.ру или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные магнитом с акцией окмаркет.ру. \*\*Товары участвующие в акции, уточняйте на Магнит.ру.

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, неплиса и вербена/ромашка и мята, 25 пак.  
 Чай черный Gold Akbar, листовой, 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, листовой, 100 г\*\*

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

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



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



Вино Симонсале Шираз Вестри Кейп, красное сухое, 0,75 л



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

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



Чайник заварочный Ruge, с бамбуковой 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

Список цен, указанные в каталоге, в рамках Магистерии сети «ОКЕА» могут существенно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены в виде аналогов фирм-производителей. Отдельные товары указаны в ил. и в каталоге.  
 \*\*Товар, участвующий в акции, уточняйте в ил. и в каталоге.

# 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.



# О'КАРТА



**СКИДКА В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ\***

Подробности на странице [www.okmarket.ru/customers/loyalty-card/](http://www.okmarket.ru/customers/loyalty-card/)

\*Скидка 20% в ваш День рождения предоставляется однократно при предъявлении О'КАРТЫ в течение 15 дней и только при 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, исключая в наличии в момент покупки, за исключением табака, табачных изделий и курительных принадлежностей, никотинсодержащей продукции, устройств для потребления никотинсодержащей продукции, подарочных карт О'КЕЙ, авиационных билетов. Скидка не суммируется с другими скидками, при наличии двух и более скидок за один и тот же товар применяется наибольшая. В случае, если сумма чека составляет более 15 000 рублей, максимальный размер скидки в День рождения, предусмотренной настоящей 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!**

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

Чебупицца Горячая штучка, 250 г\*\*

**Горячая штучка**

**НАГЕТОСИ**

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

Нagetосы Горячая штучка, 250 г\*\*

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

**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

## КИММАРИ

**В ОСТРОМ СОУСЕ - ИДЕАЛЬНАЯ ПАРА С ТОКПОККИ!**

⌚ **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  
20 МИН.

👤 **РЕЦЕПТ НА**  
2 ПЕРСОНЫ

🍴 **ТИП БЛЮДА**  
ЗАКУСКИ

🌐 **КУХНЯ**  
КОРЕЙСКАЯ

### 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 достаточно 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 вкушное масло токпоки и перемешайте. Переложите на сервировочные тарелки и украсьте зеленым луком. Готово!

1. ЗОЛОТИСТАЯ ХРУСТЯЩАЯ ГАНИРОВКА
2. СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША ИЗ БАТАТА В СОЧЕТАНИИ С ОВОЩАМИ В НАЧИНКЕ
3. ИДЕАЛЬНО КАК В КАЧЕСТВЕ ЗАКУСКИ, ТАК И В КАЧЕСТВЕ ОСНОВНОГО БЛЮДА



«BIBIGO» КИММАРИ: РОЛЛЫ СО СТЕКЛЯННОЙ ЛАПШЕЙ В ТЕМПУРЕ



**bibigo**  
ТАКЖЕ В ЛИНЕЙКЕ БРЕНДА

## МИРАТОРГ

**МИРАТОРГ**

**МЫ ЗНАЕМ О МЯСЕ ВСЁ**

**МИРАТОРГ**

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





224<sup>00</sup>  
**-15%**  
**189<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 сырокопченая Salsa Ремит, нарезка, 80 г  
Вареная Докторская, 320 г — 334,00 / 249,99



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, из мяса цыпленка, кг



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

Колбаса сырокопченая Сервелат СтрожеГОСТ, 250 г



500<sup>00</sup>  
**-21%**  
**469<sup>99</sup>**

Колбаса полукопченая Кавказская, кг



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

Колбаса вареная Султанская, кг



299<sup>00</sup>  
**-31%**  
**204<sup>99</sup>**

Сосиски Молочные ГОСТ, 450 г  
Сливочные, 450 г — 324,00 / 224,99



749<sup>00</sup>  
**-35%**  
**479<sup>99</sup>**

Колбаса Вареная Домашняя, кг



ЭКМИЛК

Знаем, что вы любите



279<sup>00</sup>

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



Масло сливочное,  
82,5%, 180г

Laimé

ЛЕГЕНДАРНЫЙ СЫР  
ИЗ ШВЕЙЦАРИИ!



279<sup>00</sup>

**-46%**  
**149<sup>99</sup>**

Сыр Пармезан Laimé,  
лепестки, 40%, 80г  
Тет де Муан, розочка, 51%,  
50г - 499.00 / 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



189<sup>00</sup>

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

Майонез Московский  
провансаль, 67%,  
700 мл

# Вязанка®



## ВЫБИРАЙ НАСТОЯЩЕЕ!

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



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

Колбаса вареная Докторская, батон, 400 г  
Колбаса вареная Любительская, 500 г — 359.00 / 274.99  
Колбаса сырокопченая Кальски, 235 г — 449.00 / 334.99  
Бекон зерно-копченый Венгерский, нарезка, 500 г — 509.00 / 424.99

# Черкизово

**ПРЕМИУМ**

## КОСМИЧЕСКИ ВКУСНО!

119<sup>00</sup>  
**-25%**  
**89<sup>99</sup>**

Колбаса сырокопченая Сервелетти, нарезка, 85 г  
Сервелетти + Прошутто, нарезка, 85 г — 166.49 / 119.99



389<sup>00</sup>  
**-35%**  
**249<sup>99</sup>**

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

289<sup>00</sup>  
**-25%**  
**214<sup>99</sup>**

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





# Natura

## SELECTION

Скидки от  
**30%**  
на ассортимент  
NATURA SELECTION

### ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ СЫРА И ВИНА



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

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



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

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



**Сыр Пармезан**  
Natura Selection,  
150 г

- Мощные, выдержанные белые вина (Бургундия, Бордо, Рона)
- Риоха ризерва
- Рибера дель Дуэро Бордо



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

- Рислинг с остаточным сахаром (Германия)
- Гевюрцтраминер
- Шардоне из Нового Света
- Простая красная Рона



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

- Мощные, выдержанные белые вина (Бургундия, Бордо, Рона)
- Риоха ризерва
- Рибера дель Дуэро Бордо



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

- Гави ди Гави (Кортезе)
- Пуйи-Фюме (Совиньон блан)
- Рислинг
- Блауфранкиш

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



1499<sup>00</sup>  
1407

**-22%**  
**1149<sup>00</sup>**

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

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

599<sup>00</sup>  
**-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

279<sup>00</sup>  
**-21%**  
**219<sup>99</sup>**

Сыр Сливочный  
Laplandia, 45%, 180 г  
Эдам, 45%, 180 г —  
374,00 / 259,99



1509<sup>00</sup>  
**-33%**  
**999<sup>99</sup>**

Пастрома  
копчено-вареная, кг

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

Поленица  
сырокопченая  
из свиным, кг



1349<sup>00</sup>  
**-25%**  
**999<sup>99</sup>**

Скорок варено-копченый  
Классический, кг

929<sup>00</sup>  
**-20%**  
**739<sup>99</sup>**

Рулочка варено-копченая  
свиная, кг

**279<sup>00</sup>**  
**-24%**  
**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**  
 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**  
 сыр для БУРГЕРОВ

**ТЫ НЕ СОУЩИ КОТЛЕТЫ**

**СЫР ДЛЯ БУРГЕРОВ**

**parmalat**

**Comfort**  
 Легко усваивается

**170<sup>00</sup>**  
**-12%**  
**149<sup>99</sup>**

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

**МОЛОКО БЕЗ ЛАКТОЗЫ 0,05%**

**СЛИВКИ БЕЗ ЛАКТОЗЫ 11%**

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

**EXCELSIOR**  
 все вкуше!

Вкусного Нового года!  
 Сардо - выдержанный пармезан

**EXCELSIOR**  
 Сыр Pesto Green с базиликом и петрушкой

**EXCELSIOR**  
 Сыр Pesto Red с болгарским перцем

**EXCELSIOR**  
 Сыр твердый Sardo, 45%, кг

**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

**1469<sup>00</sup>**  
**-11%**  
**1299<sup>99</sup>**

**козий**



**РОСКАР**  
СОЗДАВАЯ СОВЕРШЕНСТВО

*Создавая  
совершенство в Новом году*



# СМЕШАРИКИ

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>00</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 слой вий, 200 г\*\*

**ПРОДУКТ Чистая Линия trade mark**

**ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЫМ**

289<sup>00</sup>

**-30%**

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

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

689<sup>00</sup>

**-20%**

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

Мороженое пломбир шоколадный Семейный, 450 г\*\*  
Торт с апельсиновым пюре, 450 г — 899.00 / 599.99

**ФИРМЕННЫМ ПЛОМБИР**

**СЕЛО ЗЕЛЁНОЕ**

**Мороженое фермерское Удовольствие настоящее Село Зелёное**

**-22%**

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

Мороженое пломбир, 70-80 г\*\*

**EGOISTE**  
CAFÉ



*Pour toi*

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!**

**Конфитрейд**

**-29%**  
**9<sup>49</sup>**

Жевательная конфета, 10 г  
Жевательная конфета, 18 г —  
17.99 / 14.99  
Шпатель 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>00</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 свежеваренным 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

\*\*Товар, участвующий в акции, уточняйте на сайте.

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

Макаронные изделия  
350/450 г\*\*

№ 001  
Ланца  
Лингвини

№ 002  
Спагетти

№ 007  
Букатини

**ТАК И ЗОВУТ  
ПОПРОБОВАТЬ**

\*\*Товар, участвующий в акции, уточняйте на сайте.

# BORJOMI



149<sup>00</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

BUCHERON  
CHOCOLATE

BUCHERON  
CHOCOLATE  
Village

BUCHERON  
STAND'ART

BUCHERON  
CHOCOLATE  
Village

BUCHERON  
CHOCOLATE  
Milky

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

Молочный  
шоколад Bucheron  
Village, 100 г\*\*  
Горький/  
Молочный, ж/б,  
100 г\*\* — 319,00 /  
299,99

Вариант готового блюда



104<sup>00</sup>

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

Смесь Maggi На второе, 30-47 г\*\*

**Maggi**

# СОЧНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ МАНДАРИНАМИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

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

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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



Больше рецептов  
на [maggi.ru](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<sup>99</sup>~~

**-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<sup>99</sup>~~

**-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<sup>99</sup>~~

**-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 Рoble Blanco, 40%, 0,7 л  
3 года, 40%, 0,7 л — 1299.00 / 1199.99  
Хуан де ла Крус, 5 лет, 40%, 0,7 л — 1499.00 / 1269.99  
Карта де Оро, 8 лет, п/у, 40%, 0,7 л — 1899.00 / 1599.99

**Где можно найти редкие изумруды в мире алкоголя, которые 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.

LADOGA

18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

3399<sup>00</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



СРЕЗЫВАЮЩИЕ 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 франц. Рулле Каде  
XO, п/у, 40%, 0,7 л

LADOGA

\*Рулле коньяк 18+

СРЕЗЫВАЮЩИЕ 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 СИ Фермерская коллекция, с селеном и йодом, 10 шт.



134<sup>99</sup>

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

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

219<sup>99</sup>

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

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



69<sup>99</sup>

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

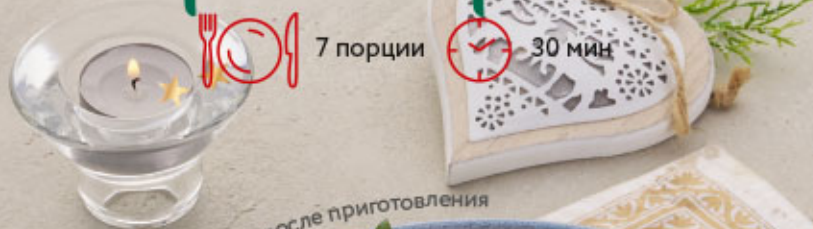


Зубочистки бамбуковые Oradont, 350 шт.

O'KEY® несет ответственность за качество, гарантируя при этом, что все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при покупке минимума товара. Внешний вид товара может отличаться от изображенного. Организация вправе изменить сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления, также и в случае изменения стоимости информации и/или в случае прекращения сотрудничества с товаром. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в Магистре специальной маркировкой. \*\*Товары, участвующие в акции, участвуют в Магистре.

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.

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 в магазине, действителен с 01.12.2024. Магазины могут отличаться. Ограниченные количества. Цены действительны в магазинах О'КЕЙ. Ограниченные ресурсы в магазинах.

\*\*Цены, указанные в магазине, уточняйте в магазине.

# Шоколадный торт с кремом чиз и ягодами

4 порции 2,5 ч

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



Для начинки:

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

- 1 Налейте молоко в кастрюлю, добавьте сливочное масло и доведите до кипения. Масло должно растаять.
- 2 Взбейте яйца с сахаром до пышной пены. В отдельной миске смешайте муку, соду и какао. Чтобы не образовались комочки, рекомендуется просеять смесь через сито.
- 3 Влейте в чашу к яичной смеси по очереди мучную и горячую молочную смеси. Венчиком аккуратно перемешайте тесто до однородности.
- 4 Возьмите форму для выпечки (диаметр 20 см), перелейте полученное тесто и выпекайте в разогретой духовке 40-50 мин. при 180 °С. Готовность бисквита проверьте деревянной зубочисткой (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, нетающая, 80 г



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

Какао-порошок для выпечки О'КЕЙ, 90 г



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

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



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

Вишня без косточки О'КЕЙ, замороженная, 300 г

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют в наличии лицензию и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рубле. Акция действительна только на товары. Включены в акцию только товары, отмеченные значком «Акция». Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазинах.

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



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, 33х, 33 см, 25 шт.\*\*

**-20%**

Список акций, указанные в каталоге, действует на территории сети магазинов «О'КЕЙ» и может изменяться без предварительного уведомления. Отдельные товары могут быть в продаже только в отдельных магазинах «О'КЕЙ». Ознакомьтесь с условиями акции в магазине.

\*\*Товар участвующий в акции, уточняйте в магазине.

# 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, 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

Подробности  
акции



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

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



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

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

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

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



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

Салфетки  
 бумажные  
 Grand  
 Pere Deluxe,  
 3-слойные,  
 33x33 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

Старые цены, указанные в каталоге, в размере 100% от цены. Цены могут измениться в зависимости от даты. Отдельные товары могут быть в продаже по своей цене. Цены указаны в рублях с НДС. Цены указаны в рублях с НДС. Цены указаны в рублях с НДС. Цены указаны в рублях с НДС.



## 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.