



О'КЕЙ

Каталог товаров
в гипермаркетах
Санкт-Петербурга

Цены действительны
с 4 декабря 2025 года
по 7 января 2026 года

ЧУДО как
вы Любите



Вариант сервировки блюда после приготовления

**ДОМА
ВКУСНЕЕ!**

1. Утка замороженная,
кг – 399.00 / 269.99

2. Утятница с крышкой Excellent Houseware,
стекло, 4,1 л – 2699.00 / 1799.00

www.okmarket.ru

Новогодний стол за 5 минут



1. Краб Опилко насо Новая Аляска, 130 г — 1049.00 / 519.99
Камчатский краб, маринованный, 210 г — 1969.00 / 1474.99
2. Камчатский краб маринованный Новая Аляска, 250 г — 4499.00 / 3369.99
Форель слабосоленая Gustafsen, филе-пласт, 1000 г — 2999.00 / 2239.99
3. Осетр горячего копчения Моренания, филе-ломтики, 150 г — 829.00 / 599.99
Кусок, 200 г — 1069.00 / 779.99
4. Масляная рыба холодного копчения Экстра Фиш, филе-ломтики, 100 г — 299.00 / 219.99
Филе-кусочек, 200 г — 499.00 / 364.99
5. Скумбрия маринованная О'КЕЙ, кусочки, 280 г — 299.00 / 239.99
Скумбрия холодного копчения О'КЕЙ, кусочки, 100 г — 299.00 / 239.99
6. Палтус холодного копчения Экстра Фиш, кусочки с кожей, 100 г — 369.00 / 284.99
Кусок, 200 г — 579.00 / 449.99
7. Тунец холодного копчения Экстра Фиш, филе-ломтики, 100 г — 279.00 / 219.99
Филе-кусочек, 150 г — 434.00 / 339.99
8. Анчоус килька Балтийский берег, в масле/в масле с оливками, 145 г — 229.00 / 169.99

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 наличия товара. Визиткой над товарами может находиться отпечатанный. Организатор вправе менять сроки и условия проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления, новые правила акции размещаются на сайте интернет-магазина и/или в местах продажи соответствующего товара. Приложение распространяется только на товары, отмеченные в маркировке специальным знаком.

Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазине.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 4 ДЕКАБРЯ 2025 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2026 ГОДА

1. Форель холодного копчения Gustafsen, филе-пласт, 1000 г — 3249.00 / 2429.99

2. Икра зернистая сибирского осетра Стандарт РИД, 50 г — 4499.00 / 3369.99
100 г — 8299.00 / 6219.99

3. Икра зернистая стерилиз Стандарт РИД, 50 г — 4199.00 / 3144.99
100 г — 7999.00 / 5994.99

4. Икра зернистая Канчатское море, 90 г — 899.00 / 669.99
Нерка, 100 г — 949.00 / 709.99
Лососевая Дальневосточная компания, 140 г — 1049.00 / 784.99

5. Форель слабосоленая, филе-лонгитки, 100 г — 369.00 / 284.90
Холодного копчения, 100 г — 389.00 / 299.90

6. Нерка слабосоленая Меридиан, филе-лонгитки, 120 г — 514.00 / 399.99
Холодного копчения, 120 г — 659.00 / 509.99

7. Форель слабосоленая Русское море, филе-кусочки, 300 г — 1249.00 / 809.99
Холодного копчения, 200 г — 879.00 / 569.99

8. Форель слабосоленая Своё Рыбка, филе-кусочки, 180 г — 559.00 / 399.99

9. Форель слабосоленая Меридиан, филе-кусочки, базилик/апельсин/Тон ян, 200 г — 879.00 / 679.99

10. Икра лососевая О'КЕЙ DAILY, 95 г — 749.99 / 559.99
Икра лососевая зернистая О'КЕЙ, 100 г — 1099.99 / 889.99
Икра лососевая кеты О'КЕЙ SELECTION, 200 г — 2699.99 / 1999.99

11. Маслины/Оливки О'КЕЙ, 300/350 г — 199.99 / 169.99

12. Меню Atmosphere Menage, керамическая, 23 × 17,5 × 3 см — 999.00 / 829.99

Список цен, указанных в каталоге, в разных магазинах сети «ОК!» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОК!». Оливки и маслины указаны в магазинах.

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

Новогодний стол за 5 минут

1. Менажница фарфоровая Atmosphere of art Menage, 18,6 см — 799.00 / 669.99

2. Набор для сыра Atmosphere Esthetique, 28 x 18 см — 1699.00 / 1399.99

3. Сыр нежный Бюш Сюеу ду Норд, в напике, 45%, 130 г — 259.00 / 219.99

В напико, 45%, 130 г — 304.00 / 249.99

В пикантной обсыпке с укропом, 45%, 130 г — 329.00 / 279.99

В имбире, 45%, 130 г — 339.00 / 279.99

4. Сыр Буррата Мини Galbani, 50%, 125 г — 589.00 / 319.99

5. Сыр нежный President mini Snack a la francaise, 60%, 90 г — 334.00 / 239.99

Сыр Бри Атон, с белой плесенью, 50-60%, 100 г — 259.00 / 199.99

Набор сыров Канамбер Классический, Пакигити, Лисички, 240 г — 699.00 / 499.99

7. Сыр нежный President La Brique, 45%, 200 г — 669.00 / 499.99

8. Сыр О'КЕЙ, нарезка, 45%, 150 г** — 189.99 / 149.99

9. Сыр твердый Чеддер, 40%, 230 г — 299.00 / 249.99

10. Сыр твердый Палермо, 40%, 180 г — 309.00 / 249.99

11. Сыр твердый Пармезан Mario Parmigiani, 6 мес., 48%, 180 г — 369.00 / 289.99

12. Сыр твердый Пармезан Экстра Castello, 45%, 150 г — 434.00 / 289.99

13. Сыр Пармезан Natura Selection, 32/45%, 150 г — 309.00 / 249.99

14. Сыр Natura Selection Matured Havarti, 45%, нарезка, 150 г — 294.00 / 219.99

Сливочный, 45%, нарезка, 300 г — 484.00 / 349.99

Легкий, 30%, нарезка, 300 г — 504.00 / 349.99

15. Сыр Natura Selection Matured Havarti, 45%, 200 г — 349.00 / 269.99

16. Сыр Монтель Бергмастер, 45%, кг — 1659.00 / 1299.99

17. Сыр Советский Киприно, 50%, кг — 1719.00 / 1199.99

18. Сыр Гран При Киприно, кг — 1789.00 / 1299.99

19. Сыр Горный мастер Киприно, 50%, кг — 1699.00 / 1199.99

20. Джены Махеев, 300 г** — 149.99 / 109.99

21. -14% Мед бренда Берестов А.С.**

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 наличия товара. Визуальный вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции не несет ответственности за возможные повреждения или порчи товаров, приобретенных в рамках акции. Новые правила акции размещаются на сайте интернет-магазина и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными знаменами.

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

Цены действительны с 4 декабря 2023 года по 7 января 2024 года

3. Мята ММАГ, обжаренный, 80 г — 249.00 / 194.99

8. Паштет Домашний О'КЕЙ, 150 г** — 129.99 / 99.99

9. Ассорти Шейка сыровяленая и Чеддер/Колбаса Бургундская и Моцарелла копченая Ренит, нарезка, 100 г — 359.00 / 279.99

10. Колбаса сырокопченая Салони/Новогодняя фантазия Ренит, в сыре, нарезка, 70 г — 259.00 / 189.99

11. Колбаса Фуэт Соленичи, 110 г — 399.00 / 249.99

Колбаса сыровяленая Настроно, с кампотским перцем/вялеными томатами/с ноарделлой и итальянскими травами, 110 г — 429.00 / 269.99

Набор колбас Стройгино ди Кулателло + С орехон + Черный принц с трюфелем, 330 г — 1099.00 / 799.99

Набор колбас Салони с сыром Пармезан + Салони с трюфелем, нарезка, 70 г — 359.00 / 199.99

Прощитто Крудо Парна, 100 г — 599.00 / 419.99

Ханон Серрано Голд, 100 г — 599.00 / 449.99

1. Менажница фарфоровая Menage Frenzo, 22.5 см — 989.00 / 829.99

2. Набор для сервировки Apollo Teatro, доска, 18 × 14 см + нож для сыра, 10 см — 1299.00 / 999.99

3. Сыр Спратчелла Galbani, 52%, 250 г — 599.00 / 479.99

4. -16% Антипаста с мясным сыром в масле Burenka Club, 240/700 г**

5. Паштеты Setra, куриный/из куриной печени 100 г** — 159.99 / 112.99

6. Фисташки жареные Аркада, со вкусом томата и чеснока/черного перца/копченой паприки, 150 г — 399.00 / 329.99

7. Миндаль МААГ, обжаренный, 80 г — 249.00 / 194.99

8. Паштет Домашний О'КЕЙ, 150 г** — 129.99 / 99.99

9. Ассорти Шейка сыровяленая и Чеддер/Колбаса Бургундская и Моцарелла копченая Ренит, нарезка, 100 г — 359.00 / 279.99

10. Колбаса сырокопченая Салони/Новогодняя фантазия Ренит, в сыре, нарезка, 70 г — 259.00 / 189.99

11. Колбаса Фуэт Соленичи, 110 г — 399.00 / 249.99

Сертификация, указанные в описании, в правом магазине сети «ОКЕИ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕИ». Описания товаров указаны в магазинах.

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

Рулет

из свиной вырезки
с соусом из кумквата



Варим свиную вырезку после приготовления

- 1 свиная вырезка
- 200 г бекона
- 100 г моцареллы
- 4–5 шт вяленых томатов
- соль, перец

Для соуса:

- 100 г кумквата
- 10 г сливочного масла
- 3 ст. ложки меда
- 100 мл апельсинового сока
- 1–2 бутона гвоздики

Для украшения:

2 веточки розмарина

Вырезка:

1. Делаем глубокий надрез вдоль волокон куска свиной вырезки, разворачиваем кусок мяса в один пласт. Отбиваем утолщенные места.
2. Выкладываем на фольгу полоски бекона внахлест. Сверху кладем пласт вырезки, солим, перчим.
3. На край пласта выкладываем моцареллу и вяленые томаты, сворачиваем вырезку рулетом, заворачиваем в фольгу и укладываем на противень швом вниз.
4. Запекаем в духовке в течение 30–35 минут при температуре 180°C, затем раскрываем фольгу и запекаем еще 5–7 минут до румяной корочки.

Соус:

1. Нарезаем кумкват колечками, помещаем в сотейник с растопленным сливочным маслом, слегка обжариваем.
2. Добавляем апельсиновый сок, мед и гвоздику и увариваем до загустения.

Подача:

Нарезаем рулет, поливаем соусом и подаем, украсив розмарином.

599⁰⁰
-16%
499⁹⁹

Свиная вырезка,
охлажденная, кг

599⁰⁰
-20%
479⁰⁰

Противень Ember,
23 × 30 см



749⁰⁰
-33%
499⁹⁹

Бекон сырокопченый Венгерский
Димов, нарезка,
500 г



189⁰⁰
-21%
149⁹⁹

Сыр Моцарелла
Фиор ди Латте
Unagrande, 45%,
125 г



198⁰⁰
-24%
149⁹⁹

Томаты вяленые Pagusa,
с маслом и перцем
чили, 100 г
С маслом,
100 г —
184.99 / 149.99

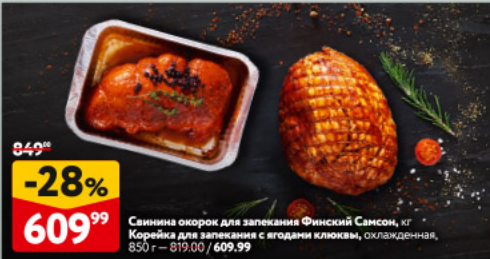


299⁰⁰
-16%
249⁹⁹

Сок Арташиан,
апельсин, 1 л

000 «ОК» 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. Визуальный вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе изменить сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке. Без предоставления уведомления, новые правила акции и изменения в условиях акции вступают в силу с момента публикации на сайте. При наличии расхождений между текстом и изображением товара, приоритет имеет текст. Товары, участвующие в акции, уточняйте на сайте.

ВЕРХНЯЯ ДЕСЯТЬ ВЕЩЕЙ ЛУЧШЕ С 6 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА



349⁹⁹

-28%

609⁹⁹

Свинина окороч для запекания Финский Самсон, кг
Корейка для запекания с ягодами клюквы, охлажденная,
850 г — 819.00 / 609.99



474⁹⁹

-27%

345⁹⁹

Стейк из говядины Фланк O'KEY SELECTION, охлажденный, 200 г
Манчет, охлажденный, 200 г — 499.99 / 359.99



129.99

-20%

99⁹⁹

Свинина с курдюком и черносливом, полуфабрикат, 100 г



899⁹⁹

-27%

649⁹⁹

Свинина шея по-баварски Черкизово Премиум,
в маринаде, охлажденная, кг



1149⁹⁹

-30%

799⁹⁹

Язык говяжий из замороженного сырья СП, охлажденный, кг



629⁹⁹

-28%

449⁹⁹

Свинина шея для запекания из замороженного сырья,
охлажденная, кг



1249⁹⁹

-25%

949⁹⁹

Говядина для запекания Агроальянс, в ягодном маринаде,
охлажденная, 750 г



879⁹⁹

-26%

649⁹⁹

Стейк из мраморной говядины Пиканья Black Angus Миратори,
охлажденный, 325 г
Чак Ролл, охлажденный, 570 г — 1399.00 / 999.99



799⁹⁹

-15%

659⁹⁹

Кролик тушка, замороженный, кг



4999⁹⁹

-22%

3899⁰⁰

Сковорода-гриль Ферра Индукция НМП, квадратная, 28 см

Список цен, указанных в каталоге, в реальном магазине «ОК!» могут незначительно отличаться. Отобранные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОК!». Отобранные товары участвуют в акции.

***Товары, участвующие в акции, участвуют в программе.

Утка

тушеная в белом вине с тимьяном и черной смородиной



Вариант сервировки блюда после приготовления

- 1 тушка утки
- 300 мл белого полусладкого вина
- 5 веточек тимьяна
- 70 г сливочного масла
- 50 г замороженной черной смородины
- 3 дольки чеснока
- соль, белый молотый перец

Приготовление:

1. Нарезаем утку на порционные куски, натираем солью и белым перцем и обжариваем на сливочном масле с дольками чеснока.
2. Перекладываем в утятницу, заливаем белым вином, добавляем тимьян и черную смородину, накрываем крышкой и томим в течение 1,5–2 часов на слабом огне.

Подача:

Подавайте утку горячей, украсив свежими ягодами черной смородины и веточкой тимьяна.



399⁹⁹
-32%
269⁹⁹



Утка замороженная, кг



249⁹⁹ за 1 шт.
от 2 шт. **224⁹⁹**
от 4 шт. **209⁹⁹**

Масло сливочное
Natura, 82%,
180 г



1999⁰⁰
-20%
1599⁰⁰

Утятница Let's Share,
4,1 л



79⁹⁹
-30%
55⁹⁹

Тимьян чабрец
измельченный
Kotlany, 14 г



59⁹⁹
-20%
47⁹⁹

Приправа
Славская соль
Khomli, 30 г



429⁹⁹
-34%
279⁹⁹

Черная смородина
Morozko Green,
300 г

499⁹⁹
-19%
399⁹⁹

Вино
Номерной Резерв
Фангория, белое
полусладкое, 0,75 л



ООО «ОК! МР» 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. Визитный код товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке. Без предоставления уведомления, новые правила акции и изменения в условиях акции будут размещены на сайте. При покупке товара, пожалуйста, проверьте наличие товара. Товары, участвующие в акции, могут быть не в наличии.

ВРЕМЯ РАБОТЫ МАГАЗИНА: С 10.00 ПО 22.00 С 10.00 ПО 22.00 С 10.00 ПО 22.00

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

649⁹⁹

-15%

549⁹⁹

Индейка, замороженная, кг

СОВЕТСКИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ

99⁹⁹

-20%

79⁹⁹

Куриный карнаш с ветчиной и сыром, полуфабрикат, 100 г

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

499⁹⁹

-19%

399⁹⁹

Цыпленок для запекания Петелинка, охлажденный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

799⁹⁹

-16%

669⁹⁹

Гусь, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

569⁹⁹

-15%

479⁹⁹

Цыпленок коришом, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

569⁹⁹

-40%

349⁹⁹

Голень индейки для запекания По-Итальянски Паша-Паша, охлажденная, кг
Фило бедра индейки для запекания, с томатом и приправами, охлажденное, 700 г — 589,00 / 449,99

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

449⁹⁹

-18%

339⁹⁹

Цыпленок табака Куриное царство, охлажденный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

449⁹⁹

-17%

369⁹⁹

Цыпленок желтый, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

859⁹⁹

-16%

719⁹⁹

Перепел, замороженный, кг

ОКЕЙ

149⁹⁹

-20%

119⁹⁹

Яйца перепелиные О'КЕЙ, 20 шт.

Список цен, указанных в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров уточняйте в магазине.
 **Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазине.

Шашлычки

из лосося с ананасами
и черри

- 1 кг филе лосося
- 300 г томатов черри
- 1 банка ананасов
- ½ лайма
- 1 ст. ложка кунжутного масла
- 100 г сладкого чили-соуса
- соль, белый перец, орегано

Для украшения:

Семена кунжута

Приготовление:

1. Нарезаем филе лосося кубиками 3 см и замариновываем в смеси сока лайма, кунжутного масла, соли, белого перца и сушеного орегано.
2. Насаживаем кусочки маринованного лосося на шпажки, чередуя с черри и ананасами. Помещаем шашлычки в прогретую до 180°C духовку и запекаем в течение 10–12 минут.

Подача:

Подает, полив сладким соусом чили и посыпав кунжутом.

Вариант сервировки блюда после приготовления

2699⁹⁹

-25%
1999⁹⁹

Лосось атлантический Премиум,
филе на коже, кг**



209⁹⁹

-13%
179⁹⁹



Ананасы О'КЕЙ,
кольца, 580 мл



75⁹⁹

-40%
44⁹⁹

Смесь салатная
с кунжутом
Дары природы, 50 г



169⁹⁹

-26%
124⁹⁹

Соус Чили Сладкий
San Bonsai, 275 мл



-30%
55⁹⁹

Орегано каньонный Kotanyi, 8 г
Перец белый молотый,
20 г — 219,00 / 159,99



484⁹⁹

-38%
299⁹⁹

Масло кунжутное
Dial-Expert, 250 мл

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Визуализация товара является ориентиром. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке. Без предварительного уведомления, новые правила акции будут размещены на стойках информации и/или в кассе продавца соответствующего товара. Приложения распространяются только на товары, отмеченные карточкой специальной информации.
**Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазинах.

ИШНУН ДЕРСТВИТЕЛНИК С 6 ДЕКАМЯ 2023 ГОДА ДО 7 ЯНУАРИ 2024 ГОДА

1249^{нп}

-35%
799⁹⁹

Краб опилио Новая Алеска, варено-мороженый, конечности, 400 г
Камчатский, варено-мороженый, мясо розочки и колесца,
200 г — 1929.00 / 1499.99

OKM

919^{нп}

-20%
729⁹⁹

Креветки Королевские с хвостом О'КЕЙ, очищенные, варено-мороженые, 500 г

539^{нп}

-25%
399⁹⁹

Креветки салатные Vici, очищенные, варено-мороженые, 300+300 г
Коктейльные, очищенные, варено-мороженые, 200/300,
500 г — 899.00 / 699.99

1999^{нп}

-39%
1199⁹⁹

Креветки Королевские с хвостом, очищенные, свежемороженые,
1000 г

1549^{нп}

-35%
999⁹⁹

Гребешок золотой на половине раковины, свежемороженый,
1000 г

929^{нп}

-35%
599⁹⁹

Гребешок медальоны Шинфудо, свежемороженый, 500 г

OKM

319^{нп}

-20%
254⁹⁹

Мидии мясо О'КЕЙ, варено-мороженое, 400 г

399^{нп}

-24%
299⁹⁹

Мидии в ракушках Vici Приорити, варено-мороженые,
в соусе, 500 г*

2199^{нп}

-31%
1499⁹⁹

Кижуч, стейк, свежемороженый, кг

659^{нп}

-39%
399⁹⁹

Тунец, филе без кожи, свежемороженое, 500 г
Тунец Шинфудо, филе без кожи, свежемороженое,
500 г — 704.00 / 499.99

449^{нп}

-25%
335⁹⁹

Уксус бальзамический итальянский оригинальный Kuhnle,
6%, 250 мл
Хрен сливочный, 250 г — 499.00 / 399.99

86^{нп}

-19%
69⁹⁹

Соус соевый Классический Sen Soy, 250 мл

Список цен, указанных в каталоге, в реальном магазине сети «ОКМ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКМ». О наличии товаров уточняйте в магазине.

*Товары, участвующие в акции, участвуют в программе.

Эклеры

с базиликовым кремом и форелью

- 70 г муки
- 50 мл молока
- 50 мл воды
- 40 г сливочного масла
- 2 яйца
- 0,5 ч. л. сахара
- щепотка соли

Для начинки:

- 200 г слабосоленой форели (или другой красной рыбы)
- 1-1,5 ч. л. зернистой горчицы
- 200-250 г творожного сыра
- 4 ч. л. соуса песто (или свежий базилик по вкусу)
- 50 мл сливок 30-33% (по желанию)

Для украшения:

свежий базилик, микрозелень или мята

Эклеры:

1. В сотейнике нагреваем молоко с водой, растапливаем сливочное масло.
2. Снимаем с огня, всыпаем муку, сахар и соль, быстро перемешиваем.
3. Возвращаем на плиту и завариваем, помешивая, пока масса не соберется в гладкий комочек с подсыхающей поверхностью.
4. Снимаем с огня, даем постоять 3-4 минуты и по частям вводим взбитые яйца до получения гладкого, блестящего теста.
5. Разогреваем духовку до 220°C. Противень застилаем силиконизированным пергаментом или смазываем. Кондитерским мешком с насадкой Ø ~2 см отсаживаем 7-8 заготовок эклеров.
6. Выпекаем 8-10 минут, затем уменьшаем температуру до 170-180°C и допекаем еще 20-25 минут до устойчивой корочки. Остужаем.

Начинка:

1. Рыбу нарезаем мелким кубиком и смешиваем с зернистой горчицей.
2. Творожный сыр соединяем с песто (или измельченным свежим базиликом), пробуем и доводим вкус. При желании вводим сливки до нужной плотности.
3. Остывшие эклеры разрезаем вдоль. На нижнюю половину выкладываем крем, накрываем верхней и добавляем порцию рыбы (часть рыбы можно уложить внутрь).

Подаем, украсив листьями базилика, микрозеленью или мятой.



Вариант сервировки блюда после приготовления



74⁹⁹
-26%
54⁹⁹
Горчица Зернистая
Мазепа, 140 г
190 г — 96,99 / 64,99

459⁹⁹
-21%
359⁹⁹
Сливки ультрапастеризованные
Parmalat, 35%, 500 г
Безлактозные
Comfort, 11%, 500 г —
259,00 / 199,99



399⁹⁹
-24%
299⁹⁹
Соус Песто Barilla,
190/195 г**



399⁹⁹
-17%
329⁹⁹
Сыр творожный
для кулинарии
Hoshland, 65%, 400 г



719⁹⁹
-30%
499⁹⁹
Форель слабосоленая
Рыба-Рыба,
филе-кусочки, 200 г



229⁹⁹
за 1 шт.
от 2 шт. 206⁹⁹
от 4 шт. 195⁴⁹
Масло сливочное
Parmalat,
82,5%, 180 г

ООО «ОК!» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Клиент действует при условии наличия товара. Визуальный 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. Акция распространяется на покупателей, участвующих в акции, у которых нет ограничений.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 6 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

Террин с грибами

- 1 кг свино-говяжьего фарша
- 300 г шампиньонов (+ 3-4 целых для начинки)
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 куриное яйцо
- 2 ст. л. панировочных сухарей
- 100 мл сливок
- 1 ч. л. смеси прованских трав
- 350 г бекона
- 30 г вяленых томатов
- соль по вкусу
- 10 г молотого черного перца
- 1 ст. л. растительного масла

1. В миске соединяем фарш и яйцо, перемешиваем. Добавляем сухари и сливки, снова перемешиваем. Высыпаем соль, перец и прованские травы (можно добавить любимые специи для мяса).
2. Вяленые томаты мелко рубим и вмешиваем в фарш. Шампиньоны (кроме 3-4 целых) и лук нарезаем мелким кубиком, морковь трем на средней терке. Обжариваем овощи и грибы в масле 10-15 минут до мягкости, солим в самом конце. Снимаем с огня и охлаждаем 5-10 минут.
3. Добавляем обжаренные овощи в фарш, очень тщательно вымешиваем и 3-4 раза отбиваем (поднимаем ком фарша и с силой бросаем в миску). Оставляем на 20-30 минут.
4. Форму для хлеба выстилаем полосками бекона нахлест, оставляя края для «крышки». Выкладываем половину фарша, в ряд укладываем целые, очищенные от пленки шампиньоны, слегка утапливая. Накрываем оставшимся фаршем, фарш плотно утрамбовываем. Закрываем полосками бекона, затем кладем полоски сверху, лишнее аккуратно подрезаем.
5. Накрываем форму фольгой. Ставим в глубокий противень и наливаем в него горячую воду до 2/3 высоты формы. Запекаем при 170°C 60-70 минут. За 10 минут до конца снимаем фольгу, увеличиваем температуру до 190°C и включаем гриль для румяной корочки.
6. Достаем форму, сливаем всю выделившуюся жидкость. Накрываем верх пергаментом и ставим груз, чтобы создать пресс. Полностью охлаждаем террин при комнатной температуре, затем оставляем на ночь в холодильнике (в форме, под прессом).
7. Подаем холодным — с горчицей, хреном или любимым соусом.



Вариант сервировки блюда после приготовления



274⁹⁹

-30%
189⁹⁹

Фарш Домашний Мираторг, охлажденный, 400 г



299⁹⁹

-26%
219⁹⁹

Бекон сыро-копченый Домашний Мираторг, 200 г



264⁹⁹

-43%
149⁹⁹

Сливки стерилизованные Домик в деревне, 10%, 480 г
20%, 480 г — 369⁹⁹ / 224⁹⁹



249⁹⁹

-19%
199⁹⁹

Шампиньоны О'КЕЙ, маринованные по-американски, 580 мл



91⁹⁹

-30%
63⁹⁹

Прованские травы Kolanyi, 10 г

Цены указаны в копеец, в рублях магистральные «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». Охлажденные товары указываются в магазинах. **Товары, участвующие в акции, указаны в магазинах.

Салат

из морепродуктов с фарфалле

- 500 г замороженного морского коктейля
- 100 г фарфалле (бантики)
- 150 г помидоров черри
- 1 ст. л. соуса песто
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 пакет смеси салатных листьев (100 г)
- соль, перец, сок лимона

Для украшения:

10 мини-шариков моцареллы,
соус бальзамический

Салат:

1. Размораживаем морской коктейль, обсушиваем. На сковороде разогреваем 1 ст. л. оливкового масла, добавляем морепродукты, сбрызгиваем соком лимона, солим, перчим и обжариваем 1–2 минуты на сильном огне. Остужаем.
2. Фарфалле отвариваем в подсоленной воде до состояния аль денте (7–8 минут), затем промываем холодной питьевой водой и даем стечь.
3. Помидоры черри разрезаем пополам, салатные листья при необходимости рвем руками.

Заправка и сборка:

1. Смешиваем 1 ст. л. оливкового масла с песто до однородности. При необходимости корректируем соль и перец.
2. В большой миске соединяем фарфалле, морепродукты, салатную смесь и черри, заправляем соусом и аккуратно перемешиваем.
3. Раскладываем по тарелкам, украшаем мини-шариками моцареллы и штрихами бальзамического соуса.

Варим, сервируем блюда после приготовления

499⁹⁹
-19%
399⁹⁹

Салатник
Atmosphere La Villa,
керамика, 18,5 × 5 см



599⁹⁹
-33%
399⁹⁹

Морской коктейль,
замороженный, кг



114⁹⁹
-19%
92⁹⁹

Макаронные
изделия Pasteroni
Бабочки №170,
400 г



89⁹⁹
-27%
64⁹⁹

Сок лимона Sicilia,
115 мл
Соус бальзамический
Filippo Berio классический, 250 мл —
459.99 / 349.99



179⁹⁹
-16%
149⁹⁹

Сыр Моцарелла
Чеддари
Unagrande, 45%,
125 г
Без лактозы, 45%,
125 г — 219.00 / 159.99



999⁹⁹
-44%
549⁹⁹

Масло оливковое
Filippo Berio
Extra Virgin/Pure,
500 мл

ООО «ОК!» 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. Визитный код товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления, новые правила акции размещаются на стойке информации и/или в кассе продавца соответствующего товара. Приложения распространяются только на товары, отмеченные в корзине специальной ценовой меткой. *Товары, участвующие в акции, уценочены в магазине.

Салат

с курицей, грецкими орехами и сыром

- 350 г куриного филе
- 150 г твердого сыра
- 100 г грецких орехов
- 1 яблоко (кисло-сладкое, сочное)
- 4 ст. л. майонеза
- соль, перец по вкусу

Для украшения:

половинки грецких орехов, помидоры черри, веточки розмарина

Салат:

1. Куриное филе отвариваем в подсоленной воде до готовности, остужаем и нарезаем мелким кубиком. Если варили заранее, держим в бульоне, чтобы не пересохло.
2. Сыр трем на крупной или средней терке.
3. Орехи мелко рубим ножом или измельчаем в блендере; часть половинок откладываем для украшения.
4. Яблоко очищаем от кожуры и сердцевинки, быстро трем на крупной терке; чтобы не темнело, сбрызгиваем лимонным соком. Подойдут Грени Смит или Симиренко.
5. Сборка слоями в салатнике или в кулинарном кольце: половина курицы → майонез → тертое яблоко → майонез → оставшаяся курица → майонез → тертый сыр → майонез → измельченные орехи. Слои разравниваем.
6. Легко прижимаем верх, убираем в холодильник на 1-2 часа для пропитки (при долгом охлаждении затягиваем пленкой).
7. Снимаем кольцо, украшаем. Подаем холодным

Вариант сервировки блюда после приготовления

699⁹⁹

-14%

599⁹⁹

Грудка куриная
варено-копченая
Ясная горка, кг

269⁹⁹

-10%

239⁹⁹

Грецкий орех
Nutsplanet, 150 г
Ядра грецкого
ореха Main, 200 г —
349.00 / 284.99

519⁹⁹

-26%

379⁹⁹

Сыр Белобеевский/
Купеческий
Белобеевский, 45%,
400 г

112⁹⁹

-20%

89⁹⁹

Майонез
оливковый
Mr. Ricco, 67%,
400 мл
На перепелином
яйце, 67%, 300 мл —
244.00 / 159.99

Специально, указывая на копилке, в разных магазинах сети «ОК!», могут использоваться различные. Специальные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОК!». О наличии товаров уточняйте в магазинах. * Цены, участвующие в акции, уточняйте в магазинах.

Заказывайте блюда к праздничному столу в Кулинарии и Пекарне!

СОСТАВ:

- кальмары отварные
- майонез провансаль
- картофель очищенный
- огурцы консервированные
- креветки рассольные
- яйцо вареное
- морковь очищенная
- зеленый горошек
- укроп
- перец белый молотый

139⁹⁹

-14%

119⁹⁹

Салат Оливье, с морепродуктами, 100 г

СОСТАВ:

- огурцы маринованные
- язык говяжий отварной
- яйцо вареное
- майонез
- шампиньоны
- лук пассированный
- масло растительное
- петрушка
- соль
- перец черный молотый

99⁹⁹

-10%

89⁹⁹

Салат Оливье Прениум, с говяжьим языком, 100 г

СОСТАВ:

- свекла отварная
- филе куриное запеченное
- майонез провансаль
- яйцо вареное
- сыр твердый
- чернослив
- гранат
- петрушка

99⁹⁹

-10%

89⁹⁹

Салат Гранатовый браслет, 100 г

СОСТАВ:

- свекла отварная
- кальмары отварные
- майонез провансаль
- яйцо вареное
- сыр твердый
- икра красная имитированная
- чернослив
- петрушка

119⁹⁹

-16%

99⁹⁹

Салат Кальмар под шубой, 100 г

СОСТАВ:

- горбуша филе прениум
- икра красная имитированная
- соус сладкий чили
- лайм
- кинза
- масло растительное
- лук репчатый красный
- соль

199⁹⁹

-20%

159⁹⁹

Севиче, 100 г

СОСТАВ:

- филе семги горячего копчения
- картофель отварной
- морковь отварная
- яйцо отварное
- майонез провансаль
- сыр твердый
- икра красная
- петрушка
- лимон

174⁹⁹

-20%

139⁹⁹

Салат Миноза, с копченой семгой, 100 г

ООО «ОКМ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Визитный над товаром может отсутствовать. Организатор вправе менять сроки и условия проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления, новые правила акции размещаются на стойке информации и/или в месте продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные на сайте специальным знаком.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 4 ДЕКАБРЯ 2025 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2026 ГОДА

- ✦ 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!



- СОСТАВ:**
- филе цыпленка охлажденное
 - бекон
 - сыр рассольный
 - маслина без косточки
 - перец болгарский
 - смесь специй
 - соус



187²²
-20%
149⁹⁹

Рулетки из куриного филе в беконе, жареные, 100 г

- СОСТАВ:**
- филе цыпленка охлажденное
 - ветчина из свинины
 - сыр
 - маринад базиликовый
 - сливочный соус
 - помидоры черри
 - розмариин
 - соль



187²²
-20%
149⁹⁹

Куриный карнашек, с ветчиной и сыром, запеченный, 100 г

- СОСТАВ:**
- свиная рулька охлажденная
 - специи
 - соус терияки
 - розмариин



99²²
-20%
79⁹⁹

Рулька свиная, запеченная, 100 г

- СОСТАВ:**
- свиная шея охлажденная
 - курага
 - чернослив
 - маринад Алабама
 - соус сладкий чили



249²²
-20%
199⁹⁹

Свинина, фаршированная курагой и черносливом, запеченная, 100 г

- СОСТАВ:**
- свиная шея охлажденная
 - маринад Алабама
 - помидоры
 - сыр
 - соус сладкий чили
 - масло растительное



299²²
-20%
239⁹⁹

Свинина по-Крымски, запеченная, 100 г

- СОСТАВ:**
- свиная шея охлажденная
 - майонез
 - ананас консервированный
 - сыр
 - соль
 - перец
 - масло растительное



169²²
-23%
129⁹⁹

Стейк из свиной шеи с ананасом, запеченный, 100 г

Список цен, указанных в каталоге, является ориентировочным. Цены могут изменяться в зависимости от количества заказываемых товаров. Некоторые товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОК!». Описание товаров указано в каталоге.
**Товары, участвующие в акции, участвуют в программе.

Брауни «Ёлочки»

- 100 г темного шоколада
- 60 г сливочного масла
- 2 куриных яйца
- 50 г сахара
- 60 г пшеничной муки
- щепотка соли
- 1 ч. л. разрыхлителя

Для крема и украшения:

- 30 г сливочного масла
- 1 ст. л. сгущенного молока
- пищевой краситель (зеленый)
- кондитерская посыпка
- тонкие трубочки для сока (для «стволов»)

Тесто:

1. Растапливаем шоколад с маслом до однородности и слегка охлаждаем.
2. Взбиваем яйца с сахаром до бела.
3. Соединяем яично-сахарную смесь с растопленным шоколадом и маслом, перемешиваем миксером.
4. Всыпаем просеянную муку с разрыхлителем и соль, перемешиваем до однородности.
5. Форму 25 × 17 см застилаем пергаментом, переливаем тесто.
6. Выпекаем при 180°C 15–18 минут до готовности (середина может оставаться чуть влажной). Полностью охлаждаем и подравниваем края.
7. Нарезаем брауни на небольшие треугольники.

Крем:

Взбиваем мягкое масло со сгущенным молоком до пышности, подкрашиваем зеленым красителем.

Сборка и подача:

1. В основание каждого треугольника вставляем кусочек трубочки для сока в качестве «ствола».
2. Украшаем «ёлочки» кремом, посыпая кондитерской посыпкой.

Вариант сервировки блюда после приготовления

-15%

Посыпка
Dr. Bakers, 10 г**



169**

-23%

129⁹⁹

Шоколад темный
Особый Фабрика
мн. Крупской, 85 г



139**

-16%

116⁹⁹

Мука пшеничная
Мама
высший сорт, 2 кг



249**

-31%

169⁹⁹



Масло сладко-
сливочное
Традиционное
О'КЕЙ, 82,5%, 180 г



349**

-36%

219⁹⁹

Молоко сгущенное
Алексеевское,
с сахаром, 8,5%, 650 г

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые маркировки и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рубль. Акция действует при условии наличия товара. Визуализация товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления, новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в листах продаж соответствующего товара. При желании распространить товар на территории, указанные в магазине, уточняйте у менеджера.

РЕШЕНИЕ ДИРЕКЦИИ ОТ 6 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА



259⁰⁰
-23%
199⁹⁹

Десерт Павлова, 100 г



299⁰⁰
-18%
244⁰⁰

Профитроли,
с масляным кремом, 240 г



1599⁰⁰
-28%
1149⁹⁹

Торт Сливочный шоколад
Север-Метрополис, 1000 г



199⁰⁰
-20%
159⁹⁹

Тарт Крен-Чиз,
с ягодами, 100 г



74⁰⁰
-20%
59⁹⁹

Кекс творожный
Праздничный, 100 г



1199⁰⁰
-33%
799⁹⁹

Торт бисквитный С праздником
Север-Метрополис, 500 г



89⁰⁰
-22%
69⁹⁹

Торт Творожно-Маковый,
с вишней и черникой, 100 г



159⁰⁰
-23%
122⁹⁹

Преник Подарочный
DeLavant, 50 г**
Владимирский ХК,
75 г** — 209,00 / 159,99



599⁰⁰
-31%
349⁹⁹

Торт Вивальди О'КЕЙ,
с вишней, 500 г



449⁰⁰
-10%
399⁹⁹

Шokolent
от Пальчи, 300



279⁰⁰
-21%
219⁹⁹

Пирожные Экспер
с заварным кремом Mirel, 250 г
Торт Чарикосово малое,
750 г — 639,00 / 499,99

Цены указаны в рублях, в рублях с НДС. Цены в рублях с НДС могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены на сайте интернет-магазина «ОКЕИ» в количестве, ограниченном запасом.

www.okmarket.ru



279⁹⁹
-28%
199⁹⁹



Шоколад молочный/горький
Merci, 100 г**



444⁹⁹
-20%
354⁹⁹



Драже M&M's,
для компании, 360 г**



119⁹⁹
-33%
79⁹⁹

Печенье овсяное
Классическое Посиделкино,
320 г
С добавлением шоколадных
кусочков, 310 г — 105.99 / 79.99



879⁹⁹
-31%
599⁹⁹

Сироп Лесной орех Monin, 1 л
Соленая карамель,
1 л — 949.00 / 649.99



199⁹⁹
-40%
119⁹⁹

Соус десертный Тoffин Карамель/
Шоколадный Heinz, 200 г



599⁹⁹
-33%
399⁹⁹

Мороженое пломбир Чизкейк
Bahroma, грават-малина, пинта, 320 г
Фисташка с миндалем, ванна,
450 г — 699.00 / 499.99



699⁹⁹
-42%
399⁹⁹

Мороженое пломбир Село Зеленое, 450 г**



584⁹⁹
-36%
369⁹⁹

Мороженое пломбир Монарх, 460 г**



929⁹⁹
-40%
549⁹⁹

Мороженое BRandICE, 1000 мл**



684⁹⁹
-30%
474⁹⁹

Мороженое Maghat Double, 310 г**



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 наличия товара. Визуалный 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 стойке информации и/или в листе продаж соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными знаменами.
**Товары участвующие в акции, уточняйте в магазинах.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 4 ДЕКАБРЯ 2025 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2026 ГОДА

499⁰⁰**-30%****348⁹⁹**Кружка высокая
Снежинки, 480 мл419⁰⁰**-28%****299⁹⁹**Набор кружек
Время Дегустаций,
платины, 2 шт.,
200 мл649⁰⁰**-12%****569⁹⁹**Шоколад горький
Elza, 325 г
Смесь Band, 250 г —
539.00 / 499.99179⁰⁰**-22%****139⁹⁹**Какао-напиток
быстрорастворимый Хрутка, 135 г
500 г — 499.00 / 339.99104⁰⁰**-38%****64⁹⁹**Чай черный Akbar, 25 пак.
Gold, крупнолистовой,
100 г — 239.00 / 149.99554⁰⁰**-18%****449⁹⁹**Чай черный/зеленый Ahmad,
100 пак.**104⁰⁰**-38%****64⁹⁹**Чай черный Азербай, 25 пак.**
Ленкорань, листовый,
200 г — 384.00 / 224.99499⁰⁰**-19%****399⁹⁹**Вино Номерной
Резерв Салерави
Фанагория, красное
сухое, 0,75 л499⁰⁰**-19%****399⁹⁹**Сидер фрукто-
вый слайдер
Фюригенхаус,
5,5%, 1 л499⁰⁰**-33%****329⁹⁹**Вино Макитра
Кубань, Таманский
полуостров,
красное сухое, 0,75 л41⁰⁰**-28%****29⁹⁹**Приправа
Айдиго-булет
для глинтвейна, 7 г

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Скидки, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОК!» могут незначительно отличаться. Скидки могут быть предоставлены не во всех гипермаркетах «ОК!». О наличии товаров уточняйте в магазинах.
**Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазинах.

УСПЕЙ КУПИТЬ
350⁰⁰

Водка Финский лед,
40%, 0,5 л**

499⁰⁰
-15%
419⁹⁹

Водка Айсберг,
40%, 0,5 л

FINISKY ICE
VODKA
TWIN IN TWIN LAND

ICEBERG
ALPHA VODKA
COUNTRY OF SWEDEN
ULTRAOLD EXTRACTION

FINISKY ICE
VODKA
TWIN IN TWIN LAND

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

3299⁰⁰
-21%
2599⁹⁹

Напиток спирт.
Сакура Киришира,
11%, п/л, 0,5 л

5399⁰⁰
-22%
4199⁹⁹

Виски солод.
Фуэтингане,
43%, п/л, 0,7 л

3999⁰⁰
-29%
2799⁹⁹

Джинс Импакт,
47%, 0,7 л

KIRAKIRA

富士嶺

IMPACT
DRYGIN

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДЛЯ ЧИСТОТЫ И СИЯНИЯ

2749⁰⁰
-52%
1299⁹⁹

Капсулы для посудомоечных машин Сомат Excellence, 60 шт.

ГИГА+ 140
Сомат CLASSIC
3449⁰⁰
-57%
1449⁹⁹

ГИГА 100
Сомат ALL IN 1 EXTRA
2749⁰⁰
-52%
1299⁹⁹

Сомат EXCELLENCE 4 в 1
649⁰⁰
-46%
349⁹⁹

Ополаскиватель для посудомоечных машин Сомат, 750 мл

Таблетки для посудомоечных машин Сомат Классик, 140 шт.

Таблетки для посудомоечных машин Сомат Экстра Все в 1, 100 шт.

599⁰⁰
-21%
469⁹⁹

Виски купаж.
Наки Томпсон,
3 года, 40%, 0,25 л
0,7 л —
1299.00 / 1099.99

NUCKY THOMPSON

КАЧЕСТВЕННЫЙ
ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ
В НОВОМ ДИЗАЙНЕ

NUCKY THOMPSON
BLENDED SCOTCH WHISKY
3 YEARS OLD

NUCKY THOMPSON
BLENDED SCOTCH WHISKY
3 YEARS OLD

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
18+ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

999⁹⁹**-33%****599⁹⁹**

Вино игристое
Инкерман Кокур
белый, белое
экстра брют, 0,75 л
Пино Нуар
Вайнмейерс
селекшн, розовое
брют, 0,75 л —
799.00 / 619.99

749⁹⁹**-27%****539⁹⁹**

Вино ликерное Мускатель
Массандра Белый, белое
десертное, 0,75 л
Черный, красное
десертное,
0,75 л — 749.00 / 599.99
Мадера Массандра,
белое крепкое,
0,75 л — 1199.00 / 999.99

999⁹⁹**-22%****699⁹⁹**

Вино Портвейн Белый Крымский,
белое, 0,75 л
Портвейн Красный Массандра,
красное, 0,75 л — 1099.00 / 889.99



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Dolce
GRANTO

ИДЕАЛЬНАЯ НАРЕЗКА
ДЛЯ СЫРНОЙ ТАРЕЛКИ

424⁹⁹**-31%****289⁹⁹**

Сыр Пармезан
Dolce Granto,
40%, нарезка, 175 г



Секрет идеального
праздника

219⁹⁹

от 2 шт.

197⁹⁹

Масло сливочное
Тысяча озер, 82,5%, 180 г

от 4 шт.

189⁹⁹239⁹⁹

от 2 шт.

213⁹⁹

за 1 шт.

от 4 шт.

199⁹⁹

Масло сливочное
безлактозное
Тысяча озер,
82,5%, 150 г

619⁹⁹**-30%****429⁹⁹**

Масло сладко-сливочное
Тысяча озер, 82,5%, 350 г





▲ DAMATE

ИНДИЛАЙТ

ИНДЕЙКА



запекание



1 час 10 минут



4 порции

НОВОГОДНЯЯ БУЖЕНИНА

Буженина из индейки Индилайт	800 г
Тыква	300 г
Бэби-картофель	500 г
Брокколи	300 г
Чеснок	2 головки
Растительное масло	40 мл
Тимьян	1 ч. л.
Соль, перец и паприка	по вкусу

- С буженины из индейки снимите этикетку, сделайте 2-3 прокола на упаковке и положите на противень, застеленный пергаментом

- Поставьте буженину запекаться на 40 минут при 150-160 градусах

- Овощи нарежьте крупными кусочками, добавьте специй и растительное масло, перемешайте

- Достаньте буженину из духовки, аккуратно сделайте надрез на упаковке. Выложите к ней овощи и поставьте запекаться еще на 30 минут

- Перед подачей нарежьте буженину слайсами, выложите на праздничное блюдо и добавьте овощи



789⁹⁹

-10%

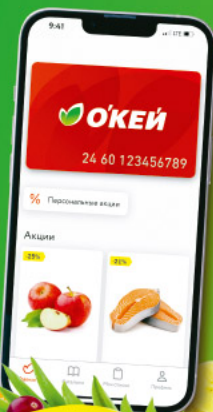
709⁹⁹

Буженина из индейки, охлажденная, 800 г
Стейк из филе грудки индейки По-Мексикански,
охлажденный, 600 г — 579.00 / 519.99
Экспресс в пряных специях, охлажденный,
350 г — 349.00 / 289.99

ДЕЛАЙ, ЧТО ЛЮБИШЬ

О'КЕЙ

ВСЕГДА С ТОБОЙ!



КАРТА О'КЕЙ
ВСЕГДА
ПОД РУКОЙ



ЛЮБИМЫЕ
ПРОДУКТЫ
С ДОСТАВКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ
СКИДКИ
И АКЦИИ

**СКАЧАЙТЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ**



МИРАТОРГ СДЕЛАНО В РОССИИ!
**СДЕЛАНО
ИЗ МЯСА!**

329⁹⁹

-30%
229⁹⁹

Колбаса варено-копченая
Сервелат Финский, 375 г
Московская,
300 г — 499.00 / 379.99



269⁹⁹

-33%
179⁹⁹

Сосиски Венские, 350 г
Колбаса вареная
Докторская,
450 г — 399.00 / 299.99

БОГРЬЕВСКАЯ
ФАБРИКА

КОЛБАСНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ • км. Ю. Ю. АФАНАСЬЕВА

*Всё Вам
Вкусного!*

429⁹⁹

-20%
339⁹⁹

Буженина запеченная,
нарезка, 180 г
Окорок,
180 г — 399.00 / 319.99



1429⁹⁹

-20%
1139⁹⁹

Колбаса варено-копченая
Московская, кг
Сырокопченая
Брауншвейгская,
кг — 2399.00 / 1899.99

379⁹⁹

-31%
259⁹⁹

Колбаса вареная
Любительская, ГОСТ, 400 г
Язычковая,
400 г — 399.00 / 269.99
Телячья, ГОСТ,
400 г — 359.00 / 279.99

ВЕЛКОМ
ВЫБИРАЙ НАСТОЯЩЕЕ



369⁹⁹

-26%
269⁹⁹

Колбаса вареная
Докторская, ГОСТ, 400 г
Любительская, ГОСТ,
400 г — 399.00 / 289.99

МИРАТОРГ

Добавьте ягодных ЭМОЦИЙ



~~249⁹⁹~~
-27%
179⁹⁹

Ягодный коктейль, 300 г
Ягодная смесь
пряный глинтвейн,
300 г — 299,00 / 219,99



~~259⁹⁹~~
-22%
199⁹⁹

Колбаса сырокопченая Баракат, 200 г

~~599⁹⁹~~
-16%
499⁹⁹

Колбаса полукопченая Кавказская, кг

~~379⁹⁹~~
-15%
319⁹⁹

Колбаса вареная Султанская, кг

~~389⁹⁹~~
-22%
299⁹⁹

Колбаса полукопченая Мусульманская, 680 г



~~469⁹⁹~~
-29%
329⁹⁹

Колбаса сырокопченая Салони Венская, 300 г

~~169⁹⁹~~
-31%
129⁹⁹

Колбаса сырокопченая Испанская, нарезка, 85 г
Ветчина для тостов, 210 г — 269,00 / 214,99

~~459⁹⁹~~
-25%
339⁹⁹

Колбаса вареная Языковая, 450 г

Перепечи с грибами и сыром «Село Зелёное»

Для теста

мука	300 г
яйца куриные	3 шт.
сметана «Село Зелёное»	100 г
сливочное масло «Село Зелёное»	50 г
соль	1 щепотка

Для начинки

сыр Тильзитер «Село Зелёное»	100 г
грибы	200 г
яйца куриные	1 шт.
лук репчатый	1 шт.
соль	по вкусу

перец
укроп
растительное масло

по вкусу
1 веточка
2 ст. л.

1

Подготовьте тесто

- Охлажденное сливочное масло нарежьте небольшими кубиками или натрите на крупной терке.
- Выложите в чашу измельченное масло «Село Зелёное», муку, соль и сметану и замешайте тесто.
- Сформируйте из теста шар, заверните его в пищевую пленку и отправьте в холодильник минимум на 20 минут.



2

Сделайте начинку

- Лук и грибы мелко нарежьте.
- Сыр Тильзитер «Село Зелёное» натрите на средней терке, а свежий укроп мелко порубите.
- На разогретой сковороде с растительным маслом обжарьте лук до мягкости, затем добавьте грибы. Жарьте до готовности и легкой румяности. В конце посолите и поперчите по вкусу. Дайте грибной смеси полностью остыть.
- В отдельной миске соедините натертый сыр, укроп и яйцо. Тщательно перемешайте.
- Добавьте к сырной массе остывшие грибы с луком и аккуратно всё перемешайте – начинка готова.

3

Сформируйте и выпекайте перепечи

- Достаньте тесто из холодильника и разделите его на 8 равных частей.
- Каждый кусочек раскатайте в тонкий круглый пласт (толщиной около 2–3 мм).
- Аккуратно сформируйте по краям невысокие бортики.
- Выложите на каждый круг обильную порцию сырно-грибной начинки.
- Разогрейте духовку до 180 °C. Выпекайте перепечи на противне около 20–25 минут, пока края теста и сырная начинка не подрумянятся.

Подавайте перепечи горячими. Приятного аппетита!



Классический Венеция
Пломбир и вишня

Классический Венеция
Пломбир и манго

Классический Венеция
Пломбир

Классический Венеция
Пломбир

359⁹⁹

-30%
249⁹⁹

Торт-мороженое Венеция, пломбир с манго/вишней, 450 г
Ванильный, 450 г — 329.99 / 239.99
Шоколадный, 450 г — 299.00 / 249.99

КОРОВКА
из Кореновки

ИЗ СВЕЖАЙШИХ
КУБАНСКИХ СЛИВОК

-21%
129⁹⁹

Мороженое Коровка из Кореновки, 120 г**
Кубанская Лапника малиновая, 90 г — 159.99 / 99.99

ПЕЛЬМЕНИ
СИБИРСКАЯ
КОЛЛЕКЦИЯ

ПРЕМИУМ СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

ТАКОЖЕ СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

С МАРАМОРНОЙ КОМБИНАЦИЕЙ

339⁹⁹

-53%
249⁹⁹

Пельмени 4 вида мяса / С телятиной, 700 г

339⁹⁹

-47%
329⁹⁹

Классические / С марморовой говядиной, 700 г

СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ СЛАВЯН

СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ СЛАВЯН

Вязанка

НАГЕТСЫ СИБИРЩИКИ

НАГЕТСЫ

-40%
149⁹⁹

Нагетсы куриные Из печи, 250 г
С куриным филе и сыром, 250 г — 244.00 / 149.99

ЧЕБУ ПИЦА

Горячая штучка

ПРОКАЧИВАЕТ КАК НАДО!

-48%
129⁹⁹

Чебупицца Пепперони, 250 г
Куричка По-Итальянски, 250 г — 239.00 / 129.99

ЧЕБУ ПИЦА

ЛЕНИНГРАДСКОЕ

439⁹⁹
-31%
299⁹⁹

Мороженое Ленинградское,
сливочное, с ароматом карамели
с кеждо, 450 г



489⁹⁹
-38%
299⁹⁹

Мороженое
Ленинградское,
сливочное, шоколадное
с вишней, 450 г



197⁹⁹
-19%
159⁹⁹

Шоколад молочный Snaqfabriq,
с фисташковой пастой
и хрустящим тестом, 55 г



131⁹⁹
-24%
99⁹⁹

Печенье Bombbar,
брауни с фундуком, 50 г



**ВАЖНО ТО,
ЧТО ВНУТРИ**



639⁹⁹
-42%
369⁹⁹

Мороженое сливочное
Шоколадная Прага,
432 г
Красный Бархат,
476 г — 639.00 / 379.99
Ванильное,
419 г — 639.00 / 419.99



329⁹⁹
-42%
189⁹⁹

Мороженое Чистая линия,
крем-брюле, брикет, 200 г
Ванильный,
200 г — 279.00 / 189.99
Шоколадный,
200 г — 329.00 / 259.99



ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ
МОРОЖЕНОЕ
МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЫМ



689⁹⁹
-34%
449⁹⁹

Мороженое пломбир
Семейное, 450 г
Шоколадный,
450 г — 789.00 / 549.99

**ФИРМЕННЫЙ
ПЛОМБИР**



BURENKA CLUB

264⁰⁰

-20%
209⁹⁹

Сыр Твердый Пармезан
Burenka Club, 45%, 125 г
Гойя, 40%, 125 г — 279,00 / 209,99

**ТВЕРДЫЕ СЫРЫ
BURENKA CLUB**
для идеальной
сырной тарелки



BURENKA CLUB

ФЕТА СТИК -
классика в новом формате:
для тех, кто в тренде!
Идеальная фета
для идеальных салатов.
Попробуй и влюбись!



159⁰⁰

-18%
129⁹⁹

Сыр Фета Легкий Burenka Club,
35%, стик, 125 г
Классический,
50%, 125 г — 179,99 / 139,99

**Село
Зелёное**

Молоко свежее
Сыр натуральный
Село Зелёное

389⁰⁰

-28%
279⁹⁹

Сыр Сулугуни
Село Зелёное,
40%, 300 г



279⁰⁰

-28%
199⁹⁹

Сыр мягкий Фермерский
завтрак Село Зелёное,
45%, 250 г

Идеальные брускетты,
роллы и десерты
с творожным сыром
**CREAM CHEESE
BONFESTO**

Bonfesto



359⁰⁰

-19%
289⁹⁹

Сыр Кремиза Экстра Мягкий Bonfesto,
70%, 400 г — 449,00 / 339,99
Сливочный классический,
70%, 400 г — 419,00 / 339,99



519⁹⁹**-13%****449⁹⁹**Цыпленок табака
Мираторг, охлажденный, кг659⁹⁹**-21%****519⁹⁹**Свинина окорок
в маринаде Мираторг,
охлажденный, кг1149⁹⁹**-16%****959⁹⁹**Стейк из мраморной
говядины Striploin Choice
Black Angus Мираторг,
охлажденный, 320 г
Рыбий Choice,
охлажденный, 320 г —
1859.00 / 1549.99509⁹⁹**-15%****429⁹⁹**Свинина рулька
в маринаде Мираторг,
охлажденная, кг139⁹⁹**-28%****99⁹⁹**Крабовые палочки/мисо салатные
Русское море, 200 г
Королевский краб,
250 г — 259.00 / 199.99199⁹⁹**-20%****159⁹⁹**Икра деликатесная Санта Бренор,
180 г**



1600г

-37%

999⁹⁹

Сыр Ламбер,
шар, 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

НАСЛАДИСЬ ЛЕГЕНДОЙ ВКУСА

689⁹⁹

-20%

549⁹⁹

Кофе зерновой/
молотый Poetti
Leggenda, 250 г**



**Бренд, зарегистрированный и защищенный законом.

МАНДАРИНОВЫЙ ЛАТТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мандарины 2 шт
- Сахар 50 г
- Порция эспрессо 50 мл
- Корица молотая щепотка
- Молоко 120 мл
- Розмарин 1 ветка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешать сок мандарина с сахаром 1:3, добавить веточку розмарина, прогреть, не доводя до кипения, процедить.
2. Добавить к получившейся заготовке молоко, щепотку корицы. Прогреть ингредиенты вместе до температуры 65-70 градусов (когда начнет идти пар).

3. Заварить небольшое количество крепкого кофе.

4. Перелить во френч-пресс полученную прогретую молочную жидкость, взбить до увеличения объема в 2 раза.

5. В кружку перелить взбитое молоко, сверху добавить эспрессо, украсить корицей по желанию.

1209⁹⁹
-25%
899⁹⁹

Сыр Сметанковый Сырбогатое, 45-50%, кг
 Российский молодой, 45-50%, кг — 999.00 / 899.99
 Тысянтер, 45%, кг — 1229.00 / 899.99

259⁹⁹
-22%
199⁹⁹

Сыр Чеддер Сырбогатое, 45%, 180 г

209⁹⁹
-29%
209⁹⁹

Сыр Швейцарский Сырбогатое, 45%, 180 г

459⁹⁹
-47%
239⁹⁹

Сыр Пармезан Сырбогатое, 40%, 180 г

289⁹⁹
-30%
199⁹⁹

Сыр Масдам Сырбогатое, 45%, 180 г

С Новым Годом и Рождеством!

509⁹⁹
-15%
429⁹⁹

Свинина карбонад в Классическом соусе, охлажденный, 700 г

399⁹⁹
-21%
314⁹⁹

Свинина для жаркого По-донашену, охлажденная, 700 г

649⁹⁹
-27%
469⁹⁹

Свинина лопатка в грибно-сливочном соусе, охлажденная, кг

ВАШ НОВОГОДНИЙ БУТЕРБРОД



-21%
219⁹⁹

Сыр плавленый Карат,
сливочный/с ветчиной,
45%, 400 г —
С грибами, 45%,
400 г — 214.00 / 219.99

pretto

ИТАЛЬЯНСКИЙ СЫР
ДЛЯ СЧАСТЛИВОЙ СЕМЬИ

К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ!



-29%
109⁹⁹

Сыр Творожный
Pretto, 55%, 140 г —
Классический, 65%,
250 г — 264.00 / 199.99

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



ТРАДИЦИИ СКВОЗЬ ВЕКА

~~1499⁰⁰~~
~~1499~~

-33%
999⁹⁹

Сыр Брест-Литовск
Гранд Масдам,
45%, кг



Буженина

из филе бедра индейки в духовке

- 800 г филе бедра индейки
- 150 мл соевого соуса
- 4–6 зубчиков чеснока
- соль и специи по вкусу (черный перец, паприка, сушеный тимьян, розмарин)

Приготовление:

1. Очищаем филе от пленок и сухожилий. Чеснок чистим, зубчики разрезаем вдоль пополам или на четвертинки.
2. Делаем в мясе надрезы глубиной 1–1,5 см и вкладываем кусочки чеснока.
3. Перекладываем филе в емкость и полностью заливаем соевым соусом. Маринуем минимум 2 часа, лучше — ночь в холодильнике.
4. Достаем, промокаем поверхность бумажным полотенцем. Натираем солью и специями.
5. Плотно заворачиваем мясо в фольгу, герметично запечатывая края.
6. Запекаем при 180°C около 1,5 часов, готовность проверяем шпажкой.

Подача:

Даем мясу немного остыть, достаем из духовки, снимаем фольгу и подаем (или полностью остужаем для нарезки тонкими слайсами).

Вареное, сервированное блюдо после приготовления

699⁰⁰
-14%
599⁹⁹



Филе бедра индейки O'KEY DAILY, охлажденное, кг



22⁰⁰

-34%
14⁹⁹

Розмарин сушеный O'KEY, 10 г



34⁰⁰

-28%
24⁹⁹



Паприка сладкая молотая O'KEY, 25 г
Перец черный, 50 г — 54,99 / 44,99

119⁰⁰

-20%
94⁹⁹

Соевый соус классический O'KEY, 1 л



ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рубль. Кассе действует при условии наличия товара. Визитный над товаром может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке. Без предоставления уведомления, новые правила акции размещаются на стойке информации в/у/в/у в местах продажи соответствующего товара. Приказанные распределяются только на товары, отмеченные в картонные этикетки соответствующим образом.

Сроки участия в акции, указанные на упаковке.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ (ИНН: 50-01/00155-2025) (СООБЩЕНИЕ) 7 ЯНВАРЯ 2025 ГОДА

Салат «Дамский каприз»



Вариант сервировки. Салата после приготовления

- 400–500 г куриной грудки (отварной)
- 200 г твердого сыра
- 250 г ананасов консервированных, кусочками
- майонез — по вкусу
- соль — по вкусу / по желанию
- черный молотый перец — по желанию

Для варки курицы:

- 0,7–1 л воды
- 2 лавровых листа
- половина небольшого пучка стеблевой петрушки
- 5–6 зерен душистого перца

1. Промываем куриную грудку и отвариваем в подсоленной воде с лавром, петрушкой и душистым перцем 20–30 минут после закипания. Остужаем в бульоне.
2. Остывшее мясо нарезаем небольшими кубиками или соломкой. Сыр трем на крупной терке.
3. Ананасы откидываем на сито, даем стечь сиропу, нарезаем кубиками среднего размера.
4. Соединяем курицу, сыр и ананасы. Солим, при желании перчим и заправляем майонезом.
5. Аккуратно перемешиваем и подаем охлажденным.



209²⁰

-13%
179⁹⁹

Ананасы О'КЕЙ,
копья, 580 мл



339²⁰

-16%
284⁹⁹

Грудка цыпленка
О'КЕЙ DAILY,
охлажденная, кг

219²⁰

-38%
134⁹⁹

Черный перец
О'КЕЙ SELECTION,
горошек, мельница,
50 г



449²⁰

-15%
379⁹⁹

Сыр Пармезан
О'КЕЙ SELECTION,
12 мес., 48%, 230 г



99²⁰

-20%
79⁹⁹

Майонез
Провансаль О'КЕЙ,
67%, 400 мл



Цены указаны в рублях с НДС, в рублях магазинная сеть «О'КЕЙ» может отличаться от фактических. Отобранные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров уточняйте в магазине.

Цены указаны в рублях с НДС, в рублях магазинная сеть «О'КЕЙ» может отличаться от фактических.

Фаршированные яйца с малосольной форелью

1. 5-6 куриных яиц
2. 100 г малосольной форели или крабовых палочек
3. 100 г плавленого сыра
4. 1 ст. л. майонеза
5. 1 ст. л. каперсов
6. 1 ч. л. лимонного сока
7. Перец черный молотый — по вкусу
8. Соль — по желанию

Для украшения:

свежая зелень

Яйца:

1. Отвариваем яйца вкрутую, полностью охлаждаем, очищаем.
2. Разрезаем пополам и аккуратно вынимаем желтки.

Начинка:

1. Форель или крабовые палочки нарезаем мелкими кубиками.
2. Желтки перетираем с плавленым сыром, каперсами, майонезом и лимонным соком.
3. Добавляем рыбу или крабовые палочки, перчим, при необходимости солим (учитывая соленость рыбы и каперсов).

Сборка и подача:

1. Заполняем половинки белков приготовленной массой (ложкой или из кондитерского мешка).
2. Украшаем свежей зеленью, охлаждаем и подаем.

Возврат сервировочных блюд после приготовления



-23%
99⁹⁹

Яйцо куриное Кто рано встает/Активита
Селен-йод О'КЕЙ, С1, 10 шт.



-28%
49⁹⁹

Зубочистки
бамбуковые
O'KЕЙ, 350 шт.

-20%
239⁹⁹

Форель
О'КЕЙ DAILY,
филе-ломтики,
слабосоленая, 100 г
Филе-кусочки,
слабосоленый,
150 г — 469.99 / 299.99

-33%
76⁹⁹

Крабовое
мясо О'КЕЙ,
охлажденное,
имитация, 200/300 г**
Крабовые палочки,
200/300 г —
179.99 / 119.99

-20%
119⁹⁹

Каперсы
бутылки в укупе
Los Tres Olivos, 100 г

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за действия, совершенные при покупке. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Визитный надзор осуществляется от производителя. Ограничение на возврат товара после приготовления. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Визитный надзор осуществляется от производителя. Ограничение на возврат товара после приготовления. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Визитный надзор осуществляется от производителя. Ограничение на возврат товара после приготовления.

ЦЕНА ДЕЙСТВИТЕЛЬНА С 1 ДЕКАБРЯ 2025 ГОДА ПО 1 ЯНВАРЯ 2026 ГОДА

Жульен ✨
в тарталетках
с грибами
и курицей ✨

- Жюльен:**

- ### Сборка и запекание:

1. Раскладываем горячую начинку по тарталеткам, сверху посыпаем мелко натертым твердым сыром.
2. Запекаем на средней полке 10–12 минут (или дольше — для более румяной корочки). Подаем горячими.



-18%
44⁹⁹

Соль морская
йодированная
мелкая О'КЕЙ. 150 г



-18%
259⁹⁹

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



-14%
59⁹⁹

Сметана
О'КЕЙ DAILY,
20%, 200 г



-20%

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

НЕСКАФЕ

Открой
праздничное
настроение



1199⁹⁹

-33%

799⁹⁹

Кофе растворимый Nescafe Gold, 190 г

НЕСКАФЕ® Сливочный миндаль

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- 2 г (1 чайная ложка) растворимого кофе НЕСКАФЕ®
- 50 мл теплой воды
- 150 мл молока
- 1 чайная ложка сиропа Амаретто
- Лед
- Щепотка молотой корицы
- 1 чайная ложка сахара
- Шейкер



БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ
НА NESCAFE.RU



ДОБАВЬТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
В ШЕЙКЕР



ЭНЕРГИЧНО ВСТРЯХИВАЙТЕ
10-15 СЕКУНД



ПЕРЕЛЕЙТЕ В БОКАЛ И УКРАСЬТЕ
МОЛОТОЙ КОРИЦЕЙ.



НАСЛАЖДАЙТЕСЬ!



94^{мм}
-15%
79⁹⁰

Смесь для нежного филе куриной грудки Maggi На второе, с чесноком и травами, 30,6 г

Maggi

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ЗЕЛЕНЬМ ЯБЛОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 ПОРЦ.	КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ	200 г.
	MAGGI® НА ВТОРОЕ ДЛЯ НЕЖНОГО ФИЛЕ КУРИНОЙ ГРУДКИ С ЧЕСНОКОМ И ТРАВАМИ	1 упаковка.
	АВОКАДО	1 шт.
	ОГУРЕЦ	140 г.
	БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	2 шт.
	ЯБЛОКО КИСЛОЕ	1 шт.
	САЛАТ АЙСБЕРГ	100 г.
	ОЛИВКОВОЕ МАСЛО	1 по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Очищенные креветки положить в развернутый лист MAGGI® НА ВТОРОЕ для нежного филе куриной грудки с чесноком и травами. Обжарить по одной-две минуты с каждой стороны на сухой сковороде на среднем огне.
- 2 Обжаренные креветки, авокадо, огурцы, болгарский перец и яблоко нарезать кубиками по пять мм толщиной. Салат айсберг нарезать на пластины шириной пять мм. Заправить оливковым маслом.
- 3 Выложить все нарезанные ингредиенты для салата в отдельную миску, заправить и аккуратно перемешать.
- 4 Выложить все нарезанные ингредиенты для салата в отдельную миску, заправить и аккуратно перемешать.



Больше рецептов
на maggi.ru

Праздничный калейдоскоп



699⁰⁰

-21%

549⁹⁹

Фонтан Звездная пыль



1099⁰⁰

-27%

799⁹⁹

Римские свечи Бластер



1299⁰⁰

-23%

999⁹⁹

Батарея салютов Бешеный страус



1599⁰⁰

-25%

1199⁹⁹

Батарея салютов Е-Елка



1499⁰⁰

-26%

1099⁹⁹

Батарея салютов Тип-топ



1199⁰⁰

-25%

899⁹⁹

Батарея салютов Снеговой

ООО «ОКБ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Визуальный 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 информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальной ценой.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 4 ДЕКАБРЯ 2025 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2026 ГОДА



1899²²

-21%

1499⁹⁹

Батарея салютов Золотые бубенцы



2699²²

-25%

1999⁹⁹

Батарея салютов Король шутов, 33 с, 6эф, слива, свист



4999²²

-24%

3799⁹⁹

Батарея салютов Мешок подарков, 67 с, 6эф



3599²²

-25%

2699⁹⁹

Батарея салютов С НГ!



2299²²

-26%

1699⁹⁹

Батарея салютов Павлин-мавлин

Цены указаны в рублях, в розничных магазинах «ОК!» могут незначительно отличаться. Одеянные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОК!». О наличии товаров уточняйте в магазинах.
²² Товары, участвующие в акции, уточняйте на сайте.

Kleenex®

Первые в мире

Одноразовые косметические салфетки, туалетная бумага в рулоне, карманные носовые платочки, бумажные полотенца и салфетки в коробке – все эти товары, ставшие частью нашего повседневного обихода, были изобретены и впервые произведены компанией Кимберли-Кларк.

Сегодня знаменитая торговая марка Kleenex предлагает инновационные решения для простой, удобной, приятной и, главное, эффективной уборки дома.

539⁹⁹

-25%

399⁹⁹

Салфетки Kleenex Viva,
универсальные, 1 рулон

Kleenex Viva

Уникальные многоразовые салфетки, разработанные для самого комфортного ведения домашнего хозяйства. Прочные и мягкие, они отлично впитывают воду и жир, не деформируются. Их можно выжимать снова и снова без потери впитываемости. Салфетки без труда отделяются друг от друга по линии перфорации, хорошо переносят стирку, быстро сохнут. Производятся из сертифицированной древесины, заготовка которой не нанесла вреда окружающей среде.

Посмотрите, как блестит!

Насухо, без разводов и потёков, без ворсинок на поверхности и лишней нервотрёпки – подготовьте бокалы для напитков, тарелки и столовые приборы к главному празднику года, используя салфетки Kleenex Viva. И про зеркало в прихожей не забудьте!



Ой, пролилось!

В разгаре праздничного застолья чей-то бокал, покачнувшись, опрокидывается на стол. Вы не расстроены? Конечно, вы же знаете, что с салфетками Kleenex Viva любая пролитая жидкость мгновенно впитается, а веселье продолжится.



Самый чистый дом – ваш!

Чтобы побыстрее справиться с предпраздничной уборкой квартиры или дома, используйте салфетки Kleenex Viva с любыми чистящими средствами или без них! Закончили с уборкой? Пора праздновать!





Вкус Башкирии на вашем столе



***Пакеты, расфасованные по 190 г, содержат 2 шт. сыра.

Сыр Белебеевский,
45-52%, 190 г

НОВАЯ

О'КАРТА

НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ

Подробности на странице www.skmarket.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, потерянные билеты. В случае, если стоимость товара с учетом скидки ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством цены.

