

ЧУДО как
вы Любите



Вариант сервировки блюда после приготовления

ДОМА
ВКУСНЕЕ!

1. Утка замороженная,
кг — 419.00 / 299.99

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

Новогодний стол за 5 минут



1. Краб Опилио мясо Новая Аляска, 130 г — ~~1049.00~~ / 519.99
Камчатский краб, мясо, 210 г — ~~1969.00~~ / 1474.99

2. Камчатский краб мясо первой фаланги Новая Аляска, 250 г — ~~4499.00~~ / 3369.99

3. Форель слабосоленая Gustafsen, филе-пласт, 1000 г — ~~2999.00~~ / 2239.99

4. Осетр горячего копчения Моренания, филе-ломтики, 150 г — ~~829.00~~ / 599.99
Кусок, 200 г — ~~1069.00~~ / 779.99

5. Масляная рыба холодного копчения Экстра Фиш, филе-ломтики, 100 г — ~~299.00~~ / 219.99

Филе-кусок, 200 г — ~~499.00~~ / 364.99

6. Скумбрия маринованная О'КЕЙ, кусочки, 280 г — ~~299.00~~ / 239.99

7. Скумбрия холодного копчения О'КЕЙ, кусочки, 100 г — ~~299.00~~ / 239.99

8. Палтус холодного копчения Экстра Фиш, кусочки с кожей, 100 г — ~~369.00~~ / 284.99
Кусок, 200 г — ~~579.00~~ / 449.99

9. Тунец холодного копчения Экстра Фиш, филе-ломтики, 100 г — ~~279.00~~ / 219.99
Филе-кусок, 150 г — ~~434.00~~ / 339.99

10. Анчоус килька Балтийский берег, в масле/в масле с оливками, 145 г — ~~229.00~~ / 169.99

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. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

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 стерляди Стандарт РИД, 50 г — 4199.00 / 3144.99
100 г — 7999.00 / 5994.99
4. Икра зернистая Камчатское море, 90 г — 899.00 / 669.99
100 г — 999.00 / 744.99
Нерка, 100 г — 949.00 / 709.99
Лососевая Дальневосточная компания, 140 г — 1049.00 / 784.99
5. Форель слабосоленая, филе-ломтики, 100 г — 369.00 / 284.90
Холодного копчения, 100 г — 389.00 / 299.90

6. Нерка слабосоленая Меридиан, филе-ломтики, 120 г — 514.00 / 399.99
Холодного копчения, 120 г — 659.00 / 509.99
7. Форель слабосоленая Русское море, филе-кусоч, 300 г — 1249.00 / 809.99
Холодного копчения, 200 г — 879.00 / 569.99
8. Форель слабосоленая Своя Рыбка, филе-кусоч, 180 г — 559.00 / 399.99
9. Форель слабосоленая Меридиан, филе-кусоч, базилик/апельсин/Том ям, 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 — 1199.99 / 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. Менажница Atmosphere Menage, керамическая, 23 × 17,5 × 3 см — 999.00 / 829.99

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.
 **Товары, участвующие в акциях, 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 мягкий Бюш Coeur du Nord, в паприке, 45%, 130 г — ~~259.00~~ / 219.99
В манго, 45%, 130 г — ~~314.00~~ / 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 мягкий Президент mini Snack a la francaise, 60%, 90 г — ~~334.00~~ / 239.99

5. Сыр Бри Атон, с белой плесенью, 50-60%, 100 г — ~~259.00~~ / 199.99
Набор сыров Каманбер Классический, Плажитник, Лисички, 240 г — ~~699.00~~ / 499.99

6. Сыр мягкий Президент La Brique, 45%, 200 г — ~~669.00~~ / 499.99

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

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

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

10. Сыр твердый Пармезан Экстра Castello, 45%, 150 г — ~~439.00~~ / 289.99

11. Сыр Пармезан Natura Selection, 32/45%, 150 г — ~~389.00~~ / 249.99

12. Сыр Natura Selection Matured Havarti, 45%, нарезка, 150 г — ~~329.00~~ / 219.99
Сливочный, 45%, нарезка, 300 г — ~~484.00~~ / 349.99
Легкий, 30%, нарезка, 300 г — ~~504.00~~ / 349.99

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

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

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

16. Сыр Гран При Киприно, кг — ~~1789.00~~ / 1299.99

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

18. Джемы Махеев, 300 г** — ~~149.99~~ / 109.99

19. -14% Мед бренда Берестов А.С.**

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. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления. Новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

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

3 Сыр Страчателла Galbani, 52%, 250 г — 589.00 / 479.99

10 Колбаса сырокопченая Салями/Новогодняя фантазия Ремит, в сыре, нарезка, 70 г — 259.00 / 189.99

11 Колбаса Фуэт Солемичи, 110 г — 399.00 / 249.99

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

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

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

4 -16% Антипаста с мягким 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

11 Колбаса Фуэт Солемичи, 110 г — 399.00 / 249.99
 Колбаса сыровяленая Нострано, с кампотским перцем/вялеными томатами/с моцареллой и итальянскими травами, 110 г — 429.00 / 269.99
 Набор колбас Стрельнино ди Куателло + С орехом + Черный принц с трюфелем, 330 г — 1099.00 / 799.99
 Набор колбас Салями с сыром Пармезан + Салями с трюфелем, нарезка, 70 г — 359.00 / 199.99
 Прошутто Крудо Парма, 100 г — 599.00 / 419.99
 Хамон 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 Страчателла Galbani, 52%, 250 г — 589.00 / 479.99

4. -16% Антипаста с мягким 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 Ремит, нарезка, 100 г — 359.00 / 279.99

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

11. Колбаса Фуэт Солемичи, 110 г — 399.00 / 249.99
 Колбаса сыровяленая Нострано, с кампотским перцем/вялеными томатами/с моцареллой и итальянскими травами, 110 г — 429.00 / 269.99
 Набор колбас Стрельнино ди Куателло + С орехом + Черный принц с трюфелем, 330 г — 1099.00 / 799.99
 Набор колбас Салями с сыром Пармезан + Салями с трюфелем, нарезка, 70 г — 359.00 / 199.99
 Прошутто Крудо Парма, 100 г — 599.00 / 419.99
 Хамон Серрано Голд, 100 г — 599.00 / 449.99

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.
 **Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

Рулет

из свиной вырезки с соусом из кумквата



Вариант сервировки блюда 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



749²²

-33%

499⁹⁹

Бекон сырокопченый Венгерский Дымов, нарезка, 500 г



189²²

-21%

149⁹⁹

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



198²²

-24%

149⁹⁹

Томаты мягкие вяленые Pagysa, с маслом и перцем чили, 100 г
С маслом и травами, 100 г — 184.99 / 149.99



299²²

-16%

249⁹⁹

Сок Артшани, апельсин, 1 л

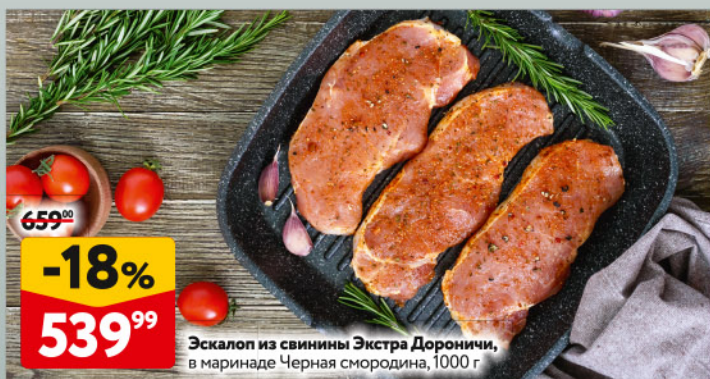
ООО «ОКЕИ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
***Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

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



~~399⁰⁰~~
-16%
334⁹⁹

Филе бедра цыпленка Пикантное Зеленецкая, в маринаде, охлажденное, кг



~~659⁰⁰~~
-18%
539⁹⁹

Эскалоп из свинины Экстра Дороники, в маринаде Черная смородина, 1000 г



~~1249⁰⁰~~
-20%
99⁹⁹

Свинина с курицей и черносливом, полуфабрикат, 100 г



~~269⁰⁰~~
-18%
219⁹⁹

Стейк из свинины Дороники, в маринаде Оригинальный, 400 г



~~1149⁰⁰~~
~~1149⁰⁰~~
-21%
899⁹⁹

Язык говяжий из замороженного сырья СП, охлажденный, кг



~~629⁰⁰~~
~~629⁰⁰~~
-28%
449⁹⁹

Свинина шея для запекания из замороженного сырья, охлажденная, кг



~~629⁰⁰~~
~~629⁰⁰~~
-23%
479⁹⁹

Ребрышки свиные для гриля Жар-мясо, охлажденные, кг



~~879⁰⁰~~
~~879⁰⁰~~
-26%
649⁹⁹

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



~~829⁰⁰~~
~~829⁰⁰~~
-15%
699⁹⁹

Кролик тушка, замороженный, кг



~~4999⁰⁰~~
~~4999⁰⁰~~
-22%
3899⁰⁰

Сковорода-гриль Ферра Индукция НМП, квадратная, 28 см

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕИ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕИ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

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

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.



Утятница Let's Share, 4,1 л

~~419⁰⁰~~
-28%
299⁹⁹



Утка замороженная, кг

~~1999⁰⁰~~
-20%
1599⁰⁰

~~499⁰⁰~~
-19%
399⁹⁹

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



~~79²²~~
-30%
55⁹⁹

Тимьян чабрец
измельченный
Kotanyu, 14 г



~~59²²~~
-20%
47⁹⁹

Приправа
Сванская соль
Khomli, 30 г



~~429⁰⁰~~
-34%
279⁹⁹

Черная смородина
Морозко Green,
300 г

ООО «ОКЕИ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
***Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

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

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

~~689⁰⁰~~

-15%

579⁹⁹

Индейка, замороженная, кг

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

~~99⁹⁹~~

-20%

79⁹⁹

Куриный кармашек с ветчиной и сыром, полуфабрикат, 100 г

~~339⁰⁰~~

-15%

284⁹⁹

Грудка цыпленка Зеленецкая, в маринаде, в пакете для запекания, охлажденная, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

~~819⁰⁰~~

-15%

689⁹⁹

Гусь, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

~~619⁰⁰~~

-16%

519⁹⁹

Цыпленок корншон, замороженный, кг

~~489⁰⁰~~

-15%

344⁹⁹

Филе цыпленка малое Зеленецкая, в грибном маринаде, охлажденное, кг

~~319⁰⁰~~

-15%

269⁹⁹

Цыпленок в маринаде Зеленецкая, в пакете для запекания, охлажденный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

~~499⁰⁰~~

-19%

399⁹⁹

Цыпленок желтый, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

~~879⁰⁰~~

-15%

739⁹⁹

Перепел, замороженный, кг

ОКЕЙ

~~149⁰⁰~~

-20%

119⁹⁹

Яйца перепелиные О'КЕЙ, 20 шт.

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

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

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:

Подаем, полив сладким соусом чили и посыпав кунжутом.

Вариант сервировки блюда после приготовления

2699⁰⁰

-25%
1999⁹⁹

Лосось атлантический Премиум,
филе на коже, кг**

79⁹⁹

-30%
55⁹⁹

Орегано измельченный Kotanyi, 8 г
Перец белый молотый,
20 г — 219.00 / 159.99

209⁰⁰

-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
SanBonsai, 275 мл

484⁰⁰

-38%
299⁹⁹

Масло кунжутное
Dial-Export, 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. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

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

1249⁰⁰**-35%****799⁹⁹**

Краб опилио Новая Аляска, варено-мороженный, конечности, 400 г
Камчатский, варено-мороженный, мясо розочки и колбаса,
200 г — 1929.00 / 1499.99

319⁰⁰**-20%****254⁹⁹**

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

919⁰⁰**-20%****729⁹⁹**

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

399⁰⁰**-24%****299⁹⁹**

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

539⁰⁰**-25%****399⁹⁹**

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

2199⁰⁰**-31%****1499⁹⁹**

Кижуч, стейк, свежемороженный, кг

1999⁰⁰**-39%****1199⁹⁹**

Креветки Королевские с хвостом, очищенные, свежемороженые,
1000 г

659⁰⁰**-39%****399⁹⁹**

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

1549⁰⁰**-35%****999⁹⁹**

Гребешок золотой на половине раковины, свежемороженный,
1000 г

449⁰⁰**-25%****335⁹⁹**

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

929⁰⁰**-35%****599⁹⁹**

Гребешок медальоны Шифудо, свежемороженный, 500 г

86⁹⁹**-19%****69⁹⁹**

Соус соевый Классический Sen Soy, 250 мл

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

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

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 комоч 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
Махеев, 140 г
190 г — 96.99 / 64.99

474⁰⁰

-24%
359⁹⁹

Сливки ультрапастеризованные
Parmalat, 35%, 500 г
Безлактозные
Comfort, 11%, 500 г —
249.00 / 199.99



399⁰⁰

-24%
299⁹⁹

Соус Песто Barilla,
190/195 г**

399⁰⁰

-17%
329⁹⁹

Сыр творожный
для кулинарии
Hochland, 65%, 400 г



719⁰⁰

-30%
499⁹⁹

Форель слабосоленая
Рыба-Рыба, филе-кусочек, 200 г

ООО «ОКЕИ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления. Новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
***Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазинах.

Цены действительны с 4 декабря 2025 года по 7 января 2026 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. Всыпаем 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 остужаем 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 внахлест, 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 остужаем 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



274⁰⁰

-30%
189⁹⁹

Фарш Домашний
Мираторг,
охлажденный, 400 г



299⁰⁰

-26%
219⁹⁹

Бекон сыро-
копченый Дымов,
нарезка, 200 г



264⁰⁰

-43%
149⁹⁹

Сливки стерили-
зованные
Домик в деревне,
10%, 480 г
20%, 480 г —
369.00 / 224.99



249⁰⁰

-19%
199⁹⁹

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



91⁹⁹

-30%
63⁹⁹

Прованские травы
Kotanyi, 10 г

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

Салат

из морепродуктов с фарфалле



Вариант сервировки блюда после приготовления

499⁰⁰

-19%

399⁹⁹

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



599⁰⁰

-33%

399⁹⁹

Морской коктейль,
замороженный, кг

PASTERONI
—TRADIZIONE ITALIANA—

FARFALLE №170

Cottura 10 min | Al dente 9 min

114⁹⁹

-19%

92⁹⁹

Макаронные
изделия Pasteroni
Бабочки №170,
400 г



89⁰⁰

-27%

64⁹⁹

Сок лимона Sicilia,
115 мл
Соус бальзамический
Filippo Berio классический, 250 мл —
459.00 / 349.99



179⁰⁰

-16%

149⁹⁹

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



999⁰⁰

-44%

549⁹⁹

Масло оливковое
Filippo Berio
Extra Virgin/Pure,
500 мл

- 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.

ООО «ОКЕИ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
***Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

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

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 Гренни 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

269⁰⁰

-10%

239⁹⁹

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

519⁰⁰

-26%

379⁹⁹

Сыр Белебеевский/
Купеческий
Белебеевский, 45%,
400 г

119⁹⁹

-25%

89⁹⁹

Майонез
оливковый
Mr. Ricco, 67%,
400 мл
На перепелином
яйце, 67%, 800 мл —
239.00 / 159.99

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕИ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕИ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.
**Товары, участвующие в акциях, 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 Премиум, 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 премиум
- 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 Мимоза, с копченой семгой, 100 г

ООО «ОКЕИ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

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
- маслины без косточки
- перец болгарский
- смесь специй
- соус



187⁹⁹

-20%

149⁹⁹

Рулетки из куриного филе в беконе, жареные, 100 г

СОСТАВ:

- филе цыпленка охлажденное
- ветчина из свинины
- сыр
- маринад базиликовый
- сырный соус
- помидоры черри
- розмарин
- соль



187⁹⁹

-20%

149⁹⁹

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

СОСТАВ:

- свиная рулька охлажденная
- специи
- соус терияки
- розмарин



99⁹⁹

-20%

79⁹⁹

Рулька свиная, запеченная, 100 г

СОСТАВ:

- свиная шея охлажденная
- курага
- чернослив
- маринад Алабама
- соус сладкий чили



249⁹⁹

-20%

199⁹⁹

Свинина, фаршированная курагой и черносливом, запеченная, 100 г

СОСТАВ:

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



299⁹⁹

-20%

239⁹⁹

Свинина по-Крымски, запеченная, 100 г

СОСТАВ:

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



169⁹⁹

-23%

129⁹⁹

Стейк из свиной шеи с ананасом, запеченный, 100 г

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕИ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕИ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

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

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 остужаем.
2. Взбиваем яйца с сахаром добела.
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 остужаем 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, посыпаем кондитерской посыпкой.

Вариант сервировки блюда после приготовления

-15%

Посыпка
Dr. Bakers, 10 г**



169⁹⁹

-23%

129⁹⁹

Шоколад темный
Особый Фабрика
им. Крупской, 85 г



139⁹⁹

-16%

116⁹⁹

Мука пшеничная
Макфа,
высший сорт, 2 кг



249⁰⁰

-31%

169⁹⁹

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



349⁰⁰

-36%

219⁹⁹

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

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. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

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

259⁹⁹

-23%

199⁹⁹

Десерт Павлова, 100 г

299⁰⁰

-18%

244⁰⁰

Профитроли, с масляным кремом, 240 г

89⁹⁹

-22%

69⁹⁹

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

74⁹⁹

-20%

59⁹⁹

Кекс творожный Праздничный, 100 г

199⁹⁹

-20%

159⁹⁹

Тарт Крем-Чиз, с ягодами, 100 г

649⁰⁰

-22%

499⁹⁹

Торт Черничное молоко, 750 г

1599⁰⁰

-28%

1149⁹⁹

Торт Сливочный шоколад Север-Метрополь, 1000 г

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕИ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕИ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.
 *Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



279⁰⁰
-28%
199⁹⁹



Шоколад молочный/горький
Merci, 100 г**



444⁰⁰
-20%
354⁹⁹



Драже M&M's,
для компании, 360 г**



119²²
-33%
79⁹⁹

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



879⁰⁰
-31%
599⁹⁹

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



199²²
-40%
119⁹⁹

Соус десертный Тoffи Карамель/
Шоколадный Heinz, 200 г



599⁰⁰
-33%
399⁹⁹



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



699⁰⁰
-42%
399⁹⁹

Мороженое пломбир Село Зеленое, 450 г**



584⁰⁰
-36%
369⁹⁹

Мороженое пломбир Монарх, 460 г**



929⁰⁰
-40%
549⁹⁹

Мороженое BBrandICE, 1000 мл**



684⁰⁰
-30%
474⁹⁹

Мороженое Магнат Double, 310 г**



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. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
**Товары, участвующие в акциях, уточните 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,
глинтвейн, 2 шт.,
200 мл649⁰⁰**-12%****569⁹⁹**Шоколад горячий
Elza, 325 г
Choco Band, 250 г —
539.00 / 499.99179⁹⁹**-22%****139⁹⁹**Какао-напиток
быстрораство-
римый Хрутка, 135 г
500 г —
499.00 / 339.99104⁹⁹**-38%****64⁹⁹**Чай черный Akbar, 25 пак.
Gold, крупнолистовой,
100 г — 239.00 / 149.99554⁰⁰**-18%****449⁹⁹**Чай черный/зеленый Ahmad,
100 пак.**104⁹⁹**-38%****64⁹⁹**Чай черный Азерчай, 25 пак.**
Ленкорань, листовый,
200 г — 384.00 / 224.99499⁰⁰**-19%****399⁹⁹**Вино Номерной
Резерв Саперави
Фанагори, красное
сухое, 0,75 л499⁰⁰**-19%****399⁹⁹**Сидр фрук-
товый сладкий
Фюрштенхаус,
5,5%, 1 л499⁰⁰**-33%****329⁹⁹**Вино Макитра
Кубань. Таманский
полуостров,
красное сухое, 0,75 л41⁹⁹**-28%****29⁹⁹**Приправа
Айдиго-букет
для глинтвейна, 7 г

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕИ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕИ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

УСПЕЙ КУПИТЬ
350⁰⁰

Водка Финский лед, 40%, 0,5 л**

2499⁰⁰
-15%
419⁹⁹

Водка Айсберг, 40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

3299⁰⁰
-21%
2599⁹⁹

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

5399⁰⁰
-22%
4199⁹⁹

Виски солод. Фудзигане, 43%, п/у, 0,7 л

3999⁰⁰
-29%
2799⁹⁹

Джин Импакт, 47%, 0,7 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДЛЯ ЧИСТОТЫ И СИЯНИЯ

2749⁰⁰
-52%
1299⁹⁹

Капсулы для посудомоечных машин Сомат Excellence, 60 шт.

3449⁰⁰
-57%
1449⁹⁹

Таблетки для посудомоечных машин Сомат Классик, 140 шт.

2749⁰⁰
-52%
1299⁹⁹

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

649⁰⁰
-46%
349⁹⁹

Ополаскиватель для посудомоечных машин Сомат, 750 мл

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

599⁰⁰
-21%
469⁹⁹

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

КАЧЕСТВЕННЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ В НОВОМ ДИЗАЙНЕ

NUCKY THOMPSON

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

899⁰⁰**-33%****599⁹⁹**

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

749⁰⁰**-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

899⁰⁰**-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

424⁰⁰**-31%****289⁹⁹**

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



Секрет идеального
праздника

219⁹⁹

за 1 шт.

от 2 шт.

от 4 шт.

197⁹⁹**189¹⁹**

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

749⁰⁰**-42%****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 специи 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



ДЕЛАЙ, ЧТО ЛЮБИШЬ

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ



349⁰⁰

-36%
219⁹⁹

Колбаса вареная
Докторская, ГОСТ,
500 г



699⁰⁰

-39%
419⁹⁹

Колбаса вареная
Докторская, ГОСТ,
кг



254⁰⁰

-25%
189⁹⁹

Сосиски Венские,
470 г



239⁰⁰

-28%
169⁹⁹

Колбаса варено-
копченая Сервелат
Зернистый, 400 г



Вязанка

399⁰⁰

-34%
259⁹⁹

Ветчина Сливушка с индейкой
Вязанка, 400 г
Филейская, кг — 784.00 / 499.99
Колбаса вареная Молокуша,
кг — 674.00 / 424.99



СТАРОВОРЬЕ

734⁰⁰

-35%
469⁹⁹

Колбаса варено-копченая Сервелат Кремлевский
Стародворские колбасы, кг



329⁰⁰

-24%
249⁹⁹

Колбаса
сырокопченая
Салами Тоскана
Велмит, 200 г

1648⁰⁰

-22%
1279⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Салами Пармиджано
Велмит, кг

299⁰⁰

-26%
219⁹⁹

Колбаса
сырокопченая
Сервелат Престиж
Велмит, 200 г

289⁰⁰

-25%
214⁹⁹

Колбаса
сырокопченая
Салами нежная
Велмит, 200 г

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ НАЧИНАЕТСЯ
С АРОМАТНОЙ КОЛБАСЫ!



РЕМИТ

ПОТОМУ ЧТО ВКУСНО!

РЕМИТ

БЕКОН
сырокопченный

299⁰⁰

-19%
239⁹⁹

Бекон сырокоп-
ченный Ремит,
нарезка, 200 г

399⁰⁰

-24%
299⁹⁹

Колбаса Докторская
Ремит, срез, 320 г

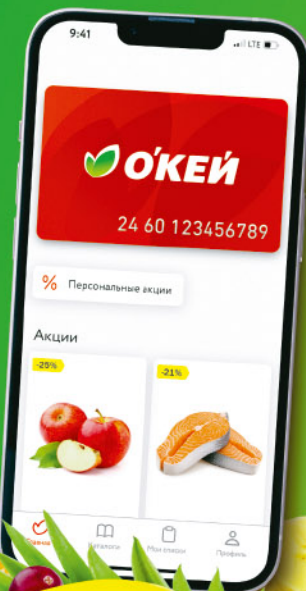
209⁰⁰

-28%
149⁹⁹

Колбаса сырокоп-
ченая Salsa Ремит,
нарезка, 80 г

O'KEY

ВСЕГДА С ТОБОЙ!



КАРТА O'KEY
ВСЕГДА
ПОД РУКОЙ



ЛЮБИМЫЕ
ПРОДУКТЫ
С ДОСТАВКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ
СКИДКИ
И АКЦИИ

**СКАЧАЙТЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ**



**ЕГОРЬЕВСКАЯ
ФАБРИКА**
КОЛБАСНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ • им. К. Ю. АФАНАСЬЕВА

*Всею Вам
Вкусно!*

429⁰⁰

**-20%
339⁹⁹**

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



НЕИЗМЕННОЕ
КАЧЕСТВО
ФАБРИЧНОЕ

МИРАТОРГ

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

329⁰⁰

**-30%
229⁹⁹**

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



269⁰⁰

**-33%
179⁹⁹**

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

379⁰⁰

**-31%
259⁹⁹**

Колбаса вареная
Любительская, ГОСТ, 400 г
Языковая,
400 г — 339.00 / 269.99
Телячья, ГОСТ,
400 г — 359.00 / 279.99

ВЕЛКОМ
ВЫБИРАЙ НАСТОЯЩЕЕ



369⁰⁰

**-26%
269⁹⁹**

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

МИРАТОРГ

Добавьте ягодных ЭМОЦИЙ

Ягодный коктейль, 300 г
Ягодная смесь
пряный глинтвейн,
300 г — 299.00 / 219.99

249.00
-27%
179.99

МИРАТОРГ — ФРУКТЫ И ЯГОДЫ —

МИРАТОРГ — ФРУКТЫ И ЯГОДЫ —

ГЛИНТВЕЙН
ПРЯНЫЙ
НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ
ИСТОЧНИК ВИТАМИНОВ
№1 В РЕЦЕПТАХ

КОКТЕЙЛЬ
ЯГОДНЫЙ
С РЕЦЕПТОМ
НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ
ИСТОЧНИК ВИТАМИНОВ
№1 В РЕЦЕПТАХ

ИДЕАЛЬ

259.00
-22%
199.99
Колбаса сырокопченая Баракат, 200 г

379.00
-15%
319.99
Колбаса вареная Султанская, кг

599.00
-16%
499.99
Колбаса полукопченая Кавказская, кг

389.00
-22%
299.99
Колбаса полукопченая Мусульманская, 680 г

СУЛТАНСКАЯ
ИДЕАЛЬ
КАВКАЗСКАЯ
МУСУЛЬМАНСКАЯ
БАРАКАТ

КЛИНСКИЙ

ВЕТЧИНА ДЛЯ ТОСТОВ
ВАРЕНАЯ
10
17

469.00
-29%
329.99
Колбаса сырокопченая Салами Венская, 300 г

КЛИНСКИЙ
Транс Шеф
ИСПАНСКАЯ
сырокопченая полукопченая колбаса
29

КЛИНСКИЙ
ЯЗЫКОВАЯ
КОЛБАСА ВАРЕНАЯ

1499⁰⁰
-26%
1099⁹⁹ Сыр МонБлан Старый утес, 50%, кг

1349⁰⁰
-11%
1199⁹⁹ Сыр Маасдам Кобрин, 45%, кг

1399⁰⁰
-28%
999⁹⁹ Сыр Черный принц Кобрин, 50%, кг

СЫРНАЯ ДИНАСТИЯ ЧЕРНЫЙ ПРИНЦ

НОВАЯ
О'КАРТА
НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

10% 15% 20%

О'КЕЙ
24 60 123456789

QR code

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ

Подробности на странице www.okmarket.ru/customers/loyalty-card/
Участие в программе лояльности только при предъявлении О'КАРТЫ. Для применения скидки О'КАРТА должна быть активирована, т.е. заполнены все обязательные поля при активации О'КАРТЫ: фамилия, имя, дата рождения, номер мобильного телефона и согласие на обработку персональных данных. При расчете 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.

Laime

459⁰⁰
-25%
339⁹⁹ Сыр Пармезан, 40%, 185 г

569⁰⁰
-31%
389⁹⁹ Сыр Тет де Муан, розочки, 51%, 50 г

ПОДАРОК
УЗНАЙ, ЧТО ВНУТРИ
ПАРМЕЗАН
IMPORT SELECTION

309⁰⁰
-25%
229⁹⁹ Сыр Каманбер, 50%, 125 г

Laime

TETE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

Laime

Laime

Laime

ИДЕАЛЬНАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
ДЛЯ ПРАЗДНИКА!

Foodland
ЭКСПЕРТЫ СЫРНОГО ДЕЛА

Сыр VardeVaal
Классический голландский маасдам с козым молоком, где сладковатые ноты уникально сочетаются с выразительным вкусом и эластичной консистенцией, благодаря созреванию в латексе.

Сыр Львиное сердце
Уникальный сыр-шар с добавлением козьего молока, отличающийся плотной текстурой и сбалансированным пикантным вкусом.

Пусть Ваш Новый год будет таким же насыщенным, как эти сыры — тёплым, щедрым и по-настоящему вкусным!

Сыр Монтерей
Нежный и пластичный сыр с мягким молочным вкусом и универсальным характером.

Сыр Монтерей
Выдержанный сыр с плотной структурой, благородным, с ореховыми нотками, вкусом и длительной выдержки.

-21%

Сыры VardeVaal/Львиное сердце/Excelsior

Сыр Formaggio
Выдержанный сыр с козым молоком, сочетающий пикантные ноты с плотной структурой и длительным послевкусием.

Excelsior

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

перец	по вкусу
укроп	1 веточка
растительное масло	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 «Село Зелёное», добавьте яйца и замешайте тесто.
- Сформируйте из теста шар, заверните его в пищевую пленку и отправьте в холодильник минимум на 20 минут.

2

Сделайте начинку

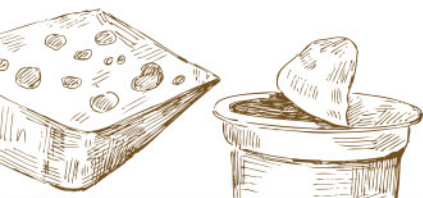
- Лук и грибы мелко нарежьте.
- Сыр Тильзитэр «Село Зелёное» натрите на средней терке, а свежий укроп мелко порубите.
- На разогретой сковороде с растительным маслом обжарьте лук до мягкости, затем добавьте грибы. Жарьте до готовности и легкой румяности. В конце посолите и поперчите по вкусу. Дайте грибной 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!



359⁰⁰

-30%

249⁹⁹

Торт-мороженое Венеция, пломбир с манго/вишней, 450 г
 Ванильный, 450 г — 329.00 / 239.99
 Шоколадный, 450 г — 299.00 / 249.99

ИЗ СВЕЖАЙШИХ КУБАНСКИХ СЛИВОК

164⁹⁹

-21%

129⁹⁹

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

ПЕЛЬМЕНИ
СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

539⁰⁰

-53%

249⁹⁹

Пельмени 4 вида мяса/С телятиной, 700 г

629⁰⁰

-47%

329⁹⁹

Классические/С мраморной говядиной, 700 г

Вязанка

254⁰⁰

-40%

149⁹⁹

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

Горячая штучка

ПРОКАЧИВАЕТ КАК НАДО!

254⁰⁰

-48%

129⁹⁹

Чебу-пицца Пепперони, 250 г
 Курочка По-Итальянски, 250 г — 239.00 / 129.99

ЛЕНИНГРАДСКОЕ

~~439⁰⁰~~
-31%
299⁹⁹

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



~~489⁰⁰~~
-38%
299⁹⁹

Мороженое Ленинградское,
сливочное, шоколадное
с вишней, 450 г



~~197²²~~
-19%
159⁹⁹

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



~~131²²~~
-24%
99⁹⁹

Печенье Bombbar,
брауни с фундуком, 50 г

БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА

Dessert
souffle

22% FIBER

27% FIBER

27% FIBER

БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА

Dessert
souffle

22% FIBER

БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА

Dessert
souffle

22% FIBER

БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА

Dessert
souffle

22% FIBER

БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА

Dessert
souffle

22% FIBER

БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА

Dessert
souffle

22% FIBER

БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА

Dessert
souffle

22% FIBER

БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА

Dessert
souffle

22% FIBER



ВАЖНО ТО, ЧТО ВНУТРИ



~~639⁰⁰~~
-42%
369⁹⁹

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



ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ
МОРОЖЕНОЕ
МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЫМ



~~689⁰⁰~~
-34%
449⁹⁹

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

**ФИРМЕННЫЙ
ПЛОМБИР**

~~329⁰⁰~~
-42%
189⁹⁹

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



BURËNKA CLUB

264⁰⁰

-20%
209⁹⁹

Сыр Твердый Пармезан
Burenka Club, 45%, 125 г
Гойя, 40%, 125 г — 279.00 / 209.99

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



BURËNKA 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

СЕЛЕНСКИЕ ПРОДУКТЫ
**Село
Зелёное**

**Молоко свежее
Сыр натуральный
Село Зелёное**

389⁰⁰

-28%
279⁹⁹

Сыр Сулугуни
Село Зелёное,
40%, 300 г



-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 Кремчиз Экстра Мягкий Bonfesto,
70%, 400 г
Сливочный классический,
70%, 400 г — 419.00 / 339.99



519⁰⁰

-13%
449⁹⁹

Цыпленок табака
Мираторг, охлажденный, кг

659⁰⁰

-21%
519⁹⁹

Свинина окорок
в маринаде Мираторг,
охлажденный, кг

1149⁰⁰

-16%
959⁹⁹

Стейк из мраморной
говядины Стриплойн Choice
Black Angus Мираторг,
охлажденный, 320 г
Рибай Choice,
охлажденный, 320 г —
1859.00 / 1549.99

509⁰⁰

-15%
429⁹⁹

Свинина рулька
в маринаде Мираторг,
охлажденная, кг

139⁰⁰

-28%
99⁹⁹

Крабовые палочки/мясо салатные
Русское море, 200 г
Королевский краб,
250 г — 259.00 / 199.99

249⁰⁰

-15%
209⁹⁹

Сельдь филе Оригинал
Санта Бремор, слабосоленое
в масле, 250 г
Сельдь филе XXL,
260 г — 324.00 / 254.99
Сельдь филе Аппетитная
Русское море,
400 г — 329.00 / 274.99

199⁰⁰

-20%
159⁹⁹

Икра деликатесная Санта Бремор,
180 г**





1499⁰⁰

-33%

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

689⁰⁰

-20%

549⁹⁹

Кофе зерновой/
молотый Poetti
Leggenda, 250 г**



**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в Магазины.

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.



1209⁰⁰

-25%
899⁹⁹

Сыр Сметанковый
Сыробогазов, 45-50%, кг
Российский молодой,
45-50%, кг — 999.00 / 899.99
Тильзитер,
45%, кг — 1229.00 / 899.99



259⁰⁰

-22%
199⁹⁹

Сыр Чеддер
Сыробогазов,
45%, 180 г

299⁰⁰

-29%
209⁹⁹

Сыр Швейцарский
Сыробогазов,
45%, 180 г

459⁰⁰

-47%
239⁹⁹

Сыр Пармезан
Сыробогазов,
40%, 180 г

289⁰⁰

-30%
199⁹⁹

Сыр Маасдам
Сыробогазов,
45%, 180 г

Бесплатная доставка*

ВАШИХ ПОКУПОК



скачать приложение



O'KEY

*При покупке от 2500 руб. Подробнее об условиях доставки интернет-магазина O'KEY см. на www.okeydostavka.ru в разделе «Доставка».

okeydostavka.ru

ВАШ НОВОГОДНИЙ БУТЕРБРОД



~~279⁰⁰~~
-21%
219⁹⁹

Сыр плавленый Карат,
сливочный/с ветчиной,
45%, 400 г
С грибами, 45%,
400 г — 274.00 / 219.99

pretto

ИТАЛЬЯНСКИЙ СЫР
ДЛЯ СЧАСТЛИВОЙ СЕМЬИ

К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ!



~~154⁹⁹~~
-29%
109⁹⁹

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

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

Брест-Литовск



ТРАДИЦИИ СКВОЗЬ ВЕКА

~~1499⁰⁰~~
-33%
999⁹⁹

Сыр Брест-Литовск
Гранд Маасдам,
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).

Вариант сервировки блюда после приготовления

699⁰⁰

-14%

599⁹⁹



Филе бедра
индейки
О'КЕЙ DAILY,
охлажденное, кг



22⁹⁹

-34%
14⁹⁹

Розмарин сушеный
О'КЕЙ, 10 г



34⁹⁹

-28%
24⁹⁹

Паприка сладкая
молотая О'КЕЙ, 25 г
Перец черный,
50 г — 54.99 / 44.99



119⁹⁹

-20%
94⁹⁹

Соевый соус
классический
О'КЕЙ, 1 л

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. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
***Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

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

Салат «Дамский каприз»



Вариант сервировки блюда 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.



~~219⁰⁰~~
-38%
134⁹⁹

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



~~449⁰⁰~~
-15%
379⁹⁹

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



~~99⁹⁹~~
-20%
79⁹⁹

Майонез Провансаль О'КЕЙ, 67%, 400 мл

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.
*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

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.

Вариант сервировки блюда после приготовления



129⁹⁹

-23%
99⁹⁹

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



69⁹⁹

-28%
49⁹⁹

Зубочистки
бамбуковые
Odont, 350 шт.



299⁹⁹

-20%
239⁹⁹

Форель
О'КЕЙ DAILY,
филе-ломтики,
слабосоленные, 100 г
Филе-кусоч,
слабосоленный,
150 г — 409.99 / 299.99



114⁹⁹

-33%
76⁹⁹

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



149⁹⁹

-20%
119⁹⁹

Каперсы
бутоны в уксусе
Los Tres Olivos, 100 г

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. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
**Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазине.

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

Жюльен в тарталетках с грибами и курицей

1. 110 г куриной грудки
2. 110 г свежих шампиньонов
3. 10 г твердого сыра
4. 1 ст. л. свежего укропа (рубленого)
5. 2 ст. л. сметаны
6. Оливковое масло Romase для жарки
7. Соль по вкусу
8. 5 тарталеток

Жюльен:

1. Разогреваем духовку до 200 °С.
2. Куриное филе нарезаем тонкими полосками (1–2 см), затем мелкими кубиками.
3. На сковороде разогреваем немного масла и обжариваем курицу на сильном огне до легкой золотистости, помешивая.
4. Шампиньоны натираем на крупной терке (или мелко рубим ножом) и добавляем к курице. Готовим еще 2–3 минуты, пока грибы не осадут.
5. Вводим рубленый укроп, сметану и соль по вкусу, перемешиваем и прогреваем 30–60 секунд.

Сборка и запекание:

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



Вариант сервировки блюда после приготовления

109⁹⁹

-20%
87⁹⁹



Тарталетки
вафельные О'КЕЙ,
35 г, 16 шт.



54⁹⁹

-18%
44⁹⁹

Соль морская
йодированная
мелкая О'КЕЙ, 150 г



319⁰⁰

-18%
259⁹⁹

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



69⁹⁹

-14%
59⁹⁹

Сметана
О'КЕЙ DAILY,
20%, 200 г



-20%

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

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.
*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

НЕСКАФЕ

Открой
праздничное
настроение



1199⁰⁰

-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!

94⁷
-15%
79⁹⁰



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



Maggi

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

8	КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ	200 г.
порц.	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 минуте 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

Год начинается с мечты

Каждый Новый год —
это возможность нажать на внутреннюю
«кнопку обновления».

Мы пишем списки целей, поднимаем бокалы
с шампанским и верим, что в полночь
открывается особое окно в будущее. Но почему
у одних желания сбываются, а у других остаются
просто словами на бумаге?

Секрет — в правильном настрое, намерении
и небольших, но сильных ритуалах.

Сформулируйте желание правильно

Желание работает, когда оно конкретное и позитивное. Вместо «Хочу, чтобы жизнь не была монотонной» — «Каждый месяц я пробую что-то впервые». Вместо «Не хочу, чтобы жизнь была скучной и предсказуемой» — «Я начинаю видеть чудеса везде и всюду».

Важно говорить не о том, **чего не желаете**, а о том, **что уже готовы впустить в жизнь**. Мозг и Вселенная плохо воспринимают частицу «не» — они слышат только суть.

Вложите эмоцию

Если просто записать сухую фразу — это план, а не волшебство. Почувствуйте, как будет, когда желание уже сбылось. **Радость, облегчение, восторг** — это «топливо», которое включает процесс. Можно даже закрыть глаза и представить себя в момент исполнения — запахи, звуки, свет, людей рядом.



Выберите ритуал по душе

- **Сжечь записку.** Напишите желание на бумаге, сложите аккуратно и под бой курантов сожгите. Пепел можно развеять на ветру или бросить в бокал шампанского — символ трансформации и движения энергии.
- **Запустить фонарик или свечу.** Фонарик, бумажный или лёгкий электрический, уносит желание в небо — туда, где, по поверьям, его «слышат». Главное — отпустить без страха и сомнений.
- **Нашептать в шампанское.** До первого глотка тихо произнесите желание в бокал, словно доверяете тайну другу. Глоток закрепит сказанное, а пузырьки понесут его вверх, в поток событий.
- **Написать на снегу.** Зимой особенно силен контакт со стихией. Напишите своё желание прямо на свежем снегу — большими буквами, с чувством. Снег растает, а энергия перейдет в мир.
- **Записать и спрятать.** Можно сделать «капсулу желаний» — конверт или баночку, куда вы положите записку. Откройте её через год и посмотрите, как многое уже сбылось.

Не держите — отпускайте

После ритуала забудьте о желании. Не цепляйтесь, не проверяйте каждый день, «работает ли». **Желание — как письмо:** его нужно отправить и довериться почтальону Вселенной. Чем меньше контроля, тем больше шансов, что сбудется легко и красиво.



И еще немного магии

Пусть рядом будут свечи, аромат мандаринов, огоньки и музыка, которая вам по душе. Это создает атмосферу, в которой чудеса чувствуют себя как дома. Главное — верить не в магию, а **в себя:** ведь никакие звезды и ритуалы не помогут тому, кто не готов принять то, о чем просит.

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.

539⁰⁰

-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 – вам!

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

199' за 1 шт.

от 2 шт. 179'

Сыр Белебеевский, 45-52%, 190 г**

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

НОВАЯ

О'КАРТА

НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ

Подробности на странице www.okmarket.ru/customers/loyalty-card/
 Участие в программе лояльности только при предъявлении О'КАРТЫ. Для применения скидок О'КАРТА должна быть активирована, т.е. заполнены все обязательные поля при активации О'КАРТЫ: фамилия, имя, дата рождения, номер мобильного телефона и согласие на обработку персональных данных. При расчете уровня в сумме покупки не учитываются: табачные изделия, аксессуары для курения, никотинсодержащая продукция, устройства для потребления никотинсодержащей продукции, подарочные карты О'КЕЙ, лотерейные билеты. В случае, если стоимость товара с учетом скидки ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством цены.