



Каталог товаров
в гипермаркетах
Екатеринбурга

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

ЧУДО как
вы
любите



Удаляет сепараторы, бледная после приготовления

**ДОМА
ВКУСНЕЕ!**

1. Утка замороженная,
кг — 359.00 / 269.99

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

www.okmarket.ru

- [illegible]

Новогодний
стол
за 5
минут

- 100

¹⁰⁰ Там же, с. 148.

www.okmarket.ru



1. Менюшница фарфоровая Menage Frenzo, 22,5 см — 969.00 / 829.99
2. Набор для сервировки Apollo Teatro, доска, 18 × 14 см + нож для сыра, 10 см — 1299.00 / 999.99
3. Сыр Страчелла 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/кофейной панировки, 150 г — 399.00 / 329.99

7. Мицдаль МААГ, обжаренный, 80 г — 249.00 / 194.99
8. Паштет Домашний О'КЕЙ, 150 г** — 129.99 / 99.99
9. Ассорти Шейка сыровяленная и Чеддер/Колбаса Бургундская и Моцарелла котичная Ренит, нарезка, 100 г — 359.00 / 279.99
10. Колбаса сырокопченая Салини/Новогодняя фантазия Ренит, в сыре, нарезка, 70 г — 259.00 / 189.99

11. Колбаса Фуэт Соленички, 110 г — 399.00 / 249.99
Колбаса сыровяленная Нострано, с кампотином пармезан/вялеными томатами/с моцареллой и итальянскими травами, 110 г — 429.00 / 269.99
Набор колбас Спрингфилд Ки Купателло + Сороком + Черный принц с триофелом, 330 г — 1099.00 / 799.99
Набор колбас Салини с сыром Пармезан + Салини с триофелом, нарезка, 70 г — 359.00 / 199.99
Прочуцто Крудо Пармезан, 100 г — 599.00 / 419.99
Хансон Серрано Голд, 100 г — 599.00 / 449.99

Сервисы, указанные в каталоге, являются услугами «ОК!М» и предоставляются только в рамках. Фирменные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОК!М». Описание товаров размещено в каталоге.
**Закрытая упаковка, пригодная для хранения.

~~379⁹⁹~~
-23%
289⁹⁹

Свинина рулька СИБАГРО, в маринаде, в пакете для запекания, охлажденная, кг
 Свинина окороч СИБАГРО, в цитрусовом маринаде, охлажденная, кг — 549.00 / 419.99

~~124.41~~
-20%
99⁹⁹

Свинина с кургаой и черносливом, полуфабрикат, 100 г

~~119⁹⁹~~
-20%
94⁹⁹

Язык говяжий из замороженного сырья СР, охлажденный, кг

~~814.99~~
-17%
699⁹⁹

Кролик тушка, замороженный, кг

Свинина, указанная в описании, является мясом свиной «ПЕРВОЙ» категории. В описании товара могут быть указаны дополнительные характеристики (ПДБ). Описание товара является ознакомительным. Фото, расположенные в описании, являются иллюстрацией.

~~474⁹⁹~~
-27%
345⁹⁹

Стейк из говядины Филе O'KEY SELECTION, охлажденный, 200 г
 Мачете, охлажденный, 200 г — 499.99 / 359.99

~~899⁹⁹~~
-27%
649⁹⁹

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

~~599⁹⁹~~
-28%
449⁹⁹

Свинина шея для запекания из замороженного сырья, охлажденная, кг

~~879⁹⁹~~
-26%
649⁹⁹

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

~~4999⁰⁰~~
-22%
3899⁰⁰

Скороварка-гриль Ферри Индукция НМП, квадратная, 28 см



Сроки акции указаны в календаре акции на сайте okmarket.ru с 4 декабря 2023 года по 7 января 2024 года. Действуют только в магазинах, участвующих в акции. Количество товара ограничено. Товары, участвующие в акции, размещены на выделенных местах.

1249⁼⁼
-35%
799⁹⁹

Краб опилко Новая Алеска, варено-мороженный, неочищенный, 400 г
 Канчатский, варено-мороженный, мясо розочки и колбаса, 200 г — 1929.00 / 1499.99

319⁼⁼
-20%
254⁹⁹

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

919⁼⁼
-20%
729⁹⁹

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

399⁼⁼
-24%
299⁹⁹

Мидии в расушках Vici Prioritati, варено-мороженые, в соусе, 500 г

539⁼⁼
-25%
399⁹⁹

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

2199⁼⁼
-31%
1499⁹⁹

Кижик, стейк, свежемороженный, кг

1999⁼⁼
-39%
1199⁹⁹

Креветки Королевские с хвостом, очищенные, свежемороженые, 1000 г

659⁼⁼
-39%
399⁹⁹

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

1549⁼⁼
-35%
999⁹⁹

Гребешок золотой из половин раковины, свежемороженный, 1000 г

449⁼⁼
-25%
335⁹⁹

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

929⁼⁼
-35%
599⁹⁹

Гребешок мидальони Шифудо, свежемороженный, 500 г

86⁼⁼
-19%
69⁹⁹

Соус соевый Классический San Soy, 250 мл

Скины цены указаны в категории «Продукты питания» с 01.10.2023 по 01.11.2023 включительно. Скидки на товары могут быть предоставлены не во всех магазинах сети «О'КЕЙ». Скидки действуют в рамках акции «Скидки».

Цены, указанные в акции, действуют 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 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 выпекаем 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.



74⁹⁹

-26%

54⁹⁹

Горчица Зернистая
Масло, 140 г
190 г — 96,99 / 64,99



449⁹⁹

-19%

359⁹⁹

Сливки ультрапастеризованные
Parmalat, 35%, 500 г
Безлактозные
Comfort, 11%, 500 г —
249,00 / 199,99



399⁹⁹

-24%

299⁹⁹

Соус Песто Barilla,
190/195 г



399⁹⁹

-17%

329⁹⁹

Сыр творожный
для кулинарии
Hochland, 65%, 400 г



719⁹⁹

-30%

499⁹⁹

Форель слабо-
соленая
Pula-Pula,
филе-кусоч, 200 г



229⁹⁹

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 рубль. Если артикул при условии наличия товара. Внесенный товар может отличаться от представленного. Оплата за доставку именуется «цена в рубль» и является примерной, фактически может отличаться. Для получения информации о наличии товара свяжитесь с менеджером. Представленные фотографии являются иллюстрацией, фактически вид товара может отличаться. Товары, указанные в акции, могут отличаться по цене.

Цены действительны с 4 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. Всыпаем соль, перец и прованские травы (можно добавить любимые специи для мяса).
2. Вяленые томаты мелко рубим и вводим 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 жиждость. 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.



Варенье сервировки блюда после приготовления



274⁹⁹

-30%

189⁹⁹

Фарш Домашний
Мираторг,
охлажденный, 400 г



299⁹⁹

-26%

219⁹⁹

Бекон сыро-
копченый Домик,
нарезка, 200 г



254⁹⁹

-40%

149⁹⁹

Сливки стерили-
зованные
Домик в деревне,
10%, 480 г —
30%, 480 г —
364,66 / 224,99



249⁹⁹

-19%

199⁹⁹

Шампиньоны
ОК!,
маринованные
по-доминикански,
580 мл



91⁹⁹

-30%

63⁹⁹

Прованские травы
Kotanyi, 10 г

Скидки указаны в зависимости от наличия товара. Скидка 30% действует на товар, который находится в наличии на момент публикации. Скидка 40% действует на товар, который находится в наличии на момент публикации. Скидка 19% действует на товар, который находится в наличии на момент публикации. Скидка 30% действует на товар, который находится в наличии на момент публикации.

Салат

из морепродуктов с фарфалле

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:
10 мини-шариков моцареллы,
соус бальзамический

САЛАТ:

- 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.
- Фарфалле отвариваем в подсоленной воде до состояния аль денте (7–8 минут), затем промываем холодной питьевой водой и даем стечь.
- Помидоры черри разрезаем пополам, салатные листья при необходимости рвем руками.

ЗАПРАВКА И СБОРКА:

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

599[₽]

-33%

399⁹⁹

Морской коктейль, замороженный, кг

499[₽]

-19%

399⁹⁹

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

114[₽]

-19%

92⁹⁹

Макаронные изделия Pasteroni Babboni №170, 400 г

89[₽]

-27%

64⁹⁹

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

179[₽]

-16%

149⁹⁹

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

999[₽]

-44%

549⁹⁹

Масло оливковое Filippo Berio Extra Virgin Pure, 500 мл

©ООО «ЮНИ» не несет ответственности за ошибки, связанные с тем, что любые фото представленных товаров имеют необходимый технический и артикульный. Включая товары ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Выходит ваш товар может отличаться от представленного. Пожалуйста, уточняйте наличие, цены и условия приобретения у наших партнеров-поставщиков. Без предоставления информации о товаре невозможно предоставить информацию о товаре. Представленные фотографии являются иллюстрацией и не являются объектом интеллектуальной собственности. Любые ссылки на сайты, содержащие информацию о товаре, являются объектом интеллектуальной собственности. Любые ссылки на сайты, содержащие информацию о товаре, являются объектом интеллектуальной собственности.

ЦЕНА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: С 4 ДЕКАБРЯ 2025 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2026 ГОДА

www.okmarket.ru

- www.okmarket.ru

с курицей, грецкими орехами и сыром

1. Куриное филе отбиваем в подсоленной воде до готовности, остужаем и нарезаем мелкими кубиками. 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 сердцевины, быстро трем на крупной терке; чтобы не потемнело, сбрызгиваем лимонным соком. Подойдут Гренни Смит или Симиренко.
5. Сборка слоеной в салатнике или в кулинарном кольце: половина курицы → майонез → тертое яблоко → майонез → оставшаяся курица → майонез → третий слой сыр → майонез → измельченные орехи. Слои разравниваем.
6. Легко прижимаем верх, укладываем в холодильник на 1–2 часа для пропитки (при долгом охлаждении затвердевает пленкой).
7. Снимаем кольцо, украшаем. Подаем холодным.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 4 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

СОСТАВ:

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

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

Салат Оливье, с морепродуктами, 100 г

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

Салат Оливье Прениум, с говяжьим языком, 100 р.

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

Салат Гранатовый браслет, 100

- свежая отварная
- кальмары отварные
- майонез провансаль
- яйцо вареное
- сыр твердый
- икра красная
- икра черная
- чернослив
- петрушка

Салат Кальмар под шубой, 100 г

- горбуша филе пренизум
- икра красная имитированная
- соус сладкий чили
- лайм
- кун-са
- масло растительное
- лук репчатый красный
- соль

Scale, 100 g

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

Салат Минноза, с копченой семгой. 100 :

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 4 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2024 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 шнуровка охлажденное
 - бекон
 - сыр рассольный
 - маслины без косточки
 - перец болгарский
 - смесь специй
 - соус



187²²
-20%
149⁹⁹

Рулетки из куриного филе в беконе, жареные, 100 г

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



187²²
-20%
149⁹⁹

Куриный карпаччо, 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
 - курата
 - чернослив
 - маринад Алабана
 - соус сладкий чили



249²²
-20%
199⁹⁹

Свиноше, ферментированная курагой и черносливом, запеченная, 100 г

- СОСТАВ:**
- свиная шея охлажденная
 - маринад Алабана
 - 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

Составы указаны в килограмме, указанная стоимость - за 100 грамм. При заказе от 1 кг стоимость будет рассчитываться пропорционально. Цены действительны с 4 декабря 2025 года по 7 января 2026 года.

*Цены, указанные в картах, являются ориентировочными.

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. Расплавляем шоколад с маслом до однородности и слегка остужаем.
2. Взбиваем яйца с сахаром до бела.
3. Соединяем яично-сахарную смесь с расплавленным шоколадом и маслом, перенешиваем миксером.
4. Всыпаем просеянную муку с разрыхлителем и соль, перенешиваем 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. Украсим «ёлочки» кремом, посыпая кондитерской посыпкой.

Вариант сервировки блюда после приготовления

-15%

Посыпка
Dr. Bakers, 10 г**



169**

-23%

129⁹⁹

Шоколад темный
Особый (Фабрика
ин. Крупской, 85 г



139**

-16%

116⁹⁹

Мука пшеничная
высший сорт, 2 кг



249**

-31%

169⁹⁹



Масло сливочное
Традиционное
ОУКЕ, 82,5%, 180 г



349**

-36%

219⁹⁹

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

ООО «ОК» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Включены товары ограничены. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Вышеизложенные товары имеют статус «акция». При покупке товаров, участвующих в акции, необходимо ознакомиться с условиями акции. При покупке товаров, участвующих в акции, необходимо ознакомиться с условиями акции. При покупке товаров, участвующих в акции, необходимо ознакомиться с условиями акции.

ЦЕНА ДЕЙСТВУЕТ ЛЮБЫМ С 6 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА



259⁰⁰

-23%

199⁹⁹

Десерт Павлова, 100 г



299⁰⁰

-18%

244⁰⁰

Профитролы,
с масляным кремом, 240 г



199⁰⁰

-20%

159⁹⁹

Тарт Крем-Чиз,
с ягодами, 100 г



74⁰⁰

-20%

59⁹⁹

Кекс творожный
Праздничный, 100 г



509⁰⁰

-15%

429⁹⁹

Торт Клубничный ПВХ, 600 г



89⁰⁰

-22%

69⁹⁹

Торт Творожно-Минеральный,
с ягодной черникой, 100 г



159⁰⁰

-23%

122⁹⁹

Пряник Подарочный
Delavant, 50 г
Владимирский ХХ,
75 г — 209,00 / 159,99



279⁰⁰

-21%

219⁹⁹

Пирожные Эксперты
с заварным кремом Mirel, 250 г
Торт Черничный милое,
750 г — 649,00 / 499,99

Скидки действуют в магазинах и на сайте с 4 декабря 2025 года по 7 января 2026 года. Скидки не суммируются. Товары могут отсутствовать в наличии. Условия акции уточняйте у менеджера. Скидки не действуют на товары, помеченные значком «Скидка не действует».



279⁹⁹
-28%
199⁹⁹



Шоколад молочный/горький
Merci, 100 г**



444⁹⁹
-20%
354⁹⁹



Драже M&M's,
для кондитеров, 360 г**



119⁹⁹
-33%
79⁹⁹

Пачки осеннее
Классическое Поседелкино,
320 г
С добавлением шоколадных
кусочков, 310 г – 105.99 / 79.99



879⁹⁹
-31%
599⁹⁹

Сироп Лесной орех Monin, 1 л
Селевая карамель,
1 л – 949.00 / 649.99



199⁹⁹
-40%
119⁹⁹

Соус десертный Тoffи Карамель/
Шоколадный Heinz, 200 г



599⁹⁹
-33%
399⁹⁹

Мороженое пломбир Чизкейк
Bakoma, гранат-малина, гинга, 320 г
Фисташка с миндалем, ваниль,
450 г – 699.00 / 499.99



699⁹⁹
-42%
399⁹⁹

Мороженое пломбир Село Зеленое, 450 г**



584⁹⁹
-36%
369⁹⁹

Мороженое пломбир Монакс, 460 г**



929⁹⁹
-40%
549⁹⁹

Мороженое BrandICE, 1000 мл**



684⁹⁹
-30%
474⁹⁹

Мороженое Magnet Double, 310 г**



000 *ЮТБ не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана за рубль. Акция действует при условии полного товара. Внешний вид товара может отличаться от изображения. Препараты имеют запах, запах и привкус, характерные для соответствующего продукта. Без предоставления документов, подтверждающих наличие товара, информация на сайте и в магазине является ориентировочной. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в названии специальными символами. **Товары, указанные в маркировке, имеют соответствующий статус.

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



499⁼⁼

-30%

348⁹⁹

Кружка высокая
Снежинки, 480 мл



419⁼⁼

-28%

299⁹⁹

Набор кружек
Время Дегустаций,
сплиттейн, 2 шт.,
200 мл



649⁼⁼

-12%

569⁹⁹



Шоколад горечий
Елка, 325 г
Сюсю Band, 250 г –
539.00 / 499.99



179⁼⁼

-22%

139⁹⁹

Какао-напиток
быстрораствори-
мый Хрутка, 135 г
499.00 / 339.99



104⁼⁼

-38%

64⁹⁹

Чай черный Akbar, 25 пак.
Gold, кульмолистовой,
100 г – 239.00 / 149.99



554⁼⁼

-18%

449⁹⁹

Чай черный/зеленый Ahmad,
100 пак.™



104⁼⁼

-38%

64⁹⁹

Чай черный Azerchai, 25 пак.™
Ленкорань, листовый,
200 г – 384.00 / 224.99



499⁼⁼

-19%

399⁹⁹

Вино Nochnoy
Резерв Сиперави
Фанагория, красное
сухое, 0,75 л



499⁼⁼

-19%

399⁹⁹

Сладк. фрук-
товый сладкий
Фортитенхаус,
5,5%, 1 л



499⁼⁼

-33%

329⁹⁹

Вино Makistra
Кубань. Таманский
полуостров,
красное сухое, 0,75 л



41⁼⁼

-28%

29⁹⁹

Приправа
Аджико-булет
для глинтвейна, 7 г

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Советы, указанные в каталоге, являются рекомендациями. Вредные привычки могут быть вредными во всех ситуациях. © 2023. Оцените старое поведение и измените его.

© 2023. Все права защищены. Оцените старое поведение и измените его.

УСПЕЙ КУПИТЬ
350⁰⁰

Водка Финский лед,
40%, 0,5 л*

499⁰⁰
-15%
419⁹⁹

Водка Айсберг,
40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

3299⁰⁰
-21%
2599⁹⁹

Напиток спирт,
Сакура Кирамира,
17%, 100, 0,5 л

5399⁰⁰
-22%
4199⁹⁹

Виски солод,
Фуудзигана,
43%, 100, 0,7 л

3999⁰⁰
-29%
2799⁹⁹

Джин Импат,
47%, 0,7 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**для чистоты
и сияния**

2749⁰⁰
-52%
1299⁹⁹

Капсулы для посудомоечных машин Comet Excellence, 60 шт.

3449⁰⁰
-57%
1449⁹⁹

Таблетки для посудомоечных машин Comet Классик, 140 шт.

2749⁰⁰
-52%
1299⁹⁹

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

649⁰⁰
-46%
349⁹⁹

Ополаскиватель для посудомоечных машин Comet, 750 мл

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

599⁰⁰
-21%
469⁹⁹

Виски купажи,
Натки Томпсон,
3 года, 40%, 0,25 л
0,7 л -
1299,00 / 1099,99

NUCKY THOMPSON

КАЧЕСТВЕННЫЙ
ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ
В НОВОМ ДИЗАЙНЕ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
18+ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

899⁹⁹

-33%
599⁹⁹

Вино игристое
Иммерман Канкур
Белый, Белое
экстра Брют, 0,75 л
Пино Нуар
Вайнхаймерс
селешан, розовое
Брют, 0,75 л —
799.00 / 619.99

749⁹⁹

-27%
539⁹⁹

Вино лирическое 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

899⁹⁹

-22%
699⁹⁹

Вино Портвейн Белый Крымский,
Белое, 0,75 л — 1099.00 / 889.99
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





▲ 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



Буженина из индейки, охлажденная, 800 г
 Стой из филе грудки индейки По-Мексикански,
 охлажденный, 600 г — 579.00 / 519.99
 Запекание в противне с овощами, охлажденный,
 350 г — 349.00 / 289.99

ДЕЛАЙ, ЧТО ЛЮБИШЬ

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ



349⁼⁼
-36%
219⁹⁹
Колбаса вареная
Докторская, ГОСТ,
500 г



699⁼⁼
-39%
419⁹⁹
Колбаса вареная
Докторская, ГОСТ,
кг



299⁼⁼
-33%
199⁹⁹
Сосиски Венские,
470 г



329⁼⁼
-39%
199⁹⁹
Колбаса варено-
копченая Сервелат
Зернистый, 400 г



364⁼⁼
-34%
239⁹⁹
Ветчина Селезюшка с индейкой
Вязанка, 400 г
Филейская, кг — 669.00 / 499.99
Колбаса вареная Молокуша,
кг — 599.00 / 429.99



734⁼⁼
-35%
469⁹⁹
Колбаса варено-копченая Сервелат Кременлевский
Стародубовские колбасы, кг

329⁼⁼
-24%
249⁹⁹
Колбаса сырокопченая
Салони Тоскана
Веллит, 200 г

1649⁼⁼
-22%
1279⁹⁹
Колбаса сырокопченая
Салони Пармиджано
Веллит, кг

209⁼⁼
-26%
219⁹⁹
Колбаса сырокопченая
Сервелат Престиги
Веллит, 200 г

209⁼⁼
-25%
214⁹⁹
Колбаса сырокопченая
Салони нежная
Веллит, 200 г

**ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ НАЧИНАЕТСЯ
С АРОМАТНОЙ КОЛБАСЫ!**

РЕМИТ
ГОТОВЫ КТО КАКАТО

299⁼⁼
-19%
239⁹⁹
Бекон сырокопченый,
нарезка,
200 г

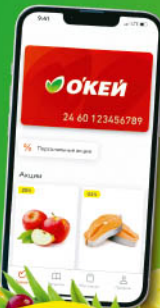
299⁼⁼
-23%
229⁹⁹
Холодец из свиной
и говядины,
400 г

399⁼⁼
-24%
299⁹⁹
Колбаса
Докторская,
ГОСТ-2013/2015,
500 г

209⁼⁼
-28%
149⁹⁹
Колбаса сырокопченая
Sala, нарезка,
80 г

О'КЕЙ

ВСЕГДА С ТОБОЙ!



КАРТА О'КЕЙ
ВСЕГДА
ПОД РУКОЙ



ЛЮБИМЫЕ
ПРОДУКТЫ
С ДОСТАВКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ
СКИДКИ
И АКЦИИ

**СКАЧАЙТЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ**



**ЕГОРЬЕВСКАЯ
ФАБРИКА**
КОМБИНАТ ПРОДУКТОВ «ЕГОРЬЕВСКАЯ»

*Все у Вас
Вкусно!*



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

329⁹⁹

-30%
229⁹⁹

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



**Добавьте ягодных
ЭМОЦИЙ**



-27%
179⁹⁹

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

скидка **20%**
в День рождения

[illegible]

1499⁹⁹
-26%
1099⁹⁹
Сыр Монблан
Старый урец, 50%, кг

1349⁹⁹
-11%
1199⁹⁹
Сыр Маскарпоне
Кобрын, 45%, кг

1399⁹⁹
-28%
999⁹⁹
Сыр Черный принц
Кобрын, 50%, кг

O'KEY

ПЕРЕХОДИТЕ НА ЭЛЕКТРОННЫЙ ЧЕК

КАК БУМАЖНЫЙ,
ТОЛЬКО УДОБНЕЕ

НЕ ПОТЕРЯЕТЕСЬ
И НЕ ВЫЦЕТЕТ

НЕ ВРЕДИТ
ЭКОЛОГИИ

ВСЕ ГАРАНТИИ
СОХРАНЯЮТСЯ

ЭКОНОМИТ
БУМАГУ
ДЛЯ ЧЕКОВ

Дайте согласие на получение электронного чека
в личном кабинете на сайте okey.kz или
в мобильном приложении O'KEY

Получать электронные чеки

ЭТО ПРОСТО

QR code

Сканируйте QR код
для скачивания приложения

Laima

459⁹⁹
-25%
339⁹⁹
Сыр Пармезан,
40%, 183 г

569⁹⁹
-31%
389⁹⁹
Сыр Тег да Муан,
розочный, 81%, 50 г

ПОДАРОК
Сыр Пармезан

309⁹⁹
-25%
229⁹⁹
Сыр Канамбер,
50%, 125 г

**ИДЕАЛЬНАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
ДЛЯ ПРАЗДНИКА!**

Foodland
ВКУСНЫЙ МИРОВОЙ АСОРТ

Сыр VardeVaal
Классический голландский навадин с козьим молоком, где сладковатые ноты утилитарно сочетаются с выразительным вкусом и эластичной консистенцией, благодаря чему идеально подходит для ланчестера.

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

ПЬШУНОЕ СЕРДЦЕ

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

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

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

-21%

Сыры VardeVaal/Львиное сердце/Excelsior

Сыр Formaggio
Выдержанный сыр с козьим молоком, сочетающий лиричные 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 Тильзитер «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 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 °С. Выпекайте перепечи на противне около 20-25 минут, пока края теста и сырная начинка не подрумянятся.

Подавайте перепечи горячими. Приятного аппетита!

ФЕРМЕРСКИЕ ПРОДУКТЫ
**Село
Зелёное**

229⁰⁰

-21%
179⁹⁹

Сыр Тильзитер Село Зелёное,
50%, 130 г

**Село
Зелёное**
СЫР
ТИЛЬЗИТЕР

50%, 130 г

359⁹⁹

-30%

249⁹⁹

Торт-мороженое
Венеция, глазированный
с начинкой из вишни, 450 г
Ванильный,
450 г — 329.00 / 239.99
Шоколадный,
450 г — 299.00 / 249.99

КОРОВКА ИЗ КОРОНОВКИ

ИЗ СВЕЖАЙШИХ КУБАНСКИХ СЛИВОК

164⁹⁹

-21%

129⁹⁹

Маршмелло Коровка из Коронки, 120 г**
Кубанская Лакомка малиновая, 90 г — 129.99 / 99.99

ПЕЛЬМЕНИ
СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

539⁹⁹

-53%

249⁹⁹

Пельмени
4 вида мяса/
С телатиной, 700 г

539⁹⁹

-47%

329⁹⁹

Классические/
С мраморной говядиной, 700 г

Вязанка

394⁹⁹

-40%

149⁹⁹

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

Горячая штучка

ПРОКАЧИВАЕТ КАК НАДО!

394⁹⁹

-48%

129⁹⁹

Чизбургер Пеперони, 250 г
Курица Пе-Итальянском,
250 г — 239.00 / 129.99

ЛЕНИГРАДСКОЕ

439⁹⁹

-31%
299⁹⁹

Мороженое Ленинградское,
сливочное, с ароматом карачели
с кедром, 450 г



489⁹⁹

-38%
299⁹⁹

Мороженое Ленинградское,
сливочное, шоколадное
с вишней, 450 г

Q SNAQ FABRIQ

BOMBABAR

CHIKALAB

197⁹⁹

-19%
159⁹⁹

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

НОВОГОДНЕЕ
НАСТРОЕНИЕ
С ПРАВИЛЬНЫМ
ВКУСОМ!

131⁹⁹

-24%
99⁹⁹

Печенье Bombbar,
Бразилия с фундуком, 50 г

0%
калорий

Dessert
suffle

0%
калорий

0%
калорий

0%
калорий

0%
калорий

0%
калорий

0%
калорий

48
КОПЕЕК

ВАЖНО ТО,
ЧТО ВНУТРИ

329⁹⁹

-42%
189⁹⁹

Мороженое Чистая линия,
клубнично-банановое, Бразилия, 200 г
Ванильный, 200 г — 279.00 / 189.99
Шоколадный, 200 г — 329.00 / 259.99

ПРОДУКТ
Чистая
Линия
trade mark

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ
МОРОЖЕНОЕ
МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЫМ



689⁹⁹

-34%
449⁹⁹

Мороженое пламбир
Сливочное, 450 г
Шоколадный, 450 г — 789.00 / 549.99

ФИРМЕННЫЙ
ПЛОМБИР



639⁹⁹

-42%
369⁹⁹

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



BURËNKA CLUB



2647

-20%

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

ТВЕРДЫЕ СЫРЫ
BURËNKA CLUB
для идеальной
сырной тарелки



BURÉNKA CLUB

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



159

-18%

129⁹⁹

Сыр Фета Легкий Burenka Club
35%, стик, 125 г
Классический,
50%, 125 г — ~~179.99~~ / 139.99



Молоко свежее
Сыр натуральный
Село Зелёное

382^{MS}

-28%

279⁹⁹

Сыр Сулугунам,
Село Зеленое,
40%, 300 г

Село Зелёное
СЫР
СУЛУГУНИ

**Село
Зеленое**
**ФЕРМЕРСКИЙ
ЗАВТРАК**
СЫР МАТКАЯ КОТЛЕ

~~279.00~~

-28%

199⁹⁹

Сыр мягкий Фермерский
завтрак Сало Зеленое,
450г 250 руб.

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

Bonfesto



352

-19%

289⁹⁹

Сливочный классический,
70%, 400 г — ~~419.00~~ / 339.99



519⁹⁹

-13%
449⁹⁹

Цыпленок табака
Мираторг, охлажденный, кг

659⁹⁹

-21%
519⁹⁹

Свинина окорок
в маринаде Мираторг,
охлажденный, кг

1149⁹⁹

-16%
959⁹⁹

Стейк из ирландской
говядины Sirloin Choice
Black Angus Мираторг,
охлажденный, 320 г
Рыбий Choice,
охлажденный, 320 г
1899.00 / 1549.99

509⁹⁹

-15%
429⁹⁹

Свинина рулька
в маринаде Мираторг,
охлажденная, кг

139⁹⁹

-28%
99⁹⁹

Крабовые палочки/мисо салатные
Русское море, 200 г
Коралловый краб,
250 г — 299.00 / 199.99

249⁹⁹

-15%
209⁹⁹

Сельдь филе Оригинальная
Санта Брендор, слабосоленая
в масле, 250 г
Сельдь филе XXL,
200 г — 324.00 / 254.99
Сельдь филе Аллегиттия
Русское море,
400 г — 329.00 / 274.99

199⁹⁹

-20%
159⁹⁹

Икра деликатесная Санта Брендор,
180 г





15.000
19.999

-33%
999⁹⁹

Сыр Ламбер,
шар, 500 г, 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

до 20%

-20%

549⁹⁹

Кофе зерновой
молотая Poetti
Leggenda, 250г



**Покупка, осуществляемая в интернет-магазине и на сайте.

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 молока, 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
 Сырбогатов, 45-50%, кг
 Российский молодой,
 45-50%, кг — 999.00 / 899.99
 Тельятер,
 45%, кг — 1229.00 / 899.99

259⁰⁰
-22%
199⁹⁹

Сыр Чеддер
 Сырбогатов,
 45%, 180 г

299⁰⁰
-29%
209⁹⁹

Сыр Швейцарский
 Сырбогатов,
 45%, 180 г

459⁰⁰
-47%
239⁹⁹

Сыр Пармезан
 Сырбогатов,
 40%, 180 г

289⁰⁰
-30%
199⁹⁹

Сыр Масдаим
 Сырбогатов,
 45%, 180 г

НОВАЯ

O'КАРТА

НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ

Подробности на странице www.okeymarket.ru/customers/loyalty-card/
 Участие в программе лояльности только при предъявлении O'КАРТЫ. Для применения скидки O'КАРТА должно быть активировано, т.е. заполнено все обязательные поля при активации O'КАРТЫ: фамилия, имя, дата рождения, номер мобильного телефона и согласие на обработку персональных данных. При расчете суммы в сумме покупки не учитываются табачные изделия, аксессуары для курения, неалкоголизированная продукция, устройства для потребления неалкоголизированной продукции, подарочные карты O'KEY, потерянные билеты. В случае, если стоимость товара с учетом скидки ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством цены.

ВАШ НОВОГОДНИЙ БУТЕРБРОД



~~279~~
-21%
219⁹⁹

Сыр плавленый Карат:
сливочный с ветчиной,
45%, 400 г
С грибами, 45%,
400 г — 274,99 / 219,99

pretto

ИТАЛЬЯНСКИЙ СЫР
ДЛЯ СЧАСТЛИВОЙ СЕМЬИ

К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ!



~~154~~
-29%
109⁹⁹

Сыр Творожный
Pretto, 65%, 140 г
Классический, 65%,
250 г — 264,99 / 199,99

*** Цены указаны за упаковку, указанные в магазине



ТРАДИЦИИ СКВОЗЬ ВЕКА

~~1499~~
-33%
999⁹⁹

Сыр Брест-Литовск
Гранд Маасдам,
45%, кг



из филе бедра индейки
в духовке

- 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. Натирем солью и специями.
5. Плотно заворачиваем мясо в фольгу, герметично запечатывая края.
6. Запекаем при 180°C около 1,5 часов, готовность проверяем шпажкой.

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



-34%
14⁹⁹



~~34~~

-28%
24⁹⁹



1195

-20%
94⁹⁹

Соевый соус классический
О'КЕЙ 1,0

[illegible]

ЦЕНА: ДЕЙСТВИТЕЛЬНА ДО 31-03-2025 ГОДА ИЛИ ДО 31-03-2026 ГОДА

Салат «Дамский каприз»



Варенная куриная грудка 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. Соединим курицу, сыр и ананасы. Солим, при желании перчим иправляем майонезом.
5. Аккуратно перемешиваем и подаем охлажденным.

209⁰⁰

-13%

179⁹⁹

Ананасы O'KEY,
котлета, 580 мл



349⁰⁰

-14%

299⁹⁹

Грудка запеченная
O'KEY DAILY,
охлажденная, кг



219⁰⁰

-38%

134⁹⁹

Черный перец
O'KEY SELECTION,
порошок, молотый,
50 г



449⁰⁰

-15%

379⁹⁹

Сыр Пармезан
O'KEY SELECTION,
12 мес., 48%, 230 г



99⁰⁰

-20%

79⁹⁹

Майонез
Провансаль O'KEY,
67%, 400 мл



Цены актуальны на момент публикации и могут измениться. Цены указаны за единицу измерения. В наличии товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах O'KEY. Описание товаров размещено на упаковке.

www.okmarket.ru

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 оснут.
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 посыпаем мелко натертым твердым сыром.
2. Запекаем на средней полке 10–12 минут (или дольше — для более румяной корочки). Подаем горячими.



109⁹⁹

-20%
87⁹⁹

Тарталетки
вафельные О'КЕЙ,
35 г, 16 шт



54⁹⁹

-18%
44⁹⁹

Соль морская
йодированная
мелкая О'КЕЙ, 150 г



319⁹⁹

-18%
259⁹⁹

Сыр Пармезан
О'КЕЙ, 5 нес.,
40%, 180 г



69⁹⁹

-14%
59⁹⁹

Сметана
О'КЕЙ DAILY,
20%, 200 г



-20%

Сафлорин О'КЕЙ,
булгуровый,
33 × 33 см, 25 шт.

Скидки актуальны в магазинах формата «О'КЕЙ» и «О'КЕЙ ДЭЙЛИ» по всей территории России. Скидки не суммируются. Скидки действуют на все товары марки «О'КЕЙ». Скидки товаров российских производителей. Скидки не распространяются на товары, маркированные как «О'КЕЙ».

Открой
праздничное
настроение

1100⁰⁰

-33%

799⁹⁹

Кофе растворимый Nescafe Gold, 190 г



НЕСКАФЕ

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"

-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 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

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 новое». Вместо «Не хочу, чтобы жизнь была скучной и предсказуемой» — «Я начинаю видеть чудеса везде и всюду».

Важно говорить не о том, **чего не жалеете**, 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 плач, 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.



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. Выбранный вид товара может отличаться от представленного. Фотографии являются лишь примером, представленный вид и количество товаров. Все представленные товары реализуются только при наличии информации о наличии товара. Предметы распространяются только на товары, отмеченные в названии специальными символами.

*Товары, участвующие в акции, размещены на сайте.

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

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 поверью, его «слышат». Главное — отпустить без страха и сомнений.
- **Нашептывать в шампанское.** До первого глотка тихо произнесите желание в бокал, словно доверяете тайну другу. Плоток 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 случится 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.

539⁹⁹

-25%

399⁹⁹

Салфетки Kleenex Viva,
универсальные, 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



НОВАЯ

О'КАРТА

НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ

Подробности на странице www.okmarket.ru/okcustomers/loyalty-card/.
Участие в программе является 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 суммы в сумме покупки не учитываются: табачные изделия, аксессуары для курения, неалкогологическая продукция, устройства для потребления неалкогологической продукции, подарочные карты О'KEY, лотерейные билеты. В случае, если стоимость товара с учетом скидки ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством цены.

