О'КЕЙ

Каталог товаров в гипермаркетах Астрахани

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

ЧУДО как вы Любите

ДОМА ВКУСНЕЕ!

1. Утка замороженная, кг — 529.00 / **299.99**

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

www.okmarket.ru

Новогодний стол за 5 минут

1. **Краб Оплило 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 Моремания,** филе-лоптики, 150 г — ~~829.00~~ / **599.99**
   Кусок, 200 г — ~~1069.00~~ / **779.99**
5. **Масляная рыба холодного копчения Экстра Фиш,** филе-лоптики, 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-лоптики, 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. Цены указаны в рублях. Акции действуют при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции вправе изменить сроки и правила проведения акции в зависимости от города. Без предварительного уведомления новые правила акции размещаются на стойке информации магазина и на сайте продавца соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазинах открытыми ценниками.
***Товары, участвующие в акции, отмечены наклейками.

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-кусок, 300 г — ~~1249.00~~ / **809.99**
   Холодного копчения, 200 г — ~~879.00~~ / **569.99**
8. **Форель слабосоленая Своя Рыбка,** филе-кусок, 180 г — ~~559.00~~ / **399.99**
9. **Форель слабосоленая Меридиан,** филе-кусок, базилик/апельсин/Том ям, 200 г — ~~879.00~~ / **679.99**
10. **Икра лососевая O'KEЙ DAILY,** 95 г — ~~749.99~~ / **559.99**
    Икра лососевая зернистая O'KEЙ, 100 г — ~~1199.99~~ / **889.99**
    Икра лососевая кеты O'KEY SELECTION, 200 г — ~~2699.99~~ / **1999.99**
11. **Маслины/Оливки O'KEЙ,** 300/350 г** — ~~199.99~~ / **169.99**
12. **Менажница Atmosphere Menage,** керамическая, 23 × 17,5 × 3 см — ~~999.00~~ / **829.99**

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

Новогодний стол за 5 минут

1. **Менажница фарфоровая Atmosphere of art Menage,** 18,6 см – ~~799.00~~ / **669.99**
2. **Набор для сыра Atmosphere Esthetique,** 28 × 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 – ~~299.00~~ / **249.99**
   В пикантной обсыпке с укропом, 45%, 130 г – ~~329.00~~ / **279.99**
   В имбире, 45%, 130 г – ~~339.00~~ / **279.99**
4. **Сыр Буррата Мини Galbani,** 50%, 125 г – ~~589.00~~ / **319.99**
5. **Сыр мягкий President mini Snack a la francaise,** 60%, 90 г – ~~334.00~~ / **239.99**
6. **Сыр Бри Атон, с белой плесенью,** 50-60%, 100 г – ~~259.00~~ / **199.99**
   Набор сыров Каменбер Классический, Пажитник, Лисички, 240 г – ~~699.00~~ / **499.99**
7. **Сыр мягкий President La Brique,** 45%, 200 г – ~~669.00~~ / **499.99**
8. **Сыр О'КЕЙ,** нарезка, 45%, 150 г** – ~~189.99~~ / **149.99**
9. **Сыр твердый Чеддер,** 40%, 230 г – ~~299.00~~ / **249.99**
10. **Сыр твердый Паперно,** 40%, 180 г – ~~289.00~~ / **249.99**
11. **Сыр твердый Пармезан Mario Parmigiani,** 6 мес., 48%, 180 г – ~~369.00~~ / **289.99**
12. **Сыр твердый Пармезан Экстра Castello,** 45%, 150 г – ~~434.00~~ / **289.99**
13. **Сыр Пармезан Natura Selection,** 32/45%, 150 г – ~~389.00~~ / **249.99**
14. **Сыр Natura Selection Matured Havarti,** 45%, нарезка, 150 г – ~~294.00~~ / **219.99**
    Сливочный, 45%, нарезка, 300 г – ~~474.00~~ / **349.99**
    Легкий, 30%, нарезка, 300 г – ~~504.00~~ / **349.99**
15. **Сыр Natura Selection Matured Havarti,** 45%, 200 г – ~~349.00~~ / **269.99**
16. **Сыр Монтель Бергмастер,** 45%, кг – ~~1659.00~~ / **1299.99**
17. **Сыр Советский Киприно,** 50%, кг – ~~1719.00~~ / **1199.99**
18. **Сыр Гран При Киприно,** кг – ~~1789.00~~ / **1299.99**
19. **Сыр Горный мастер Киприно,** 50%, кг – ~~1699.00~~ / **1199.99**
20. **Джемы Махеевъ,** 300 г** – ~~149.99~~ / **109.99**
21. **-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. Цены указаны в рублях. Акции действуют при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции вправе изменить сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления, новые правила акции размещаются на стойках информации в торговом месте продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в настоящем специальном ценнике.
**Товары, участвующие в акции, отмечены в кассовом чеке.

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

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 Стракателла Galbani,** 52%, 250 г — ~~589.00~~ / **479.99**
4. **-16% Антипасти 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 Ренит,** нарезка, 100 г — ~~359.00~~ / **279.99**
10. **Колбаса сырокопченая Салями/Новогодняя фантазия Ренит,** в сыре, нарезка, 70 г — ~~259.00~~ / **189.99**
11. **Колбаса Фуэт Солянчик,** 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 Строльчино ди Кулателло + 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**
    Проциутто Кружо Парма, 100 г — ~~599.00~~ / **419.99**
    Хамон Серрано Голд, 100 г — ~~599.00~~ / **449.99**

Скорректированы, указанные в каталоге, скидки на наш сайт «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 акции, уточняйте в магазинах.

Рулет из свиной вырезки с соусом из кумквата

- 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°С, 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.

599,99
-16%
499,99
Свинина вырезка, охлажденная, кг

599,99
-20%
479,00
Противень Ember, 23 × 30 см

749,99
-33%
499,99
Бекон сырокопченый Венгерский Дымов, нарезка, 500 г

189,99
-21%
149,99
Сыр Моцарелла Фиор ди Латте Unagrande, 45%, 125 г

198,99
-24%
149,99
Томаты мягкие вяленые Pagysa, с маслом и перцем чили, 100 г
С маслом и травами, 100 г — 184,99 / **149,99**

299,99
-16%
249,99
Сок Артшвин, апельсин, 1 л

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственность за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акции действуют при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции вправе изменить сроки и правила проведения акции, а также прекратить акцию досрочно. Без предварительного уведомления новые правила акции вывешиваются на стойках информации. Уточняйте у продавцов-консультантов товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине соответствующими ценниками.
Подробности, уточняющие акции, отмечены звездочкой.
ДЕТАЛИ ДЕЙСТВИЯ АКЦИИ ПО ТЕЛЕФОНУ 8-800-707-99-99 (ПН–ПТ 9:00–18:00)

524,99
-18%
429,99
Свинина корейка на кости, охлажденная, кг

474,99
-27%
345,99
Стейк из говядины Фэнси O'KEY SELECTION, охлажденный, 200 г
Мачете, охлажденный, 200 г — 499.99 / **359.99**

-20%
99,99
Свинина с курагой и черносливом, полуфабрикат, 100 г

-28%
469,99
Бужениний из окорока Домашняя Мираторг, охлажденная, кг

999,99
-19%
799,99
Язык говежий, замороженный, кг

-35%
449,99
Свинина шея для запекания из замороженного сырья, охлажденная, кг

699,99
-15%
589,99
Кролик филе, охлажденный, 500 г

879,99
-26%
649,99
Стейк из мраморной говядины Пикания Black Angus Мираторг, охлажденный, 335 г
Чак Ролл, охлажденный, 570 г — 1399.00 / **999.99**

-17%
659,99
Кролик тушка, замороженный, кг

4999,99
-22%
3899,00
Сковорода-гриль Ферра Индукция НМП, квадратная, 28 см

Скидки цены, указанные в каталоге, акциями магазинов сети «ОКЕЙ» могут использоваться. Отдельные товары могут быть представлены во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». Отсутствие товара уточняйте в магазинах.
**Товары, участвующие в акции, отмечайте в магазинах.

Утка

тушеная в белом вине с тимьяном и черной смородиной

- 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.

Вариант сервировки блюда после приготовления

529₹ -43% 299,99 Утка замороженная, кг

249₹ за 1 шт. от 2 шт. 224,99 от 4 шт. 209,99 Масло сливочное Natura, 82%, 180 г

1999₹ -20% 1599,00 Утятница Let's Share, 4,3 л

499₹ -19% 399,99 Вино Номерной Резерв Фанагория, белое полусладкое, 0,75 л

79₹ -30% 55,99 Тимьян чабрец измельченный Kotanyi, 14 г

59₹ -20% 47,99 Приправа Сванская соль Khomli, 30 г

429₹ -34% 279,99 Черная смородина Морозко Green, 300 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ООО «ОТЕЛЬ» не несет ответственность за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акции действуют при условии наличия товара. Внешний вид продукции может отличаться от представленного. Организатор акции вправе изменить сроки и правила проведения акции, а также прекратить акцию досрочно. Без предварительного уведомления новые правила акции вывешиваются на стойке информации и/или в местах продажи соответствующих товаров. Предложение распространяется только на товары, участвующие в акции, отмеченные в магазине.

ПОЛНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ТОВАРЕ ПОСЛЕ ОБРАБОТКИ ПОЛУЧИТЕ ПРИ ПОКУПКЕ

Скидки цены, указанные в каталоге, акциям магазинов сети «О'КЕЙ» могут отличаться от цен. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров уточняйте у менеджеров.
**Товары, участвующие в акции, отмечены знаком звезда.

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°С духовку и запекаем в течение 10–12 минут.

Подача:

Подаем, полив сладким соусом чили и посыпав кунжутом.

Вариант сервирования блюда после приготовления

2699₽ -25% 1999,99 **Лосось атлантический Пренжуч,** филе на коже, кг**

70₽ -30% 55,99 **Орегано измельченный Kotanyi,** 8 г **Перец белый молотый,** 20 г – 219.00 / **159.99**

209₽ -13% 179,99 OKEЙ **Ананасы О'КЕЙ,** кольца, 580 мл

75₽ -40% 44,99 **Смесь салатная с кунжутом Дары природы,** 50 г

169₽ -26% 124,99 **Соус Чили Сладкий SanBonsai,** 275 мл

484₽ -38% 299,99 **Масло кунжутное Dial-Export,** 250 мл

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственность за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акции действуют при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции вправе изменить сроки и правила проведения акции, а также прекратить акцию. Без предварительного уведомления новые правила акции вступают в силу с момента размещения новой информации на Чеке в магазинах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в чеке скидкой в специальных ценниках.

Цены, указанные в акции, отличаются от цен на аналогичные товары, не участвующие в акции.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 01.12.2020 ПО 31.12.2020 ВКЛЮЧИТЕЛЬНО

~~1249,00~~
-35%
799,99

Краб опилио Новая Аляска, варено-мороженый, конечности, 400 г
Камчатский, варено-мороженый, мясо розочки и коленца, 200 г — ~~1999,00~~ / **1499,99**

~~319,00~~
-20%
254,99

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

~~919,00~~
-20%
729,99

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

~~399,00~~
-24%
299,99

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

~~539,00~~
-25%
399,99

Креветки салатные Vici, очищенные, варено-мороженые, 300+,300 г
Коктейльные, очищенные, варено-мороженые, 200/300, 500 г — ~~899,00~~ / **699,99**

~~2199,00~~
-31%
1499,99

Кижуч, стейк, свежемороженый, кг

~~1999,00~~
-39%
1199,99

Креветки Королевские с хвостом, очищенные, свежемороженые, 1000 г

~~659,00~~
-39%
399,99

Тунец, филе без кожи, свежемороженое, 500 г
Тунец Шифудо, филе без кожи, свежемороженое, 500 г — ~~704,00~~ / **499,99**

~~1549,00~~
-35%
999,99

Гребешок золотой на половине раковины, свежемороженый, 1000 г

~~449,00~~
-25%
335,99

Уксус бальзамический итальянский оригинальный Kuhne, 6%, 250 мл
Хрен сливочный, 250 г — ~~499,00~~ / **399,99**

~~929,00~~
-35%
599,99

Гребешок медальоны Шифудо, свежемороженый, 500 г

~~86,00~~
-19%
69,99

Соус соевый Классический Sen Soy, 250 мл

Старые цены, указанные в каталоге, отражены на кассовых чеках «О'КЕЙ» или у исполнителей сервиса. Отдельные товары могут быть представлены не во всех магазинах «О'КЕЙ». У магазинов разные ассортимент и цены.
*Товары, участвующие в акции, отмечены звездочкой.

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 комок 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°С. 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°С 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.

74,99

-26%

54,99

Горчица Зернистая Макеевъ, 140 г
190 г — 96,99 / 64.99

484,99

-25%

359,99

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

399,99

-24%

299,99

Соус Песто Barilla, 190/195 г***

399,99

-17%

329,99

Сыр творожный для кулинарии Hochland, 65%, 400 г

719,99

-30%

499,99

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

ООО «ОТЕЛЬ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акции действуют при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции вправе изменить сроки и прекратить проведение акции в одностороннем порядке. Без предварительного уведомления новые правила акции размещаются на стойке информации и/или в местах продажи соответствующих товаров. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
* Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазинах.
** Цены действительны с 1 декабря 2025 года по 7 января 2026 года.

Террин с грибами

Вариант сервировки блюда после приготовления

- 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°С 60–70 минут. За 10 минут до конца снимаем фольгу, увеличиваем температуру до 190°С 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.

274,00
-30%
189,99
Фарш Домашний Мираторг, охлажденный, 400 г

299,00
-26%
219,99
Бекон сыро-копченый Дымов, нарезка, 200 г

264,00
-43%
149,99
Сливки стерилизованные Домик в деревне, 10%, 480 г
20%, 480 г — 369,00 / 224,99

249,00
-19%
199,99
Шампиньоны О'КЕЙ, маринованные по-дворянски, 580 мл

91,00
-30%
63,99
Прованские травы Kotanyi, 10 г

Торговцы, указанные в каталоге, кроме магазинов сети «О'КЕЙ» могут не иметь в наличии только отдельные товары. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров уточняйте в магазинах.
Скидки, участвующие в акции, отмечены в каталоге.

www.okmarket.ru

Цены действительны с 1 декабря по 31 декабря 2016 года.

Салат из морепродуктов с фарфалле

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

Для украшения:

10 мини-шариков моцареллы, соус бальзамический

Салат:

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

Заправка и сборка:

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

Время приготовления блюда после приготовления

499,00 **-19% 399,99**

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

599,00 **-33% 399,99**

Морской коктейль, замороженный, кг

114,00 **-19% 92,99**

Макаронные изделия Pasteroni Бабочки №170, 400 г

89,00 **-27% 64,99**

Сок лимона Sicilia, 115 мл

Соус бальзамический Filippo Berio классический, 250 мл — ~~469,00~~ / **349,99**

179,00 **-16% 149,99**

Сыр Моцарелла Чильеджина Unagrande, 45%, 125 г

Без лактозы, 45%, 125 г — ~~219,00~~ / **159,99**

999,00 **-44% 549,99**

Масло оливковое Filippo Berio Extra Virgin/Pure, 500 мл

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственность за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые сертификаты, количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акции действуют при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции вправе изменить сроки и правила проведения акции и прекратить акцию досрочно. Без предварительного уведомления новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазинах специальными ценниками.

Цены действительны с 02 декабря 2025 года по 07 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 сердцевины, 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

699,99

-14%

599,99

Грудка куриная варено-копченая Ясная горка, кг

269,99

-10%

239,99

Грецкий орех Nutsplanet, 150 г
Ядра грецкого ореха Maar, 200 г – ~~349.00~~ / **284.99**

519,99

-26%

379,99

Сыр Белебеевский/Купеческий Белебеевский, 45%, 400 г

Скорректированы цены, указанные в каталоге, в рамках акции в магазинах «ОКЕЙ» и на сайте www.okmarket.ru. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров уточняйте в магазинах.
Остатки, участвующие в акции, ограничены количеством.

Цены действительны с 1 декабря по 31 декабря 2016 года.

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

~~139,99~~
-14%
119,99

Салат Оливье, с морепродуктами, 100 г

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

~~99,99~~
-10%
89,99

Салат Оливье Премиум, с говяжьим языком, 100 г

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

~~99,99~~
-10%
89,99

Салат Гранатовый браслет, 100 г

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

~~119,99~~
-16%
99,99

Салат Кальмар под шубой, 100 г

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

~~199,99~~
-20%
159,99

Севиче, 100 г

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

~~174,99~~
-20%
139,99

Салат Мимоза, с копченой семгой, 100 г

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акции действуют при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции вправе изменить сроки и провести проверочную акцию в ограниченном городе. По предварительному распоряжению, новые правила акции размещаются на стойке информации и на сайте магазина. Информация о типе и качестве продукции соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
***Товары, участвующие в акции, уточняйте у кассиров.

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!

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

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

~~187,99~~
-20%
149,99
Рулетики из куриного филе в беконе, жаренные, 100 г

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

~~187,99~~
-20%
149,99
Куриный карманчик, с ветчиной и сыром, запеченный, 100 г

СОСТАВ:
- свиная рулька охлажденная
- специи
- соус терияки
- розмарин

~~99,99~~
-20%
79,99
Рулька свиная, запеченная, 100 г

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

~~249,99~~
-20%
199,99
Свинина, фаршированная курагой и черносливом, запеченная, 100 г

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

~~299,99~~
-20%
239,99
Свинина по-Крымски, запеченная, 100 г

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

~~169,99~~
-23%
129,99
Стейк из свиной шеи с ананасом, запеченный, 100 г

Скидки цены, указанные в каталоге, акциям магазинов «ОКЕЙ» могут не распространяться на отдельные товарные позиции. Отдельные товарные позиции могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров уточняйте в магазинах.
*Товары, участвующие в акции, 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 просеянные муку с разрыхлителем и соль, перемешиваем до однородности.
5. Форму 25 × 17 см застилаем пергаментом, переливаем тесто.
6. Выпекаем при 180°С 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.

-15%
Посыпка Dr. Bakers, 10 г*

Декор-мило

ОСОБЫЙ
~~169,99~~
-23%
129,99
Шоколад темный Особый Фабрика им. Крупской, 85 г

МАКФА
Net weight
ПШЕНИЧНАЯ МУКА
ВЫСШИЙ СОРТ
2 кг
~~139,99~~
-16%
116,99
Мука пшеничная Макфа, высший сорт, 2 кг

МАСЛО
82,5%
~~249,99~~
-31%
169,99
Масло сладко-сливочное Традиционное ОЖЕЙ, 82,5%, 180 г

МОЛОКО
АЛЕКСЕЕВСКОЕ
8,5%
~~349,99~~
-36%
219,99
Молоко сгущенное Алексеевское, с сахаром, 8,5%, 650 г

ООО «ОЖЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акции действуют при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции вправе изменить 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, отмечены звездочкой.
ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 01 СЕНТЯБРЯ ПО 30 СЕНТЯБРЯ 2026 ГОДА

~~259,00~~
-23%
199,99
Десерт Павлова, 100 г

~~299,00~~
-18%
244,00
Профитроли,
с масляным кремом, 240 г

~~199,00~~
-20%
159,99
Тарт Крем-Чиз,
с ягодами, 100 г

~~74,00~~
-20%
59,99
Кекс творожный Праздничный, 100 г

~~89,00~~
-22%
69,99
Торт Творожно-Маковый,
с вишней и черникой, 100 г

~~159,00~~
-23%
122,99
Пряник Подарочный DeLevant, 50 г*
Владимирский ЖК,
75 г* — 209.00 / **$59.99**

~~409,00~~
-16%
339,99
Торт заливной Бельгийский шоколад Farsha, 330 г

~~279,00~~
-21%
219,99
Пирожные Эклеры
с заварным кремом Mirel, 250 г
Торт Черничное молоко,
750 г — 674.00 / **$19.99**

Цены на акционные товары, указанные в каталоге, отражены максимально или «ОЧЕНЬ-ноу» указаны только в магазинах. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров уточняйте в магазинах.
Цены, поступающие в машины, отражают скидки.

279⁹⁹
-28%
199⁹⁹

Шоколад молочный/горький Merci, 100 г**

444⁹⁹
-20%
354⁹⁹

Драже M&M's, для компании, 360 г**

119⁹⁹
-33%
79⁹⁹

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

879⁹⁹
-31%
599⁹⁹

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

199⁹⁹
-40%
119⁹⁹

Соус десертный Тоффи Карамель/ Шоколадный Heinz, 200 г

599⁹⁹
-33%
399⁹⁹

Мороженое пломбир Чизкейк Bahroma, гранат-малина, линта, 320 г
Фисташка с миндалем, ванна, 450 г – 699.00 / **499.99**

699⁹⁹
-42%
399⁹⁹

Мороженое пломбир Село Зеленое, 450 г**

584⁹⁹
-36%
369⁹⁹

Мороженое пломбир Монарх, 460 г**

929⁹⁹
-40%
549⁹⁹

Мороженое BRandICE, 1000 мл**

684⁹⁹
-30%
474⁹⁹

Мороженое Магнат Double, 310 г**

ООО «ОТЕЛ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции вправе изменить условия проведения акции в приемлемом порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации. Фото в чистом продукции соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
**Товары, участвующие в акции, отмечены наклейками.

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

499,99 **-30% 348,99**

Кружка высокая Снежинки, 480 мл

419,99 **-28% 299,99**

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

649,99 **-12% 569,99**

Шоколад горячий Elza, 325 г
Choco Band, 250 г — 539,00 / **499,99**

179,99 **-22% 139,99**

Какао-напиток быстрорастворимый Хрутка, 135 г
500 г — 499,00 / **339,99**

104,99 **-38% 64,99**

Чай черный Akbar, 25 пак.
Gold, крупнолистовой, 100 г — 299,00 / **149,99**

554,99 **-18% 449,99**

Чай черный/зеленый Ahmad, 100 пак.**

104,99 **-38% 64,99**

Чай черный Азерчай, 25 пак.**
Ленкорань, листовой, 200 г — 384,00 / **224,99**

499,99 **-19% 399,99**

Вино Номерной Резерв Саперави Фанагория, красное сухое, 0,75 л

499,99 **-19% 399,99**

Сидр фруктовый сладкий Фюрштенхаус, 5,5%, 1 л

499,99 **-33% 329,99**

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

41,99 **-28% 29,99**

Приправа Айдиго-букет для глинтвейна, 7 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Скорректированы, указанные в магазине, крупным магазинам сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров уважайте в магазинах.
**Товары, участвующие в акции, отмечены полосками.

УСПЕЙ КУПИТЬ
350,00

Водка Финский лед, 40%, 0,5 л

499,99
-15%
419,99

Водка Айсберг, 40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

3299,99
-21%
2599,99

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

3999,99
-29%
2799,99

Джин Импакт, 47%, 0,7 л

5399,99
-22%
4199,99

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДЛЯ ЧИСТОТЫ И СИЯНИЯ

2749,99
-52%
1299,99

Капсулы для посудомоечных машин Сомат Excellence, 60 шт.

3449,99
-57%
1449,99

Таблетки для посудомоечных машин Сомат Классик, 140 шт.

2749,99
-52%
1299,99

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

649,99
-46%
349,99

Ополаскиватель для посудомоечных машин Сомат, 750 мл

599,99
-21%
469,99

Виски купаж. Нанк 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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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

789,99

-10%

709,99

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

ДЕЛАЙ, ЧТО ЛЮБИШЬ

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ

~~349,00~~
-36%
219,99
Колбаса вареная Докторская, ГОСТ, 500 г

~~699,00~~
-39%
419,99
Колбаса вареная Докторская, ГОСТ, кг

~~254,00~~
-25%
189,99
Сосиски Венские, 470 г

~~329,00~~
-39%
199,99
Колбаса варено-копченая Сервелат Зернистый, 400 г

Вязанка

~~349,00~~
-31%
239,99
Ветчина Славушка с индейкой Вязанка, 400 г — ~~534,00~~ / **499,99**
Филейская, кг — ~~534,00~~ / **499,99**
Колбаса варена Молокуша, кг — ~~674,00~~ / **424,99**

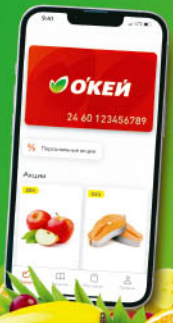
СТАРОДВОРЬЕ

~~734,00~~
-35%
469,99
Колбаса варено-копченая Сервелат Кремлевский Стародворские колбасы, кг

РЕМИТ

О'КЕЙ

ВСЕГДА С ТОБОЙ!



КАРТА О'КЕЙ ВСЕГДА ПОД РУКОЙ

ЛЮБИМЫЕ ПРОДУКТЫ С ДОСТАВКОЙ

АКТУАЛЬНЫЕ СКИДКИ И АКЦИИ

СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

МИРАТОРГ

СДЕЛАНО В РОССИИ! СДЕЛАНО ИЗ МЯСА!

~~329,00~~
-30%
229,99
Колбаса варено-копченая Сервелат Финский, 375 г
Московская,
300 г – ~~499,00~~ / **379,99**

~~269,00~~
-33%
179,99
Сосиски Венские, 350 г
Колбаса вареная Докторская,
450 г – ~~399,00~~ / **299,99**

ЕГОРЬЕВСКАЯ ФАБРИКА
КОЛБАСНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ • им. К. Ю. ЛИАНАСЬЕВА

Всего Вам Вкусного!

~~429,00~~
-20%
339,99
Буженина запеченная, нарезка, 180 г
Окорок,
180 г – ~~399,00~~ / **319,99**

НЕИЗМЕННОЕ КАЧЕСТВО ФАБРИЧНОЕ

~~2399,00~~
-20%
1899,99
Колбаса сырокопченая Брауншвейгская, кг

~~379,00~~
-31%
259,99
Колбаса вареная Любительская, ГОСТ, 400 г
Яичковая,
400 г – ~~339,00~~ / **269,99**
Телячья, ГОСТ,
400 г – ~~399,00~~ / **279,99**

ВЕЛІКОМ
ВЫБИРАЙ НАСТОЯЩЕЕ

~~369,00~~
-26%
269,99
Колбаса вареная Докторская, ГОСТ, 400 г
Любительская, ГОСТ,
400 г – ~~399,00~~ / **289,99**

МИРАТОРГ

Добавьте ягодных эмоций

-27%

179,99

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

скидка 20% в День рождения!

АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ БЕССРОЧНО ВПЛОТЬ ДО ЕЁ ОТМЕНЫ ОРГАНИЗАТОРОМ АКЦИИ. СКИДКА 20% В ВАШ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ОДНОКРАТНО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ О'КАРТЫ В ТЕЧЕНИЕ 15 ДНЕЙ И ТОЛЬКО ПРИ УКАЗАНИИ ДАТЫ РОЖДЕНИЯ ПРИ АКТИВАЦИИ О'КАРТЫ. СКИДКА РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СУММУ ЧЕКА НЕ БОЛЕЕ 15 000 РУБЛЕЙ (ПОСЛЕ ВСЕХ СКИДОК) И ДЕЙСТВУЕТ НА ВЕСЬ АССОРТИМЕНТ ТОВАРОВ, ИМЕЮЩИХСЯ В НАЛИЧИИ В МОМЕНТ ПОКУПКИ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ТАБАКА, ТАБАЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КУРИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ, НИКОТИНСОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИИ, УСТРОЙСТВ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ НИКОТИНСОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИИ, ПОДАРОЧНЫХ КАРТ О'КЕЙ, ЛОТЕРЕЙНЫХ БИЛЕТОВ. В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ СУММА ЧЕКА СОСТАВЛЯЕТ БОЛЕЕ 15 000 РУБЛЕЙ, МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР СКИДКИ В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ, ПРЕДУСМОТРЕННОЙ НАСТОЯЩИМ ГЛИНТОМ, СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ 3 000 РУБЛЕЙ. СКИДКА НЕ СУММИРУЕТСЯ С ДРУГИМИ СКИДКАМИ, ПРИ НАЛИЧИИ ДВУХ И БОЛЕЕ СКИДОК НА ОДИН И ТОТ ЖЕ ТОВАР ПРИМЕНЯЕТСЯ НАИБОЛЬШАЯ. В СЛУЧАЕ ЕСЛИ СТОИМОСТЬ ТОВАРА С УЧЁТОМ СКИДКИ НИЖЕ МИНИМАЛЬНО РАЗРЕШЕННОЙ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ, СКИДКА ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ В РАЗМЕРЕ ДО МИНИМАЛЬНО РАЗРЕШЁННОЙ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ЦЕНЫ.
ОРГАНИЗАТОР: ООО «О'КЕЙ» ОГРН 1027810304950, АДРЕС: 195213, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЗАНЕВСКИЙ ПР., Д. 65, КОРП. 1, ЛИТ. А, ПОМ. 1.

1499,99
-26%
1099,99
Сыр Монблан Старый утес, 50%, кг

1349,99
-11%
1199,99
Сыр Маасдам Кобрин, 45%, кг

1399,99
-28%
999,99
Сыр Черный принц Кобрин, 50%, кг

ИДЕЛЬ

259,99
-22%
199,99
Колбаса сыро-копченая Баранат, 200 г

379,99
-15%
319,99
Колбаса вареная Султанская, кг

599,99
-16%
499,99
Колбаса полукопченая Кавказская, кг

389,99
-22%
299,99
Колбаса полукопченая Мусульманская, 680 г

Laime

459,99
-25%
339,99
Сыр Пармезан, 40%, 185 г

569,99
-31%
389,99
Сыр Тет де Муан, розочки, 51%, 50 г

ПОДАРОК
ПАРМЕЗАН
SELECTION

309,99
-25%
229,99
Сыр Каменбер, 50%, 125 г

ИДЕАЛЬНАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА ДЛЯ ПРАЗДНИКА!

foodland

Сыр VärdeVaal
Классический голландский маасдам с козьим 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 VärdeVaal/Львиное сердце/Excelsior™

Сыр Formaggio
Выдержанный сыр с козьим молоком, обладающий пикантные ноты с плотной структурой и длительным послевкусием.

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 °С. Выпекайте перепечи на противне около 20–25 минут, пока края теста и сырная начинка не подрумянятся.

Подавайте перепечи горячими. Приятного аппетита!

359,00

-30%

249,99

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

164,00

-21%

129,99

Мороженое Коровка из Кореновки, 120 г**
Кубанская Лакомка малиновая, 90 г — ~~129.99~~ / **99.99**

539,00

-53%

249,99

Пельмени 4 вида мяса/ С телятиной, 700 г

629,00

-47%

329,99

Классические/ С мраморной говядиной, 700 г

254,00

-40%

149,99

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

254,00

-48%

129,99

Чебупицца Пепперони, 250 г
Курочка По-Итальянски, 250 г — ~~239.00~~ / **129.99**

ПЕТРОХОЛОД
с 1946

ЛЕНИНГРАДСКОЕ

~~439,00~~
-31%
299,99

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

~~489,00~~
-38%
299,99

Мороженое Ленинградское, сливочное, шоколадное с вишней, 450 г

SNAQ FABRIQ | BOMBBAR | CHIKALAB

~~197,00~~
-19%
159,99

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

НОВОГОДНЕЕ НАСТРОЕНИЕ
С ПРАВИЛЬНЫМ ВКУСОМ!

~~131,00~~
-24%
99,99

Печенье Bombbar, брауни с фундуком, 50 г

~~329,00~~
-42%
189,99

Мороженое Чистая линия, крем-брюлле, брикет, 200 г
Ванильный, 200 г – ~~279.00~~ / **189.99**
Шоколадный, 200 г – ~~329.00~~ / **259.99**

~~689,00~~
-34%
449,99

Мороженое пломбир Семейное, 450 г
Шоколадный, 450 г – ~~789.00~~ / **549.99**

~~639,00~~
-42%
369,99

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

BURËNKA CLUB

~~264.00~~

-20%

209.99

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!

~~159.00~~

-18%

129.99

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

Село Зелёное

Молоко свежее
Сыр натуральный
Село Зелёное

~~389.00~~

-28%

279.99

Сыр Сулугуни Село Зелёное, 40%, 300 г

~~279.00~~

-28%

199.99

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

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

Bonfesto

~~359.00~~

-19%

289.99

Сыр Кремчиз Экстра Мягкий Bonfesto, 70%, 400 г
Сливочный классический, 70%, 400 г — ~~419.00~~ / **339.99**

519,00
-13%
449,99
Цыплёнок табака Мираторг, охлажденный, кг

659,00
-21%
519,99
Свинина окорок в маринаде Мираторг, охлажденный, кг

1149,00
-16%
959,99
Стейк из мраморной говядины Стриплойн Choice Black Angus Мираторг, охлажденный, 320 г
Рибай Choice, охлажденный, 320 г — 1859,00 / 1549,99

509,00
-15%
429,99
Свинина рулька в маринаде Мираторг, охлажденная, кг

139,00
-28%
99,99
Крабовые палочки/мясо салатные Русское море, 200 г
Королевский краб, 250 г — 259,00 / 199,99

249,00
-15%
209,99
Сельдь филе Оригинал Санта Бремор, слабосолёная в масле, 250 г
Сельдь филе XXL, 260 г — 324,00 / 254,99
Сельдь филе Аппетитная Русское море, 400 г — 329,00 / 274,99

199,00
-20%
159,99
Икра деликатесная Санта Бремор, 180 г

-33%

999,99

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

689,99

-20%

549,99

Кофе зерновой/ молотый Poetti Leggenda, 250 г**

**Товары, представленные в акции, отмечены в магазине.

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.

Бесплатная доставка*

ваших покупок

скачать приложение

О'КЕЙ

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

okeydostavka.ru

ВАШ НОВОГОДНИЙ БУТЕРБРОД

279,00

-21%

219,99

Сыр плавленый Карат, сливочный/с ветчиной, 45%, 400 г
С грибами, 45%, 420 г — 274,00 / **219,99**

pretto

ИТАЛЬЯНСКИЙ СЫР
ДЛЯ СЧАСТЛИВОЙ СЕМЬИ

К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ!

154,00

-29%

109,99

Сыр Творожный Pretto, 65%, 140 г**
Классический, 65%, 250 г — 264,00 / **199,99**

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

Брест-Литовск

ТРАДИЦИИ СКВОЗЬ ВЕКА

1499,00

-33%

999,99

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°С 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

~~699~~ -14% **599,99**

Филе бедра индейки O'KEЙ DAILY, охлажденное, кг

~~22,99~~ -34% **14,99**

Розмарин сушеный O'KEЙ, 10 г

~~34,99~~ -28% **24,99**

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

~~119,99~~ -20% **94,99**

Соевый соус классический O'KEЙ, 1 л

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акции действуют при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор акции вправе изменить сроки и условия проведения акции, а также прекратить акцию. Без предварительного уведомления новые правила акции вступают в силу с момента информации о таких изменениях на сайте. Акция не распространяется на ранее приобретенные товары. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

Подробности акции уточняйте у менеджеров магазина.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 01.12.2024 ДО 31.12.2024 ВКЛЮЧИТЕЛЬНО

Салат «Дамский каприз»

- 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.

Вернем гарантию блюда после приготовления

~~209,99~~ -13% 179,99
Ананасы О'КЕЙ, кольца, 580 мл

~~339,99~~ -17% 279,99
Грудка цыпленка О'КЕЙ DAILY, охлажденная, кг

~~219,99~~ -38% 134,99
Черный перец О'КЕЙ SELECTION, горошек, мельница, 50 г

~~449,99~~ -15% 379,99
Сыр Пармезан О'КЕЙ SELECTION, 12 мес., 48%, 230 г

~~99,99~~ -20% 79,99
Майонез Провансаль О'КЕЙ, 67%, 400 мл

Торговая марка, указанная в каталоге, продается в магазине сети «О'КЕЙ» и не является собственностью. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров уточняйте в магазинах. Цены, представленные в акции, действительны только 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

~~129,99~~ **-23% 99,99** Яйцо куриное Кто рано встает/Активити Селекционное О'КЕЙ, С1, 10 шт.

~~69,99~~ **-28% 49,99** Зубочистки бамбуковые Oradent, 300 шт.

~~299,99~~ **-20% 239,99** Форель О'КЕЙ DAILY, филе-пластинки, слабосолёная, 100 г Филе-кусок, слабосолёный, 150 г — ~~409,99~~ / **299,99**

~~114,99~~ **-33% 76,99** Крабовое мясо О'КЕЙ, охлажденное, имитация, 200/300 г** Крабовые палочки, 200/300 г — ~~179,99~~ / **119,99**

~~149,99~~ **-20% 119,99** Каперсы бутоны в уксусе Los Tres Olivos, 100 г

ООО «ОКЕЙ» несет ответственность за доставку, сервирование и качество блюда, приготовленного по предложенным рецептам, имеет необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акции для групп при условии наличия товара. Внешний вид продукции отличается от представленного. Технические ошибки в ценах и описании не являются основанием для предоставления новых промо-акций. Цены и акции действительны только в магазинах, в которых есть в продаже рекламируемые товары. Подробности уточняйте у продавцов магазинов, а также на сайте www.okmarket.ru

Цены, указанные на сайте, могут отличаться от цен в магазинах.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ДОСТАВКУ ПОСЛЕ ПЕРЕДАЧИ ПОКУПАТЕЛЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ОКЕЙ НЕ ЛЕЖИТ

Жульен 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 Pomace 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 осядут.
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.

Цвет и форма блюда после приготовления

109,99 -20% 87,99 Тарталетки вафельные О'КЕЙ, 35 г, 16 шт

54,99 -18% 44,99 Соль морская йодированная мелкая О'КЕЙ, 150 г

319,99 -18% 259,99 Сыр Пармезан О'КЕЙ, 6 мес., 40%, 180 г

69,99 -14% 59,99 Сметана О'КЕЙ DAILY, 20%, 200 г

-20% Салфетки О'КЕЙ, бумажные, 33 × 33 см, 25 шт.

Скидки на акционные товары действуют с 1 по 31 декабря 2024 г. включительно в магазинах, участвующих в акции. Подробная информация на сайтах www.okmarket.ru и www.okey.ru. Ассортимент и цены в магазинах могут отличаться. Подробная информация на сайтах www.okey.ru и www.okey.by. Наличие товаров уточняйте в магазинах.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С ДАТЫ ВЫХОДА ПО ТАКАЯ ДАТА ВКЛЮЧИТЕЛЬНО

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!

Вариант готового блюда

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

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 порц.

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

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Очищенные креветки положить в развернутый лист MAGGI® НА ВТОРОЕ для нежного филе куриной грудки с чесноком и травами. Обжарить по одной-две 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

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

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.

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цены указаны в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе изменить сроки и правила проведения акции в зависимости от ситуации. Без предварительного уведомления, новые правила акции размещается на стойках информации о акции в магазине продавца соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
**Товары, участвующие в акции, уточняйте на кассах.
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 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.

Скидки и 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 акции, уточняйте в магазинах.

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.

~~539,99~~

-25%

399,99

Салфетки Kleenex Viva, универсальные, 1 рулон

Kleenex Viva

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

Посмотрите, как блестит!

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

Ой, пролилось!

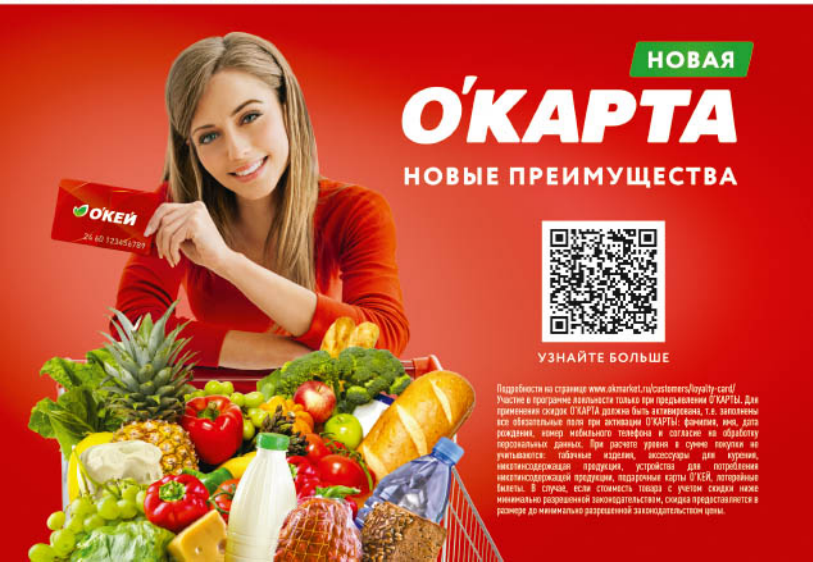
В разгаре праздничного застолья чей-то бокал, покачнувшись, опрокидывается на стол. Вы не расстроены? Конечно, вы же знаете, что с салфетками Kleenex Viva любая пролитая жидкость мгновенно впитается, а веселье продолжится.

Самый чистый дом – ваш!

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

КЛИНЕКС (ООО «КИМБЕРЛИ-КЛАРК») ООО «КИМБЕРЛИ-КЛАРК», ИНН: 7709222373, ОГРН: 1037739499270, ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС: 142800, МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. СТУПИНО, УЛ. СИТЕНКА, ВЛАДЕНИЕ 1

Вкус
Башкирии
на вашем столе
Белебеевский
БЕЛЕБЕЕВСКИЙ
- СЫР -
100%
НАТУРАЛЬНОГО
МОЛОКА
199**
за 1 шт.
от 2 шт.
179,99
Сыр Белебеевский,
45-52%, 190 г


НОВАЯ
О'КАРТА
НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА
УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ
О'КЕЙ
2 60 123456789
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.