

ЧУДО как  
вы  
*любите*



Удаляет с поверхности блюда 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

- [illegible]







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 сыровяленая 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 Футз Соленички, 110 г — 399.00 / 249.99  
Колбаса сыровяленая Нострано, с кампотином пармезан/вяленый томатом/с моцареллой и итальянскими травами, 110 г — 429.00 / 269.99  
Набор колбас Спрингolino ди Купателло + Сорезом + 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  
Набор колбас Салини с сыром Пармезан + Салини с триофелом, нарезка, 70 г — 359.00 / 199.99  
Хансон Серрано Голд, 100 г — 599.00 / 419.99  
Хансон Серрано Голд, 100 г — 599.00 / 449.99

Сервисы, указанные в каталоге, являются услугами «ОК!», предоставляемыми исключительно в ознакомительных целях. Фактически товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОК!». Описание товаров является ознакомительным. Цены, указанные в каталоге, являются ориентировочными. Цены, указанные в каталоге, являются ориентировочными. Цены, указанные в каталоге, являются ориентировочными.

из свиной вырезки  
с соусом из кумквата



599

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

**Семяна вырезка.**  
Складоченная, кг



624

**-19%**  
**499<sup>99</sup>**

Бекон сырокоп-  
ченный Венгерский  
Дымов, нарезка,  
500 г



182

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

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



599

**-20%**  
**479<sup>00</sup>**

Противень Ембер,  
23 x 30 см



128

**-24%**  
**149<sup>99</sup>**

Томаты мясные  
зеленые Padusa,  
с маслом и перцем  
чили, 100 г  
С маслом  
и травами, 100 г —  
~~194.99~~ / 149.99



222

**-16%**  
**249<sup>99</sup>**

Сок Арташани,  
апрель-сент. 19

- 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 вливаем томат, сворачиваем вырезку рулетом, заворачиваем в фольгу и укладываем на противень швом вниз.
4. Запекаем в духовке в течение 30–35 минут при температуре 180°C, затем раскрываем фольгу и запекаем еще 5–7 минут до румяной корочки.

**Coyce:**

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

**Поддача:**

Нарезаем рулет, поливаем соусом и подаем, украсив розмарином.



~~599<sup>99</sup>~~  
**-18%**  
**489<sup>99</sup>**

Свинина шея СИБАГРО, в маринаде для запекания, охлажденная, кг



~~619<sup>99</sup>~~  
~~819<sup>99</sup>~~  
**-28%**  
**449<sup>99</sup>**

Свинина шея для запекания из замороженного сыра, охлажденная, кг



~~124<sup>99</sup>~~  
~~149<sup>99</sup>~~  
**-20%**  
**99<sup>99</sup>**

Свинина с курдюком и черносливом, полуфабрикат, 100 г



~~459<sup>99</sup>~~  
**-21%**  
**359<sup>99</sup>**

Рыбешки сибирские BBQ для запекания СИБАГРО, охлажденные, кг



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

Язык говяжий из замороженного сыра СР, охлажденный, кг



~~499<sup>99</sup>~~  
**-20%**  
**399<sup>99</sup>**

Стейк из говядины Филей О'KEY SELECTION, замороженный, 200 г



~~339<sup>99</sup>~~  
**-29%**  
**239<sup>99</sup>**

Стейк из свиного карбонада Прованс Онский бекон, с травами травами, охлажденный, 350 г



~~879<sup>99</sup>~~  
**-26%**  
**649<sup>99</sup>**

Стейк из мраморной говядины Писания Black Angus Мираж, охлажденный, 325 г  
Чаш Ролл, охлажденный, 570 г — 1399.00 / 999.99



~~849<sup>99</sup>~~  
**-15%**  
**719<sup>99</sup>**

Кролик тушка, замороженный, кг



~~4999<sup>00</sup>~~  
**-22%**  
**3899<sup>00</sup>**

Скороварка-гриль Ферри Индукция НМП, квадратная, 28 см

Сроки акции указаны в календаре акции и действуют с 01.12.2025 по 07.01.2026 года. В торговых точках могут быть представлены не все товары акции (НПЗ). Описание товаров указан на этикетках.

\*Цены, указанные в акции, являются ориентировочными.

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

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.

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

**ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ**

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

**-15%**

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

Индейка, замороженная, кг

**ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ**

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

**-20%**

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

Куриный карнавал с ветчиной и сыром, полуфабрикат, 100 г

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

**-28%**

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

Стейк из свиного окорока Пиканто Онский бекон, в маринаде чили-манго, охлажденный, 350 г

**ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ**

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

**-16%**

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

Гусь Улыбино, замороженный, кг

**ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ**

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

**-15%**

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

Цыпленок коришан, замороженный, кг

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

**-24%**

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

Голянь цыпленка Табаско Росола, охлажденная, 800 г

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

**-24%**

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

Рулька свиная СИБАГРО, охлажденная, кг

**ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ**

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

**-15%**

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

Цыпленок желтый, замороженный, кг

**ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ**

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

**-17%**

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

Перепел, замороженный, кг

**ОКЕЙ**

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

**-20%**

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

Яйца перепелиные О'КЕЙ, 20 шт.

Скидки актуальны в магазинах, где реализуются продукты ОКЕЙ. Скидки не суммируются. Скидки действуют до истечения срока годности. Скидки действуют до 31.12.2023 г. Скидки действуют до 31.12.2023 г. Скидки действуют до 31.12.2023 г.

Товары, расположенные в корзине, подлежат возврату.



**1249<sup>==</sup>**  
**-35%**  
**799<sup>99</sup>**

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

**319<sup>==</sup>**  
**-20%**  
**254<sup>99</sup>**

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

**919<sup>==</sup>**  
**-20%**  
**729<sup>99</sup>**

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

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

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

**539<sup>==</sup>**  
**-25%**  
**399<sup>99</sup>**

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

**2199<sup>==</sup>**  
**-31%**  
**1499<sup>99</sup>**

Кижик, стейк, свежемороженный, кг

**1999<sup>==</sup>**  
**-39%**  
**1199<sup>99</sup>**

Креветки Королевские с хвостом, очищенные, свежемороженые, 1000 г

**659<sup>==</sup>**  
**-39%**  
**399<sup>99</sup>**

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

**1549<sup>==</sup>**  
**-35%**  
**999<sup>99</sup>**

Гребешок золотой на половине раковины, свежемороженный, 1000 г

**449<sup>==</sup>**  
**-25%**  
**335<sup>99</sup>**

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

**929<sup>==</sup>**  
**-35%**  
**599<sup>99</sup>**

Гребешок мидальный Шифудо, свежемороженный, 500 г

**86<sup>==</sup>**  
**-19%**  
**69<sup>99</sup>**

Соус соевый Классический San Soy, 250 мл

Сравни цены, указанные в каталоге, с ценами на аналогичные товары в магазинах розничной торговли. Ценовая политика может быть изменена без предварительного уведомления. \*Цены указаны в рублях с учетом НДС.

# 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 конек 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.



74<sup>99</sup>

**-26%**

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



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



454<sup>99</sup>

**-20%**

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

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



399<sup>99</sup>

**-24%**

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



Соус Песто Barilla,  
190/195 г



399<sup>99</sup>

**-17%**

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

Сыр творожный  
для кулинарии  
Hochland, 65%, 400 г



719<sup>99</sup>

**-30%**

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

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



229<sup>99</sup>

**от 2 шт.**

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

**от 4 шт.**

**195<sup>49</sup>**

Масло сливочное  
Parmalat,  
82,5%, 180 г

ООО «ОК» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Если артикул при условии нашего товара, вышедший из товара, может отличаться от представленного. Оплата за доставку осуществляется при получении товара. При получении товара необходимо проверить количество, качество и комплектацию товара. Если обнаружены недостатки, необходимо сразу же сообщить об этом в магазин. Возврат товара возможен только в том случае, если товар не был использован и не имеет повреждений. Возврат товара осуществляется в течение 14 дней с момента покупки. Возврат товара осуществляется по адресу: г. Москва, ул. Мясницкая, д. 10, стр. 1. Контактный телефон: +7 (495) 123-4567. Электронная почта: ok@okmarket.ru. Сайт: www.okmarket.ru.

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 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.



Вареный свиной фарш после приготовления



274<sup>99</sup>

**-30%**

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

Фарш Домашний  
Мираторг,  
свино-говяжий, 400 г



319<sup>99</sup>

**-27%**

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

Бекон сырокопченый  
Дабл Смоук Доминго,  
нарезка, 200 г



274<sup>99</sup>

**-42%**

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

Сливки стерили-  
зованные  
Домик в деревне,  
10%, 480 г —  
20%, 480 г —  
384,66 / 234,99



249<sup>99</sup>

**-19%**

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

Шампиньоны  
ОКЕЙ,  
маринованные  
по-деревенски,  
580 мл



91<sup>99</sup>

**-30%**

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

Проволоне  
Kotanyi, 10 г

Скидки указаны в рублях и зависят от размера упаковки. Скидка не применяется к товарам, которые не имеют ценника с меткой «99». Скидка не применяется к товарам, которые не имеют ценника с меткой «99». Скидка не применяется к товарам, которые не имеют ценника с меткой «99».

# 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. Соединяем 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.



499

-19%

399

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



599

-33%

399

Морской коктейль,  
замороженный, кг



114

-19%

92

Макаронные изделия Pasteroni  
Farfalle #170,  
400 г



89

-27%

64

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



179

-16%

149

Сыр Моцарелла  
Unigrande, 45%,  
125 г  
Без лактозы, 45%,  
125 г — 219.00 / 189.99



999

-44%

549

Масло оливковое  
Filippo Berio Extra Virgin Pure,  
500 мл

ООО «ОК» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимый лицензионный сертификат. Включены товары ограничены. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внесенный товар может отличаться от представленного. Пожалуйста, уточняйте наличие товара в фирменном магазине или в интернет-магазине. Без предоставления лицензионных данных право на использование в любых информационных целях и в качестве основы для принятия решений. Предоставление информации о товарах, услугах и услугах осуществляется на основании информации, предоставленной производителем. Информация о товарах, услугах и услугах предоставляется на основании информации, предоставленной производителем. Информация о товарах, услугах и услугах предоставляется на основании информации, предоставленной производителем.

ЦЕНА ДЕЙСТВИТЕЛЬНА С 4 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

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 1 ДЕКАБРЯ 2025 ГОДА ПО 7 ФЕВРАЛЯ 2026 ГОДА.

# Заказывайте блюда к праздничному столу в Кулинарии и Пекарне!

## СОСТАВ:

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

139<sup>99</sup>

**-14%**

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

Салат Оливье, с морепродуктами, 100 г

## СОСТАВ:

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

99<sup>99</sup>

**-10%**

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

Салат Оливье Премиум, с говяжьим языком, 100 г

## СОСТАВ:

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

99<sup>99</sup>

**-10%**

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

Салат Гранатовый браслет, 100 г

## СОСТАВ:

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

119<sup>99</sup>

**-16%**

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

Салат Кальмар под шубой, 100 г

## СОСТАВ:

- горбуша филе премиум
- икра красная
- консервированные
- соус сладкий чили
- лайм
- киви
- масло растительное
- лук репчатый красный
- соль

199<sup>99</sup>

**-20%**

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

Севиче, 100 г

## СОСТАВ:

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

174<sup>99</sup>

**-20%**

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

Салат Миньона, с копченой семгой, 100 г

100% ЮЖИ не имеет отношения к южикам, дарящим приюту. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Вниманию покупателей. Цены указаны в рублях. Любые действия при условии соблюдения сроков. Выходный товар может отличаться от представленного. Доставка осуществляется только в пределах МКАД. Доставка осуществляется только в рабочие дни. Все представленные товары являются товаром ЮЖИ. ЮЖИ не несет ответственности за качество товаров, представленных на сайте. ЮЖИ не несет ответственности за качество товаров, представленных на сайте. ЮЖИ не несет ответственности за качество товаров, представленных на сайте.

Товары, имеющие маркировку, являются товаром ЮЖИ.

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 шнелленга охлажденное
  - бекон
  - сыр рассольный
  - маслины без косточки
  - перец болгарский
  - смесь специй
  - соус



187<sup>22</sup>  
-20%  
**149<sup>99</sup>**

Рулетки из куриного филе в беконе, жареные, 100 г

- СОСТАВ:**
- филе шнелленга охлажденное
  - ветчина из свиных
  - сыр
  - маринад базиликовый
  - сырный соус
  - помидоры черри
  - розмарины
  - соль



187<sup>22</sup>  
-20%  
**149<sup>99</sup>**

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

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



99<sup>22</sup>  
-20%  
**79<sup>99</sup>**

Рулька свиная, запеченная, 100 г

- СОСТАВ:**
- свиная шея охлажденная
  - курятина
  - чернослив
  - маринад Алабана
  - соус сладкий чили



249<sup>22</sup>  
-20%  
**199<sup>99</sup>**

Свиношея, фермированная курятиной и черносливом, запеченная, 100 г

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



299<sup>22</sup>  
-20%  
**239<sup>99</sup>**

Свинина по-Крымски, запеченная, 100 г

- СОСТАВ:**
- свиная шея охлажденная
  - майонез
  - ананасы консервированные
  - сыр
  - соль
  - перец
  - масло растительное



169<sup>22</sup>  
-23%  
**129<sup>99</sup>**

Шейка из свиной шеи с ананасом, запеченная, 100 г

Составы указаны в килограммах, указанные в таблице количества являются ориентировочными. Точные значения могут отличаться в зависимости от веса товара (от 100 г). Количество товаров указано в таблице.

\*Цены, указанные в таблице, являются ориентировочными.

[www.okmarket.ru](http://www.okmarket.ru)



259<sup>00</sup>

**-23%**

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

Десерт Павлова, 100 г



299<sup>00</sup>

**-18%**

**244<sup>00</sup>**

Профитролы,  
с масляным кремом, 240 г



199<sup>00</sup>

**-20%**

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

Тарт Крем-Чиз,  
с ягодами, 100 г



74<sup>00</sup>

**-20%**

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

Кекс творожный  
Праздничный, 100 г



374<sup>00</sup>

**-15%**

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

Торт Морковный  
Вспомни вкусно, 330 г



89<sup>00</sup>

**-22%**

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

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



279<sup>00</sup>

**-21%**

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

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



379<sup>00</sup>

**-15%**

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

Торт Наполеон Вспомни вкусно,  
со сливочным кремом, 400 г

Всё, что вы видите на картинке, является товаром, который вы можете приобрести в нашем интернет-магазине. Товары могут отличаться от представленных на фото. Товары, которые не являются товарами, которые вы можете приобрести в нашем интернет-магазине. Товары, которые не являются товарами, которые вы можете приобрести в нашем интернет-магазине. Товары, которые не являются товарами, которые вы можете приобрести в нашем интернет-магазине.



279<sup>99</sup>  
-28%  
**199<sup>99</sup>**



Шоколад молочный/горький  
Merci, 100 г\*\*



444<sup>99</sup>  
-20%  
**354<sup>99</sup>**



Драже M&M's,  
для кондитеров, 360 г\*\*



119<sup>99</sup>  
-33%  
**79<sup>99</sup>**

Печенье осеннее  
Классическое Песчаниково,  
320 г  
С добавлением шоколадных  
кусочков, 310 г – 105.99 / 79.99



879<sup>99</sup>  
-31%  
**599<sup>99</sup>**

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



199<sup>99</sup>  
-40%  
**119<sup>99</sup>**

Соус десертный Тoffи Карамель/  
Шоколадный Heinz, 200 г



599<sup>99</sup>  
-33%  
**399<sup>99</sup>**



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



699<sup>99</sup>  
-42%  
**399<sup>99</sup>**

Мороженое пломбир Село Зеленое, 450 г\*\*



584<sup>99</sup>  
-36%  
**369<sup>99</sup>**

Мороженое пломбир Монакс, 460 г\*\*



929<sup>99</sup>  
-40%  
**549<sup>99</sup>**

Мороженое BrandICE, 1000 мл\*\*



684<sup>99</sup>  
-30%  
**474<sup>99</sup>**

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 предварительного уведомления, цены могут измениться на сайте информации о ценах и местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в названии специальными символами.

\*\*Товары, указанные в названии, имеют соответствующие лицензии.

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

499<sup>==</sup>**-30%****348<sup>99</sup>**Кружка высокая  
Снежинки, 480 мл419<sup>==</sup>**-28%****299<sup>99</sup>**Набор кружек  
Время Дегустаций,  
сплиттейн, 2 шт.,  
200 мл649<sup>==</sup>**-12%****569<sup>99</sup>**Шоколад горечий  
Elza, 325 г  
Сюсю Band, 250 г –  
539.00 / 499.99179<sup>==</sup>**-22%****139<sup>99</sup>**Какао-напиток  
быстрораствори-  
мый Хрутка, 135 г  
499.00 / 339.99104<sup>==</sup>**-38%****64<sup>99</sup>**Чай черный Akbar, 25 пак.  
Gold, крупнолистовой,  
100 г – 239.00 / 149.99554<sup>==</sup>**-18%****449<sup>99</sup>**Чай черный/зеленый Ahmad,  
100 пак.™104<sup>==</sup>**-38%****64<sup>99</sup>**Чай черный Азербай, 25 пак.™  
Ленкорань, листовый,  
200 г – 384.00 / 224.99499<sup>==</sup>**-19%****399<sup>99</sup>**Вино Nochnoy  
Резерв Саперави  
Фанагория, красное  
сухое, 0,75 л499<sup>==</sup>**-19%****399<sup>99</sup>**Слад фрук-  
товый сладкий  
Фортителкус,  
5,5%, 1 л499<sup>==</sup>**-33%****329<sup>99</sup>**Вино Масштира  
Кубань. Таманский  
полуостров,  
красное сухое, 0,75 л41<sup>==</sup>**-28%****29<sup>99</sup>**Приправа  
Аджика-булет  
для глинтвейна, 7 г

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Советы, указанные в каталоге, являются рекомендациями. Вредные привычки могут быть опасными во всех ситуациях. © 2023. Оцените товар, прежде чем покупать.

© 2023. Все права защищены. Любое использование без разрешения запрещено.

**УСПЕЙ КУПИТЬ**  
**350<sup>00</sup>**

Водка Финский лед,  
40%, 0,5 л\*

**499<sup>00</sup>**  
**-15%**  
**419<sup>99</sup>**

Водка Айсберг,  
40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**3299<sup>00</sup>**  
**-21%**  
**2599<sup>99</sup>**

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

**5399<sup>00</sup>**  
**-22%**  
**4199<sup>99</sup>**

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

**3999<sup>00</sup>**  
**-29%**  
**2799<sup>99</sup>**

Джин Импат,  
47%, 0,7 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**для чистоты  
и сияния**

**2749<sup>00</sup>**  
**-52%**  
**1299<sup>99</sup>**

Капсулы для посудомоечных машин Comet Excellence, 60 шт.

**3449<sup>00</sup>**  
**-57%**  
**1449<sup>99</sup>**

Таблетки для посудомоечных машин Comet Классик, 140 шт.

**2749<sup>00</sup>**  
**-52%**  
**1299<sup>99</sup>**

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

**649<sup>00</sup>**  
**-46%**  
**349<sup>99</sup>**

Ополаскиватель для посудомоечных машин Comet, 750 мл

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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

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

899<sup>99</sup>

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

Вино игристое  
Иммерман Канкур  
Белый, белое  
экстра брют, 0,75 л  
Пино Нуар  
Вайнхаймерс  
селешам, розовое  
брют, 0,75 л —  
799.00 / 619.99

749<sup>99</sup>

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

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 — 1999.00 / 999.99

899<sup>99</sup>

**-22%**  
**699<sup>99</sup>**

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



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

*Dolce*  
GRANTO

ИДЕАЛЬНАЯ НАРЕЗКА  
ДЛЯ СЫРНОЙ ТАРЕЛКИ

424<sup>99</sup>

**-31%**  
**289<sup>99</sup>**

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



Секрет идеального  
праздника



219<sup>99</sup> за 1 шт.  
от 2 шт. от 4 шт.  
**197<sup>99</sup> 189<sup>99</sup>**

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

239<sup>99</sup> за 1 шт.  
от 2 шт. от 4 шт.  
**213<sup>99</sup> 199<sup>99</sup>**

Масло сливочное  
белокостное  
Тысяча озёр,  
82,5%, 150 г



714<sup>99</sup>  
**-39%**  
**429<sup>99</sup>**

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



# скидка 20% в День рождения



АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ БЕССРОЧНО ВПОЛЮСТЬ ДО ЕЕ ОТМЕМЫ 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 ВСЕ 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 ПУНКТОМ, 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 УЧЕТОМ СКИДКИ НИЖЕ МИНИМАЛЬНО РАЗРЕШЕННОЙ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ, СКИДКА ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ В РАЗМЕРЕ ДО МИНИМАЛЬНО РАЗРЕШЕННОЙ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ЦЕНЫ.  
ОРГАНИЗАТОР: ООО «О'КЕЙ» ОГРН 1027810304950, АДРЕС: 195213, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЗАНЕВСКИЙ ПР., Д. 65, КОРП. 1, ЛИТ. А, ПОМ. 1.

# ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ



349<sup>99</sup>  
**-36%**  
**219<sup>99</sup>**  
Колбаса вареная  
Докторская, ГОСТ,  
500 г



699<sup>99</sup>  
**-39%**  
**419<sup>99</sup>**  
Колбаса вареная  
Докторская, ГОСТ,  
кг



329<sup>99</sup>  
**-39%**  
**199<sup>99</sup>**  
Колбаса варено-копченая Сервелат  
Зернистый, 400 г



364<sup>99</sup>  
**-34%**  
**239<sup>99</sup>**  
Ветчина Селезюшка с индейкой  
Вязанка, 400 г  
Филейская, кг – 534.00 / 499.99  
Колбаса вареная Молокуша,  
кг – 709.00 / 449.99



734<sup>99</sup>  
**-35%**  
**469<sup>99</sup>**  
Колбаса варено-копченая Сервелат Кременлевский  
Стародубовские колбасы, кг

329<sup>99</sup>  
**-24%**  
**249<sup>99</sup>**  
Колбаса сырокопченая  
Салами Тоскана  
Веллит, 200 г

1649<sup>99</sup>  
**-22%**  
**1279<sup>99</sup>**  
Колбаса сырокопченая  
Салами Пиринджано  
Веллит, кг

209<sup>99</sup>  
**-26%**  
**219<sup>99</sup>**  
Колбаса сырокопченая  
Сервелат Престикс  
Веллит, 200 г

209<sup>99</sup>  
**-25%**  
**214<sup>99</sup>**  
Колбаса сырокопченая  
Салами нежная  
Веллит, 200 г

**ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ НАЧИНАЕТСЯ  
С АРОМАТНОЙ КОЛБАСЫ!**

209<sup>99</sup>  
**-19%**  
**239<sup>99</sup>**  
Бекон сырокопченный,  
нарезка, 200 г

204<sup>99</sup>  
**-21%**  
**229<sup>99</sup>**  
Холодец из свиной  
и говяжьей, 400 г

300<sup>99</sup>  
**-24%**  
**299<sup>99</sup>**  
Колбаса  
Докторская,  
320 г

209<sup>99</sup>  
**-28%**  
**149<sup>99</sup>**  
Колбаса сыро-  
копченая Сала,  
нарезка, 80 г

259

**-22%**  
**100<sup>99</sup>**

Колбаса сырокоп-  
ченая Барекат, 200 г

379<sup>200</sup>

**-15%**

Колбаса вареная  
Султанская, кг

500<sup>000</sup>

**-16%**

499<sup>99</sup>

Колбаса полукопченая Кавказская, кг

**МИРАТОРГ СДЕЛАНО В РОССИИ!**

329

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

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

239

**-24%**  
**179<sup>99</sup>**

Сосиски Венские, 350 г  
Колбаса вареная  
Докторская,  
450 г — ~~399,00~~ / 299,99

**ЕГОРЬЕВСКАЯ**  
**ФАБРИКА**  
КОЗЬЯСВО-ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ о.о.о. К. Ю. АНДРИСЬЕВА

**Всего Вам  
Вкусного!**

429<sup>100</sup>

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

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

1422

**-20%**  
**1139<sup>99</sup>**

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

379<sup>a</sup>

**-31%**  
**259<sup>99</sup>**

Колбаса вареная  
Любительская, ГОСТ, 400  
Язычковая,  
400 г – ~~359.00~~ / 269.99  
Телячья, ГОСТ,  
400 г – ~~359.00~~ / 279.99



369

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

Колбаса вареная  
Докторская, ГОСТ, 400 г  
Любительская, ГОСТ,  
400 г — ~~399,00~~ / 289,99

МИРАТОРГ

Добавьте ягодных  
эмоций



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

Ягодный коктейль, 300 г  
Ягодная смесь  
прямой глентвейн,  
300 г — 259.00 / 219.99



**О'КЕЙ**

ВСЕГДА С ТОБОЙ!



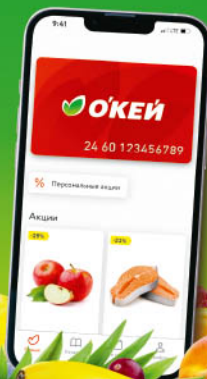
КАРТА О'КЕЙ  
ВСЕГДА  
ПОД РУКОЙ



ЛЮБИМЫЕ  
ПРОДУКТЫ  
С ДОСТАВКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ  
СКИДКИ  
И АКЦИИ



СКАЧАЙТЕ  
ПРИЛОЖЕНИЕ



**1499<sup>99</sup>**  
**-26%**  
**1099<sup>99</sup>**  
Сыр Монблан  
Старый урец, 50%, кг

**1349<sup>99</sup>**  
**-11%**  
**1199<sup>99</sup>**  
Сыр Маскарпоне  
Кобрын, 45%, кг

**1399<sup>99</sup>**  
**-28%**  
**999<sup>99</sup>**  
Сыр Черный принц  
Кобрын, 50%, кг

**1399<sup>99</sup>**  
**-28%**  
**999<sup>99</sup>**  
Сыр Черный принц  
Кобрын, 50%, кг

**О'КЕЙ**

## ПЕРЕХОДИТЕ НА ЭЛЕКТРОННЫЙ ЧЕК

КАК БУМАЖНЫЙ,  
ТОЛЬКО УДОБНЕЕ

НЕ ПОТЕРЯЕТЕСЬ  
И НЕ ВЫЦВЕТЕТ

НЕ ВРЕДИТ  
ЭКОЛОГИИ

ВСЕ ГАРАНТИИ  
СОХРАНЯЮТСЯ

ЭКОНОМИТ  
БУМАГУ  
ДЛЯ ЧЕКОВ

Дайте согласие на получение электронного чека  
в личном кабинете на сайте okeykash.ru  
или в мобильном приложении О'КЕЙ

Получить электронные чеки

**ЭТО ПРОСТО**

Давайте согласие на получение электронного чека  
в личном кабинете на сайте okeykash.ru  
или в мобильном приложении О'КЕЙ

Сканируйте QR-код

**Laima**

**569<sup>99</sup>**  
**-31%**  
**389<sup>99</sup>**  
Сыр Тет де Моинь  
розовый, 81%, 50 г

**459<sup>99</sup>**  
**-25%**  
**339<sup>99</sup>**  
Сыр Пармезан,  
40%, 185 г

**309<sup>99</sup>**  
**-25%**  
**229<sup>99</sup>**  
Сыр Кантербер,  
50%, 125 г

**ПОДАРОК**  
Сыр Пармезан

**PARMEZAN**

**SELECTION**

**СЫРЫ**

**КАМБЕРТ**

**ИДЕАЛЬНАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА  
ДЛЯ ПРАЗДНИКА!**

**Foodland**  
БЕЛОРУССКОЕ СЕЛСКОХОЗЯЙСТВО

**Сыр VardeVal**  
Классический голландский сырок с козьим молоком, где сладковатые ноты утонченно сочетаются с выразительным вкусом и эластичной консистенцией, благодаря содержанию в латексе.

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

**Сыры VardeVal/Львиное сердце/Excelsior**

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

**EXCELSIOR**

# Перепечи с грибами и сыром «Село Зелёное»

## Для теста

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

## Для начинки

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| сыр 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**

229<sup>00</sup>

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

Сыр Тильзитер Село Зелёное,  
50% 130 г

**Село  
Зелёное**  
СЫР  
ТИЛЬЗИТЕР

Удобство упаковки

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

**-30%**

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

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

**ИЗ СВЕЖАЙШИХ  
КУБАНСКИХ СЛИВОК**

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

**-21%**

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

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

**ПЕЛЬМЕНИ  
СИБИРСКАЯ  
КОЛЛЕКЦИЯ**

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

**-53%**

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

Пельмени  
4 вида мяса/  
С телупиной, 700 г

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

**-47%**

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

Классические/  
С мраморной  
говядиной, 700 г

**Вязанка**

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

**-40%**

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

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

**Горячая  
штука**

**ПРОКАЧИВАЕТ  
КАК НАДО!**

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

**-48%**

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

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

# ЛЕНИНГРАДСКОЕ

439<sup>99</sup>

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

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



489<sup>99</sup>

**-38%**  
**299<sup>99</sup>**

Мороженое Ленинградское,  
сливочное, шоколадное  
с вишней, 450 г

Q SNAQ FABRIQ

BOMBABAR

CHIKALAB

197<sup>99</sup>

**-19%**  
**159<sup>99</sup>**

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

НОВОГОДНЕЕ  
НАСТРОЕНИЕ  
С ПРАВИЛЬНЫМ  
ВКУСОМ!

131<sup>99</sup>

**-24%**  
**99<sup>99</sup>**

Печенье Bombbar,  
Бразилия с фундуком, 50 г

0%  
no added sugar

Dessert

no added sugar

0%  
no added sugar

0%  
no added sugar

0%  
no added sugar

48  
КОПЕЕК

ВАЖНО ТО,  
ЧТО ВНУТРИ

329<sup>99</sup>  
**-42%**  
**189<sup>99</sup>**

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

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ  
МОРОЖЕНОЕ  
МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЫМ



689<sup>99</sup>

**-34%**  
**449<sup>99</sup>**

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

ФИРМЕННЫЙ  
ПЛОМБИР



639<sup>99</sup>

**-42%**  
**369<sup>99</sup>**

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



264<sup>00</sup>

**-20%**

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

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

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



125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г

125 г



**ПАРМЕЗАН**  
Сыр твердый

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**



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



**ФЕТА СТИК**  
Легкая для салатов и закусок

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

**125 г**

159<sup>00</sup>

**-18%**

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

Сыр Фета Легкий Burenka Club,  
35%, стик, 125 г  
Классический,  
50%, 125 г — 179.99 / 129.99



**Село  
Зелёное**

**Молоко свежее  
Сыр натуральный  
Село Зелёное**

389<sup>00</sup>

**-28%**

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

Сыр Сулугуни  
Село Зелёное,  
40%, 300 г



**ФЕРМЕРСКИЙ  
ЗАВТРАК**

Сыр мягкий козочный  
Выдержанный

**279<sup>00</sup>**

**-28%**

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

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



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

**Bonfesto**

359<sup>00</sup>

**-19%**

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

Сыр Крестьян Экстра Мягкий Bonfesto,  
70%, 400 г — 349.99 / 289.99  
Сливочный классический,  
70%, 400 г — 419.00 / 339.99



659<sup>==</sup>  
-21%  
519<sup>99</sup>

Свинина окорок  
в маринаде Мираторг,  
охлажденный, кг

1149<sup>==</sup>  
-16%  
959<sup>99</sup>

Стейк из ирландской  
говядины Striploin Choice  
Black Angus Мираторг,  
охлажденный, 320 г  
Рибай Choice,  
охлажденный, 320 г  
1899.00 / 1549.99

509<sup>==</sup>  
-15%  
429<sup>99</sup>

Свинина рулька  
в маринаде Мираторг,  
охлажденная, кг

139<sup>==</sup>  
-28%  
99<sup>99</sup>

Кrabовые палочки/моро салатные  
Русское море, 200 г  
Коралловый краб,  
250 г — 259.00 / 199.99

249<sup>==</sup>  
-15%  
209<sup>99</sup>

Сельдь филе Оригинальная  
Санта Брендор, слабосоленая  
в масле, 250 г  
Сельдь филе XXL  
200 г — 234.00 / 234.99  
Сельдь филе Аллегиттия  
Русское море,  
400 г — 329.00 / 274.99

199<sup>==</sup>  
-20%  
159<sup>99</sup>

Икра деликатесная Санта Брендор,  
180 г





14,000  
17,777

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

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%

549<sup>99</sup>

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.

**1209<sup>00</sup>**  
**-25%**  
**899<sup>99</sup>**

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

**259<sup>00</sup>**  
**-22%**  
**199<sup>99</sup>**

Сыр Чеддер Сыробогазов, 45%, 180 г

**299<sup>00</sup>**  
**-29%**  
**209<sup>99</sup>**

Сыр Швейцарский Сыробогазов, 45%, 180 г

**459<sup>00</sup>**  
**-47%**  
**239<sup>99</sup>**

Сыр Пармезан Сыробогазов, 40%, 180 г

**289<sup>00</sup>**  
**-30%**  
**199<sup>99</sup>**

Сыр Маасдам Сыробогазов, 45%, 180 г

# 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](http://www.okeydostavka.ru) в разделе «Доставка».

[okeydostavka.ru](http://okeydostavka.ru)

# ВАШ НОВОГОДНИЙ БУТЕРБРОД



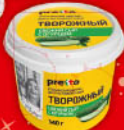
**-21%**  
**219<sup>99</sup>**

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!



**-29%**  
**109<sup>99</sup>**

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

\*\*\* Цены указаны за упаковку, указанные в магазине

## Брест-Литовск



# ТРАДИЦИИ СКВОЗЬ ВЕКА

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

Сыр Брест-Литовск  
Гранд Маасдам,  
45%, кг



из филе бедра индейки  
в духовке

- Приготовление:**

- Подача:**

602

**-14%**  
**599<sup>99</sup>**



Филе бедра  
индейки  
O'KEY DAILY,  
по-американски

~~22~~

**-34%**  
**14<sup>99</sup>**

Розмарин сушеный  
О'КЕЙ, 10 г



~~34~~

**-28%**  
**24<sup>99</sup>**

Паприка сладкая  
молотая О'КЕЙ, 25  
Перец черный,  
50 г — ~~64,00~~ / 44,99



112

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

Соевый соус  
классический  
О'КЕЙ, 1 л

[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.

209<sup>00</sup>

**-13%**

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

Ананасы О'КЕЙ,  
котлеты, 580 мл



369<sup>00</sup>

**-16%**

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

Грудка запеченная  
О'КЕЙ DAILY,  
охлажденная, кг

219<sup>00</sup>

**-38%**

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

Черный перец  
О'КЕЙ SELECTION,  
перошес, молотый,  
50 г



449<sup>00</sup>

**-15%**

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

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



99<sup>00</sup>

**-20%**

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

Майонез  
Провансаль О'КЕЙ,  
67%, 400 мл



Цены указаны в рублях с учетом скидки -10% на товары категории «Сладости». Вручные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». Ограничен товарный запас в магазинах. Цены действительны с 1 декабря 2023 года по 7 января 2024 года.

с малосоленной форелью

- СВЯЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

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

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

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



Янцо куриное О'КЕЙ, СО. 10 шт.



Зубочастые  
бамбуковые  
Orafti, 350 шт.



**Форель**  
**O'KEY DAILY,**  
филе-лантиска,  
слабосоленые, 100 г  
**Филе-кусон,**  
слабосоленый,  
150 г — ~~499.99~~ / 299.99



~~114<sup>99</sup>~~  
**-33%**  
**76<sup>99</sup>**

Крабовое  
мясо О'КЕЙ,  
охлажденное,  
инвитация, 200/300 г\*\*  
Крабовые палочки,  
200/300 г —  
~~139.99~~ / 119.99



Каперсы  
бутоны в уксусе  
Los Tres Olivos, 100

# Жюльен в тарталетках с грибами и курицей



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

## Жюльен:

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

## Сборка и запекание:

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



54<sup>шт</sup>

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

Соль морская  
йодированная,  
мелкая О'КЕЙ, 150 г



319<sup>г</sup>

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

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



109<sup>шт</sup>

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

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



**-20%**

Сафлорин О'КЕЙ,  
Булгария,  
33 x 33 см, 25 шт.

Скидки действуют в магазинах в рамках акции «Скидки на товары повседневного спроса» с 1 декабря 2023 года по 7 января 2024 года. Скидки не суммируются. Скидки не действуют на товары, участвующие в акциях «99» и «099». Скидки не действуют на товары, участвующие в акциях «Скидки на товары повседневного спроса».

Открой  
праздничное  
настроение

1100<sup>00</sup>

-33%

799<sup>99</sup>

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%**  
**79<sup>90</sup>**

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



**Maggi**

## САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

|                                                                                  |                                                                       |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>8</b>                                                                         | КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ                                                  | 200 г.      |
| <b>ПОРЦ.</b>                                                                     | 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](http://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. Вышедший из товара может отличаться от представленного. Фотографии являются лишь ориентиром, фактически внешний вид и характеристики могут отличаться. 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 выделенных местах.

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. Поток 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.

539<sup>99</sup>

**-25%**

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

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/okstomers/loyalty-card/](http://www.okmarket.ru/okstomers/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 уровня в сумме покупки не учитываются: табачные изделия, аксессуары для курения, низкоалкогольная продукция, устройства для потребления неалкогольных напитков, подарочные карты О'KEY, подарочные билеты. В случае, если стоимость товара с учетом скидки ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством ценой.