

ЧУДО как
вы
любите



Удаляет сепараторы, бледная после приготовления

**ДОМА
ВКУСНЕЕ!**

1. Утка замороженная,
кг — 529.00 / 299.99

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

- ОПРЕДЕЛЕНИЕ: товар – это предмет, который создается для удовлетворения определенных потребностей. Товары могут быть материальными (например, продукты питания, одежда, мебель) или нематериальными (например, услуги, информация). Товары могут быть созданы человеком (например, продукты питания, одежда, мебель) или природой (например, воздух, вода, солнечный свет). Товары могут быть созданы для удовлетворения определенных потребностей (например, продукты питания, одежда, мебель) или для удовлетворения определенных потребностей (например, продукты питания, одежда, мебель).



1. Форель холодного копчения Gustafsen, филе-стейк, 1000 г — 3249.00 / 2429.99
2. Икра зернистая сибирского осетра Стандарт РИД, 50 г — 4499.00 / 3369.99
100 г — 8299.00 / 6219.99
3. Икра зернистая стерилиз Стандарт РИД, 50 г — 4199.00 / 3144.99
100 г — 7999.00 / 5994.99
4. Икра зернистая Камчатское море, 90 г — 899.00 / 669.99
100 г — 999.00 / 744.99
Нерка, 100 г — 949.00 / 709.99
5. Лососевая Дальневосточная компания, 140 г — 1049.00 / 784.99
6. Форель слабосоленая, филе-пюфчик, 100 г — 369.00 / 284.90
Холодного копчения, 100 г — 389.00 / 299.90

6. Нерка слабосоленая Меридиан, филе-пюфчик, 120 г — 514.00 / 399.99
Холодного копчения, 120 г — 659.00 / 509.99
7. Форель слабосоленая Русское море, филе-кусоч, 300 г — 1249.00 / 809.99
Холодного копчения, 200 г — 879.00 / 569.99
8. Форель слабосоленая Саян Рыбка, филе-кусоч, 180 г — 559.00 / 399.99
9. Икра лососевая Меридиан, филе-кусоч, базилик/шпинат/Тон ян, 200 г — 879.00 / 679.99
10. Икра лососевая O'KEY DAILY, 95 г — 749.99 / 559.99
Икра лососевая зернистая O'KEY, 100 г — 1199.99 / 889.99
Икра лососевая кети O'KEY SELECTION, 200 г — 2699.99 / 1999.99
11. Маслины/Оливки O'KEY, 300/350 г — 1999.99 / 169.99
12. Менюшники Atmosphère Menuage, керамические, 23 × 17,5 × 3 см — 999.00 / 829.99

Состав и цены, указанные в каталоге, являются ориентировочными. Фактически товары могут быть представлены в ассортименте. Цены на товары указаны с учетом доставки. Цены на товары указаны с учетом доставки. Цены на товары указаны с учетом доставки.

Новогодний стол за 5 минут

1. Менажница фарфоровая Atmosphere of art Menage,

18,6 см — 799.00 / 669.99

2. Набор для сыра Atmosphere Esthetique,

28 x 18 см — 1699.00 / 1399.99

3. Сыр мягкий Bessu Coeur du Nord, в напруге, 45%,

130 г — 259.00 / 219.99

В напуге, 45%, 130 г — 314.00 / 249.99

В пикантной обсыпке с укропом,

45%, 130 г — 329.00 / 279.99

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

4. Сыр Буррата Мини Galbani,

50%, 125 г — 454.00 / 319.99

5. Сыр мягкий President mini Snack a la francaise,

60%, 90 г — 334.00 / 239.99

6. Сыр Бри Апон, с белой плесенью,

50-60%, 100 г — 259.00 / 199.99

Набор сыров Канамбер Классический,

Пикантный, Лисичка, 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 Палермо,

40%, 180 г — 299.00 / 249.99

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

12. Сыр твердый Пармезан Эстрера 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 — 484.00 / 349.99

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

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

16. Сыр Монпель Бернмастер, 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. Джем Махеев, 300 г — 149.99 / 109.99

21. -14% Мед бренда Берестов А.С."

ООО «ОК» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Вниманию товара ограниченно. Цена указана в рубль. Если для этого при условии нашего товара. Вниманию товара имеет отсылаться от представленных. Доставка товара имеет только в пределах территории России и в пределах территории России. Без представления товара, который будет использоваться для получения информации о товаре и месте хранения товара. Предметы не распространяются только на товары, отмеченные в названии специальными символами.

*Товары, указанные в названии, являются товарами.

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



1. Менюшница фарфоровая Menage Frenzo, 22,5 см — 969.00 / 829.99
2. Набор для сервировки Apollo Teatro, доска, 18 × 14 см + нож для сыра, 10 см — 1299.00 / 999.99
3. Сыр Страчелла Galbani, 52%, 250 г — 589.00 / 479.99
4. -16% Антипаста с мягким сыром в масле Burenka Club, 240/700 г**
5. Паштеты Setra, куриный/из куриной печени 100 г** — 159.99 / 112.99
6. Фисташки жареные Аркада, со вкусом томата и чеснока/черного перца/кофейной панировки, 150 г — 399.00 / 329.99

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

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



~~819⁹⁹~~
-24%
619⁹⁹

Свинина корейка для запекания с ягодными клюквы
Самсон, охлажденная, 650 г



~~474⁹⁹~~
-27%
345⁹⁹

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



~~124.99~~
-20%
99⁹⁹

Свинина с курдюком и черносливом, полуфабрикат, 100 г



~~899⁹⁹~~
-27%
649⁹⁹

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



~~999⁹⁹~~
-19%
799⁹⁹

Язык говяжий, замороженный, кг



~~699⁹⁹~~
-35%
449⁹⁹

Свинина шея для запекания из замороженного сырья,
охлажденная, кг



~~609⁹⁹~~
-28%
469⁹⁹

Буженина из окорока Долгашев Мираторг,
охлажденная, кг



~~879⁹⁹~~
-26%
649⁹⁹

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



~~799⁹⁹~~
-17%
659⁹⁹

Кролик тушка, замороженный, кг



~~4999⁰⁰~~
-22%
3899⁰⁰

Скороварка-гриль Ферри Индукция НМП, квадратная, 28 см

Сроки акции, указанные в каталоге, являются ориентировочными. Информация о сроках акции размещается на сайте. Информация о сроках акции размещается на сайте. Информация о сроках акции размещается на сайте.

Цены, указанные в каталоге, являются ориентировочными.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~729⁹⁹~~

-20%

579⁹⁹

Индейка, замороженная, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~799⁹⁹~~

-20%

79⁹⁹

Куриный карнакеш с ветчиной и сыром, полуфабрикат, 100 г

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~539⁹⁹~~

-25%

399⁹⁹

Голень цыпленка Премиа Миллаторе, в маринаде, охлажденная, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~849⁹⁹~~

-19%

679⁹⁹

Гусь, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~619⁹⁹~~

-16%

519⁹⁹

Цыпленок коришона, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~589⁹⁹~~

-40%

349⁹⁹

Голень индейки для запекания По-Итальянски Паве-Паве, охлажденная, кг
Филе бедра индейки для запекания, с тонзил и промостями, охлажденное, 700 г — 589.00 / 449.99

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~269⁹⁹~~

-25%

199⁹⁹

Бедро цыпленка По-Кавказски Благодар, в пакете для запекания, охлажденное, 750 г

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~479⁹⁹~~

-20%

379⁹⁹

Цыпленок желтый, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~899⁹⁹~~

-16%

749⁹⁹

Перепел, замороженный, кг

ОКЕЙ

~~149⁹⁹~~

-20%

119⁹⁹

Яйца перепелиные О'КЕЙ, 20 шт.

Сроки акции указаны в календаре акции на сайте okmarket.ru с 4 декабря 2023 года по 7 января 2024 года. Действие скидки не распространяется на товары, участвующие в акции, указанные в календаре акции.

1249⁼⁼
-35%
799⁹⁹

Крaб опилок Новая Аляска, варено-мороженый, неочищенный, 400 г
 Канчатский, варено-мороженый, мясо розочки и колбаса,
 200 г — 1929.00 / 1499.99

319⁼⁼
-20%
254⁹⁹

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

919⁼⁼
-20%
729⁹⁹

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

399⁼⁼
-24%
299⁹⁹

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

539⁼⁼
-25%
399⁹⁹

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

2199⁼⁼
-31%
1499⁹⁹

Кижик, стейк, свежемороженый, кг

1999⁼⁼
-39%
1199⁹⁹

Креветки Королевские с хвостом, очищенные, свежемороженые, 1000 г

659⁼⁼
-39%
399⁹⁹

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

1549⁼⁼
-35%
999⁹⁹

Гребешок золотой на половине раковины, свежемороженый, 1000 г

449⁼⁼
-25%
335⁹⁹

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

929⁼⁼
-35%
599⁹⁹

Гребешок медальоны Шифудо, свежемороженый, 500 г

86⁼⁼
-19%
69⁹⁹

Соус соевый Классический San Soy, 250 мл

Стороны, указанные в каталоге, являются ориентировочными. Ценовая информация действительна на момент публикации. Ценовая информация действительна на момент публикации. Ценовая информация действительна на момент публикации. Ценовая информация действительна на момент публикации.

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°C. Противень застилаем силиконизированным пергаментом или смазываем. Кондитерским мешком с насадкой Ø 2 см отсаживаем 7–8 заготовок эклеров.
6. Выпекаем 8–10 минут, затем уменьшаем температуру до 170–180°C и выпекаем еще 20–25 минут до устойчивой корочки. Остужаем.

Начинка:

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

Подаем, украсив листьями базилика, микрозеленью или мятой.



74⁹⁹

-26%

54⁹⁹



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



459⁹⁹

-21%

359⁹⁹

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



399⁹⁹

-24%

299⁹⁹

Соус Песто Barilla,
190/195 г



399⁹⁹

-17%

329⁹⁹

Сыр творожный
для кулинарии
Mochland, 65%, 400 г



719⁹⁹

-30%

499⁹⁹

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



229⁹⁹

от 2 шт.

206⁹⁹

Масло сливочное
Parmalat,
82,5%, 180 г

от 4 шт.

195⁴⁹

ООО «ОК» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рубль. Если артикул при условии наличия товара. Внесенный товар может отличаться от представленного. Оплата за доставку и доставку в рамках программы «ОК» в соответствии с условиями. Все представленные рекламные материалы являются информационными и не являются офертой. Представленные рекламные материалы являются информационными и не являются офертой. Представленные рекламные материалы являются информационными и не являются офертой.

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

Террин с грибами

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

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



Варенье сервировки блюда после приготовления



274⁹⁹

-30%

189⁹⁹

Фарш Домашний
Мираторг,
охлажденный, 400 г



299⁹⁹

-26%

219⁹⁹

Бекон сыро-
копченый Домик,
нарезка, 200 г



264⁹⁹

-43%

149⁹⁹

Сливки стерили-
зованные
Домик в деревне,
10%, 480 г —
30%, 480 г —
369.66 / 224.99



249⁹⁹

-19%

199⁹⁹

Шампиньоны
ОКЕЙ,
маринованные
по-домашнему,
580 мл



91⁹⁹

-30%

63⁹⁹

Прованские травы
Kotanyi, 10 г

Скидки указаны в зависимости от наличия товара. Скидка 30% действует на товар, который находится в наличии на момент публикации. Скидка 43% действует на товар, который находится в наличии на момент публикации. Скидка 19% действует на товар, который находится в наличии на момент публикации. Скидка 30% действует на товар, который находится в наличии на момент публикации.

Салат

из морепродуктов с фарфалле

- 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. Введенный товар может отсутствовать из-за отсутствия. Пожалуйста, уточняйте наличие товара в филиалах, представленных в каталоге. Без предоставления персональных данных право выбора товара и выбора информации. Цена и место продажи могут отличаться от указанных. Информация о товарах, распродажах и акциях размещена на сайте. Информация о товарах, распродажах и акциях размещена на сайте.

ЦЕНА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ С 4 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА ПО 7 ИЮНЯ 2024 ГОДА

Салат

с курицей, грецкими орехами и сыром

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

Для украшения:

половинки грецких орехов, помидоры черри, веточки розмарина

Салат:

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

Вариант сервировки блюда после приготовления

699[₽]

-14%
599⁹⁹

Грудка куриная
варено-копченая
Ясная гора, кг

269[₽]

-10%
239⁹⁹

Грецкий орех
Nutzplanet, 150 г
Ядра грецкого
ореха Милс, 200 г —
349.00 / 284.99

519[₽]

-26%
379⁹⁹

Сыр Беловеский/
Купеческий
Беловеский, 45%,
400 г

109[₽]

-18%
89⁹⁹

Майонез
оливковый
Mr. Risco, 67%,
400 мл
На перепалочном
еже, 67%, 800 мл —
244.00 / 159.99

Скидки акция, указанные в таблице, в рамках акции «Скидки до 30%» действуют на товары, входящие в перечень товаров, участвующих в акции, и не распространяются на товары, входящие в перечень товаров, не участвующих в акции. Скидки акция, указанные в таблице, в рамках акции «Скидки до 30%» действуют на товары, входящие в перечень товаров, участвующих в акции, и не распространяются на товары, входящие в перечень товаров, не участвующих в акции.

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

139⁹⁹

-14%

119⁹⁹

Салат Оливье, с морепродуктами, 100 г

СОСТАВ:

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

99⁹⁹

-10%

89⁹⁹

Салат Оливье Премиум, с говяжьим языком, 100 г

СОСТАВ:

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

99⁹⁹

-10%

89⁹⁹

Салат Гранатовый браслет, 100 г

СОСТАВ:

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

119⁹⁹

-16%

99⁹⁹

Салат Кальмар под шубой, 100 г

СОСТАВ:

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

199⁹⁹

-20%

159⁹⁹

Севиче, 100 г

СОСТАВ:

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

174⁹⁹

-20%

139⁹⁹

Салат Миньон, 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, который не подлежит возврату. Вся информация о нас и наших услугах доступна на сайте. Доставка осуществляется только в рабочие дни. Доставка осуществляется только в рабочие дни. Доставка осуществляется только в рабочие дни.

Товары, имеющие маркировку, являются товаром.

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



187²²
-20%
149⁹⁹

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



187²²
-20%
149⁹⁹

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

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



99²²
-20%
79⁹⁹

Рулька свиная, запеченная, 100 г

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



249²²
-20%
199⁹⁹

Свиноше, ферментированная курагой и черносливом, запеченная, 100 г

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



299²²
-20%
239⁹⁹

Свинина по-Крымски, запеченная, 100 г

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



169²²
-23%
129⁹⁹

Шей из свиной шеи с ананасом, запеченный, 100 г

Составы указаны в соответствии с рецептурой. Цены указаны в рублях за 100 грамм. Цены действительны с 4 декабря 2023 года по 7 января 2024 года.

www.okmarket.ru



279⁹⁹
-28%
199⁹⁹



Шоколад молочный/горький
Merci, 100 г**



444⁹⁹
-20%
354⁹⁹



Драже M&M's,
для кондитеров, 360 г**



119⁹⁹
-33%
79⁹⁹

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



879⁹⁹
-31%
599⁹⁹

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



199⁹⁹
-40%
119⁹⁹

Соус десертный Тoffи Карамель/
Шоколадный Heinz, 200 г



599⁹⁹
-33%
399⁹⁹



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



699⁹⁹
-42%
399⁹⁹

Мороженое пломбир Село Зеленое, 450 г**



584⁹⁹
-36%
369⁹⁹

Мороженое пломбир Монакс, 460 г**



929⁹⁹
-40%
549⁹⁹

Мороженое BrandICE, 1000 мл**



684⁹⁹
-30%
474⁹⁹

Мороженое Magnet Double, 310 г**



000 «ОК» 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 наличия 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 основании информации о ценах в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в названии специальными символами. *Товары, указанные в маркировке, имеют соответствующий статус.

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



499⁼⁼

-30%

348⁹⁹

Кружка высокая
Снежинки, 480 мл



419⁼⁼

-28%

299⁹⁹

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



649⁼⁼

-12%

569⁹⁹



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



179⁼⁼

-22%

139⁹⁹

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



104⁼⁼

-38%

64⁹⁹

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



554⁼⁼

-18%

449⁹⁹

Чай черный/зеленый Ahmad,
100 пак.™



104⁼⁼

-38%

64⁹⁹

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



499⁼⁼

-19%

399⁹⁹

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



499⁼⁼

-19%

399⁹⁹

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



499⁼⁼

-33%

329⁹⁹

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



41⁼⁼

-28%

29⁹⁹

Приправа
Аджика-булет
для глинтвейна, 7 г

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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

УСПЕЙ КУПИТЬ
350⁰⁰

Водка Финский лед,
40%, 0,5 л*

499⁰⁰
-15%
419⁹⁹

Водка Айсберг,
40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

3299⁰⁰
-21%
2599⁹⁹

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

5399⁰⁰
-22%
4199⁹⁹

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

3999⁰⁰
-29%
2799⁹⁹

Джин Импат,
47%, 0,7 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**для чистоты
и сияния**

2749⁰⁰
-52%
1299⁹⁹

Капсулы для посудомоечных машин Comet Excellence, 60 шт.

3449⁰⁰
-57%
1449⁹⁹

Таблетки для посудомоечных машин Comet Классик, 140 шт.

2749⁰⁰
-52%
1299⁹⁹

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

649⁰⁰
-46%
349⁹⁹

Ополаскиватель для посудомоечных машин Comet, 750 мл

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

599⁰⁰
-21%
469⁹⁹

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

NUCKY THOMPSON

КАЧЕСТВЕННЫЙ
ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ
В НОВОМ ДИЗАЙНЕ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
18+ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

899⁹⁹

-33%
599⁹⁹

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

749⁹⁹

-27%
539⁹⁹

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

899⁹⁹

-22%
699⁹⁹

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



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Dolce
GRANTO

ИДЕАЛЬНАЯ НАРЕЗКА
ДЛЯ СЫРНОЙ ТАРЕЛКИ

424⁹⁹

-31%
289⁹⁹

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



Секрет идеального
праздника



219⁹⁹ за 1 шт.
от 2 шт. от 4 шт.
197⁹⁹ 189⁹⁹

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

239⁹⁹ за 1 шт.
от 2 шт. от 4 шт.
213⁹⁹ 199⁹⁹

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



619⁹⁹
-30%
429⁹⁹

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





▲ DAMATE

ИНДИЛАЙТ

ИНДЕЙКА



запекание



1 час 10 минут



4 порции

НОВОГОДНЯЯ БУЖЕНИНА

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

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

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

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

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

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



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

ДЕЛАЙ, ЧТО ЛЮБИШЬ

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ



349⁹⁹

-36%
219⁹⁹

Колбаса вареная
Докторская, ГОСТ,
500 г



699⁹⁹

-39%
419⁹⁹

Колбаса вареная
Докторская, ГОСТ,
кг



254⁹⁹

-25%
189⁹⁹

Сосиски Венские,
470 г



329⁹⁹

-39%
199⁹⁹

Колбаса варено-копченая Сервелат
Зернистый, 400 г



349⁹⁹

-31%
239⁹⁹

Ветчина Селеушка с индейкой
Везанка, 400 г
Филейская, кг — 669.00 / 499.99
Колбаса вареная Молокуша,
кг — 599.00 / 429.99

СТАРОВДВОРЬ



734⁹⁹

-35%
469⁹⁹

Колбаса варено-копченая Сервелат Кременлевский
Старовдворские колбасы, кг

-24%
249⁹⁹
Колбаса сырокопченая
Салами Тоскана
Веллит, 200 г

-22%
1279⁹⁹
Колбаса сырокопченая
Салами Пиринджано
Веллит, кг

-26%
219⁹⁹
Колбаса сырокопченая
Сервелат Простити
Веллит, 200 г

-25%
214⁹⁹
Колбаса сырокопченая
Салами мясная
Веллит, 200 г

**ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ НАЧИНАЕТСЯ
С АРОМАТНОЙ КОЛБАСЫ!**

РЕМИТ
Получил свой вкус!

-19%
239⁹⁹
Бекон сырокопченный,
нарезка, 200 г

-21%
229⁹⁹
Холодец из свиной
и говядины, 400 г

-24%
299⁹⁹
Колбаса
Докторская,
320 г

-28%
149⁹⁹
Колбаса сыро-
копченая Сала,
нарезка, 80 г

О'КЕЙ

ВСЕГДА С ТОБОЙ!



КАРТА О'КЕЙ
ВСЕГДА
ПОД РУКОЙ



ЛЮБИМЫЕ
ПРОДУКТЫ
С ДОСТАВКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ
СКИДКИ
И АКЦИИ

**СКАЧАЙТЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ**



**ЕГОРЬЕВСКАЯ
ФАБРИКА**

КОМБИНАТ ПИЩЕКОМБИНАТ «им. К. Е. ЕГОРЬЕВ»

*Все у Вас
Вкусно!*

429⁹⁹

-20%

339⁹⁹

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



**НЕИЗМЕННОЕ
КАЧЕСТВО
ФАБРИЧНОЕ**

1429⁹⁹

-20%

1139⁹⁹

Колбаса варено-копченая
Московская, кг
Сарептинская
Брунновская,
кг — 2399.00 / 1899.99

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

329⁹⁹

-30%
229⁹⁹

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



269⁹⁹

-33%
179⁹⁹

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

379⁹⁹

-31%
259⁹⁹

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



ВЕЛКОМ
ВЫБИРАЙ НАСТОЯЩЕЕ

339⁹⁹

-23%
259⁹⁹

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

**Добавьте ягодных
эмоций**



-27%
179⁹⁹

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

скидка 20%
в День рождения



додаток до статистичної звітності за річними організаційними даними, скерований в Бюро держ. статистики, розробляється односторонньо, тобто підприємства складають статистичні дані за тією інформацією, яка надана їм у статистичній звітності, і звітність на їхню адресу. Ассесменту товарів, розроблений в НАС, є повною протилежністю, за виключенням товарів, чияре походження і купівельна ціна не вказані в статистичній звітності. Звітність НАС складається з двох частин: першої, що містить інформацію про походження товарів, і другої, що містить інформацію про походження і купівельну ціну. Звітність НАС складається з двох частин: першої, що містить інформацію про походження товарів, і другої, що містить інформацію про походження і купівельну ціну. Звітність НАС складається з двох частин: першої, що містить інформацію про походження товарів, і другої, що містить інформацію про походження і купівельну ціну.

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

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

1399⁹⁹
-28%
999⁹⁹
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

Laimo

569⁹⁹
-31%
389⁹⁹
Сыр Тет де Мо, розовый, 51%, 50 г

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

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

ПОДАРОК
Сыр Пармезан

PARMEZAN

СЫРЫ

ТЕТ ДЕ МО

КАМБЕРТ

**ИДЕАЛЬНАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
ДЛЯ ПРАЗДНИКА!**

Foodland
БЕЛОРУССКОЕ СЕЛСКО-ХОЗЯЙСТВЕННОЕ ОБЩЕСТВО

Сыр ВардеВал
Классический голландский маасдам с козьим молоком, где сладковатые ноты утонченно сочетаются с выразительным вкусом и эластичной консистенцией, благодаря чему отлично лезет.

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.

-21%

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**

229⁰⁰

-21%
179⁹⁹

Сыр Тильзитер Село Зелёное,
50%, 130 г

**Село
Зелёное**
СЫР
ТИЛЬЗИТЕР

50%, 130 г

359⁹⁹

-30%

249⁹⁹

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

КОРОВКА ИЗ КОРОНОВКИ

**ИЗ СВЕЖАЙШИХ
КУБАНСКИХ СЛИВОК**

164⁹⁹

-21%

129⁹⁹

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

**ПЕЛЬМЕНИ
СИБИРСКАЯ
КОЛЛЕКЦИЯ**

539⁹⁹

-53%

249⁹⁹

Пельмени
4 вида мяса/
С телатиной, 700 г

549⁹⁹

-47%

329⁹⁹

Классические/
С мраморной
говядиной, 700 г

Вязанка

394⁹⁹

-40%

149⁹⁹

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

ЧЕБУ ПИЦА

Горячая штучка

**ПРОКАЧИВАЕТ
КАК НАДО!**

394⁹⁹

-48%

129⁹⁹

Чебуречники Пепперони, 250 г
Куриные Пе-Итальянские,
250 г — 239.00 / 129.99

ЛЕНИНГРАДСКОЕ

439⁹⁹

-31%
299⁹⁹

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



489⁹⁹

-38%
299⁹⁹

Мороженое Ленинградское,
сливочное, шоколадное
с вишней, 450 г

Q SNAQ FABRIQ

BOMBBAR

CHIKALAB

197⁹⁹

-19%
159⁹⁹

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

НОВОГОДНЕЕ
НАСТРОЕНИЕ
С ПРАВИЛЬНЫМ
ВКУСОМ!

131⁹⁹

-24%
99⁹⁹

Печенье Bombbar,
Бразилия с фундуком, 50 г

0%
какао-масла

Dessert
0% какао-масла

0% какао-масла

0% какао-масла

0% какао-масла

0% какао-масла

0% какао-масла

0% какао-масла

48
КОПЕЕК

ВАЖНО ТО,
ЧТО ВНУТРИ

329⁹⁹

-42%
189⁹⁹

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

ПРОДУКТ
Чистая
Линия
trade mark

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ
МОРОЖЕНОЕ
МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЫМ



689⁹⁹

-34%
449⁹⁹

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

ФИРМЕННЫЙ
ПЛОМБИР



639⁹⁹

-42%
369⁹⁹

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



264⁰⁰

-20%

209⁹⁹

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

264⁰⁰

-20%

209⁹⁹

264⁰⁰

-20%

209⁹⁹

264⁰⁰

-20%

209⁹⁹

264⁰⁰

-20%

209⁹⁹

264⁰⁰

-20%

209⁹⁹

264⁰⁰

-20%

209⁹⁹

264⁰⁰

-20%

209⁹⁹

264⁰⁰

-20%

209⁹⁹

264⁰⁰

-20%

209⁹⁹

264⁰⁰

-20%

209⁹⁹

264⁰⁰



BURENKA CLUB

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



135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

135 г

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%

129⁹⁹

159⁰⁰

-18%</

519⁹⁹

-13%
449⁹⁹

Цыпленок табака
Мираторг, охлажденный, кг

659⁹⁹

-21%
519⁹⁹

Свинина окорок
в маринаде Мираторг,
охлажденный, кг

1149⁹⁹

-16%
959⁹⁹

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

509⁹⁹

-15%
429⁹⁹

Свинина рулька
в маринаде Мираторг,
охлажденная, кг

139⁹⁹

-28%
99⁹⁹

Кребовые палочки/месо салатные
Русское море, 200 г
Королевский краб,
250 г — 299.00 / 199.99

249⁹⁹

-15%
209⁹⁹

Сельдь филе Оригинальная
Санта Брендор, слабосоленая
в масле, 250 г
Сельдь филе XXL,
200 г — 264.00 / 254.99
Сельдь филе Аллегиттинская
Русское море,
400 г — 329.00 / 274.99

199⁹⁹

-20%
159⁹⁹

Икра деликатесная Санта Брендор,
180 г



14,999
19,999

-33%
999⁹⁹

Сыр Ламбер,
шар, 500 г, кг



Салат «Мимоза»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Яйца вымыть, отварить, остудить и очистить.
2. Лук почистить и нарезать как можно мельче. Положить в миску, залить кипятком на 15 минут, слить воду.
3. Сыр «Ламбер» натереть на крупной терке. Яйца разрезать, вынуть желтки. Белки и желтки натереть отдельно друг от друга.
4. Из банки с лососем слить жидкость. Рыбу тщательно размять вилкой до получения однородной массы.
5. Приготовьте салатницу, в которой вы будете готовить салат
6. На дно салатницы выложить картофель, смазав майонезом, затем белки, лук, смазав майонезом, лосось, морковь и слой майонеза, сыр «Ламбер» и слой майонеза.
7. Сверху посыпать салат измельченным желтком. Украсить зеленью.
8. Подержите «Мимозу» несколько часов в холодильнике, чтобы все слои пропитались.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель, отваренный в подсоленной воде	2-3 шт.
Морковь, отваренная в подсоленной воде	1 шт.
Лосось консервированный	1 банка
Яйца	5 шт.
Сыр «Ламбер»	200 г
Лук репчатый желтый	1 шт.
Майонез	200 г

НАСЛАДИСЬ ЛЕГЕНДОЙ ВКУСА

до 20%

-20%

549⁹⁹

Кофе зерновой
молотый Poetti
Leggenda, 250г



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

МАНДАРИНОВЫЙ ЛАТТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

3. Заварить небольшое количество крепкого кофе.
4. Перелить во френч-пресс полученную прогретую молочную жидкость, взбить до увеличения объема в 2 раза.
5. В кружку перелить взбитое молоко, сверху добавить эспрессо, украсить корицей по желанию.

1209⁰⁰
-25%
899⁹⁹

Сыр Сметановый Сыробогаатов, 45-50%, кг
 Российский молодой, 45-50%, кг — 999.00 / 899.99
 Тilsiter, 45%, кг — 1229.00 / 899.99

259⁰⁰
-22%
199⁹⁹

Сыр Чеддер Сыробогаатов, 45%, 180 г

299⁰⁰
-29%
209⁹⁹

Сыр Швейцарский Сыробогаатов, 45%, 180 г

459⁰⁰
-47%
239⁹⁹

Сыр Пармезан Сыробогаатов, 40%, 180 г

289⁰⁰
-30%
199⁹⁹

Сыр Маскарпоне Сыробогаатов, 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 в разделе «Доставка».

okeydostavka.ru

ВАШ НОВОГОДНИЙ БУТЕРБРОД



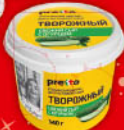
-21%
219⁹⁹

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

pretto

ИТАЛЬЯНСКИЙ СЫР
ДЛЯ СЧАСТЛИВОЙ СЕМЬИ

К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ!



-29%
109⁹⁹

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

*** Цены указаны в рублях за килограмм, указанные в магазине



ТРАДИЦИИ СКВОЗЬ ВЕКА

-33%
999⁹⁹

Сыр Брест-Литовск
Гранд Маасдам,
45%, кг



из филе бедра индейки
в духовке

- www.okmarket.ru

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.

209⁹⁹

-13%

179⁹⁹

Ананасы O'KEY,
котлета, 580 мл



339⁹⁹

-17%

279⁹⁹

Грудка филе курицы
O'KEY DAILY,
охлажденная, кг



219⁹⁹

-38%

134⁹⁹

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



449⁹⁹

-15%

379⁹⁹

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



99⁹⁹

-20%

79⁹⁹

Майонез
Провансаль O'KEY,
67%, 400 мл



Скидки актуальны в магазинах с декабря 2023 года по 7 января 2024 года. В отдельные товары могут быть предоставлены не все акции. Ограничение товаров реализовано 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 оформления блюда после приготовления



Яйца куриные Кто рано встал / Активита Селек-код OK!EY, CI, 10 шт.



-28%
49.99
Зубовские Банбуксы
Oladini, 350 шт.



-20%
239.99
Форель О'Кей Дэйли,
Филе-пакетики,
слабосоленые, 100 г
Филе-журок,
слабосоленый,
150 г — 489.99 / 299.99



-33%
76.99
Крабовое мясо О'Кей,
охлажденное, маринованное, 200/300 г**
Крабовые палочки,
200/300 г — 179.99 / 119.99



-20%
119.99
Каперсы
бутылки в уксусе
Los Tres Olivos, 100 г

ООО «ОК! Маркет» является членом Ассоциации «Ассоциация производителей и поставщиков товаров», которая имеет сертификат членства в организации. Включите товары, представленные. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Выходит из ассортимента. Информация о товарах, которые не входят в ассортимент, размещена на сайте. Информация о товарах, которые не входят в ассортимент, размещена на сайте. Информация о товарах, которые не входят в ассортимент, размещена на сайте.

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.



109⁹⁹

-20%
87⁹⁹

Тарталетки
вафельные О'КЕЙ,
35 г, 16 шт



54⁹⁹

-18%
44⁹⁹

Соль морская
йодированная
мелкая О'КЕЙ, 150 г



319⁹⁹

-18%
259⁹⁹

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



69⁹⁹

-14%
59⁹⁹

Сметана
О'КЕЙ DAILY,
20%, 200 г



-20%

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

Скидки актуальны в магазинах формата «О'КЕЙ» и «О'КЕЙ ДЭЙЛИ» по всей территории России. Скидки не суммируются. Скидки действуют на все товары марки «О'КЕЙ». Скидки товаров, указанных в выделении.

Открой
праздничное
настроение

1100⁰⁰

-33%

799⁹⁹

Кофе растворимый Nescafe Gold, 190 г



НЕСКАФЕ

НЕСКАФЕ® Сливочный миндаль

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

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



БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ
НА NESCAFE.RU



ДОБАВЬТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
В ШЕЙКЕР



ЭНЕРГИЧНО ВСТРЯХИВАЙТЕ
10-15 СЕКУНД



ПЕРЕЛЕЙТЕ В БОКАЛ И УКРАШАЙТЕ
МОЛОТОЙ КОРИЦЕЙ.



НАСЛАЖДАЙТЕСЬ!

94"

-15%
79⁹⁰

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



Maggi

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

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

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



Больше рецептов
на maggi.ru

Год начинается с мечты

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

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

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

Сформулируйте желание правильно

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

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

Вложите эмоцию

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



ООО «ОК» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Выбранный вид товара может отличаться от представленного. Фотографии являются лишь примером, представленный вид и количество товаров. Все представленные товары реализуются только при наличии информации о них на сайте продавца соответствующего товара. Предметы распространяются только на товары, отмеченные в названии специальными символами.

*Товары, участвующие в акции, размещены на сайте.

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

Выберите ритуал по душе

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

Не держите — отпускайте

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



И еще немного магии

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



Kleenex®

Первые в мире

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

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

539^{pp}

-25%

399^{pp}

Салфетки Kleenex Viva,
универсальные, Рулон

Kleenex Viva

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

Посмотрите, как блестит!

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



Ой, пролилось!

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



Самый чистый дом – ваш!

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





Вкус Башкирии

на вашем столе



НОВАЯ

О'КАРТА

НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ

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

