

ЧУДО как  
вы  
*любите*



Вариант сервировки 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



# Новогодний стол за 5 минут



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





1. Форель холодного копчения Gustafsen, филе-пласт, 1000 г — 3249.00 / 2429.99  
 2. Икра зернистая сибирского осетра Стандарт РИД, 50 г — 4499.00 / 3369.99  
 100 г — 8299.00 / 6219.99

3. Икра зернистая стерляди Стандарт РИД, 50 г — 4199.00 / 3144.99  
 100 г — 7999.00 / 5994.99

4. Икра зернистая Камчатское море, 90 г — 899.00 / 669.99  
 100 г — 999.00 / 744.99

Нерка, 100 г — 949.00 / 709.99  
 Лососевая Дальневосточная компания, 140 г — 1049.00 / 784.99

5. Форель слабосоленая, филе-ломтики, 100 г — 369.00 / 284.90  
 Холодного копчения, 100 г — 389.00 / 299.90

6. Нерка слабосоленая Меридиан, филе-ломтики, 120 г — 514.00 / 399.99  
 Холодного копчения, 120 г — 659.00 / 509.99

7. Форель слабосоленая Русское море, филе-кусоч, 300 г — 1249.00 / 809.99  
 Холодного копчения, 200 г — 879.00 / 569.99

8. Форель слабосоленая Своя Рыбка, филе-кусоч, 180 г — 559.00 / 399.99

9. Форель слабосоленая Меридиан, филе-кусоч, базилик/апельсин/Том ям, 200 г — 879.00 / 679.99

10. Икра лососевая О'КЕЙ DAILY, 95 г — 749.99 / 559.99

Икра лососевая зернистая О'КЕЙ, 100 г — 1199.99 / 889.99

Икра лососевая кеты О'КЕЙ SELECTION, 200 г — 2699.99 / 1999.99

11. Маслины/Оливки О'КЕЙ, 300/350 г\*\* — 199.99 / 169.99

12. Менажница Atmosphere Menage, керамическая, 23 × 17,5 × 3 см — 999.00 / 829.99

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



# Новогодний стол за 5 минут

1. Менажница фарфоровая Atmosphere of art Menage, 18,6 см — ~~799.00~~ / 669.99

2. Набор для сыра Atmosphere Esthetique, 28 x 18 см — ~~1699.00~~ / 1399.99

3. Сыр мягкий Бюш Coeur du Nord, в паприке, 45%, 130 г — ~~259.00~~ / 219.99

В манго, 45%, 130 г — ~~289.00~~ / 249.99

В пикантной обсыпке с укропом, 45%, 130 г — ~~329.00~~ / 279.99

В имбире, 45%, 130 г — ~~339.00~~ / 279.99

4. Сыр Буррата Мини Galbani, 50%, 125 г — ~~454.00~~ / 319.99

5. Сыр мягкий President mini Snack a la francaise, 60%, 90 г — ~~334.00~~ / 239.99

6. Сыр Бри Атон, с белой плесенью, 50-60%, 100 г — ~~259.00~~ / 199.99

Набор сыров Каманбер Классический, Плажитник, Лисички, 240 г — ~~699.00~~ / 499.99

7. Сыр мягкий President La Brique, 45%, 200 г — ~~669.00~~ / 499.99

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

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

10. Сыр твердый Палермо, 40%, 180 г — ~~289.00~~ / 249.99

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

12. Сыр твердый Пармезан Экстра Castello, 45%, 150 г — ~~434.00~~ / 289.99

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

14. Сыр Natura Selection Matured Havarti, 45%, нарезка, 150 г — ~~294.00~~ / 219.99

Сливочный, 45%, нарезка, 300 г — ~~484.00~~ / 349.99

Легкий, 30%, нарезка, 300 г — ~~474.00~~ / 349.99

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

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

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

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

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

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

21. -14% Мед бренда Берестов А.С.\*\*

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

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





1. Менажница фарфоровая Menage Frenzo, 22,5 см — ~~989.00~~ / 829.99
2. Набор для сервировки Apollo Teatro, доска, 18 × 14 см + нож для сыра, 10 см — ~~1299.00~~ / 999.99
3. Сыр Стрателла Galbani, 52%, 250 г — ~~589.00~~ / 479.99
4. -16% Антипаста с мягким сыром в масле Burenka Club, 240/700 г\*\*
5. Паштеты Setra, куриный/из куриной печени 100 г\*\* — ~~159.99~~ / 112.99
6. Фисташки жареные Аркада, со вкусом томата и чеснока/черного перца/копченой паприки, 150 г — ~~399.00~~ / 329.99

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

7. Миндаль МААГ, обжаренный, 80 г — ~~249.00~~ / 194.99
8. Паштет Домашний О'КЕЙ, 150 г\*\* — ~~129.99~~ / 99.99
9. Ассорти Шейка сыровяленая и Чеддер/Колбаса Бургундская и Моцарелла копченая Ремит, нарезка, 100 г — ~~359.00~~ / 279.99
10. Колбаса сырокопченая Салиами/Новогодняя фантазия Ремит, в сыре, нарезка, 70 г — ~~259.00~~ / 189.99

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



# Рулет

из свиной вырезки  
с соусом из кумквата



Вариант сервировки блюда после приготовления

- 1 свиная вырезка
- 200 г бекона
- 100 г моцареллы
- 4-5 шт вяленых томатов
- соль, перец

## Для соуса:

- 100 г кумквата
- 10 г сливочного масла
- 3 ст. ложки меда
- 100 мл апельсинового сока
- 1-2 бутона гвоздики

## Для украшения:

2 веточки розмарина

## Вырезка:

1. Делаем глубокий надрез вдоль волокон куска свиной вырезки, разворачиваем кусок мяса в один пласт. Отбиваем утолщенные места.
2. Выкладываем на фольгу полоски бекона внахлест. Сверху кладем пласт вырезки, солим, перчим.
3. На край пласта выкладываем моцареллу и вяленые томаты, сворачиваем вырезку рулетом, заворачиваем в фольгу и укладываем на противень швом вниз.
4. Запекаем в духовке в течение 30-35 минут при температуре 180°C, затем раскрываем фольгу и запекаем еще 5-7 минут до румяной корочки.

## Соус:

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

## Подача:

Нарезаем рулет, поливаем соусом и подаем, украсив розмарином.

599<sup>00</sup>  
**-16%**  
**499<sup>99</sup>**

Свиная вырезка,  
охлажденная, кг

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

Противень Ember,  
23 × 30 см



749<sup>00</sup>  
**-33%**  
**499<sup>99</sup>**

Бекон сырокопченый Венгерский  
Дымов, нарезка,  
500 г



189<sup>00</sup>  
**-21%**  
**149<sup>99</sup>**

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



198<sup>00</sup>  
**-24%**  
**149<sup>99</sup>**

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



299<sup>00</sup>  
**-16%**  
**249<sup>99</sup>**

Сок Артшани,  
апельсин, 1 л

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

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





~~549<sup>00</sup>~~  
**-23%**  
**419<sup>99</sup>**

Свинина окорок СИБАГРО, в цитрусовом маринаде, охлажденный, кг



~~379<sup>00</sup>~~  
**-23%**  
**289<sup>99</sup>**

Свинина рулька СИБАГРО, в маринаде, в пакете для запекания, охлажденная, кг



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

Свинина с курицей и черносливом, полуфабрикат, 100 г



~~669<sup>00</sup>~~  
**-22%**  
**519<sup>99</sup>**

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



~~1199<sup>00</sup>~~  
~~1122<sup>00</sup>~~  
**-20%**  
**949<sup>99</sup>**

Язык говяжий из замороженного сырья СП, охлажденный, кг



~~629<sup>00</sup>~~  
~~529<sup>00</sup>~~  
**-28%**  
**449<sup>99</sup>**

Свинина шея для запекания из замороженного сырья, охлажденная, кг



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

Стейк из говядины Фланк O'KEY SELECTION, замороженный, 200 г



~~879<sup>00</sup>~~  
**-26%**  
**649<sup>99</sup>**

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



~~849<sup>00</sup>~~  
**-17%**  
**699<sup>99</sup>**

Кролик тушка, замороженный, кг



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

Сковорода-гриль Ферра Индукция НМП, квадратная, 28 см

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



# Утка

## тушеная в белом вине с тимьяном и черной смородиной



Вариант сервировки блюда после приготовления

- 1 тушка утки
- 300 мл белого полусладкого вина
- 5 веточек тимьяна
- 70 г сливочного масла
- 50 г замороженной черной смородины
- 3 дольки чеснока
- соль, белый молотый перец

### Приготовление:

1. Нарезаем утку на порционные куски, натираем солью и белым перцем и обжариваем на сливочном масле с дольками чеснока.
2. Перекладываем в утятницу, заливаем белым вином, добавляем тимьян и черную смородину, накрываем крышкой и томим в течение 1,5–2 часов на слабом огне.

### Подача:

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

359<sup>00</sup>  
**-24%**  
**269<sup>99</sup>**



Утка замороженная, кг

249<sup>99</sup> за 1 шт.  
от 2 шт. от 4 шт.  
**224<sup>99</sup> 209<sup>99</sup>**

Масло сливочное Natura, 82%, 180 г

1999<sup>00</sup>  
**-20%**  
**1599<sup>00</sup>**

Утятница Let's Share, 4,1 л

79<sup>99</sup>  
**-30%**  
**55<sup>99</sup>**

Тимьян чабрец измельченный Kotanyi, 14 г

59<sup>99</sup>  
**-20%**  
**47<sup>99</sup>**

Приправа Сванская соль Khomli, 30 г

429<sup>00</sup>  
**-34%**  
**279<sup>99</sup>**

Черная смородина Морозко Green, 300 г

499<sup>00</sup>  
**-19%**  
**399<sup>99</sup>**

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



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

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



ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

~~749<sup>00</sup>~~

**-17%**

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

Индейка, замороженная, кг

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

~~99<sup>99</sup>~~

**-20%**

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

Куриный кармашек с ветчиной и сыром, полуфабрикат, 100 г

~~329<sup>00</sup>~~

**-20%**

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

Голень цыпленка Рококо, в маринаде По-грузински, охлажденная, 700 г

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

~~739<sup>00</sup>~~

**-16%**

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

Гусь Улыбино, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

~~619<sup>00</sup>~~

**-16%**

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

Цыпленок корншон, замороженный, кг

~~399<sup>00</sup>~~

**-17%**

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

Цыпленок Рококо, в маринаде По-грузински, охлажденный, кг

~~419<sup>00</sup>~~

**-18%**

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

Цыпленок табака Куриное царство, охлажденный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

~~499<sup>00</sup>~~

**-19%**

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

Цыпленок желтый, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

~~899<sup>00</sup>~~

**-16%**

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

Перепел, замороженный, кг

ОКЕЙ

~~149<sup>00</sup>~~

**-20%**

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

Яйца перепелиные О'КЕЙ, 20 шт.

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

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



# Шашлычки

## из лосося с ананасами и черри

- 1 кг филе лосося
- 300 г томатов черри
- 1 банка ананасов
- ½ лайма
- 1 ст. ложка кунжутного масла
- 100 г сладкого чили-соуса
- соль, белый перец, орегано

### Для украшения:

Семена кунжута

### Приготовление:

1. Нарезаем филе лосося кубиками 3 см и замариновываем в смеси сока лайма, кунжутного масла, соли, белого перца и сушеного орегано.
2. Насаживаем кусочки маринованного лосося на шпажки, чередуя с черри и ананасами. Помещаем шашлычки в прогретую до 180°C духовку и запекаем в течение 10–12 минут.

### Подача:

Подаем, полив сладким соусом чили и посыпав кунжутом.

Вариант сервировки блюда после приготовления

2699<sup>00</sup>

**-25%**  
**1999<sup>99</sup>**

Лосось атлантический Премиум,  
филе на коже, кг\*\*

79<sup>99</sup>

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

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



209<sup>00</sup>

**-13%**  
**179<sup>99</sup>**



Ананасы О'КЕЙ,  
кольца, 580 мл



75<sup>99</sup>

**-40%**  
**44<sup>99</sup>**

Смесь салатная  
с кунжутом  
Дары природы, 50 г



169<sup>99</sup>

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

Соус Чили Сладкий  
San Bonsai, 275 мл



484<sup>00</sup>

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

Масло кунжутное  
Dial-Export, 250 мл

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

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



1249<sup>00</sup>**-35%****799<sup>99</sup>**

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

319<sup>00</sup>**-20%****254<sup>99</sup>**

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

919<sup>00</sup>**-20%****729<sup>99</sup>**

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

399<sup>00</sup>**-24%****299<sup>99</sup>**

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

539<sup>00</sup>**-25%****399<sup>99</sup>**

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

2199<sup>00</sup>**-31%****1499<sup>99</sup>**

Кижуч, стейк, свежемороженный, кг

1999<sup>00</sup>**-39%****1199<sup>99</sup>**

Креветки Королевские с хвостом, очищенные, свежемороженые,  
 1000 г

659<sup>00</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>00</sup>**-35%****999<sup>99</sup>**

Гребешок золотой на половине раковины, свежемороженный,  
 1000 г

449<sup>00</sup>**-25%****335<sup>99</sup>**

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

929<sup>00</sup>**-35%****599<sup>99</sup>**

Гребешок медальоны Шифудо, свежемороженный, 500 г

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

Соус соевый Классический Sen Soy, 250 мл

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



# Эклеры

## с базиликовым кремом и форелью

- 70 г муки
- 50 мл молока
- 50 мл воды
- 40 г сливочного масла
- 2 яйца
- 0,5 ч. л. сахара
- щепотка соли

### Для начинки:

- 200 г слабосоленой форели (или другой красной рыбы)
- 1–1,5 ч. л. зернистой горчицы
- 200–250 г творожного сыра
- 4 ч. л. соуса песто (или свежий базилик по вкусу)
- 50 мл сливок 30–33% (по желанию)

### Для украшения:

свежий базилик, микрозелень или мята

### Эклеры:

1. В сотейнике нагреваем молоко с водой, растапливаем сливочное масло.
2. Снимаем с огня, всыпаем муку, сахар и соль, быстро перемешиваем.
3. Возвращаем на плиту и завариваем, помешивая, пока масса не соберется в гладкий комоч с подсыхающей поверхностью.
4. Снимаем с огня, даем постоять 3–4 минуты и по частям вводим взбитые яйца до получения гладкого, блестящего теста.
5. Разогреваем духовку до 220°C. Противень застилаем силиконизированным пергаментом или смазываем. Кондитерским мешком с насадкой Ø ~2 см отсаживаем 7–8 заготовок эклеров.
6. Выпекаем 8–10 минут, затем уменьшаем температуру до 170–180°C и допекаем еще 20–25 минут до устойчивой корочки. Остужаем.

### Начинка:

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

Подаем, украсив листьями базилика, микрозеленью или мятой.



Вариант сервировки блюда после приготовления



**74%**  
**-26%**  
**54<sup>99</sup>**

Горчица Зернистая  
Махеев, 140 г  
190 г — 96.99 / 64.99

**459<sup>00</sup>**  
**-21%**  
**359<sup>99</sup>**

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



**399<sup>00</sup>**  
**-24%**  
**299<sup>99</sup>**

Соус Песто Barilla,  
190/195 г\*\*

**399<sup>00</sup>**  
**-17%**  
**329<sup>99</sup>**

Сыр творожный  
для кулинарии  
Hochland, 65%, 400 г

**719<sup>00</sup>**  
**-30%**  
**499<sup>99</sup>**

Форель слабо-  
соленая  
Рыба-Рыба,  
филе-кусочек, 200 г

**229<sup>99</sup>**  
за 1 шт.  
**от 2 шт. 206<sup>99</sup>**  
**от 4 шт. 195<sup>49</sup>**

Масло  
сливочное  
Parmalat,  
82,5%, 180 г

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

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



# Террин с грибами

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

1. В миске соединяем фарш и яйцо, перемешиваем. Добавляем сухари и сливки, снова перемешиваем. Всыпаем соль, перец и прованские травы (можно добавить любимые специи для мяса).
2. Вяленые томаты мелко рубим и вмешиваем в фарш. Шампиньоны (кроме 3-4 целых) и лук нарезаем мелким кубиком, морковь трем на средней терке. Обжариваем овощи и грибы в масле 10-15 минут до мягкости, солим в самом конце. Снимаем с огня и охлаждаем 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 охлаждаем террин при комнатной температуре, затем оставляем на ночь в холодильнике (в форме, под прессом).
7. Подаем холодным — с горчицей, хреном или любимым соусом.



Вариант сервировки блюда после приготовления



274<sup>00</sup>

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

Фарш Домашний  
Мираторг,  
охлажденный, 400 г



299<sup>00</sup>

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

Бекон сыро-  
копченый Дымов,  
нарезка, 200 г



254<sup>00</sup>

**-40%**  
**149<sup>99</sup>**

Сливки стерили-  
зованные  
Домик в деревне,  
10%, 480 г  
20%, 480 г —  
364.00 / 224.99



249<sup>00</sup>

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

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



91<sup>00</sup>

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

Прованские травы  
Kotanyi, 10 г

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

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



# Салат

## из морепродуктов с фарфалле

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

### Для украшения:

10 мини-шариков моцареллы, соус бальзамический

### Салат:

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

### Заправка и сборка:

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



Вариант сервировки блюда после приготовления

499<sup>00</sup>

-19%

399<sup>99</sup>

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



599<sup>00</sup>

-33%

399<sup>99</sup>

Морской коктейль,  
замороженный, кг



114<sup>00</sup>

-19%

92<sup>99</sup>

Макаронные  
изделия Pasteroni  
Бабочки №170,  
400 г



89<sup>00</sup>

-27%

64<sup>99</sup>

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



179<sup>00</sup>

-16%

149<sup>99</sup>

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



999<sup>00</sup>

-44%

549<sup>99</sup>

Масло оливковое  
Filippo Berio  
Extra Virgin/Pure,  
500 мл

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

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



# Салат

## с курицей, грецкими орехами и сыром

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

### Для украшения:

половинки грецких орехов, помидоры черри, веточки розмарина

### Салат:

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

Вариант сервировки блюда после приготовления

699<sup>00</sup>

**-14%**

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

Грудка куриная  
варено-копченая  
Ясная горка, кг

269<sup>00</sup>

**-10%**

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

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

519<sup>00</sup>

**-26%**

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

Сыр Белебеевский/  
Купеческий  
Белебеевский, 45%,  
400 г

105<sup>99</sup>

**-15%**

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

Майонез  
оливковый  
Mr. Ricco, 67%,  
400 мл  
На перепелином  
яйце, 67%, 800 мл —  
249.00 / 159.99

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



# Заказывайте блюда к праздничному столу в Кулинарии и Пекарне!

## СОСТАВ:

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

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 имитированная
- чернослив
- петрушка

119<sup>99</sup>

**-16%**

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

Салат Кальмар под шубой, 100 г

## СОСТАВ:

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

199<sup>99</sup>

**-20%**

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

Севиче, 100 г

## СОСТАВ:

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

174<sup>99</sup>

**-20%**

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

Салат Мимоза, с копченой семгой, 100 г

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

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



✧ Наши повара-технологи составили для вас особое праздничное меню, чтобы вы могли насладиться волшебством Нового года без труда и усилий.

✧ Заполните бланк заказа в отделе кулинарии и удивите своих гостей вкусным праздничным столом!



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



187<sup>99</sup>

**-20%**

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

Рулетки из куриного филе в беконе, жареные, 100 г

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



187<sup>99</sup>

**-20%**

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

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

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



99<sup>99</sup>

**-20%**

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

Рулька свиная, запеченная, 100 г

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



249<sup>99</sup>

**-20%**

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

Свинина, фаршированная курагой и черносливом, запеченная, 100 г

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



299<sup>99</sup>

**-20%**

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

Свинина по-Крымски, запеченная, 100 г

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



169<sup>99</sup>

**-23%**

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

Стейк из свиной шеи с ананасом, запеченный, 100 г

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

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



# Брауни «Ёлочки»

- 100 г темного шоколада
- 60 г сливочного масла
- 2 куриных яйца
- 50 г сахара
- 60 г пшеничной муки
- щепотка соли
- 1 ч. л. разрыхлителя

## Для крема и украшения:

- 30 г сливочного масла
- 1 ст. л. сгущенного молока
- пищевой краситель (зеленый)
- кондитерская посыпка
- тонкие трубочки для сока (для «стволов»)

## Тесто:

1. Растапливаем шоколад с маслом до однородности и слегка остужаем.
2. Взбиваем яйца с сахаром добела.
3. Соединяем яично-сахарную смесь с растопленным шоколадом и маслом, перемешиваем миксером.
4. Всыпаем просеянную муку с разрыхлителем и соль, перемешиваем до однородности.
5. Форму 25 × 17 см застилаем пергаментом, переливаем тесто.
6. Выпекаем при 180°C 15–18 минут до готовности (середина может оставаться чуть влажной). Полностью остужаем и подравниваем края.
7. Нарезаем брауни на небольшие треугольники.

## Крем:

Взбиваем мягкое масло со сгущенным молоком до пышности, подкрашиваем зеленым красителем.

## Сборка и подача:

1. В основание каждого треугольника вставляем кусочек трубочки для сока в качестве «ствола».
2. Украшаем «ёлочки» кремом, посыпаем кондитерской посыпкой.

Вариант сервировки блюда после приготовления

**-15%**

Посыпка  
Dr. Bakers, 10 г\*\*



169<sup>00</sup>

**-23%**

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

Шоколад темный  
Особый Фабрика  
им. Крупской, 85 г



139<sup>00</sup>

**-16%**

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

Мука пшеничная  
Макфа,  
высший сорт, 2 кг



249<sup>00</sup>

**-31%**

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

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



349<sup>00</sup>

**-36%**

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

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

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

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





279<sup>00</sup>

**-21%**

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

Пирожные Эклеры  
с заварным кремом Mirel, 250 г  
Торт Черничное молоко,  
750 г — 669.00 / 529.99



464<sup>00</sup>

**-15%**

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

Торт Медовик ПБК,  
500 г



519<sup>00</sup>

**-15%**

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

Торт Клубничный  
ПБК, 600 г



259<sup>00</sup>

**-23%**

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

Десерт Павлова, 100 г



299<sup>00</sup>

**-18%**

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

Профитроли,  
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



89<sup>00</sup>

**-22%**

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

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



159<sup>00</sup>

**-23%**

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

Пряник Подарочный  
DeLavant, 50 г\*\*  
Владимирский ХК,  
75 г\*\* — 209.00 / 159.99

Цены указаны в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕИ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕИ». О наличии товаров уточняйте в магазинах.  
\*\*Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазинах.





279<sup>00</sup>  
-28%  
199<sup>99</sup>



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



444<sup>00</sup>  
-20%  
354<sup>99</sup>



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



119<sup>00</sup>  
-33%  
79<sup>99</sup>

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



879<sup>00</sup>  
-31%  
599<sup>99</sup>

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



199<sup>00</sup>  
-40%  
119<sup>99</sup>

Соус десертный Тoffи Карамель/  
Шоколадный Heinz, 200 г



599<sup>00</sup>  
-33%  
399<sup>99</sup>

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



699<sup>00</sup>  
-42%  
399<sup>99</sup>

Мороженое пломбир Село Зеленое, 450 г\*\*



584<sup>00</sup>  
-36%  
369<sup>99</sup>

Мороженое пломбир Монарх, 460 г\*\*



929<sup>00</sup>  
-40%  
549<sup>99</sup>

Мороженое BBrandICE, 1000 мл\*\*



684<sup>00</sup>  
-30%  
474<sup>99</sup>

Мороженое Магнат Double, 310 г\*\*



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

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





499<sup>00</sup>

**-30%**

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

Кружка высокая  
Снежинки, 480 мл



419<sup>00</sup>

**-28%**

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

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



649<sup>00</sup>

**-12%**

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



Шоколад горячий  
Elza, 325 г  
Choco Band, 250 г —  
539.00 / 499.99



179<sup>99</sup>

**-22%**

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



Какао-напиток  
быстрораство-  
римый Хрутка, 135 г  
500 г —  
499.00 / 339.99



104<sup>99</sup>

**-38%**

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

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



554<sup>00</sup>

**-18%**

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

Чай черный/зеленый Ahmad,  
100 пак.\*\*



104<sup>99</sup>

**-38%**

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

Чай черный Азерчай, 25 пак.\*\*  
Ленкорань, листовый,  
200 г — 384.00 / 224.99



499<sup>00</sup>

**-19%**

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

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



499<sup>00</sup>

**-19%**

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

Сидр фрук-  
товый сладкий  
Фюрстенхаус,  
5,5%, 1 л



499<sup>00</sup>

**-33%**

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

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



41<sup>99</sup>

**-28%**

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

Приправа  
Айдиго-букет  
для глинтвейна, 7 г

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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

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



**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 Киракира, 11%, п/у, 0,5 л

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

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

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

Джин Импакт, 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 Сомат Excellence, 60 шт.

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

Таблетки для посудомоечных машин Сомат Классик, 140 шт.

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

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

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

Ополаскиватель для посудомоечных машин Сомат, 750 мл

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

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

Виски купаж. Наки 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 ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**



899<sup>00</sup>**-33%****599<sup>99</sup>**

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

899<sup>00</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

749<sup>00</sup>**-27%****539<sup>99</sup>**

Вино ликерное Мускатель  
Массандра Белый, белое  
десертное, 0,75 л  
Черный, красное  
десертное,  
0,75 л — ~~749.00~~ / 599.99  
Мадера Массандра,  
белое крепкое,  
0,75 л — ~~1199.00~~ / 999.99

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

*Dolce*  
GRANTO

ИДЕАЛЬНАЯ НАРЕЗКА  
ДЛЯ СЫРНОЙ ТАРЕЛКИ

424<sup>00</sup>**-31%****289<sup>99</sup>**

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



Секрет идеального  
праздника



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

Масло сливочное  
безлактозное  
Тысяча озер,  
82,5%, 150 г

669<sup>00</sup>**-35%****429<sup>99</sup>**

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







▲ DAMATE

# ИНДИЛАЙТ

ИНДЕЙКА



запекание



1 час 10 минут



4 порции

## НОВОГОДНЯЯ БУЖЕНИНА

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

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

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

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

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

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



789<sup>00</sup>

**-10%**

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

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

# ДЕЛАЙ, ЧТО ЛЮБИШЬ



# ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ



349<sup>00</sup>

**-36%**  
**219<sup>99</sup>**

Колбаса вареная  
Докторская, ГОСТ,  
500 г



699<sup>00</sup>

**-39%**  
**419<sup>99</sup>**

Колбаса вареная  
Докторская, ГОСТ,  
кг



254<sup>00</sup>

**-25%**  
**189<sup>99</sup>**

Сосиски Венские,  
470 г



329<sup>00</sup>

**-39%**  
**199<sup>99</sup>**

Колбаса варено-  
копченая Сервелат  
Зернистый, 400 г



## Вязанка

349<sup>00</sup>

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

Ветчина Сливушка с индейкой  
Вязанка, 400 г  
Филейская, кг — 534.00 / 499.99  
Колбаса вареная Молокуша,  
кг — 674.00 / 424.99

## СТАРОДВОРЬЕ

734<sup>00</sup>

**-35%**  
**469<sup>99</sup>**

Колбаса варено-копченая Сервелат Кремлевский  
Стародворские колбасы, кг



329<sup>00</sup>

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

Колбаса сырокопченая  
Салами Тоскана Велмит,  
200 г

1649<sup>00</sup>

**-22%**  
**1279<sup>99</sup>**

Колбаса сырокопченая  
Салами Пармиджано  
Велмит, кг

300<sup>00</sup>

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

Колбаса  
сырокопченая  
Сервелат Престиж  
Велмит, 200 г

289<sup>00</sup>

**-25%**  
**214<sup>99</sup>**

Колбаса сырокопченая  
Салами нежная Велмит,  
200 г

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ НАЧИНАЕТСЯ  
С АРОМАТНОЙ КОЛБАСЫ!



## РЕМИТ

ПОТОМУ ЧТО ВКУСНО!

299<sup>00</sup>

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

Бекон сырокопченный,  
нарезка, 200 г



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

Колбаса Докторская,  
срез, 320 г



209<sup>00</sup>

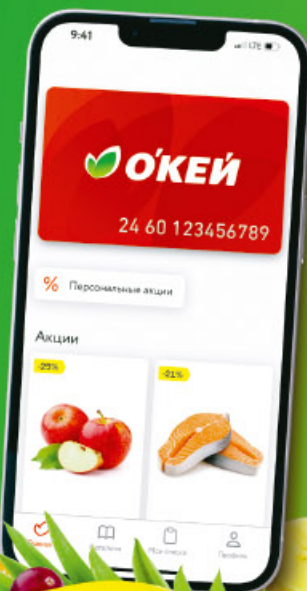
**-28%**  
**149<sup>99</sup>**

Колбаса сырокопченая Salsa,  
нарезка, 80 г



**O'KEY**

**ВСЕГДА С ТОБОЙ!**



КАРТА O'KEY  
ВСЕГДА  
ПОД РУКОЙ



ЛЮБИМЫЕ  
ПРОДУКТЫ  
С ДОСТАВКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ  
СКИДКИ  
И АКЦИИ

**СКАЧАЙТЕ  
ПРИЛОЖЕНИЕ**



**МИРАТОРГ**

**СДЕЛАНО В РОССИИ!**

**СДЕЛАНО  
ИЗ МЯСА!**

329<sup>00</sup>

**-30%**

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

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



269<sup>00</sup>

**-33%**

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

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

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

*Всею Вам  
Вкусного!*

429<sup>00</sup>

**-20%**

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

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



1429<sup>00</sup>

**-20%**

**1139<sup>99</sup>**

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

379<sup>00</sup>

**-31%**

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

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

**ВЕЛКОМ**  
ВЫБИРАЙ НАСТОЯЩЕЕ



369<sup>00</sup>

**-26%**

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

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



# МИРАТОРГ

## Добавьте ягодных эмоций



~~249.00~~  
**-27%**  
**179.99**

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



~~259.00~~  
**-22%**  
**199.99**

Колбаса сырокопченая Баракат, 200 г

~~379.00~~  
**-15%**  
**319.99**

Колбаса вареная Султанская, кг

~~599.00~~  
**-16%**  
**499.99**

Колбаса полукопченая Кавказская, кг

~~389.00~~  
**-22%**  
**299.99**

Колбаса полукопченая Мусульманская, 680 г

## скидка 20% в День рождения



АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ БЕССРОЧНО ВО ВСЕ ДНИ ОТМЕНЫ ОРГАНИЗАТОРОМ АКЦИИ. СКИДКА 20% В ВАШ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ОДНОКРАТНО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ ОКАРТЫ В ТЕЧЕНИЕ 15 ДНЕЙ И ТОЛЬКО ПРИ УКАЗАНИИ ДАТЫ РОЖДЕНИЯ ПРИ АКТИВАЦИИ ОКАРТЫ. 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 «ВРЕДИТЕЛЬНО» ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ, НИКОТИНСОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИИ, УСТРОЙСТВ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ НИКОТИНСОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИИ, ПОДАРОЧНЫХ КАРТ ОКЕЙ, ЛОТЕРЕЙНЫХ БИЛЕТОВ. В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ СУММА ЧЕКА СОСТАВЛЯЕТ БОЛЕЕ 15 000 РУБЛЕЙ, МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР СКИДКИ В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ, ПРЕДСМОТРЕННОЙ НАСТОЯЩИМ ПУНКТОМ, СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ 3 000 РУБЛЕЙ. СКИДКА НЕ СУММИРУЕТСЯ С ДРУГИМИ СКИДКАМИ, ПОНАЧАЛИ ДУХ 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 «ОКЕЙ» ОГРН 1027810304950, АДРЕС: 195213, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЗАНЕВСКИЙ ПР., Д. 65, КОРП. 1, ЛИТ. А, ПОМ. 1.



**1499<sup>00</sup>**  
**-26%**  
**1099<sup>99</sup>** Сыр МонБлан Старый утес, 50%, кг

**1349<sup>00</sup>**  
**-11%**  
**1199<sup>99</sup>** Сыр Маасдам Кобрин, 45%, кг

**1399<sup>00</sup>**  
**-28%**  
**999<sup>99</sup>** Сыр Черный принц Кобрин, 50%, кг

**О'КЕЙ**

# ПЕРЕХОДИТЕ НА ЭЛЕКТРОННЫЙ ЧЕК

КАК БУМАЖНЫЙ, ТОЛЬКО УДОБНЕЕ

**НЕ ПОТЕРЯЕТСЯ И НЕ ВЫЦВЕТЕТ**

**НЕ ВРЕДИТ ЭКОЛОГИИ**

**ВСЕ ГАРАНТИИ СОХРАНЯЮТСЯ**  
Имеет такую же юридическую силу

**ЭКОНОМИТ БУМАГУ ДЛЯ ЧЕКОВ**  
Купить бумагу для чеков теперь не так легко, как раньше

**ЭТО ПРОСТО**

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

Получать электронные чеки ☒

скачать мобильное приложение

**Laime**

**459<sup>00</sup>**  
**-25%**  
**339<sup>99</sup>** Сыр Пармезан, 40%, 185 г

**569<sup>00</sup>**  
**-31%**  
**389<sup>99</sup>** Сыр Тет де Муан, розочки, 51%, 50 г

**ПОДАРОК**  
УЗНАЙ, ЧТО ВНУТРИ  
**ПАРМЕЗАН**  
IMPORT SELECTION

**369<sup>00</sup>**  
**-25%**  
**229<sup>99</sup>** Сыр Каманбер, 50%, 125 г

**Laime**

**TETE DE MOINE**  
FROMAGE DE BELLELAY

**Laime**

**38E3**  
FROMAGE DE BELLELAY

**Laime**

**PETIT CAMEMBERT**

**ИДЕАЛЬНАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА ДЛЯ ПРАЗДНИКА!**

**Foodland**  
ЭКСПЕРТЫ СЫРНОГО ЦЕЛЯ

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

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

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

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

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

**-21%**

**Сыры VardeVaal/Львиное сердце/Excelsior**

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

**Excelsior**



# Перепечи с грибами и сыром «Село Зелёное»

## Для теста

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

## Для начинки

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

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| перец              | по вкусу  |
| укроп              | 1 веточка |
| растительное масло | 2 ст. л.  |

1

## Подготовьте тесто

- Охлажденное сливочное масло нарежьте небольшими кубиками или натрите на крупной терке.
- Выложите в чашу измельченное масло «Село Зелёное», муку, соль и сметану «Село Зелёное», добавьте яйца и замешайте тесто.
- Сформируйте из теста шар, заверните его в пищевую пленку и отправьте в холодильник минимум на 20 минут.

2

## Сделайте начинку

- Лук и грибы мелко нарежьте.
- Сыр Тильзитэр «Село Зелёное» натрите на средней терке, а свежий укроп мелко порубите.
- На разогретой сковороде с растительным маслом обжарьте лук до мягкости, затем добавьте грибы. Жарьте до готовности и легкой румяности. В конце посолите и поперчите по вкусу. Дайте грибной смеси полностью остыть.
- В отдельной миске соедините натертый сыр, укроп и яйцо. Тщательно перемешайте.
- Добавьте к сырной массе остывшие грибы с луком и аккуратно всё перемешайте – начинка готова.

3

## Сформируйте и выпекайте перепечи

- Достаньте тесто из холодильника и разделите его на 8 равных частей.
- Каждый кусочек раскатайте в тонкий круглый пласт (толщиной около 2-3 мм).
- Аккуратно сформируйте по краям невысокие бортики.
- Выложите на каждый круг обильную порцию сырно-грибной начинки.
- Разогрейте духовку до 180 °С. Выпекайте перепечи на противне около 20–25 минут, пока края теста и сырная начинка не подрумянятся.

Подавайте перепечи горячими. Приятного аппетита!





**Классическая Венеция**  
Пломбир и вишня

**Классическая Венеция**  
Пломбир и манго

**Классическая Венеция**  
Пломбир

**Классическая Венеция**  
Пломбир

359<sup>00</sup>

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

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

**КОРОВКА**  
из Кореновки

**ИЗ СВЕЖАЙШИХ КУБАНСКИХ СЛИВОК**

164<sup>99</sup>

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

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

**ПЕЛЬМЕНИ**  
**СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ**

С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

539<sup>00</sup>

**-53%**  
**249<sup>99</sup>**

Пельмени 4 вида мяса/С телятиной, 700 г

629<sup>00</sup>

**-47%**  
**329<sup>99</sup>**

Классические/С мраморной говядиной, 700 г

СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ CLASSIC

СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ CLASSIC

**Вязанка**

НАГЕТСЫ Сливушки

257<sup>00</sup>

**-40%**  
**149<sup>99</sup>**

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

**Горячая штучка**

**ПРОКАЧИВАЕТ КАК НАДО!**

254<sup>00</sup>

**-48%**  
**129<sup>99</sup>**

Чебулица Пепперони, 250 г  
Куричка По-Итальянски, 250 г — 239.00 / 129.99

**ЧЕБУ ПИЦА**









BURENKA CLUB

264<sup>00</sup>

**-20%**

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

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

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



BURENKA CLUB

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



159<sup>00</sup>

**-18%**

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

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



**Село  
Зелёное**

Молоко свежее  
Сыр натуральный  
Село Зелёное

389<sup>00</sup>

**-28%**

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

Сыр Сулугуни  
Село Зелёное,  
40%, 300 г



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





519<sup>00</sup>**-13%****449<sup>99</sup>**

Цыпленок табака  
Мираторг, охлажденный, кг

659<sup>00</sup>**-21%****519<sup>99</sup>**

Свинина окорок  
в маринаде Мираторг,  
охлажденный, кг

1149<sup>00</sup>**-16%****959<sup>99</sup>**

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

509<sup>00</sup>**-15%****429<sup>99</sup>**

Свинина рулька  
в маринаде Мираторг,  
охлажденная, кг

139<sup>00</sup>**-28%****99<sup>99</sup>**

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

249<sup>00</sup>**-15%****209<sup>99</sup>**

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

199<sup>00</sup>**-20%****159<sup>99</sup>**

Икра деликатесная Санта Бремор,  
180 г\*\*







1499<sup>00</sup>

**-33%**

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

Сыр Ламбер,  
шар, 50%, кг



# Салат «Мимоза»

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

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



# НАСЛАДИСЬ ЛЕГЕНДОЙ ВКУСА

689<sup>00</sup>

-20%

549<sup>99</sup>

Кофе зерновой/  
молотый Poetti  
Leggenda, 250 г\*\*



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

## МАНДАРИНОВЫЙ ЛАТТЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

3. Заварить небольшое количество крепкого кофе.

4. Перелить во френч-пресс полученную прогретую молочную жидкость, взбить до увеличения объема в 2 раза.

5. В кружку перелить взбитое молоко, сверху добавить эспрессо, украсить корицей по желанию.



**1200<sup>00</sup>**  
**-25%**  
**899<sup>99</sup>**

Сыр Сметанковый  
 Сырбогатое, 45-50%, кг  
 Российский молодой,  
 45-50%, кг — 999.00 / 899.99  
 Тильзитер,  
 45%, кг — 1220.00 / 899.99

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

Сыр Швейцарский  
 Сырбогатое, 45%, 180 г

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

Сыр Чеддер  
 Сырбогатое, 45%, 180 г

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

Сыр Пармезан  
 Сырбогатое, 40%, 180 г

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

Сыр Маасдам  
 Сырбогатое, 45%, 180 г

# Бесплатная доставка\*

ВАШИХ ПОКУПОК



скачать приложение



**O'KEY**

\*При покупке от 2500 руб. Подробнее об условиях доставки интернет-магазина O'KEY см. на [www.okeydostavka.ru](http://www.okeydostavka.ru) в разделе «Доставка».

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



# ВАШ НОВОГОДНИЙ БУТЕРБРОД



279<sup>00</sup>

**-21%**

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

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

## pretto

ИТАЛЬЯНСКИЙ СЫР  
ДЛЯ СЧАСТЛИВОЙ СЕМЬИ

# К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ!



154<sup>99</sup>

**-29%**

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

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

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

## Брест-Литовск



# ТРАДИЦИИ СКВОЗЬ ВЕКА

1499<sup>00</sup>

**-33%**

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

Сыр Брест-Литовск  
Гранд Маасдам,  
45%, кг





# Буженина

## из филе бедра индейки в духовке

- 800 г филе бедра индейки
- 150 мл соевого соуса
- 4–6 зубчиков чеснока
- соль и специи по вкусу (черный перец, паприка, сушеный тимьян, розмарин)

### Приготовление:

1. Очищаем филе от пленок и сухожилий. Чеснок чистим, зубчики разрезаем вдоль пополам или на четвертинки.
2. Делаем в мясе надрезы глубиной 1–1,5 см и вкладываем кусочки чеснока.
3. Перекладываем филе в емкость и полностью заливаем соевым соусом. Маринуем минимум 2 часа, лучше — ночь в холодильнике.
4. Достаем, промокаем поверхность бумажным полотенцем. Натираем солью и специями.
5. Плотно заворачиваем мясо в фольгу, герметично запечатывая края.
6. Запекаем при 180°C около 1,5 часов, готовность проверяем шпажкой.

### Подача:

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

Вариант сервировки блюда после приготовления

699<sup>00</sup>  
**-14%**  
**599<sup>99</sup>**



Филе бедра  
индейки  
О'КЕЙ DAILY,  
охлажденное, кг



22<sup>22</sup>

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

Розмарин сушеный  
О'КЕЙ, 10 г



34<sup>22</sup>

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



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

119<sup>22</sup>

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

Соевый соус  
классический  
О'КЕЙ, 1 л



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

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



# Салат «Дамский каприз»

- 400–500 г куриной грудки (отварной)
- 200 г твердого сыра
- 250 г ананасов консервированных, кусочками
- майонез — по вкусу
- соль — по вкусу / по желанию
- черный молотый перец — по желанию

## Для варки курицы:

- 0,7–1 л воды
- 2 лавровых листа
- половина небольшого пучка стеблевой петрушки
- 5–6 зерен душистого перца

1. Промываем куриную грудку и отвариваем в подсоленной воде с лавром, петрушкой и душистым перцем 20–30 минут после закипания. Остужаем в бульоне.
2. Остывшее мясо нарезаем небольшими кубиками или соломкой. Сыр трем на крупной терке.
3. Ананасы откидываем на сито, даем стечь сиропу, нарезаем кубиками среднего размера.
4. Соединяем курицу, сыр и ананасы. Солим, при желании перчим и заправляем майонезом.
5. Аккуратно перемешиваем и подаем охлажденным.

Вариант сервировки блюда после приготовления

209<sup>00</sup>

**-13%**  
**179<sup>99</sup>**

Ананасы О'КЕЙ,  
кольца, 580 мл



О'КЕЙ

О'КЕЙ

219<sup>00</sup>

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

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



449<sup>00</sup>

**-15%**  
**379<sup>99</sup>**

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



О'КЕЙ SELECTION

99<sup>00</sup>

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

Майонез Провансаль О'КЕЙ,  
67%, 400 мл



О'КЕЙ



# Фаршированные яйца

## с малосоленной форелью

1. 5-6 куриных яиц
2. 100 г малосоленной форели или крабовых палочек
3. 100 г плавленого сыра
4. 1 ст. л. майонеза
5. 1 ст. л. каперсов
6. 1 ч. л. лимонного сока
7. Перец черный молотый — по вкусу
8. Соль — по желанию

### Для украшения:

свежая зелень

### Яйца:

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

### Начинка:

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

### Сборка и подача:

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

Вариант сервировки блюда после приготовления



129<sup>99</sup>

**-23%**  
**99<sup>99</sup>**

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

69<sup>99</sup>

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

Зубочистки  
бамбуковые  
Oradont, 350 шт.

299<sup>99</sup>

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

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

114<sup>99</sup>

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

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

149<sup>99</sup>

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

Каперсы  
бутоны в уксусе  
Los Tres Olivos, 100 г

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

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



# Жюльен в тарталетках с грибами и курицей

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

## Жюльен:

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

## Сборка и запекание:

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



Вариант сервировки блюда после приготовления

109<sup>99</sup>

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



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



54<sup>99</sup>

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

Соль морская  
йодированная  
мелкая О'КЕЙ, 150 г



319<sup>00</sup>

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

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



69<sup>99</sup>

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

Сметана  
О'КЕЙ DAILY,  
20%, 200 г



**-20%**

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

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



# НЕСКАФЕ

Открой  
праздничное  
настроение



1199<sup>00</sup>

**-33%**

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

Кофе растворимый Nescafe Gold, 190 г

## НЕСКАФЕ® Сливочный миндаль

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

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



БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ  
НА NESCAFE.RU



ДОБАВЬТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ  
В ШЕЙКЕР



ЭНЕРГИЧНО ВСТРЯХИВАЙТЕ  
10-15 СЕКУНД



ПЕРЕЛЕЙТЕ В БОКАЛ И УКРАСЬТЕ  
МОЛОТОЙ КОРИЦЕЙ.



НАСЛАЖДАЙТЕСЬ!





94<sup>мм</sup>  
-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

|       |                                                                       |             |
|-------|-----------------------------------------------------------------------|-------------|
| 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



# Праздничный калейдоскоп



939<sup>22</sup>

**-35%**

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

Фонтан Звездная пыль



1399<sup>22</sup>

**-36%**

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

Римские свечи Бластер



1749<sup>22</sup>

**-34%**

**1149<sup>99</sup>**

Батарея салютов Бешеный страус



2199<sup>22</sup>

**-34%**

**1449<sup>99</sup>**

Батарея салютов Е-Елка



1999<sup>22</sup>

**-35%**

**1299<sup>99</sup>**

Батарея салютов Тип-топ



1599<sup>22</sup>

**-31%**

**1099<sup>99</sup>**

Батарея салютов Снеговой

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

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





2699<sup>\*\*\*</sup>

**-33%**  
**1799<sup>99</sup>**

Батарея салютов Золотые бубенцы



3799<sup>\*\*\*</sup>

**-34%**  
**2499<sup>99</sup>**

Батарея салютов Король шутов



6899<sup>\*\*\*</sup>

**-36%**  
**4399<sup>99</sup>**

Батарея салютов Мешок подарков



4999<sup>\*\*\*</sup>

**-36%**  
**3199<sup>99</sup>**

Батарея салютов С НГ!



3099<sup>\*\*\*</sup>

**-35%**  
**1999<sup>99</sup>**

Батарея салютов Павлин-мавлин

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



# Kleenex®

## Первые в мире

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

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

539<sup>00</sup>

**-25%**

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

Салфетки Kleenex Viva,  
универсальные, 1 рулон

## Kleenex Viva

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



## *Посмотрите, как блестит!*

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



## *Ой, пролилось!*

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



## *Самый чистый дом – ваш!*

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





**Белебеевский**  
**БЕЛЕБЕЕВСКИЙ**  
- СЫР -

из 100% НАТУРАЛЬНОГО МОЛОКА

199<sup>99</sup> за 1 шт.  
от 2 шт.  
**179<sup>99</sup>**

Сыр Белебеевский, 45-52%, 190 г\*\*

# Вкус Башкирии

на вашем столе

**НОВАЯ**

# О'КАРТА

**НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА**

**УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ**

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