

ЧУДО как
вы
любите



Удаляет с поверхности блюда после приготовления

**ДОМА
ВКУСНЕЕ!**

1. Утка замороженная,
кг — 359.00 / 269.99

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

Новогодний стол за 5 минут



1. Краб Опилко несо Новая Аляска, 130 г — 1049.00 / 519.99
Канчатский краб, несо, 210 г — 1969.00 / 1474.99
2. Канчатский краб несо первой фаланги Новая Аляска, 250 г — 4499.00 / 3369.99
3. Форель слабосоленая Сушалай, филе-пласт, 1000 г — 2999.00 / 2239.99
4. Осетр горячего копчения Милеранса, филе-лонгхис, 150 г — 829.00 / 599.99
Кусок, 200 г — 1069.00 / 779.99
5. Масляная рыба холодного копчения Экстра Фиш, филе-лонгхис, 100 г — 299.00 / 219.99
Филе-кусоч, 200 г — 499.00 / 364.99

6. Скумбрия маринованная О'КЕЙ, кусочек, 280 г — 299.00 / 239.99
7. Скумбрия холодного копчения О'КЕЙ, кусочек, 100 г — 299.00 / 239.99
8. Палтус холодного копчения Экстра Фиш, кусочек с кожей, 100 г — 369.00 / 284.99
Кусок, 200 г — 579.00 / 449.99
9. Тунец холодного копчения Экстра Фиш, филе-лонгхис, 100 г — 279.00 / 219.99
Филе-кусоч, 150 г — 434.00 / 339.99
10. Анчоус кильки Балтийский берег, в масле/в масле с оливками, 145 г — 229.00 / 169.99

100% О'КЕЙ не имеет отношения к сети магазинов «О'КЕЙ». Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Внимательно читайте этикетки. Цены указаны за рублем. Акция действует при условии наличия товара. Выходя из точки, покупатель несет ответственность за сохранность товара. При покупке товаров в количестве более 10 кг, доставка осуществляется за дополнительную плату. При покупке товаров в количестве более 10 кг, доставка осуществляется за дополнительную плату. При покупке товаров в количестве более 10 кг, доставка осуществляется за дополнительную плату.

Новогодний стол за 5 минут

1. Менюжница 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 Сœur du Nord, в паприке, 45%, 130 г — 259.00 / 219.99

В нагго, 45%, 130 г — 314.00 / 249.99

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

В медве, 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 française, 60%, 90 г — 334.00 / 239.99

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

Набор сыров Канамбер Классический, Паппикит, Лисичка, 240 г — 699.00 / 499.99

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

8. Сыр О'КЕЙ, 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, 5 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 стран при условии нашего товара. Включая вид товара имеет отклонения от представленных. Пожалуйста, уточняйте наличие товара и условия приобретения товара. Все представленные рекламные материалы являются информационными и не являются предложением совершить покупку. Продавец не несет ответственности за ошибки, связанные с использованием информации, содержащейся в данном документе.

Товары, указанные в названии, являются товарными знаками.

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 Gubani, 52%, 250 г — 589.00 / 479.99
4. -16% Антипаста с мягким сыром в масле Burenka Club, 240/700 г**
5. Паштеты Setra, куриный/из куриной печени 100 г** — 159.99 / 112.99
6. Фисташки жареные Аркада, со вкусом томата и чеснока/черного перца/кофейной панировки, 150 г — 399.00 / 329.99

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

11. Колбаса Футз Соленички, 110 г — 399.00 / 249.99
Колбаса сыровяленая Нострано, с кампотином пармезан/вяленый томатом/с моцареллой и итальянскими травами, 110 г — 429.00 / 269.99
Набор колбас Спрингolino ди Купателло + Сорезом + Черный принц с триофелом, 330 г — 1099.00 / 799.99
Набор колбас Салини с сыром Пармезан + Салини с триофелом, нарезка, 70 г — 359.00 / 199.99
Набор колбас Салини с сыром Пармезан + Салини с триофелом, нарезка, 70 г — 359.00 / 199.99
Хансон Сепрано Голд, 100 г — 599.00 / 419.99
Хансон Сепрано 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 могут измениться без предварительного уведомления. Цены, указанные в каталоге, являются ориентировочными. Цены могут измениться без предварительного уведомления.



Сроки акции указаны в календаре акции на сайте okmarket.ru. Акция действует только в магазинах. В отдельных магазинах могут быть представлены товары по сниженным ценам. Ограничение на количество товаров, приобретаемых по акции, не действует. Акция действует до 31.12.2025 года. Ограничение на количество товаров, приобретаемых по акции, не действует. Акция действует до 31.12.2025 года.

Утка

тушеная в белом вине
с тимьяном и черной
смородиной



Вариант сервировки блюда после приготовления

359⁹⁹
-24%
269⁹⁹



Утка замороженная, кг



79⁹⁹
-30%
55⁹⁹

Тимьян чабрец
ароматизированный
Kotanyi, 14 г



59⁹⁹
-20%
47⁹⁹

Приправа
Саинская соевая
Khamlii, 30 г



249⁹⁹ за 1 шт.
от 2 шт. **224⁹⁹**
от 4 шт. **209⁹⁹**

Масло
сливочное
Natura, 82%,
180 г



1299⁹⁹
-20%
1599⁰⁰

Утятица Let's Share,
4,1 л



429⁹⁹
-34%
279⁹⁹

Черная смородина
Morozko Green,
300 г

499⁹⁹
-15%
419⁹⁹

Вино
Понерный Резерв
Фаворит, Белое,
полусладкое, 0,75 л



- 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:

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

ООО «ОК-МЕТ» имеет статус продавца на территории Республики Беларусь. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Включены товары, имеющие статус «Сделано в Беларуси». Цены указаны в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Выходит из акции самая доступная по цене продукция. Товары, участвующие в акции, могут быть заменены на аналогичные товары. Срок действия акции ограничен. Условия акции могут быть изменены без предварительного уведомления. Информация о товаре, его составе и свойствах указана на упаковке. Фотографии товаров являются иллюстрацией и могут отличаться от фактического вида. Товары, участвующие в акции, могут быть заменены на аналогичные товары. Срок действия акции ограничен. Условия акции могут быть изменены без предварительного уведомления. Информация о товаре, его составе и свойствах указана на упаковке. Фотографии товаров являются иллюстрацией и могут отличаться от фактического вида.

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН «ОК-МЕТ» С/Б. АРХИВ: 2023.03.01 10:00:00

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~749⁹⁹~~

-17%

619⁹⁹

Индийка, замороженная, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~999⁹⁹~~

-20%

799⁹⁹

Куриный карнашек с ветчиной и сыром, полуфабрикат, 100 г

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~229⁹⁹~~

-17%

189⁹⁹

Стейк из свиного карбонда в маринаде Сливочный Строгонов, охлажденный, 400 г

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~739⁹⁹~~

-16%

619⁹⁹

Гусь Улыбино, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~619⁹⁹~~

-16%

519⁹⁹

Цыпленок коришан, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~364⁹⁹~~

-17%

299⁹⁹

Стейк из грудки индейки По-мексикански Индошкин, охлажденный, 450 г

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~354⁹⁹~~

-15%

299⁹⁹

Медальоны из индейки Халле Индошкин, охлажденные, 500 г

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~499⁹⁹~~

-19%

399⁹⁹

Цыпленок желтый, замороженный, кг

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~899⁹⁹~~

-16%

749⁹⁹

Перепел, замороженный, кг

ОКЕЙ

~~149⁹⁹~~

-20%

119⁹⁹

Яйца перепелиные О'КЕЙ, 20 шт.

Скидки актуальны в магазинах, работающих по схеме «70/30» на розничную торговлю продуктами. Поданные товары могут быть проданы также по другим категориям скидок «70/30». Скидки не суммируются и действуют только один раз.

*Цены, указанные в акции, указаны в рублях.

1249⁼⁼
-35%
799⁹⁹

Крaб опилко Новая Алескa, варено-мороженый, неочищенный, 400 г
 Канцелярский, 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
 Костильные, 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 Шиффед, 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 мидальный Шиффед, свежемороженый, 500 г

86⁼⁼
-19%
69⁹⁹

Соус соевый Классический San Soy, 250 мл

Сторона акции указана в каталоге. Действует до 31.12.2023 года. При покупке товара по акции необходимо приобрести товар по цене не ниже 1000 руб. Товары, участвующие в акции, размещены на выделенных местах.

- 1 кг свиного-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. Высыпаем соль, перец и прованские травы (можно добавить любимые специи для мяса).
2. Вяленые томаты мелко рубим и высыпаем в фарш. Шампиньоны (кроме 3-4 целую) и лук нарезаем мелким кубиком, морковку 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 в салду сбрасываем в миску). Оставляем на 20–30 минут.
4. Фаршу для хлеба выстелам полосками бекона выхлост, оставляя края для «крышечки». 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 духовку противень и наливаем в него горячую воду до 2/3 высоты формы. Запекаем при 170°C 60–70 минут. За 10 минут до конца снижаем температуру, увеличиваем температуру до 190°C и выключаем гриль для румяной корочки.
6. Достаем форму, сливаем всю выделившуюся жидкость. Накрываем верх пергаментом и ставим груз, чтобы создать пресс. Полностью остужаем террин при комнатной температуре, затем оставляем на ночь в холодильнике (в форме, под прессом).
7. Подаем холодным – с горчицей, хреном или любимым соусом.

189⁹⁹

Ферш Домашний
Мираторг,
охлажденный, 400 г



219⁹⁹

Бекон сыро-
копченый Дымов,
нарезка, 200 г

149⁹⁹

Слипки стерили-
зованные
Домик в деревне,
10%, 480 г
20%, 480 г —
~~369.00~~ / 224.99



199⁹⁹

Шампиньоны
О'КЕЙ,
маринованные
по-доминикански
580 мл

63⁹⁹

Прованские травы
Кодолуї, 10 г

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.



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 его количества. Информация о товаре и месте продажи представлена в каталоге. Предоставление информации о товаре, раскрывающей его качество, не является гарантией качества.

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

с курицей, грецкими
орехами и сыром

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 1 ДЕКАБРЯ 2025 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2026 ГОДА.

СОСТАВ:

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

СОСТАВ:

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

~~139~~
-14%
119⁹⁹

99⁹⁹

~~99^{mm}~~
-10%
89⁹⁹

~~119⁹⁹~~
-16%
99⁹⁹

~~199⁹⁹~~
-20%
159⁹⁹

~~174⁹⁹~~
-20%
139⁹⁹

- ❖ 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 шипленка 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 шипленка охлажденное
 - ветчина из свинины
 - 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

Стейк из свиной шеи с ананасом, запеченный, 100 г

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

Брауни «Ёлочки»

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

Для крема и украшения:

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

Тесто:

1. Расплавляем шоколад с маслом до однородности и слегка остужаем.
2. Взбиваем яйца с сахаром до бела.
3. Соединяем яично-сахарную смесь с расплавленным шоколадом и маслом, 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. Украсим «ёлочки» кремом, посыпая кондитерской посыпкой.

Вариант сервировки блюда после приготовления

-15%

Посыпка
Dr. Bakers, 10 г**



169**

-23%

129⁹⁹

Шоколад темный
Особый (Фабрика
ин. Крупской, 85 г



139**

-16%

116⁹⁹

Мука пшеничная
высший сорт, 2 кг



249**

-31%

169⁹⁹



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



349**

-36%

219⁹⁹

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

ООО «ОК» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Включены товары ограничены. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Вышеизложенные товары имеют статус «акция». При покупке товаров, участвующих в акции, необходимо предъявлять сертификат. Товары, участвующие в акции, могут быть заменены на аналогичные. Цены действительны с 6 декабря 2023 года по 7 января 2024 года.



259⁹⁹

-23%

199⁹⁹

Десерт Павлова, 100 г



299⁹⁹

-18%

244⁰⁰

Профитролы,
с масляным кремом, 240 г



199⁹⁹

-20%

159⁹⁹

Тарт Крем-Чиз,
с ягодами, 100 г



74⁹⁹

-20%

59⁹⁹

Кекс творожный
Праздничный, 100 г



159⁹⁹

-23%

122⁹⁹

Печенье Подарочный
Delavant, 50 г**
Владимирский ХК,
75 г** — 269.00 / 159.99



89⁹⁹

-22%

69⁹⁹

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



334⁹⁹

-16%

279⁹⁹

Торт Тирамису Fantel, 500 г



279⁹⁹

-21%

219⁹⁹

Пирожные Эксперты
с заварным кремом Mirel, 250 г
Торт Черничное молоко,
750 г — 619.00 / 489.99

Скидки актуальны в магазинах и онлайн-магазине с 4 декабря 2025 года по 7 января 2026 года. **Фактически в зависимости от количества.



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
Bahroma, гранат-малина, гингива, 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 Монаих, 460 г**



929⁹⁹
-40%
549⁹⁹

Мороженое BrandICE, 1000 мл**



684⁹⁹
-30%
474⁹⁹

Мороженое Magnet Double, 310 г**



000 *ЮТБ не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана за рубль. Акция действует при условии полного товара. Внешний вид товара может отличаться от изображения. Препараты имеют запах, запах и привкус, характерные для соответствующего продукта. Без предварительного уведомления, цены могут измениться на сайте информации о ценах и местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в названии специальными символами.

**Товары, указанные в названии, имеют 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,
сплитвейн, 2 шт.,
200 мл



649⁼⁼

-12%

569⁹⁹



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



179⁼⁼

-22%

139⁹⁹

Какао-напиток
быстрорастворимый 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 Azerchai, 25 пак.™
Ленкорань, листовый,
200 г – 384.00 / 224.99



499⁼⁼

-15%

419⁹⁹

Вино No number
Резерв Саперави
Фнагория, красное
сухое, 0,75 л



499⁼⁼

-19%

399⁹⁹

Слад фруктовый
сладкий
Фортенхаус,
5,5%, 1 л



%

629⁹⁹

Вино Массандра
Мускатель, красное
сладкое, 0,75 л



41⁼⁼

-28%

29⁹⁹

Приправа
Аджика-булет
для солений, 7 г

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Содержание алкоголя в напитках и в количестве от 40% и более рекомендуется ограничить. Вредные привычки могут быть вредными для здоровья. © 2023. Оценка товаров основана на анализе.

O'KEY

ПЕРЕХОДИТЕ НА ЭЛЕКТРОННЫЙ ЧЕК

КАК БУМАЖНЫЙ,
ТОЛЬКО УДОБНЕЕ

НЕ ПОТЕРЯЕТСЯ
И НЕ ВЫЦВЕТЕТ

НЕ ВРЕДИТ
ЭКОЛОГИИ

ВСЕ ГАРАНТИИ
СОХРАНЯЮТСЯ

Получать чеки на мобильном телефоне

ЭКОНОМИТ
БУМАГУ
ДЛЯ ЧЕКОВ

Купите смартфон для личного кабинета
или используйте смартфон



ЭТО ПРОСТО

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

Получать электронные чеки ☒



сканать мобильное
приложение

%
4499⁹⁹

Виски солод,
Фузигане,
43%, 40, 0,7 л

3899⁰⁰

-17%
3199⁹⁹

Джин Импат,
47%, 0,7 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**для чистоты
и сияния**

2749⁰⁰

-52%
1299⁹⁹

Капсулы
для посудомоечных
машин
Somat Excellence,
60 шт.

ГИГА+ 140

Сомат CLASSIC

3449⁰⁰

-57%
1449⁹⁹

Таблетки
для посудомоечных
машин Сомат Классик,
140 шт.

ГИГА 100

Сомат ALL IN 1 EXTRA

2749⁰⁰

-52%
1299⁹⁹

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

Сомат EXCELLENCE 4-in-1

649⁰⁰

-46%
349⁹⁹

Ополаскиватель
для посудомоечных
машин Сомат, 750 мл

569⁰⁰

-17%
469⁹⁹

Виски кулик,
Наски Томпсон,
3 года, 40%, 0,25 л
0,7 л —
1799,00 / 1399,99

NUCKY THOMPSON

КАЧЕСТВЕННЫЙ
ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ
В НОВОМ ДИЗАЙНЕ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
18+ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Dolce
GRANTO

ИДЕАЛЬНАЯ НАРЕЗКА
ДЛЯ СЫРНОЙ ТАРЕЛКИ



424⁵
-31%
289⁹⁹

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

Секрет идеального
праздника



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

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

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

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

639⁹⁹
-32%
429⁹⁹

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



▲ 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



699[₽]

-39%
419⁹⁹

Колбаса вареная
Докторская, ГОСТ,
кг



299[₽]

-33%
199⁹⁹

Сосиски Венские,
470 г



329[₽]

-39%
199⁹⁹

Колбаса варено-копченая Сервелат
Зернистый, 400 г



364[₽]

-34%
239⁹⁹

Ветчина Селеушка с индейкой
Вязанка, 400 г
Филейская, кг — 779.00 / 499.99
Колбаса вареная Молокуша,
кг — 709.00 / 449.99



734[₽]

-35%
469⁹⁹

Колбаса варено-копченая Сервелат Кремлиевский
Стародворские колбасы, кг



329[₽]

-24%
249⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Салони Тоскана
Веллит, 200 г

1649[₽]

-22%
1279⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Салони Пармиджано
Веллит, кг

209[₽]

-25%
214⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Салони нежная
Веллит, 200 г

229[₽]

-26%
219⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Сервелат Простити
Веллит, 200 г

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ НАЧИНАЕТСЯ
С АРОМАТНОЙ КОЛБАСЫ!



РЕМИТ
ГОТОВЬТЕ С НАМИ!

299[₽]

-19%
239⁹⁹

Бекон сырокопченый
нарезка, 200 г

294[₽]

-21%
229⁹⁹

Холодец из свиных
и говяжьих, 400 г

399[₽]

-24%
299⁹⁹

Колбаса
Докторская,
греб, 320 г

209[₽]

-28%
149⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Salsa, нарезка, 80 г

ИДЕЛЬ

-22%
199⁹⁹
Колбаса сырокопченая Баранят, 200 г

379⁰⁰
-15%
319⁹⁹
Колбаса вареная Суттанская, кг

599⁰⁰
-16%
499⁹⁹
Колбаса полукопченая Кавказская, кг

389⁰⁰
-22%
299⁹⁹
Колбаса полукопченая Муслиманская, 680 г

МИРАТОРГ СДЕЛАНО В РОССИИ!
СДЕЛАНО ИЗ МЯСА!

329⁰⁰
-30%
229⁹⁹
Колбаса варено-копченая Сервелат Финский, 375 г
Московский, 300 г — 499.00 / 379.99

349⁰⁰
-36%
219⁹⁹
Сосиски Венские, 350 г
Колбаса вареная Докторская, 450 г — 399.00 / 299.99

ЕГОРЬЕВСКАЯ ФАБРИКА
КОЛБАСНО-АСТРОНОМИЧЕСКАЯ + ш. Е. В. ЯНОВСКАЯ

Все Вам Вкусного!

429⁰⁰
-20%
339⁹⁹
Буженина запеченная, нарезка, 180 г
Омская, 180 г — 399.00 / 219.99

1429⁰⁰
-20%
1139⁹⁹
Колбаса варено-копченая Московская, кг
Сырокопченая Брунненбургская, кг — 2399.00 / 1899.99

НЕИЗМЕННОЕ КАЧЕСТВО ФАБРИЧНОЕ

ВЕЛКОМ
ВЫБИРАЙ НАСТОЯЩЕЕ

379⁰⁰
-31%
259⁹⁹
Колбаса вареная Любительская, ГОСТ, 400 г
Язычковая, 400 г — 339.00 / 269.99
Телячья, ГОСТ, 400 г — 359.00 / 279.99

369⁰⁰
-26%
269⁹⁹
Колбаса вареная Докторская, ГОСТ, 400 г
Любительская, ГОСТ, 400 г — 399.00 / 289.99

МИРАТОРГ

Добавьте ягодных эмоций



-27%
179⁹⁹

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



скидка

20%

в День рождения!



Акция действует бессрочно вплоть до её отмены организатором акции. Скидка 20% в ваш день рождения предоставляется однократно при предъявлении карты в течение 15 дней и только при указанных дате рождения при покупке карты. Скидка распространяется на сумму чека не более 13 000 рублей (после всех скидок) и действует на весь ассортимент товаров, имеющийся в наличии в момент покупки, за исключением табака, табачных изделий и курительных принадлежностей, никотинозамещающей продукции, устройств для потребления никотинозамещающей продукции, подарочных карт OKEAN, лотерейных билетов. В случае, если сумма чека составит более 15 000 рублей, максимальный размер скидки в день рождения, предусмотренной настоящим пунктом, составляет не более 3 000 рублей. Скидка не суммируется с другими скидками, при наличии двух и более скидок на один и тот же товар применяется наибольшая. В случае если стоимость товара с учетом скидки ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством цены.

Организатор: ООО «Океан» ОГРН 1027810304850, адрес: 195213, г. Санкт-Петербург, Заневский пр., д. 45, корп. 1, лит. А, пом. 1.

1499⁹⁹
-26%
1099⁹⁹
Сыр Монблан
Средний укус, 50%, кг

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

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

Бесплатная* доставка

ваших покупок

СКАНИРУЙТЕ ЭТОТ КОД

O'KEY okeydostavka.ru

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

Laimе

459⁹⁹
-25%
339⁹⁹
Сыр Пармезан,
40%, 185 г

569⁹⁹
-31%
389⁹⁹
Сыр Тег де Муан,
розочка, 81%, 50 г

ПОДАРОК
ПАРМЕЗАН
селекционный

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

ТЕТ ДЕ МОЙН
PRODIGE DE BELLEVAL

КАМЕМБЕР

**ИДЕАЛЬНАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
ДЛЯ ПРАЗДНИКА!**

foodland
НАША СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Сыр VardeVaal
Классический голландский наасден с козьим молоком, где сладковатые ноты умело сочетаются с выразительным вкусом и эластичной консистенцией, благодаря созреванию в ленте.

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

ПЬВИНОЕ СЕРДЦЕ

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

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

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

-21%

Сыры VardeVaal/Львиное сердце/Excelsior

Сыр Formaggio
Выдержанный сыр с козьим молоком, состоящий пакетику ноте 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 телупиной, 700 г

539⁹⁹

-47%

329⁹⁹

Классические/
С мраморной
говядиной, 700 г

Вязанка

394⁹⁹

-40%

149⁹⁹

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

ЧЕБУ ПИЦА

Горячая штучка

**ПРОКАЧИВАЕТ
КАК НАДО!**

539⁹⁹

-48%

129⁹⁹

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

ЛЕНИГРАДСКОЕ

439⁹⁹

-31%
299⁹⁹

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



489⁹⁹

-38%
299⁹⁹

Мороженое Ленинградское,
сливочное, шоколадное
с вишней, 450 г

Q SNAQ FABRIQ

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%
no added sugar

Dessert
sufflé

25%
more

0%
no added sugar

25%
more

25%
more

25%
more

48
КОПЕЕК

ВАЖНО ТО,
ЧТО ВНУТРИ

329⁹⁹
-42%
189⁹⁹

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

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ
МОРОЖЕНОЕ
МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЫМ



689⁹⁹

-34%
449⁹⁹

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



639⁹⁹

-42%
369⁹⁹

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

ФИРМЕННЫЙ
ПЛОМБИР



BURËNKA CLUB



2647

-20%

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

ТВЕРДЫЕ СЫРЫ
BURËNKA CLUB
для идеальной
сырной тарелки



BURÉNKA CLUB

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



159

-18%

129⁹⁹

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

**Село
Зелёное**

Молоко свежее
Сыр натуральный
Село Зелёное

382^{MS}

-28%

279⁹⁹

Сыр Сулугунам,
Село Зеленое,
40%, 300 г

Село Зелёное
СЫР
СУЛУГУНИ

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

~~279⁰⁰~~

-28%

199⁹⁹

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

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

Bonfesto



~~359~~

-19%

289⁹⁹

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



519⁼⁼
-13%
449⁹⁹

Цыпленок табака
 Мираторг, охлажденный, кг

659⁼⁼
-21%
519⁹⁹

Свинина окорок
 в маринаде Мираторг,
 охлажденный, кг

1149⁼⁼
-16%
959⁹⁹

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

509⁼⁼
-15%
429⁹⁹

Свинина рулька
 в маринаде Мираторг,
 охлажденная, кг

139⁼⁼
-28%
99⁹⁹

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

249⁼⁼
-15%
209⁹⁹

Сельдь филе Оригинальная
 Санта Брендор, слабосоленое
 в масле, 250 г
 Сельдь филе XXL
 200 г — 254.00 / 254.99
 Сельдь филе Аллегиттиния
 Русское море,
 400 г — 329.00 / 274.99

199⁼⁼
-20%
159⁹⁹

Икра деликатесная Санта Брендор,
 180 г





14,999

-33%
999⁹⁹

Сыр Ламбер,
шар, 500 г, кг



Салат «Мимоза»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

НАСЛАДИСЬ ЛЕГЕНДОЙ ВКУСА

до 20%

-20%

549⁹⁹

Кофе зерновой
молотая Poetti
Leggenda, 250г



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

МАНДАРИНОВЫЙ ЛАТТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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



О'КЕЙ

ВСЕГДА С ТОБОЙ!



**КАРТА О'КЕЙ
ВСЕГДА
ПОД РУКОЙ**



**ЛЮБИМЫЕ
ПРОДУКТЫ
С ДОСТАВКОЙ**



**АКТУАЛЬНЫЕ
СКИДКИ
И АКЦИИ**



**СКАЧАЙТЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ**



ВАШ НОВОГОДНИЙ БУТЕРБРОД



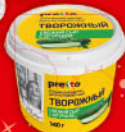
-21%
219⁹⁹

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 за упаковку, указанные в магазине



ТРАДИЦИИ СКВОЗЬ ВЕКА

1499⁹⁹

-33%
999⁹⁹

Сыр Брест-Литовск
Гранд Маасдам,
45%, кг



из филе бедра индейки
в духовке

- Приготовление:**

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

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



-14%
599⁹⁹



Филе бедра
индейки
O'KEY DAIRY,
составленные из



Розмарин сушеный
О'КЕЙ, 10 г



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



Соевый соус
классический
О'КЕЙ 1,0

[illegible]

ЦЕНА: ДЕЙСТВИТЕЛЬНА ДО 31-03-2025 ГОДА ИЛИ ДО 31-03-2026 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. Соединим курицу, сыр и ананасы. Солим, при желании перчим иправляем майонезом.
5. Аккуратно перемешиваем и подаем охлажденным.

Варенная куриная грудка после приготовления



209^{pp}

-13%
179^{pp}

Ананасы O'KEY,
колотая, 580 мл



219^{pp}

-38%
134^{pp}

Черный перец
O'KEY SELECTION,
персик, мельница,
50 г



449^{pp}

-15%
379^{pp}

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



99^{pp}

-20%
79^{pp}

Майонез
Провансаль O'KEY,
67%, 400 мл

Цены указаны в рублях с учетом скидки -10% на товары, участвующие в акции. Вручные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах O'KEY. Оценки товаров указаны на момент публикации.

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



-23%
99

Яйца куриные Кюрано в упаковке / Активита Селен-Йод О'КЕЙ, С1, 10 шт.



-28%
49.99

Зубовские Банановые O'Keat, 350 шт.



-20%
239.99

Форель О'КЕЙ DAILY, 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 упаковке Los Tres Olivos, 100 г

ООО «ОКЕЙ» имеет статус компании с ограниченной ответственностью с единственным участником — юридическим лицом. Компания имеет несколько филиалов и представительств. Филиалы, представительства, дочерние общества, созданные ООО «ОКЕЙ», являются частью единой организационно-экономической системы, созданной ООО «ОКЕЙ» для осуществления своей деятельности. Филиалы, представительства, дочерние общества, созданные ООО «ОКЕЙ», являются частью единой организационно-экономической системы, созданной ООО «ОКЕЙ» для осуществления своей деятельности. Филиалы, представительства, дочерние общества, созданные ООО «ОКЕЙ», являются частью единой организационно-экономической системы, созданной ООО «ОКЕЙ» для осуществления своей деятельности.

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%

Шампиньоны О'КЕЙ,
букетный,
33 × 33 см, 25 шт.

Скидки действуют в магазинах в рамках акции «Скидки на продукты» с 15.12.2023 по 15.01.2024. 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 УКРАСЬТЕ
МОЛОТОЙ КОРИЦЕЙ.



НАСЛАЖДАЙТЕСЬ!

94"

-15%
79⁹⁰

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



Maggi

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

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

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



Больше рецептов
на maggi.ru

Праздничный калейдоскоп



939⁹⁹

-35%
609⁹⁹

Фонтан Звездная пыль



1399⁹⁹

-36%
899⁹⁹

Ринские свечи Бластер



1749⁹⁹

-34%
1149⁹⁹

Батареи салютов Бешеный страус



2199⁹⁹

-34%
1449⁹⁹

Батареи салютов Е-Елка



1999⁹⁹

-35%
1299⁹⁹

Батареи салютов Тип-топ



1599⁹⁹

-31%
1099⁹⁹

Батареи салютов Снеговой

ООО «ОКМ» не несет ответственности за качество, достоверность и точность. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Выходный вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять даты и условия проведения акции и односторонне прекратить. Все представленные товары реализуются по ценам, указанным на сайте. Информация о месте и дате проведения акции будет размещена на сайте. Товары, участвующие в акции, могут быть заменены.

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



2699^{***}

-33%

1799⁹⁹

Батарея салютов Золотые бубенцы



3799^{***}

-34%

2499⁹⁹

Батарея салютов Король шутов



6899^{***}

-36%

4399⁹⁹

Батарея салютов Мешок подарков



4999^{***}

-36%

3199⁹⁹

Батарея салютов С НП



3099^{***}

-35%

1999⁹⁹

Батарея салютов Павлин-мавлин

Сортировка, указанная в каталоге, является приблизительной. Фактически количество салютов может отличаться. В факт-шопе товары могут быть представлены не во всех категориях «ОТЗ». Описание товаров является ознакомительным. Товары, участвующие в акции, размещены отдельно.



Kleenex®

Первые в мире

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

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

539⁹⁹

-25%

399⁹⁹

Салфетки Kleenex Viva,
универсальные, Рулон

Kleenex Viva

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

Посмотрите, как блестит!

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



Ой, пролилось!

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



Самый чистый дом – ваш!

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





Вкус Башкирии

на вашем столе



НОВАЯ

О'КАРТА

НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ

Подробности на странице www.okmarket.ru/okcustomers/loyalty-card/.
Участие в программе является только при предъявлении О'КАРТЫ. Для применения скидки О'КАРТА должна быть активирована, т.е. заполнены все обязательные поля при активации О'КАРТЫ: фамилия, имя, дата рождения, номер мобильного телефона и согласие на обработку персональных данных. При расчете уровня 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 становится невозможным учесть скидку ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством суммы.

