

ЧУДО как
вы Любите



Удаляет сепараторы, бледная после приготовления

ДОМА
ВКУСНЕЕ!

1. Утка замороженная,
кг — 529.00 / 299.99

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

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

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 Бешу Coeur du Nord, в паприке, 45%, 130 г — 259.00 / 219.99

В нагго, 45%, 130 г — 294.00 / 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 — 589.00 / 319.99

5. Сыр мягкий President mini Snack a la francaise, 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, Папикити, 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 — 279.00 / 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 — 374.00 / 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 — 329.00 / 219.99

Сливочный, 45%, нарезка, 300 г — 544.00 / 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 ограничен. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Выходит вид товара может отличаться от представленного. Пожалуйста, уточняйте наличие товара и условия приобретения акции в своем торговом центре. Все представленные рекламные акции проводятся на ограниченный период времени и не являются гарантией наличия товара. Предметы не распространяются на товары, указанные в названии специальных предложений.

*Пожалуйста, уточняйте условия акции.

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



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

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

11. Колбаса Фуэт Соленички, 110 г — 399.00 / 249.99
Колбаса сыровяленная Нострано, с кампотином пармезан/вялеными томатами/с моцареллой и итальянскими травами, 110 г — 429.00 / 269.99
Набор колбас Спрингolino ди Купателло + Сорокон + 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 рамках акции. Фактически товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОК!». Описание товаров является ознакомительным. Цены, указанные в каталоге, являются ориентировочными. Цены, указанные в каталоге, являются ориентировочными. Цены, указанные в каталоге, являются ориентировочными.



849⁹⁹
-28%
609⁹⁹

Семнина окорен для запекания Финский Салмон, кг
 Корейка для запекания с грибами клюква, охлажденная,
 850 г — 819.00 / 609.99



474⁹⁹
-27%
345⁹⁹

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



149⁹⁹
-20%
99⁹⁹

Семнина с кургаой и черносливом, полуфабрикат, 100 г



899⁹⁹
-27%
649⁹⁹

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



1199⁹⁹
-29%
849⁹⁹

Язык говяжий из замороженного сыра СР, охлажденный, кг



599⁹⁹
-28%
449⁹⁹

Семнина шея для запекания из замороженного сыра,
 охлажденная, кг



599⁹⁹
-28%
469⁹⁹

Буффина из озерки Домашняя Миратори, охлажденная, кг



879⁹⁹
-26%
649⁹⁹

Стейк из мраморной говядины Пикант Black Angus Миратори,
 охлажденный, 325 г
 Чап Ролл, охлажденный, 570 г — 1399.00 / 999.99



849⁹⁹
-17%
699⁹⁹

Кролик тушка, замороженный, кг



4999⁰⁰
-22%
3899⁰⁰

Скворорода-гриль Ферри Индукция НМП, квадратная, 28 см

Сроки акции указаны в календаре акции и действуют с 01.12.2025 по 07.01.2026. В акции участвуют товары, указанные в календаре акции. Товары, указанные в календаре акции, могут быть заменены на аналогичные товары. Ограничение по количеству товаров, участвующих в акции, указано в календаре акции. Ограничение по количеству товаров, участвующих в акции, указано в календаре акции.

тушеная в белом вине
с тимьяном и черной
смородиной ✨



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

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

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



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~699⁹⁹~~

-17%

579⁹⁹

Индюшка, замороженная, кг



ОБЪЕДИНЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~999⁹⁹~~

-20%

799⁹⁹

Курный карпашек с ветчиной и сыром, полуфабрикат, 100 г



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~499⁹⁹~~

-19%

399⁹⁹

Цыпленок для запекания Петулинка, охлажденный, кг



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~849⁹⁹~~

-17%

699⁹⁹

Гусь, замороженный, кг



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~619⁹⁹~~

-16%

519⁹⁹

Цыпленок карришом, замороженный, кг



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~599⁹⁹~~

-40%

349⁹⁹

Болень индейки для запекания Па-Итальянски Пава-Пава, охлажденная, кг
Филе бедра индейки для запекания, с томатом и приправами, охлажденное, 700 г — 599.00 / 449.99



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~399⁹⁹~~

-33%

259⁹⁹

Болень цыпленка Мини Плимс, в маринаде Сладкий Чили, в пакете для запекания, охлажденная, 750 г
Бедро, в маринаде / То-Кавийский, в пакете для запекания, охлажденное, 750 г — 359.00 / 259.99



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~479⁹⁹~~

-16%

399⁹⁹

Цыпленок желтый, замороженный, кг



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

~~899⁹⁹~~

-15%

749⁹⁹

Перепел, замороженный, кг



ОКЕЙ

~~149⁹⁹~~

-20%

119⁹⁹

Яйца перепелиные О'КЕЙ, 20 шт.

Скидки актуальны в магазинах, где реализуются продукты с 4 декабря 2023 года по 7 января 2024 года. Скидки действительны на товары, указанные в акциях. Скидки не суммируются. Скидки не действуют на товары, которые уже были проданы по сниженной цене. Скидки не действуют на товары, которые уже были проданы по сниженной цене. Скидки не действуют на товары, которые уже были проданы по сниженной цене.

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 кункута

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.

Поддача:

Подаем, полив сладким соусом чили и посыпав кункутом.

Вариант сервировки блюда после приготовления

~~2699~~
-25%
1999⁹⁹

Лосось атлантический Премиум,
филе на кости, 1000 г

~~799~~
-30%
559⁹⁹

Орегано извлеченный Kolányi, 8 г
Перец белый молотый,
20 г — 219.00 / 139.99



~~209⁹⁹~~
-13%
179⁹⁹

Ананас О'КЕЙ,
колбаса, 580 мл



~~75⁹⁹~~
-40%
44⁹⁹

Смесь сырная
с кункутом
Дары природы, 50 г



~~169⁹⁹~~
-26%
124⁹⁹

Соус Чили Сладкий
San Bonsai, 275 мл



~~484⁹⁹~~
-38%
299⁹⁹

Масло кунжутное
Dial-Export, 250 мл

ООО «ОК» не несет ответственности за ошибки, связанные с применением. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Визитный код товара соответствует коду на упаковке. Товары могут отличаться от изображенных. Фотографии являются иллюстрацией. Все цены указаны с учетом НДС. Информация о товаре и его свойствах размещена на упаковке. Прочтите инструкцию перед использованием. Товары могут отличаться от изображенных. Фотографии являются иллюстрацией. Все цены указаны с учетом НДС. Информация о товаре и его свойствах размещена на упаковке. Прочтите инструкцию перед использованием. Товары могут отличаться от изображенных. Фотографии являются иллюстрацией. Все цены указаны с учетом НДС. Информация о товаре и его свойствах размещена на упаковке. Прочтите инструкцию перед использованием.

См. условия акции на сайте okmarket.ru. Акция действует с 01.04.2024 по 30.04.2024.

1249⁼⁼
-35%
799⁹⁹

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

319⁼⁼
-20%
254⁹⁹

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

919⁼⁼
-20%
729⁹⁹

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

399⁼⁼
-24%
299⁹⁹

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

539⁼⁼
-25%
399⁹⁹

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

2199⁼⁼
-31%
1499⁹⁹

Кижик, стейк, свежемороженый, кг

1999⁼⁼
-39%
1199⁹⁹

Креветки Королевские с хвостом, очищенные, свежемороженые, 1000 г

659⁼⁼
-39%
399⁹⁹

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

1549⁼⁼
-35%
999⁹⁹

Гребешок золотой на половине раковины, свежемороженый, 1000 г

449⁼⁼
-25%
335⁹⁹

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

929⁼⁼
-35%
599⁹⁹

Гребешок медальоны Шифудо, свежемороженый, 500 г

86⁼⁼
-19%
69⁹⁹

Соус соевый Классический San Soy, 250 мл

Средняя цена, указанная в каталоге, рассчитана на основе цен с 01.01.2023 по 01.01.2024 на основании фактических данных. Ценовые скидки могут быть предоставлены на основании информации с 01.01.2023. Цены указаны в рублях с учетом НДС.

*Цены, рассчитанные в рублях, с учетом НДС.

www.okmarket.ru

- 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. 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 целых) и лук нарезаем мелкими кубиками, морковку трем на сальной 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 с 3–4 раза отбиваем (поднимаем ком фарша и в салю бросаем в миску). Оставляем на 20–30 минут.
4. Форму для хлеба выстилаем полосками бекона внахлест, 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 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 снижаем температуру, увеличиваем температуру до 190°C и включаем гриль для румяной корочки.
6. Достаем форму, сливаем всю выделившуюся жидкость. Накрываем верх пергаментом и ставим груз, чтобы создать пресс. Полностью остужаем террин при комнатной температуре, затем оставляем на ночь в холодильнике (в форме, под прессом).
7. Подаем холодным – с горчицей, хреном или любимым соусом.



189⁹⁹

Ферш Домашний
Мираторг,
охлажденный, 400 г

219⁹⁹

Бекон сыро-
копченый Дымов,
нарезка, 200 г

149⁹⁹

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



499

-19%

399

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



599

-33%

399

Морской коктейль,
замороженный, кг



114

-19%

92

Макаронные изделия Pasteroni
Farfalle #170,
400 г



89

-27%

64

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



179

-16%

149

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



999

-44%

549

Масло оливковое
Filippo Berio
Extra Virgin Pure,
500 мл

ООО «ОК» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимый лицензионный сертификат. Включены товары ограничены. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Введенный товар может отсутствовать из-за отсутствия. Пожалуйста, уточняйте наличие товара в филиалах, представленных в каталоге. Без предоставления персональных данных право выбора товара и выбора информации. Цена и место продажи могут отличаться от указанных. Информация о товарах, распродажах и акциях размещена на сайте. Информация о товарах, распродажах и акциях размещена на сайте.

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

с курицей, грецкими
орехами и сыром

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

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

Заказывайте блюда к праздничному столу в Кулинарии и Пекарне!

СОСТАВ:

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

139⁹⁹

-14%

119⁹⁹

Салат Оливье, с морепродуктами, 100 г

СОСТАВ:

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

99⁹⁹

-10%

89⁹⁹

Салат Оливье Премиум, с говяжьим языком, 100 г

СОСТАВ:

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

99⁹⁹

-10%

89⁹⁹

Салат Гранатовый браслет, 100 г

СОСТАВ:

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

119⁹⁹

-16%

99⁹⁹

Салат Кальмар под шубой, 100 г

СОСТАВ:

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

199⁹⁹

-20%

159⁹⁹

Севиче, 100 г

СОСТАВ:

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

174⁹⁹

-20%

139⁹⁹

Салат Миньон, с копченой семгой, 100 г

100% ЮЖИ не имеет отношения к южизме, действующему при ЮЖИ. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Внимательно читайте этикетки. Цена указана в рублях. Любые действия при условии соблюдения сроков. Выходный товар может отличаться от представленного. Доставка осуществляется только в пределах МКАД. Доставка осуществляется только в рабочие дни. Все представленные товары являются товаром ЮЖИ. ЮЖИ не несет ответственности за любые действия, связанные с использованием информации, размещенной на сайте. ЮЖИ не несет ответственности за любые действия, связанные с использованием информации, размещенной на сайте. ЮЖИ не несет ответственности за любые действия, связанные с использованием информации, размещенной на сайте.

- ❖ Наши повара-технологи составили для вас особое праздничное меню, чтобы вы могли насладиться волшебством Нового года без труда и усилий.
- ❖ Заполните бланк заказа в отделе кулинарии и удивите своих гостей вкусным праздничным столом!



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



187²²
-20%
149⁹⁹

Рулетки из куриного филе в беконе, жареные, 100 г

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



187²²
-20%
149⁹⁹

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

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



99²²
-20%
79⁹⁹

Рулька свиная, запеченная, 100 г

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



249²²
-20%
199⁹⁹

Свиношея, 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

Содержимое упаковки в соответствии с количеством, указанным на упаковке. Упаковка товара может отличаться от изображенной на фотографии. Цены действительны с 4 декабря 2023 года по 7 января 2024 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. Украшаем «ёлочки» кремом, посыпаем 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. Вышеприведенные цены являются ориентировочными. Цены могут измениться в зависимости от рыночной ситуации. Без предоставления документов о наличии товара, информация о наличии товара является ориентировочной. Предоставляем информацию о наличии товара, указанную в базе данных государственной информационной системы. Товары, указанные в акции, могут отсутствовать.

ЦЕНА ДЕЙСТВУЕТ ЛЮБЫМ С 6 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА



259⁹⁹

-23%

199⁹⁹

Десерт Павлова, 100 г



299⁹⁹

-18%

244⁰⁰

Профитролы,
с наливным кремом, 240 г



199⁹⁹

-20%

159⁹⁹

Тарт Крем-Чиз,
с ягодами, 100 г



89⁹⁹

-22%

69⁹⁹

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



74⁹⁹

-20%

59⁹⁹

Кекс творожный
Праздничный, 100 г



279⁹⁹

-21%

219⁹⁹

Пирожные Экспресс
с заварным кремом Mirel, 250 г
Торт Черничный муссовый,
750 г — 649.99 / 499.99



339⁹⁹

-17%

279⁹⁹

Штоллен Рождественский
DeLavant, 300 г
Кекс Рождественский
с цукатами, 30 г — 349.99 / 289.99



449⁹⁹

-10%

399⁹⁹

Штоллен
от Павлова, 300 г



159⁹⁹

-23%

122⁹⁹

Преник Подарочный
DeLavant, 50 г
Владимирский КК,
75 г — 269.99 / 159.99

Цены указаны в рублях, а суммы со скидкой в рублях с округлением до целого. Ценовые надписи могут отличаться от фактических из-за особенностей оформления. Скидки товаров реализуются по остаткам.

— фото, расположенные в центре, являются ориентировочными.



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 Песчаниковское,
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 наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от изображения. Препараты имеют запах, запах и привкус, характерные для соответствующего продукта. Без предварительного уведомления, новый продукт может размещаться на сайте информации о том, что место хранения соответствует товару. 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 мл419⁼⁼**-28%****299⁹⁹**Набор кружек
Время Дегустаций,
сплиттейн, 2 шт.,
200 мл649⁼⁼**-12%****569⁹⁹**Шоколад горечий
Елка, 325 г
Сюсю Band, 250 г –
539.00 / 499.99179⁼⁼**-22%****139⁹⁹**Какао-напиток
быстрораствори-
мый Хрутка, 135 г
499.00 / 339.99104⁼⁼**-38%****64⁹⁹**Чай черный Akbar, 25 пак.
Gold, крупнолистовой,
100 г – 239.00 / 149.99554⁼⁼**-18%****449⁹⁹**Чай черный/зеленый Ahmad,
100 пак.™104⁼⁼**-38%****64⁹⁹**Чай черный Азербай, 25 пак.™
Ленкорань, листовый,
200 г – 384.00 / 224.99499⁼⁼**-19%****399⁹⁹**Вино Nochnoy
Резерв Саперави
Фанагория, красное
сухое, 0,75 л499⁼⁼**-19%****399⁹⁹**Сладк. фрук-
товый сладкий
Фортителкус,
5,5%, 1 л499⁼⁼**-33%****329⁹⁹**Вино Масштира
Кубань. Тиманский
полусухое,
красное сухое, 0,75 л41⁼⁼**-28%****29⁹⁹**Приправа
Аджика-булет
для солений, 7 г

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Советы, указанные в каталоге, являются рекомендациями. Вредные привычки могут быть опасными и во всех ситуациях. © 1993. Оценки товаров являются оценками.

™ и ®, зарегистрированы в соответствии с законодательством.

УСПЕЙ КУПИТЬ
350⁰⁰

Водка Финский лед,
40%, 0,5 л*

499⁰⁰
-15%
419⁹⁹

Водка Айсберг,
40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

3299⁰⁰
-21%
2599⁹⁹

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

5399⁰⁰
-22%
4199⁹⁹

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

3999⁰⁰
-29%
2799⁹⁹

Джин Импат,
47%, 0,7 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**для чистоты
и сияния**

2749⁰⁰
-52%
1299⁹⁹

Капсулы для посудомоечных машин Comet Excellence, 60 шт.

3449⁰⁰
-57%
1449⁹⁹

Таблетки для посудомоечных машин Comet Классик, 140 шт.

2749⁰⁰
-52%
1299⁹⁹

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

649⁰⁰
-46%
349⁹⁹

Ополаскиватель для посудомоечных машин Comet, 750 мл

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

599⁰⁰
-21%
469⁹⁹

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

NUCKY THOMPSON

КАЧЕСТВЕННЫЙ
ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ
В НОВОМ ДИЗАЙНЕ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
18+ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

899⁹⁹

-33%
599⁹⁹

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

749⁹⁹

-27%
539⁹⁹

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

899⁹⁹

-22%
699⁹⁹

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



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Dolce
GRANTO

ИДЕАЛЬНАЯ НАРЕЗКА
ДЛЯ СЫРНОЙ ТАРЕЛКИ

424⁹⁹

-31%
289⁹⁹

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



Секрет идеального
праздника

219⁹⁹

за 1 шт.

от 2 шт.

197⁹⁹

от 4 шт.

189⁹⁹

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

619⁹⁹

-30%
429⁹⁹

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





▲ DAMATE

ИНДИЛАЙТ

ИНДЕЙКА



запекание



1 час 10 минут



4 порции

НОВОГОДНЯЯ БУЖЕНИНА

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

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

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

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

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

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



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

ДЕЛАЙ, ЧТО ЛЮБИШЬ

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ



349⁹⁹

-36%
219⁹⁹

Колбаса вареная
Докторская, ГОСТ,
500 г



699⁹⁹

-39%
419⁹⁹

Колбаса вареная
Докторская, ГОСТ,
кг



254⁹⁹

-25%
189⁹⁹

Сосиски Венские,
470 г



329⁹⁹

-39%
199⁹⁹

Колбаса варено-
копченая Сервелат
Зерновое, 400 г



349⁹⁹

-31%
239⁹⁹

Ветчина Славушка с индейкой
Вязанка, 400 г
Филейская, кг — 779.00 / 499.99
Колбаса вареная Молокуша,
кг — 599.00 / 429.99



734⁹⁹

-35%
469⁹⁹

Колбаса варено-копченая Сервелат Кременлевский
Стародворские колбасы, кг



329⁹⁹

-24%
249⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Салони Тоскана
Веллит, 200 г

1649⁹⁹

-22%
1279⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Салони Пиринджано
Веллит, кг

299⁹⁹

-26%
219⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Сервелат Престиги
Веллит, 200 г

209⁹⁹

-25%
214⁹⁹

Колбаса сырокопченая
Салони нежная
Веллит, 200 г



299⁹⁹

-19%
239⁹⁹

Бекон сырокопченый,
нарезка, 200 г

294⁹⁹

-21%
229⁹⁹

Холодец из свиномы
и говядины, 400 г

399⁹⁹

-24%
299⁹⁹

Колбаса
Докторская,
320 г

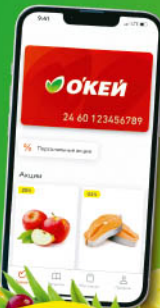
209⁹⁹

-28%
149⁹⁹

Колбаса сыро-
копченая Сала,
нарезка, 80 г

О'КЕЙ

ВСЕГДА С ТОБОЙ!



КАРТА О'КЕЙ
ВСЕГДА
ПОД РУКОЙ



ЛЮБИМЫЕ
ПРОДУКТЫ
С ДОСТАВКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ
СКИДКИ
И АКЦИИ

**СКАЧАЙТЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ**



**ЕГОРЬЕВСКАЯ
ФАБРИКА**

КОМБИНАТ ПРОДУКТОВ «ЕГОРЬЕВСКАЯ»

*Все у Вас
Вкусно!*

429⁰⁰

-20%

339⁹⁹

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



НЕИЗМЕННОЕ
КАЧЕСТВО
ФАБРИЧНОЕ

1429⁰⁰

-20%

1139⁹⁹

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

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

329⁰⁰

-30%
229⁹⁹

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



269⁰⁰

-33%
179⁹⁹

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

379⁰⁰

-31%
259⁹⁹

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



ВЕЛКОМ
ВЫБИРАЙ НАСТОЯЩЕЕ

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



-22%
199⁹⁹

Колбаса сырокопченая Баранят, 200 г

ИДЕЛЬ

-15%
319⁹⁹

Колбаса вареная
Суттанская, кг

-16%
499⁹⁹

Колбаса полукопченая Кавказская, кг

-20%
299⁹⁹

Колбаса полукопченая Мусулманская, 660 г



КЛИНСКИЙ

-29%
329⁹⁹

Колбаса сырокопченая Селемская Венская, 300 г



-31%
129⁹⁹

Колбаса сырокопченая Исландская, порезка, 85 г



-25%
339⁹⁹

Колбаса вареная Язычковая, 450 г



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

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

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

O'KEY

ПЕРЕХОДИТЕ НА ЭЛЕКТРОННЫЙ ЧЕК

КАК БУМАЖНЫЙ,
ТОЛЬКО УДОБНЕЕ

НЕ ПОТЕРЯЕТСЯ
И НЕ ВЫЦВЕТЕТ

НЕ ВРЕДИТ
ЭКОЛОГИИ

ВСЕ ГАРАНТИИ
СОХРАНЯЮТСЯ

ЭКОНОМИТ
БУМАГУ
ДЛЯ ЧЕКОВ

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

Получать электронные чеки

ЭТО ПРОСТО

Сканируйте QR-код, чтобы скачать приложение

Laima

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

569⁹⁹
-31%
389⁹⁹
Сыр Тег да Муан,
розочный, 81%, 50 г

ПОДАРОК
ПАРМЕЗАН
SELECTION

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

ТЕТЭ ДЭ МОЙНЕ
FROMAGE DE BELLEVAL

САМЕБЕРТ

**ИДЕАЛЬНАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
ДЛЯ ПРАЗДНИКА!**

Foodland
БЕЛОРУССКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Сыр VardeVaal
Классический голландский маасдам с козьим молоком, где сладковатые ноты утилитарно сочетаются с выразительным вкусом и эластичной консистенцией, благодаря сырости и легкости.

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

ПЬШУНОЕ 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 Льяносер
Выдержанный сыр с плотной структурой, благородным, с ореховыми нотками, вкусом и длительной выдержкой.

Сыры VardeVaal/Львиное сердце/Excelsior

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

EXCELSIOR

Перепечи с грибами и сыром «Село Зелёное»

Для теста

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

Для начинки

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

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

1

Подготовьте тесто

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

2

Сделайте начинку

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

3

Сформируйте и выпекайте перепечи

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

Подавайте перепечи горячими. Приятного аппетита!

ФЕДОРСКИЕ ПРОДУКТЫ
**Село
Зелёное**

229⁰⁰

-21%

179⁹⁹

Сыр Тильзитер Село Зелёное,
50%, 130 г

**Село
Зелёное**
СЫР
ТИЛЬЗИТЕР

Удельная влажность
45,0%

ГОЩЕВ

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

Горячая штучка

ПРОКАЧИВАЕТ КАК НАДО!

394⁹⁹

-48%

129⁹⁹

Чизбургер Пеперони, 250 г
Курица Пе-Итальянское,
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

BOMBABAR

CHIKALAB

197⁹⁹

-19%
159⁹⁹

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

НОВОГОДНЕЕ
НАСТРОЕНИЕ
С ПРАВИЛЬНЫМ
ВКУСОМ!

131⁹⁹

-24%
99⁹⁹

Печенье Bombbar,
Бразилия с фундуком, 50 г

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

0%
какао-масла

Dessert
suffle

48
КОПЕЕК

ВАЖНО ТО,
ЧТО ВНУТРИ

329⁹⁹

-42%
189⁹⁹

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

ПРОДУКТ
Чистая
Линия
trade mark

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ
МОРОЖЕНОЕ
МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЫМ



689⁹⁹

-34%
449⁹⁹

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

ФИРМЕННЫЙ
ПЛОМБИР



639⁹⁹

-42%
369⁹⁹

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



BURËNKA CLUB



2647

-20%

Сыр Твердый Пармезан
Burenka Club, 45%, 125 г
Голландский, 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



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 Село Зеленое,
45%, 250 г**

45% 250 r**

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
 Ribай Choice,
 охлажденный, 320 г
 1899.00 / 1549.99

509⁼⁼
-15%
429⁹⁹

Свинина рулька
 в маринаде Мираторг,
 охлажденная, кг

139⁼⁼
-28%
99⁹⁹

Кребовые палочки/мисо 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





10777

-27%

999⁹⁹

Сыр Ламбер,
шар, 500 г, кг



Салат «Мимоза»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

НАСЛАДИСЬ ЛЕГЕНДОЙ ВКУСА

до 20%

-20%

549⁹⁹

Кофе зерновой
молотый Poetti
Leggenda, 250г



**Цена за упаковку в магазине, указанная в каталоге.

МАНДАРИНОВЫЙ ЛАТТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

1209⁰⁰
-25%
899⁹⁹

Сыр Сметанный Сырбогатов, 45-50%, кг
 Российский молодой, 45-50%, кг — 999.00 / 899.99
 Тельятер, 45%, кг — 1229.00 / 899.99

259⁰⁰
-22%
199⁹⁹

Сыр Чеддер Сырбогатов, 45%, 180 г

299⁰⁰
-29%
209⁹⁹

Сыр Швейцарский Сырбогатов, 45%, 180 г

459⁰⁰
-47%
239⁹⁹

Сыр Пармезан Сырбогатов, 40%, 180 г

289⁰⁰
-30%
199⁹⁹

Сыр Маскарпоне Сырбогатов, 45%, 180 г

скидка
20%
в День рождения!



Акция действует бесконечно вплоть до её 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 весь ассортимент товаров, имеющийся в наличии в момент покупки, за исключением табака, табачных изделий и купительных принадлежностей, никотиносодержащей продукции, устройств для потребления никотиносодержащей продукции, подарочных карт OKEA, лотерейных билетов, в случае, если сумма чека составит более 15 000 РУБЛЕЙ, максимальный размер скидки в день рождения, предусмотренной настоящим пунктом, составляет не более 1 000 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 «ОКЕА» ОГРН 1027810304950, АДРЕС: 195213, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЗАНЕВСКИЙ ПР., Д. 43, КОРП. 1, ЛИТ. А, ПОМ. 1.

ВАШ НОВОГОДНИЙ БУТЕРБРОД



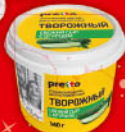
-21%
219⁹⁹

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

pretto

ИТАЛЬЯНСКИЙ СЫР
ДЛЯ СЧАСТЛИВОЙ СЕМЬИ

К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ!



-29%
109⁹⁹

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

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



ТРАДИЦИИ СКВОЗЬ ВЕКА

1499⁹⁹

-33%
999⁹⁹

Сыр Брест-Литовск
Гранд Маасдам,
45%, кг



из филе бедра индейки
в духовке

- Приготовление:**

- Подача:**

602

-14%
599⁹⁹



Филе бедра
индейки
O'KEY DAILY,
по 140 руб. за порцию



225

-34%
14⁹⁹

Розмарин сушеный
О'КЕЙ, 10 г



~~34~~

-28%
24⁹⁹

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



1195

-20%
94⁹⁹

Соевый соус
классический
О'КЕЙ, 1 л



000 000000 на этот счет. По мнению разработчиков, при этом, как правило, имеется «лишняя» информация, которая не нужна для принятия решения. Это связано с тем, когда требуется при условии наличия «лишней» информации, которая не нужна для принятия решения, что может привести к ошибочным выводам. Поэтому при разработке системы необходимо учитывать, что информация, которая не нужна для принятия решения, может привести к ошибочным выводам. Поэтому при разработке системы необходимо учитывать, что информация, которая не нужна для принятия решения, может привести к ошибочным выводам.

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

209⁹⁹

-13%

179⁹⁹

Ананасы O'KEY,
котлета, 580 мл



339⁹⁹

-17%

279⁹⁹

Грудка филе курицы
O'KEY DAILY,
охлажденная, кг

219⁹⁹

-38%

134⁹⁹

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



449⁹⁹

-15%

379⁹⁹

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



99⁹⁹

-20%

79⁹⁹

Майонез
Провансаль O'KEY,
67%, 400 мл



Цены указаны в рублях с учетом скидки -10% на товары категории «Скидки». Вручение товара не требует предоставления чека. Цены действительны в период с 1 декабря 2023 года по 7 января 2024 года.

с малосоленной
форелью

- СВЯЖАЯ ЗЕРНО

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

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

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



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



Зубочастый
бамбуковый
Oradont, 350 шт.



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



-33%
76⁹⁹

Крабовое
месо О'КЕЙ,
охлажденное,
имитация 200/300 г**
Крабовые палочки,
200/300 г —
~~119,00~~ / 119,99



-20%
119⁹⁹

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 Ротасе 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 оснут.
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 10.12.2023 по 10.01.2024. 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

Год начинается с мечты

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

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

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

Сформулируйте желание правильно

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

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

Вложите эмоцию

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



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

*Товары, участвующие в акции, размещены на сайте.

Цены действительны с 4 ДЕКАБРЯ 2025 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2026 ГОДА

Выберите ритуал по душе

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

Не держите — отпускайте

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



И еще немного магии

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



Kleenex®

Первые в мире

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

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

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 блещит!

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 ценой.

