

PESHİ

СОУСЫ

	цена указана за 100г
Средиземноморский	380 руб.
Имбирный	380 руб.
Арабьята	380 руб.
Peshi	380 руб.
Сливочно-трюфельный	380 руб.
Тайский	380 руб.
Пеппер	380 руб.
Терияки	380 руб.
Манго-маракуйя	700 руб.
Со сморчками и трюфелем	790 руб.

PESHİ



ИКОРНЫЙ БАР PESHİ

Подается с мини оладьями, сметаной,
яйцом и зеленым луком

"Астраханка" Осётр	цена указана за 20 г. 3100 руб.
"Севрюжка" Стерлядь-Севрюга	цена указана за 28,6 г. 4200 руб.
"Империял" Осётр	4200 руб.
"Премьер" Осётр	4200 руб.
"Альбинос" Стерлядь	6600 руб.
"Бестер-классик" Белуга-Стерлядь	цена указана за 57 г. 8100 руб.
Икра щуки	цена указана за 100 г. 1700 руб.
Икра горбуши	2900 руб.
Икра нерки	2500 руб.

Напитки к бару Вам с удовольствием
порекомендует сомелье ресторана



PESHI

УСТРИЦЫ

Подаются с лимоном и лаймом, соусом миньонет и криспами

цена указана за 1 шт.

Черный жемчуг (Новая Зеландия)	720 руб.
Розовая Джоли (Намибия)	720 руб.
Желардо (Франция)	980 руб.
Ивате (Япония)	950 руб.
Саккоси (Япония)	950 руб.

ПЛАТО

Плато на 2 персоны Устрицы розовая джоли 1 шт., Устрицы черный жемчуг 1 шт., Гребешок живой 2 шт., Морской Ёж 2 шт., Тунец аками 50г (сашими), Лосось 50г (сашими), филе сибас фермерский 50 г (сашими), ассорти японских соусов 100г.	7500 руб.
Плато на 4 персоны Устрицы розовая джоли 2 шт., Устрицы черный жемчуг 2 шт., Гребешок живой 4 шт., Морской Ёж 4 шт., Тунец аками 100г (сашими), Лосось 100г (сашими), филе сибас фермерский 100 г (сашими), ассорти японских соусов 150г.	14000 руб.

PESHI

ГАРНИР

Овощи на Ваш выбор
могут быть приготовлены следующими способами:
на гриле/на пару/во фритюре/в кляре

Рис басмати	300 руб.
Картофельное пюре	350 руб.
классическое	
с васаби	
с трюфельным маслом	
Овощи (на гриле / на пару)	420 руб.
Картофель, жаренный с белыми грибами	550 руб.
Капуста брокколи	520 руб.
Черный рис ди венере	450 руб.
Пюре из корня сельдерея	590 руб.
Спаржа зеленая	900 руб.
Шпинат с кедровыми орехами	680 руб.
Артишоки обжаренные с чесноком и мятой	1900 руб.



PESHİ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говяжьи щечки, томленные в портвейне	1900 руб.
Стейк из лосося с муссом из цукини	1850 руб.
Палтус с муссом из цветной капусты	1650 руб.
Молочный козленок	1700 руб.
Котлеты из краба и розовой дорадо	1800 руб.
Филе миньон с малиновым "Порто" и трюфельным кремом	3400 руб.
Филе сибаса с обжаренным картофелем и соусом из белых грибов с каперсами	1900 руб.
Дикий сибас со шпинатом и фисташковым соусом	3400 руб.

PESHİ

ОХЛАЖДЕННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

	цена указана за 100г
Креветка 16/20	750 руб.
Креветка тигровая	800 руб.
Креветка магаданская	1900 руб.
Мини-кальмар лолоigo	850 руб.
Гребешки охлажденные	1050 руб.
Осьминог (отварной)	1890 руб.
Фаланга краба	2600 руб.
Креветка карабинерос	2800 руб.

ОХЛАЖДЕННАЯ РЫБА ФИЛЕ

	цена указана за 100г сырого продукта
Палтус	650 руб.
Лосось	1100 руб.
Дорадо	900 руб.
Пагр дикий	2200 руб.
Тюрбо дикая	2800 руб.
Сибас дикий	2800 руб.
Тунец аками	2600 руб.
Тунец торо	7000 руб.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Севиче: классический / в соусе табаджан / в цитрусово-имбирном соусе / гуакамолем / в соусе Peshi

Холодные: карпаччо / крудо / тар-тар / сашими / татаки

Горячие: на гриле / на пару / в соусе термидор / в азиатском стиле / по-сицилийски / в кокосовом молоке а-ля меньёр / аква-пацца / в соусе пеппер по-средиземноморски



PESHİ

ВИТРИНА

	цена указана за 100г		цена указана за 100г
Дорадо	450 руб.	Морской ёж	450 руб.
Сибас фермерский	490 руб.	Гребешки	450 руб.
Пагр дикий	1100 руб.	Краб камчатский	950 руб.
Тюрбо дикая	1300 руб.	Тайрагай	1800 руб.
Сибас дикий	1300 руб.	Омар канадский	2350 руб.
Кинмендай	1750 руб.	Лангустины	2900 руб.

АКВАРИУМ

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Севиче: классический / в соусе табаджан / в цитрусово-имбирном соусе / гуакамолем / в соусе Peshi

Холодные: карпаччо / крудо / тар-тар / сашими / татаки

Горячие: на гриле / на пару / в соусе термидор / в азиатском стиле / по-сицилийски / в кокосовом молоке а-ля меньёр / аква-пацца / в соусе пеппер по-средиземноморски

PESHİ

СУПЫ

Суп из тыквы с креветкой и козьим сыром	850 руб.
Суп пюре из спаржи с фенхелем	950 руб.
Суп из бычьих хвостов	850 руб.
Уха из филе белых рыб «с дымком»	890 руб.
Суп Том-ям	950 руб.

БУЙАБЕС

Классический сибас / дорадо / гребешок / креветка / мидии / вонголе	3400 руб.
Империял дикий сибас / пагр / осьминог / креветка / гребешок / мидии / вонголе	6500 руб.

ПАСТА И РИЗОТТО

Лингвини с томатным соусом и пармезаном	980 руб.
Равиоли с филе из белых рыб, спаржей и домашней рикоттой	980 руб.
Равиоли с говядиной, соусом демигласс и пармезаном	1150 руб.
Спагетти с морепродуктами и зелёной спаржей	2100 руб.
Спагетти с крабом с соусом на ваш выбор: в рыбно-креветочном бульоне / в томатно-сливочном соусе	2100 руб.
Спагетти с вонголе и боттаргой	1200 руб.
Спагетти с осьминогом, помидорами черри и козьим сыром	1850 руб.
Паста в головке сыра со сливочно-трюфельным соусом	2500 руб.
Ризотто с морепродуктами	1850 руб.



PESHИ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Теплый трюфельный наполеон	590 руб.
Запечённые виноградные улитки (6 шт.)	750 руб.
Хрустящие конвертики с крабом	980 руб.
Хрустящие конвертики с осьминогом	980 руб.
Артишоки с тигровыми креветками и пармезаном	2050 руб.
Соте из вонголе в соусе белое вино	1780 руб.
Креветки васаби	1750 руб.
Скрембл с гребешками и чипсами из мха	1900 руб.
Осьминог-гриль с жареным картофелем и вялеными томатами	1950 руб.
Соте из мидий в соусе острый томат / сливочный песто	1550 руб.
Фуа-гра с томленным инжиром и соусом марсала	2100 руб.
Краб-кейк с чёрной икрой и соусом берблан	2400 руб.

PESHИ

РОЛЛЫ

Овощной (руккола, айсберг, фризе, болгарский перец, вяленые помидоры, авокадо, огурец, соус пряный юзу)	1050 руб.
Гранатовый (угорь, креветка, сливочный сыр, манго, гранат)	1650 руб.
Филадельфия (лосось, угорь, сливочный сыр, авокадо)	1390 руб.
Пикантный ролл с тунцом аками и лососем (тунец аками, лосось, спайси соус, айсберг, тобико, огурцы, чипсы из пшеничного теста, красная икра, зеленый лук, перец Габан)	1750 руб.
С угрем (угорь, салат чука, сливочный сыр, кунжут, ореховый соус)	1550 руб.
Калифорния (краб, айсберг, огурец, майонез, икра летучей рыбы)	1850 руб.
Тайбэй (краб, манго тайское, икра летучей рыбы, огурец, медово-горчичный соус, майонез)	1750 руб.
Тёплый ролл Peshi (краб, креветка, майонез, огурец, икра летучей рыбы)	1910 руб.
Чёрный ролл с пряным яблоком, креветками и лососем (стручковый горох, креветки, яблоко запеченное, лук фри, спайси соус, лосось, авокадо, луковый соус)	1500 руб.
Ролл хамачи с соусом том ям (лосось, тунец Аками, хамачи, авокадо, салат романо, горошек стручковый, листья бамбука, чили перец, тайский майонез, соус том ям)	2500 руб.



PESHI

САШИМИ

	цена указана за 50 гр.
лосось	690 руб.
тунец аками	1700 руб.
угорь	1250 руб.
хамачи	1640 руб.
тунец торо	3500 руб.

СУШИ

	цена указана за 1 шт.
с лососем	390 руб.
с угрём	390 руб.
с гребешком	410 руб.
с тунцом аками	650 руб.
с креветкой	380 руб.

ГУНКАНЫ

	цена указана за 1 шт.
лосось	390 руб.
креветка	390 руб.
гребешок	390 руб.
угорь	400 руб.
тунец аками	490 руб.

PESHI

ЗАКУСКИ

Профитроли (с лососем / куриной печенью)	190 руб.
Брускетта с томатами и моцареллой / с лососем / с ростбифом / с крабом / с тунцом	550 руб.
Бурвиче с лососем	420 руб.
Карпаччо из цветной капусты с соусом понзу	950 руб.
Буррата с карамелизированными помидорами	1350 руб.
Тар-тар из лосося с таджасскими маслинами и свежим огурцом	1350 руб.
Тар-тар из помидоров с чёрным трюфелем	1350 руб.
Тар-тар из говядины	2100 руб.
Карпаччо из артишоков с боттаргой	2100 руб.
Карпаччо из осьминога	1950 руб.
Тар-тар из тунца в азиатском стиле	2450 руб.

САЛАТЫ

Салат из сладких помидоров с соусом Peshi	790 руб.
Зеленый салат с медово-горчичной заправкой	1200 руб.
Салат-ролл с камчатским крабом, манго и авокадо	2100 руб.
Салат с маринованным сибасом и трюфелем	2500 руб.
Тёплый салат с картофелем и осьминогом	2150 руб.
Микс салат с камчатским крабом, авокадо и тайским манго	2200 руб.
Тёплый салат PESHI	2100 руб.