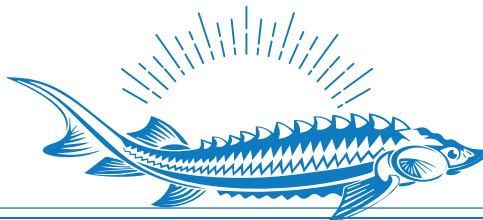


# PESHI



## 鱼子酱吧

配迷你鸡蛋葱油饼和酸奶油

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| “阿斯特拉汉卡”鲟鱼子 每 20 克价格        | 3100 ₺ |
| “谢夫留日卡”小体鲟-闪光鲟鱼子 每 28,6 克价格 | 4200 ₺ |
| “伊恩佩里阿尔”鲟鱼子 3每 28,6 克价格     | 4200 ₺ |
| “阿利比诺斯”小体鲟鱼子 每 28,6 克价格     | 6600 ₺ |
| “别斯捷尔经典”大白鳊鱼-小体鲟 每 57 克价格   | 8100 ₺ |
| 穆森白鲑鱼子 每 100 克价格            | 2200 ₺ |
| 粉红鲑鱼子 每 100 克价格             | 2900 ₺ |
| 红鲑鱼子 每 100 克价格              | 2500 ₺ |

我们的侍酒师将很乐意为您推荐与鱼子酱搭配的饮品。



# PESHI

## 牡蛎

配柠檬、木犀草酱和薯片

每1个价格

|               |        |
|---------------|--------|
| 黑珍珠(新西兰)      | 900 ¥  |
| 粉红朱莉 ( 纳米比亚 ) | 900 ¥  |
| 吉拉多 ( 法国 )    | 1500 ¥ |
| 岩手县 (日本)      | 1000 ¥ |
| 萨克科锡 (日本)     | 950 ¥  |

## 2人份的菜品

|  |         |
|--|---------|
| 📷 1号菜品   | 7500 ¥  |
| 粉朱莉生蚝2粒、活扇贝2粒、海胆2粒、<br>金枪鱼背肉50克 ( 生鱼片 )、三文鱼50克 ( 生鱼片 )、<br>阿根廷虾50克 ( 生鱼片 )、日式酱料50克 |         |
| 📷 2号菜品   | 8500 ¥  |
| 生鱼片拼盘：金枪鱼背肉50克、金枪鱼腹肉50克、三文鱼50克、<br>油甘鱼50克、鳗鱼50克、扇贝50克、柚子醋50克                       |         |
| 📷 3号菜品   | 14000 ¥ |
| 粉朱莉生蚝 4粒、黑珍珠生蚝 4 粒、活扇贝 4 粒、海胆 4 粒、<br>蟹腿 50 克、马加丹虾 100 克、日式酱料 100 克                |         |

# PESHI

## 冰鲜海鲜

|       | 每 100 克价格 |
|-------|-----------|
| 阿根廷虾  | 1100 ₪    |
| 虎虾    | 1100 ₪    |
| 马加丹虾  | 2200 ₪    |
| 迷你东洋鱿 | 1100 ₪    |
| 扇贝    | 1400 ₪    |
| 章鱼(煮) | 2500 ₪    |
| 蟹腿    | 2900 ₪    |
| 红虾 红虾 | 4500 ₪    |

## 冰鲜鱼片

|       | 每100克原材料的价格 |
|-------|-------------|
| 庸蝶    | 1100 ₪      |
| 三文鱼   | 1900 ₪      |
| 农场鲈鱼  | 1100 ₪      |
| 野生鲈鱼  | 3500 ₪      |
| 农场金头鲷 | 1100 ₪      |
| 野生小鲷  | 3500 ₪      |
| 野大菱鲆  | 3500 ₪      |
| 金枪鱼背肉 | 3500 ₪      |
| 金枪鱼腹肉 | 8400 ₪      |
| 油甘鱼   | 3500 ₪      |

## 烹饪方法

服务员会告诉你如何做得更好

**酸橘汁腌鱼:** 经典/辣椒油酱/柑橘生姜酱/鳄梨酱/PESHI酱

**冷:** 薄切生肉/生鱼片/韃靼式/生鱼片/塔塔基

**热:** 烤/蒸/用橄榄油、香草和大蒜 📷



# PESHI

## 橱窗

## 鱼缸

|      | 每 100 克价格 |       | 每 100 克价格 |
|------|-----------|-------|-----------|
| 金头鲷  | 550 ₪     | 海胆    | 550 ₪     |
| 农场鲈鱼 | 490 ₪     | 扇贝    | 650 ₪     |
| 野生小鲷 | 1100 ₪    | 堪察加蟹  | 1500 ₪    |
| 野大菱鲆 | 1300 ₪    | 加拿大龙虾 | 3500 ₪    |
| 野生鲈鱼 | 1700 ₪    | 蚌壳    | 750 ₪     |
| 澳洲肺鱼 | 1100 ₪    | 贻贝    | 600 ₪     |
| 龙利鱼  | 1800 ₪    |       |           |

服务员会很乐意告诉您  
今天展示鱼类有哪些种类

## 烹饪方法

服务员会告诉你如何做得更好 /

酸橘汁腌鱼: 经典/辣椒油酱/柑橘生姜酱/鳄梨酱/PESHI酱

冷: 薄切生肉/生鱼片/韃靼式/生鱼片/塔塔基

热: 烤/蒸/用橄榄油、香草和大蒜 📷

# PESHI

## 寿司卷

|  |        |
|--|--------|
| <b>VEG 蔬菜</b><br>(芝麻菜、球生菜、苦菊、罗马生菜、甜椒、晒干的西红柿、鳄梨、黄瓜、柚子醋)             | 1300 ₺ |
| <b>石榴</b><br>(鳗鱼、虾、奶油芝士、芒果、石榴、龙蒿、芝麻)                               | 1900 ₺ |
| <b>费城</b><br>(三文鱼、鳗鱼、奶油奶酪、鳄梨)                                      | 1800 ₺ |
| <b>金枪鱼背肉和三文鱼寿司卷</b><br>(赤海金枪鱼、三文鱼、辣酱、球生菜、飞鱼籽、黄瓜、小麦片、飞鱼鱼子酱、大葱、加蓬辣椒) | 2400 ₺ |
| <b>配鳗鱼</b><br>(鳗鱼、裙带菜、奶油芝士、芝麻)                                     | 1700 ₺ |
| <b>加州卷</b><br>(螃蟹、球生菜、黄瓜、日本蛋黄酱、飞鱼鱼子酱)                              | 1800 ₺ |
| <b>台北</b><br>(螃蟹、芒果、飞鱼籽、黄瓜、蜂蜜芥末酱、日式蛋黄酱)                            | 1700 ₺ |
| <b>PESHI温暖的寿司卷</b><br>(螃蟹、虾、日式蛋黄酱、黄瓜、飞鱼鱼子酱、虾夷葱、辣酱)                 | 1800 ₺ |
| <b>配辛香苹果、虾和三文鱼黑寿司卷</b><br>(三文鱼、虾、豆角、烤苹果、炸洋葱、辣酱、鳄梨、洋葱酱、墨鱼汁)         | 2000 ₺ |
| <b>配上温热的海鲜鞑靼寿司卷</b><br>(扇贝、金枪鱼、三文鱼、阿根廷虾、飞鱼籽、黄瓜、芝麻、日式蛋黄酱、鳗鱼酱、葱)     | 3500 ₺ |



# PESHI

## 生鱼片

每 50 克价格

|       |        |
|-------|--------|
| 三文鱼   | 950 ¥  |
| 金枪鱼背肉 | 1750 ¥ |
| 鳗鱼    | 1250 ¥ |
| 油甘鱼   | 1750 ¥ |
| 金枪鱼腹肉 | 4200 ¥ |

## 寿司

每1个价格

|       |        |
|-------|--------|
| 三文鱼   | 400 ¥  |
| 鳗鱼    | 550 ¥  |
| 扇贝    | 400 ¥  |
| 金枪鱼背肉 | 1000 ¥ |
| 虾     | 500 ¥  |
| 金枪鱼腹肉 | 1500 ¥ |

## 军舰寿司

每1个价格

|       |        |
|-------|--------|
| 三文鱼   | 550 ¥  |
| 虾     | 500 ¥  |
| 扇贝    | 500 ¥  |
| 鳗鱼    | 600 ¥  |
| 金枪鱼背肉 | 1000 ¥ |
| 螃蟹    | 700 ¥  |
| 金枪鱼腹肉 | 1500 ¥ |
| 油甘鱼   | 1100 ¥ |

# PESHI

## 小吃

|       |                   |        |
|-------|-------------------|--------|
|       | 鸡肝泡芙              | 250 ₺  |
|       | 意式烤面包             |        |
| VEG   | 配番茄和马苏里拉奶酪        | 500 ₺  |
|       | 配烤牛肉              | 650 ₺  |
|       | 配三文鱼              | 950 ₺  |
|       | 蟹                 | 700 ₺  |
|       | 金枪鱼               | 700 ₺  |
|       | 汉堡配三文鱼酸橘汁腌鱼       | 650 ₺  |
| VEG   | 薄切花椰菜片配柚子醋        | 950 ₺  |
|       | 布拉塔乳酪配焦糖番茄        | 1500 ₺ |
|       | 三文鱼鞑靼配塔贾斯卡橄榄和新鲜黄瓜 | 1900 ₺ |
|       | 亚洲式金枪鱼鞑靼          | 1500 ₺ |
|       | 番茄鞑靼配黑松露          | 1800 ₺ |
| HALAL | 鞑靼牛肉配熊葱酱和菊芋片      | 1900 ₺ |
|       | 薄切朝鲜蓟片配乌鱼子        | 2800 ₺ |
|       | 薄切章鱼片             | 2500 ₺ |

## 沙拉 / SALADS

|     |                   |        |
|-----|-------------------|--------|
| VEG | 甜番茄沙拉配PESHI酱汁     | 1250 ₺ |
| VEG | 绿色沙拉配罗勒酱          | 950 ₺  |
|     | 土豆和章鱼的温暖沙拉        | 2800 ₺ |
|     | 堪察加螃蟹、鳄梨和泰国芒果混合沙拉 | 2500 ₺ |
|     | 温暖PESHI沙拉         | 2800 ₺ |
|     | 泰式沙拉配牛肉、蔬菜和香草     | 2500 ₺ |
|     | 蟹肉/虾混合沙拉配凯撒酱      | 1600 ₺ |



# PESHI

## 热小吃

VEG

|                |        |
|----------------|--------|
| 温暖的松露法式千层酥     | 900 ¥  |
| 烤罗马蜗牛          | 900 ¥  |
| 蟹脆皮信封          | 1100 ¥ |
| 章鱼脆皮信封         | 950 ¥  |
| 芥末虾            | 1850 ¥ |
| 烤章鱼配炸土豆和晒干的西红柿 | 2700 ¥ |
| 鹅肝配炖无花果和玛律萨拉酱  | 2900 ¥ |
| 亚洲式烤茄子配虾       | 1500 ¥ |
| 红咖喱堪察加蟹第一腿肉    | 2800 ¥ |



# PESHI


## 汤

|   |        |
|---|--------|
|  爆炒白鱼片汤 | 890 ¥  |
| 冬阴功汤  | 1400 ¥ |
| 法式虾酱和西红柿海鲜汤   | 1900 ¥ |
| 南瓜汤配虾和山羊奶酪  | 850 ¥  |
|  芦笋茴香浓汤 | 950 ¥  |

## 马赛鱼汤

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| 经典<br>鲈鱼/多拉多/扇贝/虾/贻贝/蚌壳         | 3400 ¥ |
| 伊恩佩里阿尔<br>野生鲈鱼/小鲷/章鱼/虾/扇贝/贻贝/蚌壳 | 6500 ¥ |



## 意大利面和意大利调味饭

|   |        |
|---|--------|
| 番茄酱和帕尔马干酪中细面  | 1100 ¥ |
| 意大利饺配白鱼片、芦笋和自制乳清干酪  | 980 ¥  |
| 海鲜绿芦笋意大利面   | 2400 ¥ |
| 番茄奶油酱螃蟹意大利面   | 2200 ¥ |
| 蚌壳和乌鱼子意大利面  | 1500 ¥ |
| 章鱼、樱桃番茄和山羊奶酪意大利面  | 2700 ¥ |
|  放在乳饼意大利面配奶油松露酱 | 3000 ¥ |
| 海鲜调味饭   | 2200 ¥ |



# PESHI

## 热菜

|  |        |
|--|--------|
| 烤三文鱼配茴香酱和绿色蔬菜  | 2500 ₪ |
| 大比目鱼配花椰菜慕斯   | 1900 ₪ |
| 螃蟹和粉红多拉多肉饼   | 1800 ₪ |
| 多拉多鱼片搭配精心烹制的蔬菜以及新鲜香草和马苏里拉奶酪的酱汁   | 1800 ₪ |
| 鲑鱼片配新菠菜、香菇和蘑菇多蜜酱汁  | 2400 ₪ |
| 地中海大菱鲆鱼片配蒸芦笋、西葫芦慕斯和腰果  | 5600 ₪ |
| 西西里式野生小鲷   | 3600 ₪ |
| 波特酒炖牛颊肉  | 1900 ₪ |
| 吃奶的小羊  | 2300 ₪ |
|  烤牛柳，每100克 | 1900 ₪ |
|  肋眼排，每100克 | 2000 ₪ |

# PESHI

## 配菜

您可以通过以下方式准备您选择的蔬菜：烤/蒸/炸/酥炸

|               |        |
|---------------|--------|
| VEG 巴斯马蒂大米    | 350 ₺  |
| VEG 土豆泥       | 450 ₺  |
| VEG 蔬菜 (烤/蒸)  | 700 ₺  |
| VEG 牛肝菌炒土豆    | 750 ₺  |
| VEG 西兰花       | 550 ₺  |
| VEG 花椰菜       | 550 ₺  |
| VEG 芹菜根泥      | 600 ₺  |
| VEG 绿芦笋       | 1500 ₺ |
| VEG 菠菜配松子     | 1200 ₺ |
| VEG 大蒜和薄荷炒朝鲜蓟 | 3800 ₺ |



# PESHI

## 汁酱

每 100 克价格

|             |        |
|-------------|--------|
| VEG 地中海     | 450 ₺  |
| VEG 姜汁酱     | 380 ₺  |
| VEG 香辣茄酱直通粉 | 380 ₺  |
| VEG PESHI   | 380 ₺  |
| VEG 奶油松露酱   | 380 ₺  |
| 奶油鱼子酱       | 1500 ₺ |
| 胡椒酱         | 380 ₺  |
| VEG 椰奶      | 380 ₺  |
| VEG 红咖喱椰奶   | 750 ₺  |
| 西西里酱        | 450 ₺  |
| 热月酱         | 450 ₺  |
| VEG 芒果百香果   | 800 ₺  |
| 羊肚菌和松露      | 1500 ₺ |

# PESHI

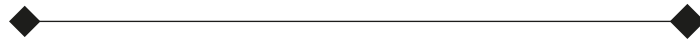
## 甜点心

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| 什锦日式麻糬蛋糕 每3个价格<br>(咖啡和坚果、芒果和百香果、黑醋栗) | 1000 ¥ |
| 热苹果蛋糕配咸焦糖                            | 950 ¥  |
| 雪花冰糕加佩德罗希梅内斯20年雪莉酒甜威廉汉特·索伊洛          | 900 ¥  |
| 开心果蛋糕                                | 800 ¥  |
| 熔岩巧克力蛋糕                              | 1200 ¥ |
| 蜜糖蛋糕                                 | 950 ¥  |
| “三种芝士”芝士蛋糕                           | 750 ¥  |
| PESHI温暖法式千层酥                         | 950 ¥  |
| 芒果百香果冰糕配小豆蔻                          | 950 ¥  |
| 📷 PESHI秘密                            | 980 ¥  |
| 📷 芒果奶油与香槟酒泡沫                         | 1500 ¥ |
| 澳洲坚果及海盐巧克力蛋糕                         | 900 ¥  |
| 覆盆子热带水果慕斯                            | 950 ¥  |
| 🍷 “凯旋”甜点                             | 880 ¥  |

🍷 无麸质



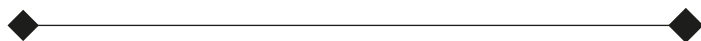
# PESHI



- ◇ 手工饼干 每1个价格 100 ¥  
( 东方脆饼/杏仁/意式脆饼/巧克力/开心果蛋白酥甜点心 )
- ◇ 手工巧克力糖果 每1个价格 150 ¥  
( 樱桃/开心果/焦糖/覆盆子/百香果/百香果-薰衣草/椰子/花生/坚果果仁糖 )
- ◇ Cranfi糖果 每1个价格 250 ¥  
( 白巧克力/黑巧克力/开心果/浆果/柑橘蛋白酥/芒果-百香果/焦糖 )
- ◇ 2人份什锦糖果 950 ¥  
( 4块糖果, 5块饼干 )  
(candies 4 pcs, cookies 5 pcs)
- ◇ 什锦迷你蛋糕 700 ¥
- ◇ 浆果烘焙饼 每1个价格 300 ¥  
( 配黑莓/草莓/蓝莓/覆盆子 )
- ◇ 奶油甜馅煎饼卷 每1个价格 150 ¥  
( 配意大利乳清干酪/花生酱 )
- ◇ 含炼乳的华夫饼管 每1个价格 150 ¥
- ◇ 炼乳核桃形饼干 每1个价格 100 ¥
- Ⓟ ◇ 燕麦饼干 每1个价格 150 ¥



# PESHI



- ◇ 迷你泡芙 每1个价格 250 ₪  
(香草/开心果/巧克力)
- ◇ 果汁冰糕 每 50 克价格 350 ₪  
(芒果/芒果和百香果/黑醋栗/樱桃/覆盆子和草莓)
- ◇ 冰淇淋 每 50 克价格 350 ₪  
(香草/焦糖/开心果/巧克力/雪花冰糕/枫和碧根果/朗姆酒和葡萄干/  
酸奶油/榛子/椰子)
- ◇ PESHI品牌天山蜂蜜 每 50 克价格 600 ₪  
(蜂王浆/蔓越莓/覆盆子/樱桃/黑加仑/高山)
- ◇ PESHI自制果酱 每 50 克价格 300 ₪  
(云莓/覆盆子/樱桃/野草莓/草莓/桃子/醋栗/浆果/葡萄干和核桃)
- ◇ 奶昔 每 400 毫升价格 900 ₪  
(香草/草莓/巧克力)



# PESHU

---

## 浆果和水果

每 100 克价格

|     |        |
|-----|--------|
| 葡萄  | 150 ₮  |
| 菠萝  | 300 ₮  |
| 草莓  | 750 ₮  |
| 蓝莓  | 850 ₮  |
| 芒果  | 900 ₮  |
| 覆盆子 | 1200 ₮ |
| 黑莓  | 1300 ₮ |

## 奶酪

|      |        |
|------|--------|
| 什锦奶酪 | 3500 ₮ |
|------|--------|

---