

PESHI



ИКОРНЫЙ БАР PESHI PESHI CAVIAR BAR

Подается с мини-оладьями, сметаной, яйцом и зелёным луком

Served with mini pancakes, sour cream, egg and green onion

Астраханка Осётр за 20 г "Astrakhanka" Sturgeon per 20 г	3100 ₺
«Севрюжка» Стерлядь-Севрюга за 28,6 г "Sevrujka" Sterlet - Starred sturgeon per 28,6 g	4200 ₺
«Империял» Осётр за 28,6 г "Imperial" Sturgeon per 28,6 g	4200 ₺
«Альбинос» Стерлядь за 28,6 г "Bester Classic" Beluga - Sterlet per 28,6 g	6600 ₺
Икра муксуна за 100 г Muxsun caviar per 100 g	2200 ₺
Икра горбуши за 100 г Pink salmon caviar per 100 g	2900 ₺
Икра нерки за 100 г Nerka caviar per 100 g	2500 ₺

Напитки к икорному бару Вам с удовольствием
порекомендует сомелье ресторана

The restaurant sommelier will be happy to recommend you drinks for the caviar bar

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

 - шоу-подача блюд / original serving  - вегетарианское блюдо / vegetarian dish

 - мясо разрешено и допустимо в исламе / halal meat dish  - безглютеновое блюдо / gluten free



PESHI




УСТРИЦЫ / OYSTERS

Подаются с лимоном, соусом миньонет и криспами
Served with lemon, mignonette sauce and crisps

цена указана за 1 шт. / Price per 1 pc

Черный жемчуг (Новая Зеландия) Black Pearl (New Zealand)	900 ₺
Розовая Джоли (Намибия) Pink Jolie (Namibia)	900 ₺
Жилардо (Франция) Gillardeau (France)	1500 ₺
Саккоси (Япония) Sakoshi (Japan)	950 ₺

Плато на 2 персоны / Plateau for 2 persons

 Плато №1 / Plateau №1	7500 ₺
Устрицы Розовая Джоли 2 шт., гребешок живой 2 шт., морской ёж 2 шт., тунец аками 50 г (сашими), лосось 50 г (сашими), аргентинская креветка 50 г (крудо), японский соус 50 г Pink Jolie oysters 2 pcs., live scallop 2 pcs., sea urchin 2 pcs., tuna akami 50 g (sashimi), salmon 50 g (sashimi), Argentine shrimp 50 g (crudo), japanese sauce 50 g	
 Плато №2 / Plateau №2	8500 ₺
Ассорти сашими: тунец аками 50 г, тунец торо 50 г, лосось 50 г, хамачи 50 г, угорь 50 г, гребешок 50 г Assorted sashimi: akami tuna 50 g, toro tuna 50 g, salmon 50 g, hamachi 50 g, eel 50 g, scallop 50 g	
 Плато №3 / Plateau №3	14000 ₺
Устрицы Розовая Джоли 4 шт., устрицы Чёрный жемчуг 4 шт., гребешок живой 4 шт., морской ёж 4 шт., фаланги краба 50 г, магаданские креветки 100 г, японский соус 100 г Pink Jolie oysters 4 pcs., Black pearl oysters 4 pcs., live scallop 4 pcs., sea urchin 4 pcs., crab phalanges 50 g, Magadan shrimp 100 g, japanese sauce 100 g	

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

PESHI

ОХЛАЖДЁННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

CHILLED SEAFOOD

	за 100 г / per 100 g
Креветка аргентинская Argentine shrimp	1100 ₺
Креветка тигровая Tiger prawns	1100 ₺
Креветка магаданская Magadan shrimps	2200 ₺
Мини-кальмар лолито Loligo squid	1100 ₺
Гребешки Scallops	1400 ₺
Осьминог (отварной) Octopus (boiled)	2500 ₺
Фаланга краба Crab phalanx	2900 ₺
Карабинерос Carabineros prawns	4500 ₺

ОХЛАЖДЁННОЕ ФИЛЕ РЫБ

CHILLED FILLET FISH

	за 100 г сырого продукта per 100 g of raw fish
Палтус Halibut	1100 ₺
Лосось Salmon	1900 ₺
Сибас фермерский Farmer's sea bass	1100 ₺
Сибас дикий Wild sea bass	3500 ₺
Дорадо фермерская Farmer's dorado	1100 ₺
Пагр дикий Wild porgy	3500 ₺
Тюрбо дикая Wild turbot	3500 ₺
Тунец аками Akami tuna	3500 ₺
Тунец торо Toro tuna	8400 ₺
Хамачи Hamachi	3500 ₺

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / COOKING METHODS

Официант подскажет, как лучше приготовить /
The waiter will tell you how best to cook

Севиче: классический/в соусе табаджан/в цитрусово-имбирном соусе/
гуакамоле/в соусе PESHI

Ceviche: classic/tobanjan sauce/citrus ginger sauce/ guacamole/peshi sauce

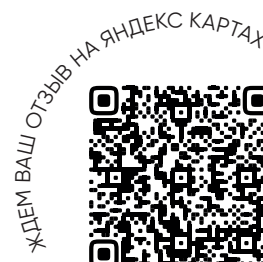
Холодные: карпаччо/крудо/тартар/сашими/татаки

Cold: carpaccio/crudo/tartare/sashimi/tataki

Горячие: запечённый/на пару/ с оливковым маслом,
ароматными травами и чесноком/ 📷 в соли

Hot: grilled/steamed/ with olive oil, aromatic herbs and garlic / 📷 in salt

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00



PESHI

ВИТРИНА

SHOWCASE

цена указана за 100 г / per 100 g

Дорадо Dorado	550 ₺
Сибас фермерский Farmer's sea bass	490 ₺
Пагр дикий Wild porgy	1100 ₺
Тюрбо дикая Wild turbot	1300 ₺
Сибас дикий Wild sea bass	1700 ₺
Баррамунди Barramundi	1100 ₺
Морской язык Dover sole	1800 ₺

Официант будет рад рассказать вам, какие сорта рыбы сегодня представлены на витрине

The waiter will be happy to tell you what kinds of fish are on showcase today

АКВАРИУМ

AQUARIUM

цена указана за 100 г / per 100 g

Морской ёж Sea urchin	550 ₺
Гребешки Scallops	650 ₺
Краб камчатский Kamchatka crab	1500 ₺
Омар канадский Canadian lobster	3500 ₺
Вонголе Vongole	750 ₺
Мидии Mussels	600 ₺

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / COOKING METHODS

Официант подскажет, как лучше приготовить /
The waiter will tell you how best to cook

Севиче: классический/в соусе табаджан/в цитрусово-имбирном соусе/
гуакамоле/в соусе PESHI

Ceviche: classic/tobanjan sauce/citrus ginger sauce/ guacamole/peshi sauce

Холодные: карпаччо/крудо/тартар/сашими/татаки

Cold: carpaccio/crudo/tartare/sashimi/tataki

Горячие: запечённый/на пару/ с оливковым маслом,
ароматными травами и чесноком/ 📷 в соли

Hot: grilled/steamed/ with olive oil, aromatic herbs and garlic / 📷 in salt

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

PESHI

РОЛЛЫ / SUSHI ROLLS

VEG ОВОЩНОЙ / Vegetable (микс салат, болгарский перец, вяленые томаты, авокадо, огурец, соус Понзу, земля из маслин, кунжутное масло) (mixed salad, bell pepper, dried tomatoes, avocado, cucumber, Ponzu sauce, olives, sesame oil)	1300 ₺
Гранатовый / Pomegranate (угорь, креветка, сливочный сыр, манго, гранат, тархун, кунжут) (eel, shrimp, cream cheese, mango, pomegranate, tarragon, sesame)	1900 ₺
Филадельфия / Philadelphia (лосось, угорь, сливочный сыр, авокадо) (salmon, eel, cream cheese, avocado)	1800 ₺
Пикантный ролл с тунцом аками и лососем / Spicy roll with akami tuna and salmon (тунец аками, лосось, спайси соус, айсберг, тобико, огурцы, чипсы из теста для спринг роллов, икра летучей рыбы, зелёный лук, перец габан) (akami tuna, salmon, spicy sauce, iceberg lettuce, tobiko, cucumbers, spring roll dough chips, flying fish roe, green onions, gaban pepper)	2400 ₺
С угрем / Eel roll (угорь, салат чука, сливочный сыр, кунжут) (eel, chuka salad, cream cheese, sesame)	1700 ₺
Калифорния / California (краб, айсберг, огурец, японский майонез, икра летучей рыбы) (crab, iceberg lettuce, cucumber, japanese mayonnaise, flying fish roe)	1800 ₺
Тайбэй / Taipei (краб, манго, тобико, огурец, медово-горчичный соус, японский майонез) (crab, mango, tobiko, cucumber, honey mustard sauce, japanese mayonnaise)	1700 ₺
Тёплый ролл / Warm roll (краб, креветка, японский майонез, огурец, икра летучей рыбы, сибулет, спайси соус, фурикакэ) (crab, shrimp, japanese mayonnaise, cucumber, flying fish roe, sibulet, spicy sauce, furikake)	1800 ₺
Ролл с тёплым тартаром из морепродуктов / Roll with warm seafood tartare (гребешок, тунец, лосось, креветки аргентинские, тобико, огурец, кунжут, японский майонез, соус унаги, лук зелёный) (scallop, tuna, salmon, argentine shrimps, tobiko, cucumber, sesame, japanese mayonnaise, unagi sauce, green onions)	3500 ₺

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00



PESHI

САШИМИ / SASHIMI

	цена указана за 50 г / per 50 gr
лосось Salmon	950 ₺
тунец аками Akami tuna	1750 ₺
угорь Eel	1250 ₺
хамачи Hamachi	1750 ₺
тунец торо Toro tuna	4200 ₺

СУШИ / SUSHI

	цена указана за 1 шт. / per 1 pc
с лососем With salmon	400 ₺
с угрём With eel	550 ₺
с гребешком With scallop	400 ₺
с тунцом аками With akami tuna	1000 ₺
с креветкой With shrimp	500 ₺
с тунцом торо With toro tuna	1500 ₺

ГУНКАНЫ / GUNKANAS

	цена указана за 1 шт.
лосось Salmon	550 ₺
креветка Shrimp	500 ₺
гребешок Scallop	500 ₺
угорь Eel	600 ₺
тунец аками Akami tuna	1000 ₺
краб Crab	700 ₺
тунец торо Toro tuna	1500 ₺
хамачи Hamachi	1100 ₺

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

PESHI

ЗАКУСКИ / STARTERS

	Бурвиче с лососем и трюфельным соусом Burviche with salmon	650 ₺
VEG	Карпаччо из цветной капусты с соусом Понзу Cauliflower carpaccio with Ponzu sauce	950 ₺
حلال HALAL	Карпаччо из артишоков с боттаргой и пармезаном Artichoke carpaccio with bottarga and Parmesan cheese	2800 ₺
	Буррата с карамелизированными томатами Burrata with caramelized tomatoes	1500 ₺
	Тартар из томатов с чёрным трюфелем и гелем из апельсина Tomatoes tartare with black truffle	1800 ₺
	Тартар из лосося с таджасскими маслинами и свежим огурцом Salmon tartare with taggiasca olive and cucumber	1900 ₺
	Тартар из тунца аками с авокадо и томатами конкассе Akami tuna tartare with avocado and tomato concasse	2600 ₺
	Карпаччо из осьминога с подвяленными томатами и ореховым соусом Octopus carpaccio with tomato confit and sesame sauce	2500 ₺
	Тартар из говядины с соусом из черемши и с чипсами из топинамбура Beef tartare with ramson sauce and topinambour chips	1900 ₺

САЛАТЫ / SALADS


VEG	Салат из сезонных томатов с соусом PESHI Sweet tomato salad with PESHI sauce	1250 ₺
VEG	Зелёный салат Green salad	1200 ₺
	Тёплый салат с картофелем и осьминогом Warm potato and octopus salad	2800 ₺
	Микс салат с камчатским крабом, авокадо и тайским манго Mixed salad with kamchatka crab, avocado and thai mango	2500 ₺
	Теплый салат с морепродуктами, имбирным соусом и орехами кешью Warm salad with seafood, ginger sauce and cashews	2800 ₺
	Тайский салат с говядиной, овощами и зеленью Thai salad with beef, vegetables and herbs	2500 ₺

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00



PESHU



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

 Тёплый трюфельный Наполеон Warm cheese and truffle cream puff pastry	900 ₺
Запечённые виноградные улитки (6 шт.) Baked Escargots à la Bourguignonne (6 pcs)	900 ₺
Хрустящие конвертики с крабом Crispy envelopes with crab	1100 ₺
Хрустящие конвертики с осьминогом Crispy envelopes with octopus	950 ₺
Креветки васаби Wasabi shrimps	1850 ₺
Осьминог-гриль с жареным картофелем и вялеными томатами Grilled octopus with roasted potatoes and sundried tomatoes	2700 ₺
Фуа-гра с томлёным инжиром и соусом Марсала Foie gras with stewed figs and Marsala sauce	2900 ₺
Запечённый баклажан с креветками в азиатском стиле Baked eggplant with Asian-style shrimps	1500 ₺
Мясо первой фаланги камчатского краба в красном карри Meat of the first phalanx of Kamchatka crab in red curry	2800 ₺

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

PESHI


СУПЫ / SOUPS

-  Уха из филе белых рыб «с дымком»
White fish filet soup "with smoke" 890 ₺
- Суп Том Ям 1400 ₺
Tom yum soup
- Суп с морепродуктами на основе томатов и соуса Биск 1900 ₺
Seafood soup with Bisque sauce and tomatoes
- Суп из тыквы с креветкой и козьим сыром 850 ₺
Pumpkin soup with shrimp and goat cheese
-  Суп-пюре из спаржи с фенхелем 950 ₺
Asparagus and fennel creamy soup

БУЙАБЕС / BOUILLABAISSE

- Классический / Bouillabaisse Classic 3400 ₺
сибас/дорадо/гребешок/креветка/мидии/вонголе
sea bass/dorado/scallop/shrimp/mussels/baby clams
- Империял / Bouillabaisse Imperial 6500 ₺
дикий сибас/пагр/осьминог/креветка/гребешок/мидии/вонголе
wild sea bass/red porgy/octopus/shrimp/scallop/mussels/baby clams

ПАСТА И РИЗОТТО / PASTA AND RISOTTO



- Лингвини с томатным соусом и пармезаном 1100 ₺
Linguine with tomato sauce and parmesan cheese
- Спагетти с морепродуктами и зелёной спаржей 2400 ₺
Seafood and green asparagus spaghetti
- Спагетти с крабом в томатно-сливочном соусе 2200 ₺
Spaghetti with crab in creamy tomato sauce
- Спагетти с вонголе и боттаргой 1500 ₺
Spaghetti alle vongole with bottarga
- Спагетти с осьминогом, томатами черри и козьим сыром 2700 ₺
Spaghetti with octopus, cherry tomatoes and goat cheese
-  Паста в головке сыра со сливочно-трюфельным соусом 3000 ₺
Cheese wheel pasta with creamy truffle sauce
- Ризотто с морепродуктами 2200 ₺
Seafood risotto

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00



PESHI

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/ HOT DISHES

Лосось на гриле с соусом из фенхеля и зелёными овощами Salmon steak with fennel sauce and green vegetables	2500 ₺
Палтус с муссом из цветной капусты и пеной из мидий Halibut with cauliflower mousse	1900 ₺
Котлеты из краба и розовой дорадо Crab and pink dorado cakes	1800 ₺
Филе дорадо с бережно приготовленными овощами и соусом из свежей зелени и сыра Моцарелла Dorado fillet with tender cooked vegetables and sauce of fresh herbs and Mozzarella cheese	1800 ₺
Филе сибаса с молодым шпинатом, шиитаке и грибным демигласом Sea bass fillet with young spinach, shiitake	2400 ₺
Филе средиземноморской тюрбо со спаржей на пару, муссом из цукини и орехами кешью Fillet of Mediterranean turbot with steamed asparagus, zucchini mousse and cashew nuts	5600 ₺
Филе дикого пагра по-сицилийски Wild porgy fillet in Sicilian	3600 ₺
Томлёные говяжьи щечки в портвейне Beef cheeks stewed in port wine	1900 ₺
Молочный козлёнок Braised baby goat	2300 ₺
 Филе говяжьей вырезки на гриле за 100 г Grilled beef fillet per 100 g	1900 ₺
 Стейк рибай за 100 г Rib eye steak per 100 g	2000 ₺

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

PESHI

ГАРНИР / SIDE DISHES

VEG Овощи на гриле: перец сладкий, томаты, лук красный, цукини, баклажан Grilled vegetables: sweet peppers, tomatoes, red onion, zucchini, eggplant	700 ₺
VEG Овощи на пару: кенийская фасоль, морковь, перец, брокколи, цукини Steamed vegetables: Kenyan beans, carrots, peppers, broccoli, zucchini	700 ₺
VEG Брокколи Broccoli	550 ₺
VEG Цветная капуста Cauliflower	550 ₺
VEG Пюре из корня сельдерея Celery root purée	600 ₺
VEG Спаржа зелёная Green asparagus	1500 ₺
VEG Шпинат с кедровыми орехами Spinach with pine nuts	1200 ₺
VEG Артишоки обжаренные с чесноком и мятой Artichokes fried with garlic and mint	3800 ₺
VEG Картофельное пюре Mashed potatoes	450 ₺
VEG Картофель жаренный с белыми грибами Fried potatoes with porcini mushrooms	750 ₺
VEG Рис басмати Basmati rice	350 ₺

СОУСЫ / SAUCES

цена указана за 100 г / per 100 g



VEG Средиземноморский Mediterranean	450 ₺	VEG Красный карри на кокосовом молоке Red curry with coconut milk	750 ₺
VEG Имбирный Ginger	380 ₺	Сицилийский Sicilian	450 ₺
VEG Томатный острый Arrabbiata	380 ₺	Термидор Thermidor	450 ₺
VEG Сливочно-трюфельный Creamy truffle	380 ₺	VEG Манго-маракуйя Mango-passion fruit	800 ₺
Сливочно-икорный Creamy caviars	1500 ₺	Со сморчками With morels	1500 ₺
Пеппер Pepper	380 ₺		

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00



PESHI

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Тёплый яблочный тарт с солёной карамелью Warm apple tart with salted caramel	950 ₺
Пломбир с хересом «Pedro Ximenez 20 Y.O. Sweet-Williams&Humbert» Sundae with sherry «Pedro Ximenez 20 Y.O. Sweet-Williams & Humbert»	900 ₺
Фисташковое пирожное Pistachio cake	800 ₺
Шоколадный фондан с ванильным мороженым Chocolate fondant	1200 ₺
Медовик с медовыми чипсами Honey cake	950 ₺
Тёплый наполеон PESHI Warm Napoleon cake PESHI	950 ₺
Сорбет из манго и маракуйи с кардамоном Mango and passionfruit sorbet with cardamom	950 ₺
 PESHI «Secret» PESHI «Secret»	980 ₺
 Крем манго с пеной Шампань с цитрусовыми и мороженым из сметаны Creamy mango with champagne foam	1500 ₺
Шоколадный пирог с орехом макадамия и морской солью Chocolate tart with macadamia nut & sea salt	900 ₺
Ассорти из мини-пирожных / Assorted mini-pastries	900 ₺
◇ Конфеты шоколадные ручной работы Handmade chocolate candies за 1 шт. (вишня/фисташка/карамель/малина/маракуйя/ маракуйя-лаванда/кокос/ореховое пралине) (cherry/pistachio/caramel/raspberry/ passion fruit/ passion fruit-lavender/coconut/nut praline)	150 ₺
◇ Конфеты Кранфил Kranfi candies за 1 шт. (белый шоколад/темный шоколад/фисташка/ягодный/ цитрус-меренга/манго-маракуйя/карамель) (white chocolate/dark chocolate/pistachio/berry/ citrus meringue/mango passion fruit/caramel)	250 ₺
◇ Сорбеты / Sorbets за 50 г (манго-маракуйя/чёрная смородина/вишня/малина-клубника) (mango passion fruit/black currant/	350 ₺
◇ Мороженое / Ice-cream за 50 г (ванильное/карамельное/фисташковое/шоколадное/кленовое с орехом пекан/ ром с изюмом/сметанное/фундучное/кокосовое) (vanilla/caramel/pistachio/chocolate/ maple with pecans/ rum with raisins/ sour cream/hazelnuts/coconut)	350 ₺