

PESHI

MICHELIN
2022

Летнее меню

Морской ёж с тремя видами икры и голландским соусом	900 ₺
Ролл с креветками, манго, свежим базиликом в тайском стиле	1500 ₺
◆————◆	
Тартар из дикого сибаса с авокадо и соусом Понзу	1550 ₺
Пастроми с соусом Вителло Тоннато и вялеными томатами	1600 ₺
◆————◆	
Гаспачо	
с овощами и сорбетом из красного перца	700 ₺
с креветками и сорбетом из красного перца	900 ₺
с мясом краба и сорбетом из красного перца	1400 ₺
Окрошка	
с вареной колбасой на квасе/на кефире	650 ₺
с пастроми на квасе/на кефире	850/800 ₺
◆————◆	
Зелёная спаржа с соусом из сморчков и трюфелем	2100 ₺
Соте из вонголе в винном соусе с овощами	2600 ₺
Соте из мидий в сырном соусе	2500 ₺
Креветки на стебле лимонника в тайском стиле	1400 ₺
Пельмени с мясом краба и сибасом в сливочном соусе с маслом белого трюфеля и красной икрой	1500 ₺
Паста с креветками и цуккини	1250 ₺
Филе дорадо в красном карри с бок-чойем и ароматным рисом, запеченное в соли	2500 ₺
Мясо первой фаланги камчатского краба с золотом в икорном соусе	7500 ₺
Говяжья вырезка с пюре из сельдерея и сливочным соусом из сезонных сморчков	4500 ₺
◆————◆	
Эклер XXL с сырно-черничным кремом и голубикой	950 ₺



ВСЕ БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ НЕ БОЛЕЕ 15-20 МИН

The background features a stylized illustration of a pond. Two koi fish are depicted: one on the left, larger and facing right, with orange and white scales; and one on the right, smaller and facing left, with orange and white scales. The water is light blue with white ripples. In the top left corner, there are green palm-like leaves and several orange hibiscus flowers. The overall style is artistic and elegant.

PESHI

MICHELIN
2022

Летнее меню

peshirestoran.ru
[@peshi.moscow](https://www.instagram.com/peshi.moscow)