

PESHİ

РОЛЛЫ

Ролл с рисовой лапшой и овощами	650 руб.
Овощной ролл с перечным соусом юдзу	950 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с томатами, базиликом и соусом песто	350 руб.
Брускетта с грибами, зеленью и луком	450 руб.
Хумус классический с гренками	350 руб.
Карпаччо из цветной капусты с соусом понзу	850 руб.

САЛАТЫ

Зелёный салат со шпинатом, авокадо, стручковым горошком и брокколи	850 руб.
Салат из тыквы и киноа	650 руб.
Салат из сладких помидоров с соусом Peshi	750 руб.
Руккола с белыми грибами, авокадо и помидорами черри	1200 руб.



PESHİ

СУПЫ

Крем-суп из тыквы на кокосовом молоке	650 руб.
Консоме из белых грибов с грибными пельменями	650 руб.
Суп из спаржи с фенхелем с добавлением кокосовых сливок	750 руб.

Дополнительные ингредиенты к супам:

- кальмар	225 руб.
- креветки 16 / 20	189 руб.
- камчатский краб	285 руб.

ПАСТА

Лингвини со шпинатом и овощами	750 руб.
Пене Арабьятта	750 руб.
Спагетти Алио и олио	650 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Картофель, жаренный с белыми грибами	400 руб.
Гречка с белыми грибами и луком	650 руб.
Оладьи из цукини со сметаной	450 руб.
Корень сельдерея с пюре из тыквы и гуакамоле	860 руб.
Картофельные котлеты с грибным соусом	650 руб.
Соте из овощей	550 руб.



PESHİ

ГАРНИР

Чёрный рис ди венере	450 руб.
Овощи (на пару / на гриле)	380 руб.
Капуста брокколи	520 руб.
Спаржа зеленая	800 руб.
Артишоки обжаренные с чесноком и мятой	1900 руб.

ДЕСЕРТЫ

Земляника в желе из базилика с клубничным соусом	650 руб.
Желе на кокосовом молоке с семенами чиа и медом с соусом манго-маракуйя	750 руб.
Яблоко, запеченное с корицей, грецкими орехами и медом	750 руб.
Ассорти домашнего постного печенья	150 руб.
Сорбеты (лимон-лайм/манго/черная смородина)	250 руб.
Фирменный мед Peshi, собранный в горах Тянь-Шань (маточное молочко/с курагой/с малиной/с вишней/ с черной смородиной/высокогорный)	430 руб.
Домашнее варенье Peshi (морошка/малина/вишня/земляника/клубника/абрикос)	200 руб.

PESHİ

ПОСТНОЕ МЕНЮ

