

ИКОРНЫЙ БАР PESHI

Подается с мини-оладьями и сметанным соусом

Икра осетра 100 г	9000 ₺
Икра осетра 125 г	11000 ₺
Икра осетра 250 г	21000 ₺
Икра осетра забойная 50 г	7500 ₺
Икра осетра забойная 100 г	14000 ₺
Икра осетра забойная 125 г	17000 ₺
Икра осетра забойная 250 г	33000 ₺

АКВАРИУМ ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

	за 100 г
Мидии	600 ₺
Морской ёж	700 ₺
Вонголе	750 ₺
Гребешки	900 ₺
Краб камчатский	2200 ₺
Омар канадский	3700 ₺

УСТРИЦЫ

	за 1 шт.
Чёрный жемчуг (Новая Зеландия)	1300 ₺
Розовая Джоли (Намибия)	1300 ₺
Акке/Муроцу	1300 ₺
Жилардо (Франция)	1900 ₺

ОХЛАЖДЁННАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

НА ВЫБОР В СОУСАХ ИЛИ СОЛИ:
Севиче +500 ₹ | Крудо +300 ₹ | Гриль | Пар

за 100 г сырого продукта

Креветка аргентинская	1200 ₹
Креветка тигровая	1200 ₹
Креветка карабинерос	4500 ₹
Кальмары	1200 ₹
Гребешки	2500 ₹
Осьминог (отварной)	3100 ₹
Фаланга краба	5400 ₹
Лосось	2200 ₹
Хамачи	4200 ₹
Тунец аками	4600 ₹

РЫБА ЦЕЛИКОМ ИЛИ 1/2

Дорадо	800 ₹
Пагр дикий	1600 ₹
Сибас дикий	1600 ₹
Тюрбо дикая	2200 ₹

ВАГЮ КОБЕ

Суши вагю	2200 ₹
Татаки вагю	10000 ₹
Тартар вагю	10000 ₹
Кацу вагю (японский сэндвич)	10000 ₹
Стейк вагю	10000 ₹

РОЛЛЫ

Со свежими овощами	1500 ₺
С манго и креветкой	1800 ₺
С лососем и угрём	1800 ₺
Филадельфия	2200 ₺
Гранатовый с угрем и креветкой	2200 ₺
Тёплый с лососем	2200 ₺
Пикантный с тунцом аками и лососем	2700 ₺
Калифорния	2700 ₺
Тёплый с крабом	3700 ₺
Осидзуси с крабом	4300 ₺
С крабом и авокадо	4500 ₺

САШИМИ

за 70 г

Угорь	1500 ₺
Лосось	2500 ₺
Гребешок	2500 ₺
Тунец аками	3000 ₺
Хамачи	3000 ₺
Креветка карабинерос	4700 ₺
Камчатский краб	4700 ₺
О-торо	4700 ₺

СУШИ И ГУНКАНЫ

за 1 шт.

Лосось	600 ₺
Краб	700 ₺
Гребешок	700 ₺
Угорь	700 ₺
Тунец Аками	900 ₺
Хамачи	900 ₺
Креветка карабинерос	1200 ₺
О-торо	1400 ₺

БУРВИЧЕ

С лососем и трюфельным соусом	900 ₽
С говяжьими щечками с соусом берблан	900 ₽
С крабом в сливочном соусе	1400 ₽

РУССКИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Капуста квашеная с ягодами и душистым маслом	700 ₽
Сладкие помидоры с авокадо, луком и душистым маслом	1800 ₽
Грузди и белые грибы маринованные с луком и душистым маслом	2600 ₽
Слабосолёный лосось с картофелем и укропом	3200 ₽
Сало домашнее с бородинским хлебом	1200 ₽
Каспийский залом домашнего посола с картофелем и луком	1500 ₽
Уха царская с филе белых рыб «с дымком»	1400 ₽
Борщ с томлеными мраморными рёбрами и сферой из сметаны	2800 ₽
Пельмени ручной работы с мраморной говядиной	2800 ₽
Бефстроганов из говяжьей вырезки с картофельным пюре	3200 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буррата с карамелизированными томатами	2200 ₽
Карпаччо из цветной капусты с трюфельным понзу и пармезаном	2200 ₽
Карпаччо из осьминога с подвяленными томатами и ореховым соусом	3500 ₽
Карпаччо из артишоков с боттаргой и пармезаном	4200 ₽
Тартар из лосося с томатной сальсой и авокадо	2400 ₽
Тартар из говядины	2400 ₽
Тартар из тунца аками с авокадо	3200 ₽
Вителло тоннато (телятина в соусе из тунца)	2800 ₽
Хамон Иберико (Pata Negra) 100 г	16000 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тёплый трюфельный Наполеон с грибами и пармезаном	1200 ₽
Запечённые виноградные улитки	1200 ₽
Хрустящие конвертики с осьминогом	1900 ₽
Хрустящие конвертики с крабом	2200 ₽
Креветки васаби	1900 ₽
Рулетки из говяжьей вырезки с грибами эноки и соусом японский барбекю	2500 ₽
Костный мозг запечённый с чесноком и тостами	2500 ₽
Фуа-гра эскалоп на бриоше с ягодным соусом	3900 ₽
Мясо первой фаланги камчатского краба в сливочно-грибном соусе с пак-чоем	6200 ₽

САЛАТЫ

Зелёный с брокколи, стручковым горохом, авокадо и тыквенными семечками	1300 ₽
С хрустящими баклажанами, муссом из сыра сиртаки и соусом манго-чили	1800 ₽
Из томатов с муссом из сыра сиртаки и ялтинским луком	2200 ₽
Тёплый с говяжьей вырезкой, рукколой, авокадо с медово-горчичным соусом	2600 ₽
С жареным лососем, кунжутным соусом и манго	2800 ₽
С морепродуктами, имбирным соусом и кешью	2900 ₽
Тёплый с осьминогом и картофелем	3100 ₽
Микс с камчатским крабом, авокадо и тайским манго	4200 ₽
С уткой, фуа-гра и соусом из слив	4500 ₽

СУПЫ

Крем-суп из тыквы с креветкой и козьим сыром	950 ₽
Том Ям	1900 ₽
Рамен с мраморной говядиной, нори, эноки и перепелиным яйцом	2500 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Палтус с муссом из цветной капусты и пеной из мидий	2600 ₽
Филе дорадо с птитимом и соусом из спаржи	2600 ₽
Лосось на гриле с соусом из фенхеля и зелёными овощами	3200 ₽
Чёрная треска в апельсиновом соусе с пюре из корня сельдерея	3200 ₽
Осьминог-гриль с соусом ромеско	3200 ₽
Филе миньон PRIMEBEEF за 100 г	2600 ₽
Стейк рибай PRIMEBEEF за 100 г	2600 ₽
Томлёные говяжьи щёчки в стиле «бёф бургиньон»	3600 ₽
Рёбра асадо, томленные с травами с японским барбекю	4500 ₽
Молочный козлёнок, запечённый в травах	5500 ₽

время приготовления 8 часов, по предзаказу

ГАРНИРЫ

Рис басмати	600 ₽
Картофельное пюре	600 ₽
Брокколи	800 ₽
Цветная капуста	800 ₽
Пюре из корня сельдерея	800 ₽
Овощи на гриле/на пару	1100 ₽
Пак-чой	1400 ₽
Припущенный шпинат с кедровыми орехами	1400 ₽
Жареный картофель с белыми грибами	1400 ₽
Спаржа зелёная	3500 ₽
Обжаренные артишоки с чесноком и мятой	4200 ₽

ПАСТА

Спагетти Болоньезе	1800 ₽
Лингвине с ракушками вонголе и боттаргой в соусе биск	1800 ₽
Спагетти с морепродуктами и зелёной спаржей в соусе биск	2700 ₽
Спагетти с камчатским крабом в соусе макиятто	3500 ₽
Пенне с осьминогом, томатами в соусе арабьятта	3500 ₽
Лингвине, замешанные в сырной головке со сливочно-трюфельным соусом шоу подача	3500 ₽
Равиоли с камчатским крабом, белым вином в соусе биск	4500 ₽

РИЗОТТО

С белыми грибами и чёрным трюфелем	2600 ₽
Со спаржей и гребешком	2600 ₽
С морепродуктами	3500 ₽

СОУСЫ

Средиземноморский	500 ₽
Томатный острый	500 ₽
Термидор	500 ₽
Сливочно-трюфельный	800 ₽
Пеппер	800 ₽
Сицилийский	800 ₽
Манго-маракуйя	800 ₽
Томатная сальса из спелых помидоров	1400 ₽
Японский барбекю	1400 ₽
Сливочно-икорный	1900 ₽

ДЕСЕРТЫ

Тёплый яблочный тарт с солёной карамелью	950 ₽
Йогурто-малиновый мусс с фисташковым бисквитом и малиновым сорбетом	850 ₽
Шоколадный фондан с ванильным мороженым	1200 ₽
Павлова с мороженым из манго и свежей маракуйей	1200 ₽
Карамельный медовик с мороженым из ряженки и брусникой	750 ₽
Тёплый Наполеон	1100 ₽
Ассорти из мини-пирожных	1200 ₽
Фисташковое пирожное	650 ₽
Конфеты шоколадные ручной работы (1 шт.) кранфил: молочная карамель с солью / хрустящее ореховое пралине / манго-маракуйя / фисташка / кокос с жидким центром: малина / манго-маракуйя	250 ₽
Пломбир с хересом Педро Хименес	1500 ₽
Сорбеты манго-маракуйя / лайм / малина	350 ₽
Мороженое ванильное / шоколадное / карамельное / из ряженки	350 ₽