

# PESHИ



## ИКОРНЫЙ БАР PESHИ

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

Астраханка Осётр

цена указана за 20 г  
3100 ₹

«Севрюжка» Стерлядь-Севрюга

цена указана за 28,6 г  
4200 ₹

«Империял» Осётр

4200 ₹

«Альбинос» Стерлядь

6600 ₹

«Бестер-классик» Белуга-Стерлядь

цена указана за 57 г  
8100 ₹

Икра муксуна

цена указана за 100 г  
2200 ₹

Икра горбуши

2900 ₹

Икра нерки

2500 ₹

Напитки к икорному бару Вам с удовольствием  
порекомендует сомелье ресторана



# PESHI

---




## УСТРИЦЫ

Подаются с лимоном,  
соусом миньонет и криспами

цена указана за 1 шт.

Черный жемчуг (Новая Зеландия)	900 ₹
Розовая Джоли (Намибия)	900 ₹
Жилардо (Франция)	1500 ₹
Ивате (Япония)	1000 ₹
Саккоси (Япония)	950 ₹

## Плато на 2 персоны

 Плато №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	
 Плато №2	8500 ₹
Ассорти сашими: тунец аками 50 г, тунец торо 50 г, лосось 50 г, хамачи 50 г, угорь 50 г, гребешок 50 г, соус пондзу 50 г	
 Плато №3	14000 ₹
Устрицы Розовая Джоли 4 шт., устрицы черный жемчуг 4 шт., гребешок живой 4 шт., морской ёж 4 шт., фаланги краба 50 г, магаданские креветки 100 г, японский соус 100 г	

---

# PESHI

## ОХЛАЖДЁННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

цена указана за 100 г

Креветка аргентинская	1100 ₺
Креветка тигровая	1100 ₺
Креветка магаданская	2200 ₺
Мини-кальмар лолиго	1100 ₺
Гребешки	1400 ₺
Осьминог (отварной)	2500 ₺
Фаланга краба	2900 ₺
Карабинерос	4500 ₺

## ОХЛАЖДЁННАЯ РЫБА ФИЛЕ

цена указана за 100 г  
сырого продукта


Палтус	1100 ₺
Лосось	1900 ₺
Сибас фермерский	1100 ₺
Сибас дикий	3500 ₺
Дорадо фермерская	1100 ₺
Пагр дикий	3500 ₺
Тюрбо дикая	3500 ₺
Тунец аками	3500 ₺
Тунец торо	8400 ₺
Хамачи	3500 ₺

## СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Официант подскажет, как лучше приготовить

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

**Холодные:** карпаччо/крудо/тар-тар/сашими/татаки

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



# PESHI



## ВИТРИНА

цена указана за 100 г

Дорадо	550 ₺
Сибас фермерский	490 ₺
Пагр дикий	1100 ₺
Тюрбо дикая	1300 ₺
Сибас дикий	1700 ₺
Баррамунди	1100 ₺
Морской язык	1800 ₺

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

## АКВАРИУМ

цена указана за 100 г


Морской ёж	550 ₺
Гребешки	650 ₺
Краб камчатский	1500 ₺
Омар канадский	3500 ₺
Вонголе	750 ₺
Мидии	600 ₺

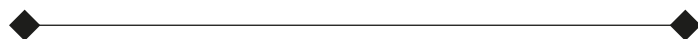
## СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Официант подскажет, как лучше приготовить

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


**Холодные:** карпаччо/крудо/тар-тар/сашими/татаки

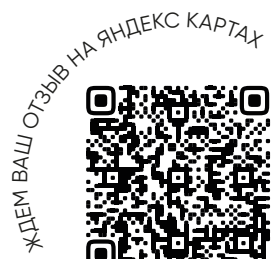
**Горячие:** запечённый/на пару/  
с оливковым маслом, ароматными травами и чесноком/  
 в соли



# PESHI

## РОЛЛЫ

 Овощной (руккола, айсберг, фризе, романо, болгарский перец, вяленые помидоры, авокадо, огурец, соус понзу)	1300 ₺
Гранатовый (угорь, креветка, сливочный сыр, манго, гранат, тархун, кунжут)	1900 ₺
Филадельфия (лосось, угорь, сливочный сыр, авокадо)	1800 ₺
Пикантный ролл с тунцом аками и лососем (тунец аками, лосось, спайси соус, айсберг, тобико, огурцы, чипсы из пшеничного теста, икра летучей рыбы, зеленый лук, перец Габон)	2400 ₺
С угрем (угорь, салат чука, сливочный сыр, кунжут)	1700 ₺
Калифорния (краб, айсберг, огурец, японский майонез, икра летучей рыбы)	1800 ₺
Тайбэй (краб, манго, тобико, огурец, медово-горчичный соус, японский майонез)	1700 ₺
Тёплый ролл PESHI (краб, креветка, японский майонез, огурец, икра летучей рыбы, сибулет, спайси)	1800 ₺
Чёрный ролл с пряным яблоком, креветками и лососем (лосось, креветки, стручковый горох, яблоко запечённое, лук фри, спайси соус, авокадо, луковый соус, чернила каракатицы)	2000 ₺
Ролл с тёплым тар-таром из морепродуктов (гребешок, тунец, лосось, креветки аргентинские, тобико, огурец, кунжут, японский майонез, соус унаги, лук зеленый)	3500 ₺



# RESHI

---

## САШИМИ

цена указана за 50 г

лосось	950 ₺
тунец аками	1750 ₺
угорь	1250 ₺
хамачи	1750 ₺
тунец торо	4200 ₺

## СУШИ

цена указана за 1 шт.

с лососем	400 ₺
с угрём	550 ₺
с гребешком	400 ₺
с тунцом аками	1000 ₺
с креветкой	500 ₺
с тунцом торо	1500 ₺

## ГУНКАНЫ

цена указана за 1 шт.

лосось	550 ₺
креветка	500 ₺
гребешок	500 ₺
угорь	600 ₺
тунец аками	1000 ₺
краб	700 ₺
тунец торо	1500 ₺
хамачи	1100 ₺

---

# PESHI

## ЗАКУСКИ

Эклер с куриной печенью	250 ₺
<b>VEG</b> Брускетта с томатами и моцареллой	500 ₺
с ростбифом	650 ₺
с лососем	950 ₺
с крабом	700 ₺
с тунцом	700 ₺
Бурвиче с лососем	650 ₺
<b>VEG</b> Карпаччо из цветной капусты с соусом понзу	950 ₺
Буррата с карамелизированными помидорами	1500 ₺
Тар-тар из лосося с таджасскими маслинами и свежим огурцом	1900 ₺
Тар-тар из тунца в азиатском стиле	1500 ₺
Тар-тар из томатов с чёрным трюфелем	1800 ₺
<b>HALAL</b> Тар-тар из говядины с соусом из черемши с чипсами из топинамбура	1900 ₺
Карпаччо из артишоков с боттаргой	2800 ₺
Карпаччо из осьминога	2500 ₺

## САЛАТЫ

<b>VEG</b> Салат из сладких томатов с соусом PESHI	1250 ₺
<b>VEG</b> Зеленый салат с заправкой из базилика	950 ₺
Тёплый салат с картофелем и осьминогом	2800 ₺
Микс салат с камчатским крабом, авокадо и тайским манго	2500 ₺
Тёплый салат PESHI	2800 ₺
Тайский салат с говядиной, овощами и зеленью	2500 ₺
Салатный микс с мясом краба/с креветками и соусом Цезарь	1600 ₺



# PESHI

---

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



<span>VEG</span> Теплый трюфельный Наполеон	900 ₺
Запечённые виноградные улитки (6 шт.)	900 ₺
Хрустящие конвертики с крабом	1100 ₺
Хрустящие конвертики с осьминогом	950 ₺
Креветки васаби	1850 ₺
Осьминог-гриль с жареным картофелем и вялеными томатами	2700 ₺
Фуа-гра с томлёным инжиром и соусом марсала	2900 ₺
Запечённый баклажан с креветками в азиатском стиле	1500 ₺
Мясо первой фаланги камчатского краба в красном карри	2800 ₺

---



# PESHI


## СУПЫ

 Уха из филе белых рыб «с дымком»	890 ₺
Суп Том Ям	1400 ₺
Суп с морепродуктами на основе соуса Биск и томатов	1900 ₺
Суп из тыквы с креветкой и козьим сыром	850 ₺
 Суп-пюре из спаржи с фенхелем	950 ₺

## БУЙАБЕС

Классический сибас/дорадо/гребешок/креветка/мидии/вонголе	3400 ₺
Имperiал дикий сибас/пагр/осьминог/креветка/гребешок/мидии/вонголе	6500 ₺

## ПАСТА И РИЗОТТО



Лингвини с томатным соусом и пармезаном	1100 ₺
Равиоли с филе из белых рыб, спаржей и домашней рикоттой	980 ₺
Спагетти с морепродуктами и зелёной спаржей	2400 ₺
Спагетти с крабом в томатно-сливочном соусе	2200 ₺
Спагетти с вонголе и боттаргой	1500 ₺
Спагетти с осьминогом, помидорами черри и козьим сыром	2700 ₺
 Паста в головке сыра со сливочно-трюфельным соусом	3000 ₺
Ризотто с морепродуктами	2200 ₺



# PESHU



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Лосось на гриле с соусом из фенхеля и зелеными овощами	2500 ₺
Палтус с муссом из цветной капусты	1900 ₺
Котлеты из краба и розовой дорадо	1800 ₺
Филе дорадо с бережно приготовленными овощами и соусом из свежей зелени и сыра Моцарелла	1800 ₺
Филе сибаса с молодым шпинатом, шиитаке и грибным демигласом	2400 ₺
Филе средиземноморской тюрбо со спаржей на пару, муссом из цуккини и орехами кешью	5600 ₺
Филе дикого пагра по-сицилийски	3600 ₺
Говяжьи щечки, томлённые в портвейне	1900 ₺
Молочный козленок	2300 ₺
 Филе говяжьей вырезки на гриле за 100 г	1900 ₺
 Стейк рибай за 100 г	2000 ₺



# PECHI

---

## ГАРНИР

Овощи на Ваш выбор  
могут быть приготовлены следующими способами:  
на гриле/на пару/во фритюре/в кляре

VEG Рис басмати	350 ₺
VEG Картофельное пюре	450 ₺
VEG Овощи (на гриле/на пару)	700 ₺
VEG Картофель, жаренный с белыми грибами	750 ₺
VEG Брокколи	550 ₺
VEG Цветная капуста	550 ₺
VEG Пюре из корня сельдерея	600 ₺
VEG Спаржа зеленая	1500 ₺
VEG Шпинат с кедровыми орехами	1200 ₺
VEG Артишоки, обжаренные с чесноком и мятой	3800 ₺



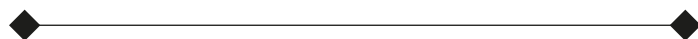
# PESHI



## СОУСЫ




цена указана за 100 г

Средиземноморский	450 ₺
Имбирный	380 ₺
Арабьята	380 ₺
PESHI	380 ₺
Сливочно-трюфельный	380 ₺
Сливочно-икорный	1500 ₺
Пеппер	380 ₺
Кокосовое молоко	380 ₺
Красный карри на кокосовом молоке	750 ₺
Сицилийский	450 ₺
Термидор	450 ₺
Манго-маракуйя	800 ₺
Со сморчками и трюфелем	1500 ₺



# PESHI

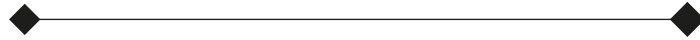
## ДЕСЕРТЫ

Ассорти японских пирожных Мотти (кофе-орех, манго-маракуйя, черная смородина)	1000 ₺ цена указана за 3 шт.
Теплый яблочный тарт с солёной карамелью	950 ₺
Пломбир с хересом «Pedro Ximenes 20 Y.O. Sweet-Williams&Humbert»	900 ₺
Фисташковое пирожное	800 ₺
Шоколадный фондан	1200 ₺
Медовик	950 ₺
Чизкейк «Три сыра»	750 ₺
Тёплый наполеон PESHI	950 ₺
Сорбет из манго и маракуйи с кардамоном	950 ₺
 PESHI «Secret»	980 ₺
 Крем-манго с пеной шампань	1500 ₺
Шоколадный пирог с орехом макадамия и морской солью	900 ₺
Мусс из тропических фруктов с малиной	950 ₺
 Десерт «Триумф»	880 ₺

 Безглютеновое блюдо



# PESHI



◇ Печенье ручной работы (курабье/миндальное/кантуччи/шоколадное/ безе-фисташковое)	100 ₺ цена указана за 1 шт.
◇ Конфеты шоколадные ручной работы (вишня/фисташка/карамель/малина/ маракуйя/маракуйя-лаванда/кокос/ арахисовое/ореховое пралине)	150 ₺ цена указана за 1 шт.
◇ Конфеты Кранфил (белый шоколад/темный шоколад/фисташка/ягодный/ цитрус-меренга/манго-маракуйя/карамель)	250 ₺ цена указана за 1 шт.
◇ Ассорти к чаю на 2 персоны (конфеты 4 шт., печенье 5 шт.)	950 ₺
◇ Ассорти из мини-пирожных	700 ₺
◇ Тарталетка ягодная (с ежевикой/с клубникой/с голубикой/с малиной)	300 ₺ цена указана за 1 шт.
◇ Канноли (с рикоттой/с арахисовым кремом)	150 ₺ цена указана за 1 шт.
◇ Трубочка вафельная со сгущёнкой	150 ₺ цена указана за 1 шт.
◇ Орешки со сгущёнкой	100 ₺ цена указана за 1 шт.
BB ◇ Печенье овсяное	150 ₺ цена указана за 1 шт.



# PESHИ

---

◇ Мини-эклеры (ваниль/фисташка/шоколад)	250 ₹ цена указана за 1 шт.
◇ Сорбеты (манго/манго-маракуйя/чёрная смородина/ вишня/малина-клубника)	350 ₹ цена указана за 50 г
◇ Мороженое (ваниль/карамель/фисташка/шоколад/пломбир/ кленовое с орехом пекан/ром с изюмом/ сметанное/фундук/кокосовое)	350 ₹ цена указана за 50 г
◇ Фирменный мёд PESHИ, собранный в горах Тянь-Шаня (маточное молочко/с клюквой/с малиной/ с вишней/с чёрной смородиной/высокогорный)	600 ₹ цена указана за 50 г
◇ Домашнее варенье PESHИ (морозка/малина/вишня/земляника/клубника/ персик/крыжовник/ягодное/изюм-грецкий орех)	300 ₹ цена указана за 50 г
◇ Молочный коктейль (ваниль/клубника/шоколад)	900 ₹ цена указана за 400 мл



# РЕШИ



## ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

цена указана за 100 г

Виноград	150 ₹
Ананас	300 ₹
Клубника	750 ₹
Голубика	850 ₹
Манго	900 ₹
Малина	1200 ₹
Ежевика	1300 ₹

## СЫРЫ

Ассорти сыров	3500 ₹
---------------	--------

