

PESHI



ЯПОНСКИЕ УСТРИЦЫ

Подаются с лимоном и лаймом, соусом
миньонет и криспами

	цена указана за 1 шт.
Муроцу	490 руб.
Кумамото	570 руб.
Акке	590 руб.
Исиномаки	610 руб.
Ивате	650 руб.

ПЛАТО

Плато на 2 персоны Устрицы Кумамото 1 шт., устрицы Муроцу 1 шт., Гребешок живой 2 шт., Морской Ёж 2 шт., тунец аками 50г (сашими), Лосось 50г (сашими), филе сибас фермерский 50 г (сашими), ассорти японских соусов 100г.	6300 руб.
Плато на 4 персоны Устрицы Кумамото 2 шт., устрицы Муроцу 2 шт., Гребешок живой 4 шт., Морской Ёж 4 шт., тунец аками 100г (сашими), Лосось 100г (сашими), филе сибас фермерский 100 г (сашими), ассорти японских соусов 150г.	9800 руб.



PESHİ

PESHİ

ОХЛАЖДЕННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

цена указана за 100г

Креветка 16/20	490 руб.
Креветка тигровая	690 руб.
Мини-кальмар лолого	670 руб.
Гребешки охлажденные	900 руб.
Креветка касабланка	1230 руб.
Осьминог (отварной)	1450 руб.
Фаланга краба	2200 руб.
Креветка карабинерос	2250 руб.

ОХЛАЖДЕННАЯ РЫБА ФИЛЕ

цена указана за 100г
сырого продукта

Палтус	520 руб.
Лосось	730 руб.
Треска черная	1800 руб.
Сибас дикий	2030 руб.
Тунец аками	2400 руб.
Тунец торо	3750 руб.
Чилийский сибас	1750 руб.

СОУСЫ

цена указана за 100г

Средиземноморский	200 руб.
Имбирный	200 руб.
Манго-маракуйя	200 руб.
Терияки	200 руб.
Арабьята	250 руб.
Peshi	250 руб.
Сливочно-трюфельный	250 руб.
Тайский	250 руб.
Со сморчками и трюфелем	690 руб.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

Горячие: на гриле / на пару / во фритюре / а-ля планша / в сливочно-горчичном соусе / запеченные с овощами / в соусе термидор / в азиатском стиле / по-сицилийски / в кокосовом молоке

PESHİ

ГАРНИР

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

✔ Рис басмати	300 руб.
✔ Картофельное пюре	350 руб.
классическое	
с васаби	
с трюфельным маслом	
✔ Овощи (на гриле / на пару)	380 руб.
✔ Картофель, жаренный с белыми грибами	400 руб.
✔ Капуста брокколи	520 руб.
✔ Черный рис ди венере	450 руб.
✔ Пюре из корня сельдерея	590 руб.
✔ Спаржа зеленая	750 руб.
✔ Шпинат с кедровыми орехами	680 руб.
✔ Артишоки обжаренные с чесноком и мятой	1800 руб.

PESHİ

ВИТРИНА

цена указана за 100г

Дорадо	450 руб.
Сибас фермерский	490 руб.
Пагр дикий	750 руб.
Тюрбо дикая	950 руб.
Сибас дикий	1020 руб.
Итоери	1370 руб.
Кинмендай	1750 руб.
Амадай	2280 руб.
Сан Пьер	980 руб.
Скорфано	650 руб.
Барабулька средиземноморская	700 руб.

АКВАРИУМ

цена указана за 100г

Морской ёж	450 руб.
Гребешки	650 руб.
Краб камчатский	950 руб.
Тайрагай	1800 руб.
Омар канадский	1850 руб.
Лангустины	2700 руб.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

Горячие: на гриле / на пару/во фритюре / в соли /а-ля планша / запеченные с овощами / в соусе термидор / в азиатском стиле / по-сицилийски / в кокосовом молоке

PESHİ

РОЛЛЫ

🌱 Овощной (руккола, айсберг, фризе, болгарский перец, вяленые помидоры, авокадо, огурец, соус пряный юзу)	650 руб.
Гранатовый (угорь, креветка, сливочный сыр, манго, гранат)	1550 руб.
Филадельфия (лосось, угорь, сливочный сыр, авокадо)	1120 руб.
Пикантный ролл с тунцом аками и лососем (тунец аками, лосось, спайси соус, айсберг, тобико, огурцы, чипсы из пшеничного теста, красная икра, зеленый лук, перец Габан)	1290 руб.
С угрем (угорь, салат чука, сливочный сыр, кунжут, ореховый соус)	1450 руб.
С мягкопанцирным крабом (краб в мягком панцире, икра тобико, кунжут с карри, манго, имбирь маринованный, бобы васоби)	1690 руб.
Калифорния (краб, айсберг, огурец, майонез, икра летучей рыбы)	1740 руб.
Тайбэй (краб, манго тайское, икра летучей рыбы, огурец, медово-горчичный соус, майонез)	1750 руб.
Тёплый ролл Peshi (краб, креветка, майонез, огурец, икра летучей рыбы)	1910 руб.
Чёрный ролл с пряным яблоком, креветками и лососем (стручковый горох, креветки, яблоко запеченное, лук фри, спайси соус, лосось, авокадо, луковый соус)	820 руб.

PESHİ

ПАСТА И РИЗОТТО

🌱 Тальятелле со шпинатом и овощами	610 руб.
Ризотто с морепродуктами в соусе биск	1060 руб.
Ризотто с гребешками и шафраном	1350 руб.
Равиоли с фуа-гра и сморчками	1600 руб.
Спагетти с морепродуктами в томатном соусе	1700 руб.
🌱 Ризотто с белыми грибами, сморчками и чёрным трюфелем	1780 руб.
Спагетти с крабом с соусом на ваш выбор: в рыбно-креветочном бульоне / в томатно-сливочном соусе	2100 руб.


ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говяжьи щечки, томленные в портвейне	1200 руб.
Стейк из лосося с муссом из цукини	1280 руб.
Палтус с муссом из цветной капусты	1420 руб.
Молочный козленок	1490 руб.
Каре ягненка с хумусом и соусом фюме	1880 руб.
Котлеты из краба и черной трески	2200 руб.
Черная треска с соусом марсала	3050 руб.
Филе Миньон в имбирном соусе	2400 руб.
в соусе со сморчками	3150 руб.
Барабулька средиземноморская с хумусом и соусом бер-блан	1250 руб.

PESHU



СУПЫ

Суп из бычьих хвостов	850 руб.
Уха из филе белых рыб «с дымком»	800 руб.
 Суп-пюре из спаржи	840 руб.
Суп Том-ям	850 руб.
Суп с морепродуктами	960 руб.
Крем-суп из гребешка с черным трюфелем	1390 руб.
Пикантный суп из мяса камчатского краба на кокосовом молоке	1420 руб.



PESHU

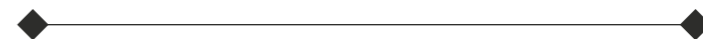


СУШИ

	цена указана за 1 шт.
с лососем	290 руб.
с угрём	380 руб.
с гребешком	410 руб.
с тунцом аками	650 руб.
с креветкой	700 руб.



ГУНКАНЫ

	цена указана за 1 шт.
лосось	200 руб.
креветка	200 руб.
гребешок	230 руб.
угорь	250 руб.
тунец аками	320 руб.






PESHI

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Профитроли (с лососем / куриной печенью)	105 руб.
Брускетта с  томатами и моцареллой / с лососем / с ростбифом / с крабом / с тунцом	260 руб. 320 руб.
Бурвиче с лососем	290 руб.
 Буррата с карамелизированными помидорами	840 руб.
Тар-тар из говядины	990 руб.
Карпаччо из гребешка с черным трюфелем	1650 руб.
Карпаччо из осьминога	1840 руб.
Тар-тар в азиатском стиле из лосося / тунца аками	700/2450 руб.
Карпаччо из артишоков	1900 руб.

PESHI

САЛАТЫ

 Салат из тыквы и киноа	480 руб.
 Салат из сладких помидоров с соусом Peshi	690 руб.
 Салат из запечённых овощей с сыром крематте и чёрным трюфелем	860 руб.
Теплый салат с говядиной	1280 руб.
Теплый салат с сибасом, артишоками и имбирем	1250 руб.
Салат-ролл с камчатским крабом, манго и авокадо	1610 руб.
Тёплый салат PESHI	1680 руб.
Микс салат с камчатским крабом, авокадо и тайским манго	1960 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 Теплый трюфельный наполеон	550 руб.
Хрустящие конвертики с крабом	890 руб.
Ассорти из хрустящих конвертиков (с крабом, осьминогом,  овощами)	940 руб.
Креветки васаби	1270 руб.
Соте из мидий в соусе острый томат / сливочный песто	1560 руб.
Соте из вонголе в соусе белое вино	1560 руб.
Осьминог-гриль с жареным картофелем и вялеными томатами	1850 руб.
Кальмары с артишоками на подушке из картофельного пюре	1350 руб.
Фуа-гра с томленным инжиром и соусом марсала	1950 руб.