PESHI

ИКОРНЫЙ БАР PESHI
PESHI CAVIAR BAR

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

Served with mini pancakes, sour cream, egg and green onion

Астраханка Осётр (паюсная) за 20 г "Astrakhan" sturgeon caviar (pressed) 20 г	3600 ₽
«Севрюжка» Стерлядь-Севрюга за 28,6 г "Sevrujka" Sterlet - Starred sturgeon per 28,6 g	5600 ₽
«Империал» Осётр за 28,6 г "Imperial" Sturgeon per 28,6 g	5900 ₽
«Альбинос» Стерлядь за 28,6 г "Bester Classic" Beluga - Sterlet per 28,6 g	7600 ₽
Икра муксуна за 100 г Muksun caviar per 100 g	2600 ₽
Икра щуки за 100 г Pike caviar per 100 g	2500 ₽
Икра горбуши за 100 г Pink salmon caviar per 100 g	3100 ₽
Икра нерки за 100 г Nerka caviar per 100 g	2900 ₽

Напитки к икорному бару Вам с удовольствием порекомендует сомелье ресторана

The restaurant sommelier will be happy to recommend you drinks for the caviar bar

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

- шоу-подача блюд / original serving
VEG - вегетарианское блюдо / vegetarian dish
- мясо разрешено и допустимо в исламе / halal meat dish
GF - безглютеновое блюдо / gluten free

*ЖДЕМ ВАШ ОТЗЫВ НА ЯНДЕКС КАРТАХ

PESHI

УСТРИЦЫ / OYSTERS

Подаются с лимоном, соусом миньонет и криспами
Served with lemon, mignonette sauce and crisps

	за 1 шт. / Price per 1 pc
Чёрный жемчуг (Новая Зеландия) Black Pearl (New Zealand)	900 ₽
Розовая Джоли (Намибия) Pink Jolie (Namibia)	900 ₽
Жилардо (Франция) Gillardeau (France)	1500 ₽
Саккоси (Япония) Sakoshi (Japan)	950 ₽

Плато на 2 персоны / Plateau for 2 persons

Плато №1 / Plateau №1 — 8500 ₽
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
Pink Jolie oysters 2 pcs., live scallop 2 pcs., sea urchin 2 pcs., tuna Akami 50 g (sashimi), salmon 50 g (sashimi), Argentine shrimp 50 g (crudo), japanese sauce 50 g

Плато №2 / Plateau №2 — 9500 ₽
Ассорти сашими: тунец Аками 50 г, краб 50 г, лосось 50 г, хамачи 50 г, угорь 50 г, гребешок 50 г,
Assorted sashimi: Akami tuna 50 g, crab 50 g, salmon 50 g, hamachi 50 g, eel 50 g, scallop 50 g

Плато №3 / Plateau №3 — 16000 ₽
Устрицы Розовая Джоли 4 шт., устрицы Чёрный жемчуг 4 шт., гребешок живой 4 шт., морской ёж 4 шт., фаланги краба 50 г, магаданские креветки 100 г, японский соус 100 г
Pink Jolie oysters 4 pcs., Black pearl oysters 4 pcs., live scallop 4 pcs., sea urchin 4 pcs., crab phalanges 50 g, Magadan shrimp 100 g, japanese sauce 100 g

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

PESHI

ОХЛАЖДЁННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ
CHILLED SEAFOOD

за 100 г / per 100 g

Креветка аргентинская Argentine shrimp	1100 ₽
Креветка тигровая Tiger prawns	1300 ₽
Креветка магаданская Magadan shrimps	2600 ₽
Мини-кальмар лолиго Loligo squid	1300 ₽
Гребешки Scallops	2500 ₽
Осьминог (отварной) Octopus (boiled)	3100 ₽
Фаланга краба Crab phalanx	3500 ₽

ОХЛАЖДЁННОЕ ФИЛЕ РЫБ
CHILLED FILLET FISH

за 100 г сырого продукта
per 100 g of raw fish

Палтус Halibut	1300 ₽
Лосось Salmon	2200 ₽
Сибас фермерский Farmer's sea bass	1300 ₽
Сибас дикий Wild sea bass	4500 ₽
Дорадо фермерская Farmer's dorado	1300 ₽
Пагр дикий Wild porgy	3900 ₽
Тюрбо дикая Wild turbot	5500 ₽
Тунец Аками Akami tuna	3600 ₽
Хамачи Hamachi	3500 ₽

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / COOKING METHODS

Официант подскажет, как лучше приготовить /
The waiter will tell you how best to cook

Севиче: классический / в соусе табаджан / в цитрусово-имбирном соусе / гуакамоле / в соусе PESHI
Ceviche: classic / tobanjan sauce / citrus ginger sauce / guacamole / peshi sauce

Холодные: карпаччо / крудо / тартар / сашими / татаки
Cold: carpaccio / crudo / tartare / sashimi / tataki

Горячие: запечённый / на пару / с оливковым маслом, ароматными травами и чесноком / 📷 в соли
Hot: grilled / steamed / with olive oil, aromatic herbs and garlic / 📷 in salt

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

*ЖДЕМ ВАШ ОТЗЫВ НА ЯНДЕКС КАРТАХ

PESHI

ВИТРИНА
SHOWCASE

	за 100 г / per 100 g
Дорадо Dorado	650 ₽
Сибас фермерский Farmer's sea bass	650 ₽
Пагр дикий Wild porgy	1300 ₽
Тюрбо дикая Wild turbot	1600 ₽
Сибас дикий Wild sea bass	1950 ₽

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

The waiter will be happy to tell you what kinds of fish are on showcase today

АКВАРИУМ
AQUARIUM

	за 100 г / per 100 g
Морской ёж Sea urchin	650 ₽
Гребешки Scallops	650 ₽
Краб камчатский Kamchatka crab	1800 ₽
Омар канадский Canadian lobster	3500 ₽
Вонголе Vongole	750 ₽
Мидии Mussels	600 ₽

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / COOKING METHODS

Официант подскажет, как лучше приготовить /
The waiter will tell you how best to cook

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

Ceviche: classic / tobanjan sauce / citrus ginger sauce / guacamole / peshi sauce

Холодные: карпаччо / крудо / тартар / сашими / татаки

Cold: carpaccio / crudo / tartare / sashimi / tataki

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

Hot: grilled / steamed / with olive oil, aromatic herbs and garlic / 📷 in salt

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

PESHI

РОЛЛЫ / SUSHI ROLLS

VEG **Овощной** / Vegetable — 1300 ₽
(микс салат, болгарский перец, вяленые томаты, авокадо, огурец, соус Понзу, земля из маслин, кунжутное масло)
(mixed salad, bell pepper, dried tomatoes, avocado, cucumber, Ponzu sauce, olives, sesame oil)

Гранатовый / Pomegranate — 1900 ₽
(угорь, креветка, сливочный сыр, манго, гранат, тархун, кунжут)
(eel, shrimp, cream cheese, mango, pomegranate, tarragon, sesame)

Филадельфия / Philadelphia — 1900 ₽
(лосось, угорь, сливочный сыр, авокадо)
(salmon, eel, cream cheese, avocado)

Пикантный ролл с тунцом Аками и лососем / Spicy roll with akami tuna and salmon — 2400 ₽
(тунец Аками, лосось, спайси соус, айсберг, тобико, огурцы, чипсы из теста для спринг роллов, икра летучей рыбы, зелёный лук, перец габан)
(Akami tuna, salmon, spicy sauce, iceberg lettuce, tobiko, cucumbers, spring roll dough chips, flying fish roe, green onions, gaban pepper)

С угрем / Eel roll — 1700 ₽
(угорь, салат чука, сливочный сыр, кунжут)
(eel, chuka salad, cream cheese, sesame)

Калифорния / California — 1900 ₽
(краб, айсберг, огурец, японский майонез, икра летучей рыбы)
(crab, iceberg lettuce, cucumber, japanese mayonnaise, flying fish roe)

Тайбэй / Taipei — 1900 ₽
(краб, манго, тобико, огурец, медово-горчичный соус, японский майонез)
(crab, mango, tobiko, cucumber, honey mustard sauce, japanese mayonnaise)

Тёплый ролл / Warm roll — 1800 ₽
(краб, креветка, японский майонез, огурец, икра летучей рыбы, сибулет, спайси соус, фурикакэ)
(crab, shrimp, japanese mayonnaise, cucumber, flying fish roe, sibulet, spicy sauce, furikake)

Ролл с тёплым тартаром из морепродуктов / Roll with warm seafood tartare — 3500 ₽
(гребешок, тунец, лосось, креветки аргентинские, тобико, огурец, кунжут, японский майонез, соус унаги, лук зелёный)
(scallop, tuna, salmon, argentine shrimps, tobiko, cucumber, sesame, japanese mayonnaise, unagi sauce, green onions)

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

*ЖДЕМ ВАШ ОТЗЫВ НА ЯНДЕКС КАРТАХ

PESHI

САШИМИ / SASHIMI

за 50 г / per 50 gr

Лосось Salmon	950 ₽
Тунец Аками Akami tuna	1750 ₽
Угорь Eel	1250 ₽
Хамачи Hamachi	1750 ₽

СУШИ / SUSHI

за 1 шт. / per 1 pc

С лососем With salmon	400 ₽
С угрём With eel	550 ₽
С хамачи With hamachi	1000 ₽
С тунцом Аками With Akami tuna	1000 ₽
С креветкой With shrimp	500 ₽

ГУНКАНЫ / GUNKANAS

за 1 шт / per 1 pc.

Лосось Salmon	550 ₽
Креветка Shrimp	500 ₽
Гребешок Scallop	500 ₽
Угорь Eel	600 ₽
Тунец Аками Akami tuna	1000 ₽
Краб Crab	900 ₽
Хамачи Hamachi	1100 ₽

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

PESHI

ЗАКУСКИ / STARTERS

	Бурвиче с лососем и трюфельным соусом Burviche with salmon	750 ₽
VEG	Карпаччо из цветной капусты с соусом Понзу Cauliflower carpaccio with Ponzu sauce	950 ₽
حلال HALAL	Карпаччо из артишоков с боттаргой и пармезаном Artichoke carpaccio with bottarga and Parmesan cheese	2800 ₽
	Буррата с карамелизированными томатами Burrata with caramelized tomatoes	1700 ₽
	Тартар из лосося с таджасскими маслинами и свежим огурцом Salmon tartare with taggiasca olive and cucumber	1900 ₽
	Тартар из тунца Аками с авокадо и томатами конкассе Akami tuna tartare with avocado and tomato concasse	2900 ₽
	Карпаччо из осьминога с подвяленными томатами и ореховым соусом Octopus carpaccio with tomato confit and sesame sauce	2900 ₽
	Тартар из говядины с соусом из черемши и с чипсами из топинамбура Beef tartare with ramson sauce and topinambour chips	2100 ₽

САЛАТЫ / SALADS

VEG	Салат из сезонных томатов с соусом PESHI Sweet tomato salad with PESHI sauce	1250 ₽
VEG	Зелёный салат Green salad	1250 ₽
	Тёплый салат с картофелем и осьминогом Warm potato and octopus salad	2900 ₽
	Микс салат с камчатским крабом, авокадо и тайским манго Mixed salad with kamchatka crab, avocado and thai mango	2900 ₽
	Тёплый салат с морепродуктами, имбирным соусом и орехами кешью Warm salad with seafood, ginger sauce and cashews	2900 ₽
	Тайский салат с говядиной, овощами и зелёнью Thai salad with beef, vegetables and herbs	2500 ₽

ЖДЕМ ВАШ ОТЗЫВ НА ЯНДЕКС КАРТАХ

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

PESHI

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

VEG	Тёплый трюфельный Наполеон Warm cheese and truffle cream puff pastry	900 ₽
	Запечённые виноградные улитки (6 шт.) Baked Escargots à la Bourguignonne (6 pcs)	900 ₽
	Хрустящие конвертики с крабом Crispy envelopes with crab	1200 ₽
	Хрустящие конвертики с осьминогом Crispy envelopes with octopus	1000 ₽
	Креветки васаби Wasabi shrimps	1850 ₽
	Осьминог-гриль с жареным картофелем и вялеными томатами Grilled octopus with roasted potatoes and sundried tomatoes	3200 ₽
	Фуа-гра с томлёным инжиром и соусом Марсала Foie gras with stewed figs and Marsala sauce	3100 ₽
	Запечённый баклажан с креветками в азиатском стиле Baked eggplant with Asian-style shrimps	1500 ₽
	Мясо первой фаланги камчатского краба в красном карри Meat of the first phalanx of Kamchatka crab in red curry	3900 ₽

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

PESHI

СУПЫ / SOUPS

📷	Уха из филе белых рыб «с дымком» White fish filet soup “with smoke”	990 ₽
	Суп Том Ям Tom yum soup	1600 ₽
	Суп с морепродуктами на основе томатов и соуса Биск Seafood soup with Bisque sauce and tomatoes	2100 ₽
	Суп из тыквы с креветкой и козьим сыром Pumpkin soup with shrimp and goat cheese	850 ₽
VEG	Суп-пюре из спаржи с фенхелем Asparagus and fennel creamy soup	950 ₽

БУЙАБЕС / BOUILLABAISSE

Классический / Bouillabaisse Classic сибас / дорадо / гребешок / креветка / мидии / вонголе sea bass / dorado / scallop / shrimp / mussels / baby clams	3400 ₽
Империал / Bouillabaisse Imperial дикий сибас / пагр / осьминог / креветка / гребешок / мидии / вонголе wild sea bass / red porgy / octopus / shrimp / scallop / mussels / baby clams	7500 ₽

ПАСТА И РИЗОТТО / PASTA AND RISOTTO

	Лингвини с томатным соусом и пармезаном Linguine with tomato sauce and parmesan cheese	1100 ₽
	Спагетти с морепродуктами и зелёной спаржей Seafood and green asparagus spaghetti	2700 ₽
	Спагетти с крабом в томатно-сливочном соусе Spaghetti with crab in creamy tomato sauce	2500 ₽
	Спагетти с вонголе и боттаргой Spaghetti alle vongole with bottarga	1500 ₽
	Спагетти с осьминогом, томатами черри и козьим сыром Spaghetti with octopus, cherry tomatoes and goat cheese	3100 ₽
📷	Паста в головке сыра со сливочно-трюфельным соусом Cheese wheel pasta with creamy truffle sauce	3300 ₽
	Ризотто с морепродуктами Seafood risotto	2500 ₽

ЖДЕМ ВАШ ОТЗЫВ НА ЯНДЕКС КАРТАХ

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

PESHI

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

Лосось на гриле с соусом из фенхеля и зелёными овощами Salmon steak with fennel sauce and green vegetables	2900 ₽
Палтус с муссом из цветной капусты и пеной из мидий Halibut with cauliflower mousse	2200 ₽
Котлеты из краба и розовой дорадо Crab and pink dorado cakes	1900 ₽
Филе дорадо с бережно приготовленными овощами и соусом из свежей зелени и сыра Моцарелла Dorado fillet with tender cooked vegetables and sauce of fresh herbs and Mozzarella cheese	2100 ₽
Филе сибаса с молодым шпинатом, шиитаке и грибным демигласом Sea bass fillet with young spinach, shiitake	2600 ₽
Филе средиземноморской тюрбо со спаржей на пару, муссом из цукини и орехами кешью Fillet of Mediterranean turbot with steamed asparagus, zucchini mousse and cashew nuts	5600 ₽
Филе дикого пагра по-сицилийски Wild porgy fillet in Sicilian	3600 ₽
Томлёные говяжьи щёчки в портвейне Beef cheeks stewed in port wine	1900 ₽
Молочный козлёнок Braised baby goat	2600 ₽
Филе говяжьей вырезки на гриле за 100 г Grilled beef fillet per 100 g	2200 ₽
Стейк рибай за 100 г Rib eye steak per 100 g	2300 ₽

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

PESHI

ГАРНИР / SIDE DISHES

VEG	Овощи на гриле: перец сладкий, томаты, лук красный, цукини, баклажан Grilled vegetables: sweet peppers, tomatoes, red onion, zucchini, eggplant	700 ₽
VEG	Овощи на пару: спаржа, морковь, цветная капуста, брокколи, цукини Steamed vegetables: asparagus, carrots, cauliflower, broccoli, zucchini	700 ₽
VEG	Брокколи Broccoli	550 ₽
VEG	Цветная капуста Cauliflower	550 ₽
VEG	Пюре из корня сельдерея Celery root purée	600 ₽
VEG	Спаржа зелёная Green asparagus	1500 ₽
VEG	Шпинат с кедровыми орехами Spinach with pine nuts	1300 ₽
VEG	Артишоки обжаренные с чесноком и мятой Artichokes fried with garlic and mint	3800 ₽
VEG	Картофельное пюре Mashed potatoes	450 ₽
VEG	Картофель жаренный с белыми грибами Fried potatoes with porcini mushrooms	850 ₽
VEG	Рис басмати Basmati rice	350 ₽

СОУСЫ / SAUCES

за 100 г / per 100 g

VEG	Средиземноморский Mediterranean	550 ₽
VEG	Имбирный Ginger	450 ₽
VEG	Томатный острый Arrabbiata	450 ₽
VEG	Сливочно-трюфельный Creamy truffle	450 ₽
	Сливочно-икорный Creamy caviars	1700 ₽
	Пеппер Pepper	450 ₽
VEG	Красный карри на кокосовом молоке Red curry with coconut milk	750 ₽
	Сицилийский Sicilian	550 ₽
	Термидор Thermidor	550 ₽
VEG	Манго-маракуйя Mango-passion fruit	800 ₽
	Со сморчками With morels	1600 ₽

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00

ЖДЕМ ВАШ ОТЗЫВ НА ЯНДЕКС КАРТАХ

PESHI

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Тёплый яблочный тарт с солёной карамелью Warm apple tart with salted caramel	950 ₽
Фисташковый рулет с малиновым сорбетом Pistachio roll with raspberry sorbet	850 ₽
Домашний пирог с земляникой Homemade strawberry pie	900 ₽
Шоколадный фондан с ванильным мороженым Chocolate fondant	1200 ₽
Медовик Honey cake	950 ₽
Тёплый наполеон PESHI Warm Napoleon cake PESHI	1100 ₽
Мильфей с лесными ягодами Milfey with wild berries	1050 ₽
PESHI «Secret» PESHI "Secret"	1000 ₽
Крем манго с пеной Шампань с цитрусовыми и мороженым из сметаны Creamy mango with champagne foam	1700 ₽
Ассорти из мини-пирожных / Assorted mini-pastries	1200 ₽
◊ Конфеты шоколадные ручной работы Handmade chocolate candies за 1 шт. (эрл грей / солёная карамель / трюфель с коньяком / фисташка / хрустящий пралине) (earl grey / salty caramel / truffle with cognac / pistachio / crispy Praline)	250 ₽
◊ Сорбеты / Sorbets за 50 г (манго-маракуйя / лайм / малина) (mango passion fruit / lime / raspberry)	350 ₽
◊ Мороженое / Ice-cream за 50 г (ванильное / шоколадное /карамельное) (vanilla / chocolate / caramel)	350 ₽

Основное меню действует с 12:00
Main menu is served from 12:00