

PESHKI

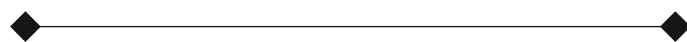


ИКОРНЫЙ БАР PESHKI

Подается с мини-оладьями и сметанным соусом

Икра осетровая 25 г	3500 ₺
Икра стерляди 25 г	3500 ₺
Икра осетровая "Эко-премиум" забойная 25 г	6100 ₺
Икра белуги 25 г	6500 ₺
Икра щуки 100 г	2900 ₺
Икра горбуши 100 г	3500 ₺
Икра осетровая забойная 50 г	12000 ₺
Икра осетровая забойная 100 г	23000 ₺
Икра осетровая забойная 125 г	29000 ₺
Икра осетровая забойная 250 г	57000 ₺

Напитки к икорному бару Вам с удовольствием
порекомендует сомелье ресторана



 - шоу-подача блюд  - вегетарианское блюдо

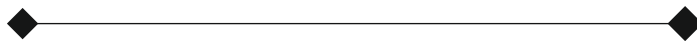


- мясо разрешено и допустимо в исламе



- безглютеновое блюдо

РΕSHI






УСТРИЦЫ

Подаются с лимоном, соусом миньонет и криспами

	за 1 шт.
Чёрный жемчуг (Новая Зеландия) 1 шт.	1200 ₺
Розовая Джоли (Намибия) 1 шт.	1250 ₺
Жилардо (Франция) 1 шт.	1500 ₺
Саккоси (Япония) 1 шт.	1100 ₺
Фин де Клер (Франция) 1 шт.	1200 ₺

ПЛАТО на 2 персоны

 Плато №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	
 Плато №2	14000 ₺
Ассорти сашими: тунец Аками 50 г, краб 50 г, лосось 50 г, хамачи 50 г, угорь 50 г, гребешок 50 г	
 Плато №3	28000 ₺
Устрицы Розовая Джоли 4 шт., устрицы Чёрный жемчуг 4 шт., гребешок живой 4 шт., морской ёж 4 шт., фаланги краба 50 г, креветки Карабинерос 100 г, японский соус 100 г	



PESHI

ОХЛАЖДЁННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

за 100 г

Креветка аргентинская	1100 ₺
Креветка тигровая	1300 ₺
Креветка Карабинерос	4500 ₺
Мини-кальмар лолого	1300 ₺
Гребешки	2500 ₺
Осьминог (отварной)	3100 ₺
Фаланга краба	4700 ₺

ОХЛАЖДЁННОЕ ФИЛЕ РЫБ

за 100 г сырого продукта

Палтус	1300 ₺
Лосось	2200 ₺
Сибас фермерский	1300 ₺
Сибас дикий	4500 ₺
Дорадо фермерская	1300 ₺
Пагр дикий	3900 ₺
Тюрбо дикая	5500 ₺
Тунец Аками	4400 ₺
Хамачи	4200 ₺

ВИТРИНА

за 100 г

Дорадо	650 ₺
Сибас фермерский	650 ₺
Пагр дикий	1300 ₺
Тюрбо дикая	1600 ₺
Сибас дикий	1950 ₺

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

АКВАРИУМ

за 100 г

Морской ёж	650 ₺
Гребешки	650 ₺
Краб камчатский	1800 ₺
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 из трав

Холодные: карпаччо / крудо / тартар / сашими / татаки

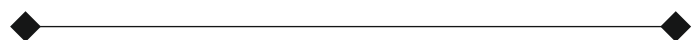
Горячие: запечённый / на пару / с оливковым маслом,
ароматными травами и чесноком / 📷 в соли

PESHU



РОЛЛЫ

ВЕГ Со свежими овощами	1300 ₺
микс-салат, болгарский перец, вяленые томаты, авокадо, огурец, соус понзу, ферментированные маслины, кунжутное масло	
Филадельфия	1900 ₺
лосось, угорь, сливочный сыр, авокадо	
С опаленным лососем, крабом и манго	1900 ₺
краб со спайси манго, опаленный лосось, соус терияки, жареный кунжут	
Гранатовый с угрем	2100 ₺
угорь, креветка, сливочный сыр, манго, гранат, тархун, кунжут	
Пикантный ролл с тунцом Аками и лососем	2700 ₺
тунец Аками, лосось, спайси соус, айсберг, тобико, огурцы, чипсы из теста для спринг роллов, икра летучей рыбы, зелёный лук, перец габан	
С копченым угрем	1700 ₺
угорь, салат чука, сливочный сыр, кунжут	
Калифорния	2400 ₺
краб, огурец, японский майонез, икра летучей рыбы	
Тайбэй	2400 ₺
краб, манго, огурец, медово-горчичный соус, японский майонез	
Тёплый ролл	1900 ₺
краб, креветка, японский майонез, огурец, икра летучей рыбы, лук -сибулет, спайси соус, фурикакэ	
Ролл с тёплым тартаром из морепродуктов	3200 ₺
гребешок, тунец, лосось, креветки аргентинские, тобико, огурец, кунжут, японский майонез, соус унаги, лук зелёный	



RESHI

САШИМИ

за 50 г

Лосось	1100 ₹
Тунец Аками	2200 ₹
Угорь	1250 ₹
Хамачи	2100 ₹

СУШИ

за 1 шт.

С лососем	400 ₹
С угрём	550 ₹
С хамачи	1000 ₹
С тунцом Аками	1000 ₹
С креветкой	500 ₹

ГУНКАНЫ

за 1 шт.

Лосось	550 ₹
Креветка	500 ₹
Гребешок	500 ₹
Угорь	600 ₹
Тунец Аками	1000 ₹
Краб	1000 ₹
Хамачи	1100 ₹



PESHI



БУРВИЧЕ

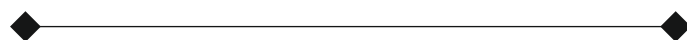
С лососем и трюфельным соусом	850 ₺
С говяжьими щечками	750 ₺
С крабом	1200 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

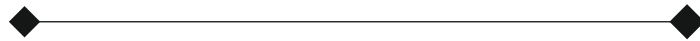
 Карпаччо из цветной капусты с трюфельным Понзу	1100 ₺
Тартар из тунца Аками с чёрной икрой	4500 ₺
 Карпаччо из артишоков с боттаргой и пармезаном	3500 ₺
Буррата с карамелизированными томатами	2200 ₺
Карпаччо из осьминога с подвяленными томатами и ореховым соусом	2900 ₺
Тартар из говядины с соусом из трав и с чипсами из топинамбура	2400 ₺
Вителло тоннато с конфитюром из каперсов и печеным перцем рамиро	1900 ₺

САЛАТЫ


Зелёный салат с брокколи, стручковым горохом, авокадо и тыквенными семечками	1250 ₺
Салат с морепродуктами, имбирным соусом и кешью	2900 ₺
Микс-салат с камчатским крабом, авокадо и тайским манго	3900 ₺
Тёплый салат с картофелем и осьминогом	3100 ₺
Оливье с камчатским крабом	2500 ₺
Салат из сезонных томатов в соусе из трав с кедровыми орехами и красным луком	1350 ₺
Азиатский салат с ростбифом и соусом лемонграсс	1800 ₺




PESHI




ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 Тёплый трюфельный Наполеон	900 ₺
Запечённые виноградные улитки (6 шт.)	900 ₺
Хрустящие конвертики с крабом	1200 ₺
Хрустящие конвертики с осьминогом	1000 ₺
Креветки васаби	1850 ₺
Фуа-гра на бриоше с ягодным соусом	3500 ₺
Запечённый баклажан с креветками в азиатском стиле	1800 ₺
Мясо первой фаланги камчатского краба в красном карри	4900 ₺

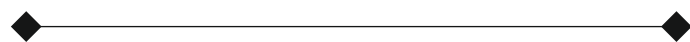
СУПЫ

 Уха с филе белых рыб «с дымком»	990 ₺
Том Ям	1600 ₺
Суп с морепродуктами на основе томатов и соуса биск	2700 ₺
Крем-суп из тыквы с креветкой и козьим сыром	850 ₺
Крем-суп из спаржи с фенхелем	1100 ₺
Буйабес	3800 ₺

ПАСТА

С морепродуктами и зелёной спаржей	2700 ₺
С крабом в томатно-сливочном соусе/в рыбно-креветочном соусе	3200 ₺
С вонголе и боттаргой	1500 ₺
С осьминогом, томатами черри и козьим сыром	3500 ₺
 В сырной головке со сливочно-трюфельным соусом	3500 ₺

* паста на выбор (спагетти / фетучини / фарфалле / пене / лингвини)



PESHI

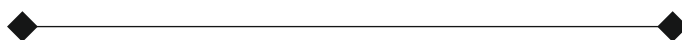


РИЗОТТО

С белыми грибами и чёрным трюфелем	2500 ₺
С морепродуктами	3500 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА












Лосось на гриле с соусом из фенхеля и зелёными овощами	3100 ₺
Палтус с муссом из цветной капусты и пеной из мидий	2500 ₺
Осьминог с соусом ромеско	3200 ₺
Котлеты из краба и дикого пагра, с пак-чоом и сливочно-икорным соусом	3700 ₺
Филе дорадо с птитимом и соусом из спаржи	2500 ₺
Филе сибаса с молодым шпинатом и грибами шиитаки	2600 ₺
Филе дикого пагра по-сицилийски	4500 ₺
Томлёные говяжьи щёчки в стиле Бёф бургиньон	2200 ₺
Молочный козлёнок	2800 ₺
Филе миньон за 100 г	2600 ₺
Стейк рибай за 100 г	2600 ₺








PESHI

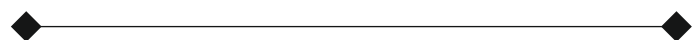


ГАРНИРЫ

 Овощи на гриле перец сладкий, томаты, лук красный, цуккини, баклажан	900 ₺
 Овощи на пару спаржа, морковь, цветная капуста, брокколи, цуккини	1100 ₺
 Брокколи	550 ₺
 Цветная капуста	550 ₺
 Пюре из корня сельдерея	600 ₺
 Спаржа зелёная	2200 ₺
 Припущенный шпинат с кедровыми орехами	1300 ₺
 Обжаренные артишоки с чесноком и мятой	3800 ₺
 Картофельное пюре	450 ₺
 Жаренный картофель с белыми грибами	850 ₺
 Рис басмати	350 ₺

СОУСЫ

 Средиземноморский	550 ₺
 Томатный острый	450 ₺
 Сливочно-трюфельный	750 ₺
Сливочно-икорный	1700 ₺
Пеппер	450 ₺
 Красный карри на кокосовом молоке	750 ₺
Сицилийский	850 ₺
Термидор	550 ₺
 Манго-маракуйя	800 ₺
Со сморчками	750 ₺



РΕSHI



ДЕСЕРТЫ

Тёплый яблочный тарт с солёной карамелью	950 ₺
Йогурто-малиновый мусс с фисташковым бисквитом	650 ₺
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	250 ₺
Пломбир с хересом	1500 ₺
Сорбеты манго-маракуйя / лайм / малина	350 ₺
Мороженое ванильное / шоколадное / карамельное	350 ₺

