

PESHI

ОХЛАЖДЕННАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ

цена указана за 100г

Дорадо	400 руб.
Дорадо желтохвостый	460 руб.
Барабулька	500 руб.
Барамунди	550 руб.
Группер	600 руб.
Сибас фермерский	600 руб.
Морской ёрш	700 руб.
Морской язык	700 руб.
Пагр дикий	700 руб.
Меру	780 руб.
Тюрбо дикий	860 руб.
Сибас дикий	890 руб.
Итоери	1300 руб.
Кинмендай	1650 руб.
Амадай	2250 руб.

РЫБА ФИЛЕ

цена указана за 100г

Палтус	500 руб.
Лосось дикий	650 руб.
Треска черная	1600 руб.
Сибас дикий	1760 руб.
Сибас чилийский	1860 руб.
Савара	1950 руб.
Тунец аками	2350 руб.
Тунец торо	3450 руб.

УСТРИЦЫ

Подаются с лимоном и лаймом, соусом
миньонет и криспами

Акасаки	510 руб.
Акке	510 руб.
Кумамото	510 руб.
Молочная	510 руб.
Муроцу	510 руб.
Урамура	510 руб.
Исиномаки	580 руб.
Ивате	660 руб.

PESHI

МОЛЛЮСКИ

	цена указана за 100г
Мидии	200 руб.
Вонголе	300 руб.
Мидии гигант	300 руб.
Венерка	450 руб.
Тайрагай	1500 руб.

МОРЕПРОДУКТЫ

	цена указана за 100г
Креветка тигровая	500 руб.
Каракатица	550 руб.
Кальмары	580 руб.
Креветка 16/20	600 руб.
Гребешки охлажденные	800 руб.
Креветка амо эби	1100 руб.
Креветка касабланка	1250 руб.
Осьминог	1500 руб.
Фаланга краба	1950 руб.
Креветка карабинерос	2200 руб.
Икра морского ежа охлажденная	9950 руб.

ПАНЦИРНЫЕ

	цена указана за 100г
Морской ёж	350 руб.
Гребешки живые	400 руб.
Краб камчатский	900 руб.
Омар канадский	1770 руб.
Омар бретонский	2270 руб.
Лангустины живые	2220 руб.
Лангуст королевский	3150 руб.

ПЛАТО

Малое плато	15000 руб.
(креветка амо эби, вонголе, мидии, лангустины, устрицы: акке, молочные, муроцу)	
Большое плато	35500 руб.
(креветка касабланка, вонголе, мидии, лангустины, омар живой, устрицы: акке, молочные, муроцу, урамора)	

PESHİ



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Горячие: на гриле/на пару/во фритюре/в соли/а-ля планша/
в соусе сливочно-горчичном/в тайском соусе/запеченные с овощами/
в соусе термидор/в азиатском стиле/средиземноморский

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

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

СОУСЫ

цена указана за 100г

Бер блан	250 руб.
Средиземноморский	250 руб.
Имбирный	250 руб.
Пеппер	250 руб.
Арабьята	250 руб.
Тартар	250 руб.
Peshi	250 руб.
Сливочно-трюфельный	350 руб.
Манго-маракуйя	350 руб.
Тайский	350 руб.
Терияки	350 руб.
Со сморчками и трюфелем	650 руб.



PESHI

РОЛЛЫ

Овощной	520 руб.
(руккола, айсберг, фризе, болгарский перец, вяленые помидоры, авокадо, огурец, соус пряный юзу)	
Филадельфия	850 руб.
(лосось, угорь, сливочный сыр, авокадо)	
С гребешком	1200 руб.
(гребешок, огурец, авокадо, пшеничные чипсы, спайс соус)	
Калифорния	1220 руб.
(краб, латук, огурец, майонез, икра летучей рыбы)	
С угрем	1600 руб.
(угорь, салат чука, сливочный сыр, кунжут, ореховый соус)	
Тай Бей	1750 руб.
(краб, манго тайское, икра летучей рыбы, огурец, медово-горчичный соус, майонез)	
Тёплый ролл Peshi	1800 руб.
(краб, креветка, майонез, огурец, икра летучей рыбы)	
С креветками карабинерос	3800 руб.
(креветка карабинерос, икра красная, сливочный сыр)	

СУШИ

	цена указана за 1 шт.
с диким лососем	230 руб.
с угрём	400 руб.
с гребешком	410 руб.
с тунцом аками	560 руб.
с креветкой амо эби	650 руб.

PESHI

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Профитроли (с лососем/кроликом/куриной печенью)	90 руб.
Брускетта (с артишоками/тунцом/лососем/томатами и моцареллой/пармской ветчиной и грушей)	210 руб.
Бурвичи с лососем	350 руб.
Буратта с карамелизированными помидорами	910 руб.
Копченый угорь с сельдью залом	1000 руб.
Тар-тар из говядины	1290 руб.
Карпаччо из осьминога	1600 руб.
Карпаччо из гребешка с черным трюфелем	1600 руб.
Тар-тар в азиатском стиле	
из лосося	700 руб.
из тунца	2050 руб.
Камчатский краб с подложкой из мусса авокадо	2350 руб.

САЛАТЫ

Салат из тыквы и киноа	500 руб.
Салат из сладких помидоров с соусом Peshi	600 руб.
Теплый салат с говядиной	850 руб.
Теплый салат с сибасом, артишоками и имбирем	1150 руб.
Салат с артишоками, рукколой и пармезаном	1340 руб.
Салат-ролл с камчатским крабом, манго и авокадо	1400 руб.
Салат PESHI	1400 руб.
Салат с камчатским крабом, сельдереем и яблоком	1760 руб.

PESHI

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Теплый трюфельный наполеон	575 руб.
Хрустящие конвертики с крабом	900 руб.
Креветки васаби	1100 руб.
Креветки катаифи	1200 руб.
Фритто мисто	1490 руб.
Осьминог пуале	1700 руб.
Морепродукты, томленные в белом вине	1700 руб.
Кальмары с артишоками	2150 руб.
Кокот из мидий и вонголе в соусе на ваш выбор:	1450 руб.

(в соусе белое вино/острый томат/сливочный песто/рокфор)

СУПЫ

Суп из бычьих хвостов	500 руб.
Крем-суп из белых грибов с яйцом-пашот	600 руб.
Уха из филе белых рыб «с дымком»	700 руб.
Суп-пюре из спаржи	920 руб.
Суп с морепродуктами	1100 руб.
Крем-суп из гребешка с черным трюфелем	1370 руб.
Суп с крабом и кокосовым молоком	1490 руб.
Буйабес	3000 руб.

PESHI

ПАСТА И РИЗОТТО

Таглиателли со шпинатом и овощами	450 руб.
Равиоли с козулей	650 руб.
Фрегола с морепродуктами в томатном соусе	1000 руб.
Трюфельные папарделле с говяжьими щечками	1050 руб.
Ризотто с морепродуктами в соусе биск	1150 руб.
Ризотто с гребешками и шафраном	1300 руб.
Ризотто с белыми грибами и сморчками	1550 руб.
Спагетти с крабом в рыбно-креветочном бульоне	1700 руб.
Спагетти с крабом в томатно-сливочном соусе	1850 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Дикий лосось с соусом из розового перца	900 руб.
Цыпленок, запеченный в медово-соевом соусе	1030 руб.
Говяжьи щечки, томленные в портвейне	1200 руб.
Палтус с муссом из цветной капусты	1450 руб.
Молочный козленок	1500 руб.
Котлеты из краба и черной трески	1950 руб.
Дикий сибас с картофельным пюре и лимонграссом	2050 руб.
Черная треска с соусом марсала	2900 руб.
Филе Миньон	
в имбирном соусе	2600 руб.
в соусе со сморчками	3050 руб.

PESHI



ГАРНИР

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

Картофельное пюре	350 руб.
классическое	
с васаби	
с трюфельным маслом	
Капуста брокколи	350 руб.
Капуста цветная	350 руб.
Овощи	350 руб.
Черный рис ди венере	350 руб.
Рис басмати	350 руб.
Картофель, жаренный с белыми грибами	400 руб.
Пюре из корня сельдерея	550 руб.
Шпинат с кедровыми орехами	590 руб.
Спаржа зеленая	650 руб.
Артишоки жареные	2100 руб.

