

PESHI



PESHI

АКВАРИУМ

УСТРИЦЫ

Подаются с лимоном и лаймом,
соусом миньонет и криспами.

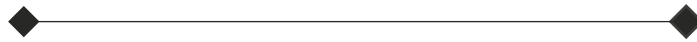
Акке	590 руб.
Исиномаки	510 руб.
Муроцу	490 руб.
Молочная	490 руб.
Урамура	490 руб.
Акаксаки	590 руб.
Ивате	650 руб.
Кумамото	450 руб.

МОЛЛЮСКИ

Цена указана за 100 гр.

Тайрагай	1100 руб.
Цубугай	1180 руб.
Садзай	1220 руб.
Асари	1000 руб.
Панопеа	1160 руб.
Олон	3000 руб.

PESHI



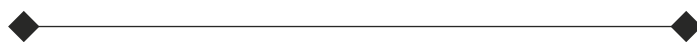
Широгай	840 руб.
Пус пье	1100 руб.
Мидии	250 руб.
Венерка	650 руб.
Вонголе	450 руб.
Гребешки	440 руб.

РАКООБРАЗНЫЕ

Способы приготовления: сашими, на пару, на гриле,
а-ля термидор, айоли, арабьята, флорентин, в соусе пеппер.

Цена указана за 100 гр.

Краб Камчатский	840 руб.
Краб Колючий	640 руб.
Краб Волосатик	1500 руб.
Лангуст Королевский	2600 руб.
Лангустины	3500 руб.
Цикада	1600 руб.
Омар Канадский	1600 руб.
Омар Бретонский	1700 руб.
Морской Еж	1960 руб.



PESHI

ОХЛАЖДЕННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Способы приготовления: сашими, а-ля планша, на гриле,
на пару, во фритюре, в сливочном или томатном соусе.

Цена указана за 100 гр.

Гребешки	800 руб.
Кальмары	550 руб.
Каракатица	750 руб.
Осьминог	1300 руб.
Креветка Тенси Эби	1500 руб.
Креветка Ботан Эби	1500 руб.
Креветка Тигровая	600 руб.
Креветка Амо Эби	1250 руб.
Креветка Карабиньери	1700 руб.
Креветка Касабланка	1400 руб.
Лангустины	2200 руб.
Икра Морского Ежа	5100 руб.
Краб Мягкий	1600 руб.
Синий Краб	1300 руб.
Фаланга Краба	1650 руб.

PESHİ

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ПЛАТО

◆ **Плато Tête-à-Tête** 11500 руб.
на 1-2 персоны

1 Акке / 1 Муроцу / 1 Урамура / 1 Исиномаки / 1 Молочная / 1 Акаксаки /
1 Ивате / 1 Кумамото / 4 Широгай / 4 Венерка / 2 Морской Еж /
2 Креветки Тенси / 4 Креветки Амо Эби

◆ **Плато Peshi** 35500 руб.
на 3-6 персон

2 Акке / 2 Муроцу / 2 Урамура / 2 Исиномаки / 2 Молочная /
2 Акаксаки / 2 Ивате / 2 Кумамото / 12 Широгай / 12 Венерка /
3 Морской Еж / 3 Креветок Касабланка / 6 Креветок Тенси Эби /
6 Креветок Амо Эби / 1 Омар Канадский

◆ **Плато Peshi de luxe** 76000 руб.
на 8-10 персон

2 Акке / 2 Муроцу / 2 Урамура / 2 Исиномаки / 2 Молочная /
2 Акаксаки / 2 Ивате / 2 Кумамото / 20 Широгай / 20 Венерка /
5 Морской Еж / 5 Лангустин / 10 Креветок Ботан Эби / 10 Креветок
Тенси Эби / 12 Креветок Амо Эби / 4 Фаланги Краба /
1 Омар Канадский

PESHI



САШИМИ

Цена указана за 100 гр.


Тунец Аками	1100 руб.
Тунец Торо	3500 руб.
Маринованный Тунец	1500 руб.
Дикий Лосось	750 руб.
Креветки Амо Эби	1800 руб.

РОЛЛЫ

С тунцом Аками	1450 руб.
С диким лососем и крабом	1550 руб.
С Тенси Эби и авокадо	1850 руб.
С крабом и манго	1600 руб.
С креветкой темпура	1550 руб.
С гребешком и огурцом	1350 руб.

СУШИ

С диким лососем	450 руб.
С тунцом Аками	650 руб.
С гребешком	550 руб.
С креветкой Амо Эби	780 руб.



PESHI

ОХЛАЖДЕННАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ

Способы приготовления: севиче, сашими, карпаччо, тар-тар,
запеченная в морской соли, а-ля планша, во фритюре,
а-ля меньер, запеченная с овощами, на пару.

Цена указана за 100 гр.

Амадай	1500 руб.
Итоери	1100 руб.
Сайори	1800 руб.
Куродай	1200 руб.
Кинки	2100 руб.
Макрель	1100 руб.
Кинмендай	1350 руб.
Шимаджи	1200 руб.
Хамачи	900 руб.
Дорадо Дикий	550 руб.
Пагр Дикий	750 руб.
Пагр Большеглазый	680 руб.
Сибас Дикий	1250 руб.
Японский Сибас Дикий	1300 руб.
Крылья Ската	1400 руб.

PESHI



Тюрбо Дикий	1300 руб.
Солнечник	600 руб.
Баррамунди	550 руб.
Морской Черт	670 руб.
Морской Петух	650 руб.
Морской Язык	750 руб.
Морской Ерш	450 руб.
Летучая Рыба	450 руб.
Морской Угорь	450 руб.
Морской Дракон	600 руб.
Меру	800 руб.
Рыба-Игла	350 руб.
Барабулька	350 руб.
Рыба Попугай	450 руб.
Красный Снеппер	350 руб.
Группер	350 руб.
Рыба-Луна	350 руб.
Желтохвостая Дорадо	350 руб.



PESHI



СТЕЙК ИЗ РЫБЫ

Цена указана за 100 гр.

Савара	1500 руб.
Палтус	450 руб.
Скат	1500 руб.
Морской Черт	750 руб.
Пагр Дикий	750 руб.
Меру	900 руб.
Рыба-Меч	650 руб.
Лосось Дикий	550 руб.
Сибас Дикий	1250 руб.
Тюрбо Дикий	1300 руб.

СОУСЫ ДЛЯ РЫБЫ

Зизу	550 руб.
Пеппер	450 руб.
Руй	300 руб.
Бёр блан	300 руб.
Мёньер	300 руб.



PESHI



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из осьминога с кенийской фасолью, картофелем и каперсами	1450 руб.
Карпаччо из гребешка с черным трюфелем	2100 руб.
Парижский тар-тар из филе говядины	1550 руб.
Брускетта с пармской ветчиной, моцареллой, томатами и базиликом	550 руб.
Брускетта с томатами, базиликом и красным луком	450 руб.

КОКОТ

◆ Мидии / Широгай	1500 руб.
в соусе на Ваш выбор	
в сырном соусе рокфор	
в соусе мариньер	
в остром томатном соусе	
в сливочном соусе песто	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Осьминог пуале с соусом сальса	1550 руб.
Хрустящие конвертики с овощами и соусом карри	550 руб.
Хрустящие конвертики с крабом и соусом манго-маракуйя	1100 руб.
Теплый наполеон с трюфелем	1350 руб.



PESHI

САЛАТЫ

Салат с осьминогом и копченым картофелем	1450 руб.
Салат с жареной говядиной и картофелем паризьян	1350 руб.
Буррата с томатами конфи	1300 руб.
Моцарелла с баклажанами и чипсами	1150 руб.
Теплый салат с перепелкой и лесными грибами	1200 руб.

СУПЫ

БУЙАБЕС ДЕ МАРСЕЛЬ

Подается в классическом стиле – в 3 курса:
Вываренный бульон из рыбы и морепродуктов. Рыба и морепродукты разделяются непосредственно перед Вами. По Вашему желанию бульон может быть смешан с рыбой и морепродуктами или же подан отдельно.
Дополнительно сервируются с соусом руй, айоли и чесночными крутонами.

◆ Буйабес Traditionnel на 2 персоны	9000 руб.
◆ Буйабес Royal на 4 персоны	19000 руб.
◆ Буйабес Grand Royal на 6 персон	32000 руб.
Пот-о-фё из бычьих хвостов	650 руб.
Суп-велюте из лесных грибов с яйцом пашот	550 руб.
Суп дю пуассон	1400 руб.

PESHI

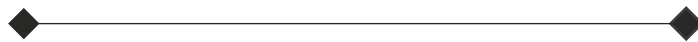
◆ ПАСТА ◆ РАВИОЛИ ◆ РИЗОТТО

Пеннетте ригате с креветками и острым томатным соусом	900 руб.
Спагетти с камчатским крабом, томатами и базиликом	1750 руб.
Казаречче с кальмарами и песто	990 руб.
Ньокетти со сморчками, кремом из пармезана и белым трюфелем	1800 руб.
Равиоли с лосем и сыром страчателла	950 руб.
Ризотто с белыми грибами, сморчками и черным трюфелем	1900 руб.
Фрегола с гребешками, креветками и кальмарами в томатном соусе	1450 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Томленные говяжьи щеки с соусом порто	1300 руб.
Котлеты из камчатского краба и черной трески	2190 руб.
Черная треска с апельсиновым соусом	2900 руб.
Молочный козленок, запеченный в печи	1550 руб.
Утиная ножка конфи с яблоками и клюквенным соусом	1700 руб.

PESHI



ГАРНИРЫ

Пюре из корня сельдерея	650 руб.
Картофельное пюре	550 руб.
Картофель, жаренный с грибами	870 руб.
Дикий рис	450 руб.
Пак-чой	650 руб.
Зеленая спаржа с чесноком и перцем	690 руб.
Овощи на гриле	690 руб.



PESHI



СЫРЫ

Цена указана за 50 гр.


Бюш де шевр	540 руб.
Грюер	350 руб.
Тет де муан	350 руб.
Ле рюстик	300 руб.
Марешаль	350 руб.
Раклет	300 руб.
Эмменталь	600 руб.
Рокфор	750 руб.
Камамбер	350 руб.
Бри	350 руб.
Горгонзола	370 руб.
Пармезан	750 руб.
Таледжио	300 руб.
Пекорино романо	450 руб.
Скаморца	300 руб.



PESHI



МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

- ◆ **Мороженое** (1 шарик) 250 руб.
 - Ванильное
 - Карамельное
 - Фисташковое
 - Шоколадное
 - Пломбир с хересом педро хименс 1200 руб.
 - ◆ **Сорбеты** (1 шарик) 220 руб.
 - Личи
 - Малиновый
 - Лимонно-лаймовый
 - Манго
 - Сорбет из манго с кардамоном, маракуйей и сотерн 1200 руб.
- 

PESHİ

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

Цена указана за 100 гр.

Виноград	150 руб.
Ананас	150 руб.
Манго	380 руб.
Малина	650 руб.
Ежевика	700 руб.
Голубика	350 руб.
Клубника	350 руб.

МЕД И ВАРЕНЬЕ

Цена указана за 50 гр.

Фирменный мед Peshi (маточное молочко / верблюжья колючка / вишня / малина / курага / черная смородина)	430 руб.
Домашнее варенье Peshi (абрикос / клубника / яблоко / грецкий орех)	200 руб.
Тертые ягоды с медом (облепиха/клюква)	350 руб.
