

# PESHI



## ИКОРНЫЙ БАР PESHI PESHI CAVIAR BAR

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

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

Астраханка Осётр за 20 г "Astrakhanka" Sturgeon per 20 г	3100 ₺
«Севрюжка» Стерлядь-Севрюга за 28,6 г "Sevrujka" Sterlet - Starred sturgeon per 28,6 g	4200 ₺
«Империял» Осётр за 28,6 г "Imperial" Sturgeon per 28,6 g	4200 ₺
«Альбинос» Стерлядь за 28,6 г "Bester Classic" Beluga - Sterlet per 28,6 g	6600 ₺
Икра муксуна за 100 г Muksun caviar per 100 g	2200 ₺
Икра горбуши за 100 г Pink salmon caviar per 100 g	2900 ₺
Икра нерки за 100 г Nerka caviar per 100 g	2500 ₺

Напитки к икорному бару Вам с удовольствием  
порекомендует сомелье ресторана

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

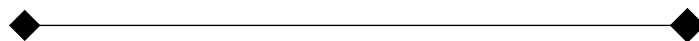
Основное меню действует с 12:00  
Main menu is served from 12:00

 - шоу-подача блюд / original serving  - вегетарианское блюдо / vegetarian dish

 - мясо разрешено и допустимо в исламе / halal meat dish  - безглютеновое блюдо / gluten free



# PESHI



## УСТРИЦЫ / OYSTERS




Подаются с лимоном, соусом миньонет и криспами

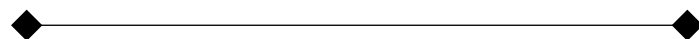
Served with lemon, mignonette sauce and crisps

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	7500 ₺
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	8500 ₺
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	14000 ₺
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	1100 ₺
Креветка магаданская Magadan shrimps	2200 ₺
Мини-кальмар лоллиго Loligo squid	1100 ₺
Гребешки Scallops	1400 ₺
Осьминог (отварной) Octopus (boiled)	2500 ₺
Фаланга краба Crab phalanx	2900 ₺

## ОХЛАЖДЁННОЕ ФИЛЕ РЫБ

### CHILLED FILLET FISH

за 100 г сырого продукта  
per 100 g of raw fish

Палтус Halibut	1100 ₺
Лосось Salmon	1900 ₺
Сибас фермерский Farmer's sea bass	1100 ₺
Сибас дикий Wild sea bass	3500 ₺
Дорадо фермерская Farmer's dorado	1100 ₺
Пагр дикий Wild porgy	3500 ₺
Тюрбо дикая Wild turbot	3500 ₺
Тунец Аками Akami tuna	3500 ₺
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



# PESHI

## ВИТРИНА SHOWCASE

за 100 г / per 100 g

Дорадо Dorado	550 ₺
Сибас фермерский Farmer's sea bass	490 ₺
Пагр дикий Wild porgy	1100 ₺
Тюрбо дикая Wild turbot	1300 ₺
Сибас дикий Wild sea bass	1700 ₺
Баррамунди Barramundi	1100 ₺
Морской язык Dover sole	1800 ₺

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	550 ₺
Гребешки Scallops	650 ₺
Краб камчатский Kamchatka crab	1500 ₺
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

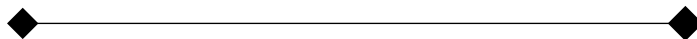
## РОЛЛЫ / SUSHI ROLLS

<b>VEG</b> 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	1800 ₺
(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	1800 ₺
(краб, айсберг, огурец, японский майонез, икра летучей рыбы) (crab, iceberg lettuce, cucumber, japanese mayonnaise, flying fish roe)	
Тайбэй / Taipei	1700 ₺
(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



# 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

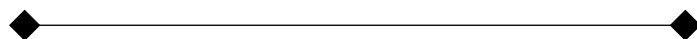
за 1 шт. / per 1 pc

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	700 ₺
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	650 ₺
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	1500 ₺
	Тартар из томатов с чёрным трюфелем и гелем из апельсина Tomatoes tartare with black truffle	1800 ₺
	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	2600 ₺
	Карпаччо из осьминога с подвяленными томатами и ореховым соусом Octopus carpaccio with tomato confit and sesame sauce	2500 ₺
	Тартар из говядины с соусом из черемши и с чипсами из топинамбура Beef tartare with ramson sauce and topinambour chips	1900 ₺

## САЛАТЫ / SALADS

VEG	Салат из сезонных томатов с соусом PESHI Sweet tomato salad with PESHI sauce	1250 ₺
VEG	Зелёный салат Green salad	1200 ₺
	Тёплый салат с картофелем и осьминогом Warm potato and octopus salad	2800 ₺
	Микс салат с камчатским крабом, авокадо и тайским манго Mixed salad with kamchatka crab, avocado and thai mango	2500 ₺
	Тёплый салат с морепродуктами, имбирным соусом и орехами кешью Warm salad with seafood, ginger sauce and cashews	2800 ₺
	Тайский салат с говядиной, овощами и зеленью Thai salad with beef, vegetables and herbs	2500 ₺

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



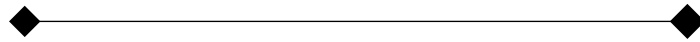
# PESHI

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS



<span>VEG</span> 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	1100 ₺
Хрустящие конвертики с осьминогом Crispy envelopes with octopus	950 ₺
Креветки васаби Wasabi shrimps	1850 ₺
Осьминог-гриль с жареным картофелем и вялеными томатами Grilled octopus with roasted potatoes and sundried tomatoes	2700 ₺
Фуа-гра с томлёным инжиром и соусом Марсала Foie gras with stewed figs and Marsala sauce	2900 ₺
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	2800 ₺



# PESHI




## СУПЫ / SOUPS

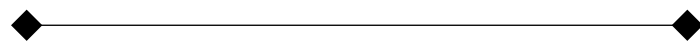
	Уха из филе белых рыб «с дымком» White fish filet soup "with smoke"	890 ₺
	Суп Том Ям Tom yum soup	1400 ₺
	Суп с морепродуктами на основе томатов и соуса Биск Seafood soup with Bisque sauce and tomatoes	1900 ₺
	Суп из тыквы с креветкой и козьим сыром Pumpkin soup with shrimp and goat cheese	850 ₺
	Суп-пюре из спаржи с фенхелем Asparagus and fennel creamy soup	950 ₺

## БУЙАБЕС / BOUILLABAISSE

Классический / Bouillabaisse Classic	3400 ₺
сибас / дорадо / гребешок / креветка / мидии / вонголе sea bass / dorado / scallop / shrimp / mussels / baby clams	
Империял / Bouillabaisse Imperial	6500 ₺
дикий сибас / пагр / осьминог / креветка / гребешок / мидии / вонголе wild sea bass / red porgy / octopus / shrimp / scallop / mussels / baby clams	

## ПАСТА И РИЗОТТО / PASTA AND RISOTTO

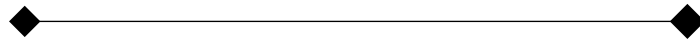
Лингвини с томатным соусом и пармезаном Linguine with tomato sauce and parmesan cheese	1100 ₺
Спагетти с морепродуктами и зелёной спаржей Seafood and green asparagus spaghetti	2400 ₺
Спагетти с крабом в томатно-сливочном соусе Spaghetti with crab in creamy tomato sauce	2200 ₺
Спагетти с вонголе и боттаргой Spaghetti alle vongole with bottarga	1500 ₺
Спагетти с осьминогом, томатами черри и козьим сыром Spaghetti with octopus, cherry tomatoes and goat cheese	2700 ₺
 Паста в головке сыра со сливочно-трюфельным соусом Cheese wheel pasta with creamy truffle sauce	3000 ₺
Ризотто с морепродуктами Seafood risotto	2200 ₺





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

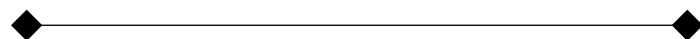


# PESHI



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/ HOT DISHES

Лосось на гриле с соусом из фенхеля и зелёными овощами Salmon steak with fennel sauce and green vegetables	2500 ₺
Палтус с муссом из цветной капусты и пеной из мидий Halibut with cauliflower mousse	1900 ₺
Котлеты из краба и розовой дорадо Crab and pink dorado cakes	1800 ₺
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	1800 ₺
Филе сибаса с молодым шпинатом, шиитаке и грибным демигласом Sea bass fillet with young spinach, shiitake	2400 ₺
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	2300 ₺
 Филе говяжьей вырезки на гриле за 100 г Grilled beef fillet per 100 g	1900 ₺
 Стейк рибай за 100 г Rib eye steak per 100 g	2000 ₺



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

# PESHI

## ГАРНИР / SIDE DISHES

<b>VEG</b> Овощи на гриле: перец сладкий, томаты, лук красный, цукини, баклажан Grilled vegetables: sweet peppers, tomatoes, red onion, zucchini, eggplant	700 ₺
<b>VEG</b> Овощи на пару: кенийская фасоль, морковь, перец, брокколи, цукини Steamed vegetables: Kenyan beans, carrots, peppers, broccoli, zucchini	700 ₺
<b>VEG</b> Брокколи Broccoli	550 ₺
<b>VEG</b> Цветная капуста Cauliflower	550 ₺
<b>VEG</b> Пюре из корня сельдерея Celery root purée	600 ₺
<b>VEG</b> Спаржа зелёная Green asparagus	1500 ₺
<b>VEG</b> Шпинат с кедровыми орехами Spinach with pine nuts	1200 ₺
<b>VEG</b> Артишоки обжаренные с чесноком и мятой Artichokes fried with garlic and mint	3800 ₺
<b>VEG</b> Картофельное пюре Mashed potatoes	450 ₺
<b>VEG</b> Картофель жаренный с белыми грибами Fried potatoes with porcini mushrooms	750 ₺
<b>VEG</b> Рис басмати Basmati rice	350 ₺

## СОУСЫ / SAUCES

за 100 г / per 100 g



<b>VEG</b> Средиземноморский Mediterranean	450 ₺	<b>VEG</b> Красный карри на кокосовом молоке Red curry with coconut milk	750 ₺
<b>VEG</b> Имбирный Ginger	380 ₺	Сицилийский Sicilian	450 ₺
<b>VEG</b> Томатный острый Arrabbiata	380 ₺	Термидор Thermidor	450 ₺
<b>VEG</b> Сливочно-трюфельный Creamy truffle	380 ₺	<b>VEG</b> Манго-маракуйя Mango-passion fruit	800 ₺
Сливочно-икорный Creamy caviars	1500 ₺	Со сморчками With morels	1500 ₺
Пеппер Pepper	380 ₺		

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



# PESHI

## ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Тёплый яблочный тарт с солёной карамелью Warm apple tart with salted caramel	950 ₺
Пломбир с хересом «Pedro Ximenez 20 Y.O. Sweet-Williams&Humbert» Sundae with sherry "Pedro Ximenez 20 Y.O. Sweet-Williams & Humbert"	900 ₺
Фисташковое пирожное Pistachio cake	800 ₺
Шоколадный фондан с ванильным мороженым Chocolate fondant	1200 ₺
Медовик с медовыми чипсами Honey cake	950 ₺
Тёплый наполеон PESHI Warm Napoleon cake PESHI	950 ₺
Сорбет из манго и маракуйи с кардамоном Mango and passionfruit sorbet with cardamom	950 ₺
 PESHI «Secret» PESHI "Secret"	980 ₺
 Крем манго с пеной Шампань с цитрусовыми и мороженым из сметаны Creamy mango with champagne foam	1500 ₺
Шоколадный пирог с орехом макадамия и морской солью Chocolate tart with macadamia nut & sea salt	900 ₺
Ассорти из мини-пирожных / Assorted mini-pastries	900 ₺
◇ Конфеты шоколадные ручной работы Handmade chocolate candies за 1 шт. (вишня / фисташка / карамель / малина / маракуйя / маракуйя-лаванда / кокос / ореховое пралине) (cherry / pistachio / caramel / raspberry / passion fruit / passion fruit-lavender / coconut / nut praline)	150 ₺
◇ Конфеты Кранфил Kranfi candies за 1 шт. (белый шоколад / тёмный шоколад / фисташка / ягодный / цитрус-меренга / манго-маракуйя / карамель) (white chocolate / dark chocolate / pistachio / berry / citrus meringue / mango passion fruit / caramel)	250 ₺
◇ Сорбеты / Sorbets за 50 г (манго-маракуйя / чёрная смородина / вишня / малина-клубника) (mango passion fruit / black currant / cherry / raspberry-strawberry)	350 ₺
◇ Мороженое / Ice-cream за 50 г (ванильное / карамельное / фисташковое / шоколадное / кленовое с орехом пекан / ром с изюмом / сметанное / фундучное / кокосовое) (vanilla / caramel / pistachio / chocolate / maple with pecans / rum with raisins / sour cream / hazelnuts / coconut)	350 ₺