

# MAIN MENU



## УСТРИЦЫ

Подаются с лимонном и лаймом, соусом миньонет и криспами

Цена за 1 шт.

Белый жемчуг (Новая Зеландия)	730 руб.	Розовая джюли (Намибия)	650 руб.
-------------------------------	----------	-------------------------	----------

Черный жемчуг (Новая Зеландия)	700 руб.
--------------------------------	----------

## ПЛАТО

Плато на 2 персоны	7500 руб.	Плато на 4 персоны	14000 руб.
--------------------	-----------	--------------------	------------

Устрицы Розовая Джюли 1 шт., устрицы Белый Жемчуг 1 шт., гребешок живой 2 шт., черной эк. 2 шт., тунец аками 50 г. (сашими), лосось 50 г. (сашими), филе сига-варварски 30 г. (сашими), ассорти японские соусы 100 г.

Устрицы Розовая Джюли 2 шт., устрицы Белый Жемчуг 2 шт., гребешок живой 4 шт., черной эк. 4 шт., тунец аками 100 г. (сашими), лосось 100 г. (сашими), филе сига-варварски 100 г. (сашими), ассорти японские соусы 100 г.

## РОЛЛЫ

Овощной	950 руб.	С мякочанцирным крабом	2150 руб.
---------	----------	------------------------	-----------

(креветки, авокадо, форель, болгарский перец, желтый помидор, авокадо, огурец, соус пряный йезу)

(рыб в миксе панциря, икра тобико, кунжут с кари, майонез, имбирь маринированный, бобы васаби)

Гранатовый	1550 руб.	Калифорния	1740 руб.
------------	-----------	------------	-----------

(горь, краветка, сливочный сыр, манго, фанга)

(рыб, авокадо, огурец, майонез, икра летучей рыбы)

Филадельфия	1120 руб.	Тайбэй	1750 руб.
-------------	-----------	--------	-----------

(лосось, угорь, сливочный сыр, авокадо)

(рыб, манго тайсов, икра летучей рыбы, огурец, медово-горчичный соус, майонез)

Пикантный ролл с тунцом аками и лососем	1550 руб.	Теплый ролл Peshi	1910 руб.
---	-----------	-------------------	-----------

(лосось, авокадо, сливочный соус, авокадо, тобико, огурец, чипсы из панированного теста, красная икра, зеленый лук, перцы васаби)

(рыб, краветка, майонез, огурец, икра летучей рыбы)

С угрем	1450 руб.	Черный ролл с пряным яблоком, креветками и лососем	1400 руб.
---------	-----------	--	-----------

(горь, салат-чрез, сливочный сыр, кунжут, апельсиновый соус)

(стручковый горох, краветки, яблоко запеченное, лук фри, сливочный соус, лосось, авокадо, луковый соус)

## САШИМИ

Цена указана за 50 г.

Лосось	500 руб.	Хамачи	1400 руб.
Тунец аками	1200 руб.	Тунец торо	2500 руб.
Угорь	1350 руб.		

## СУШИ

Цена указана за 1 шт.

С лососем	290 руб.	С тунцом аками	650 руб.
С угрем	380 руб.	С креветкой	380 руб.
С гребешком	410 руб.		

## ГУНКАНЫ

Цена указана за 1 шт.

Лосось	250 руб.	Угорь	400 руб.
Креветка	300 руб.	Тунец аками	490 руб.
Гребешок	250 руб.		

## ЗАКУСКИ

Профитроли	150 руб.	Тартар из тунца аками в азиатском стиле	2450 руб.
------------	----------	---	-----------

(с лососем / куриной панировкой)

Брускетта	450 руб.	Тартар из лосося с таджакскими маслинами и свежим огурцом	1100 руб.
-----------	----------	---	-----------

(с помидорами и моцареллой / с лососем / с расфайром / с крабом / с грибами)

Филадельфия	1120 руб.	Карпаччо из цветной капусты с пармезаном и соусом понзу	850 руб.
-------------	-----------	---	----------

Бурвиче с лососем	290 руб.	Карпаччо из артишоков с ботаргой	1500 руб.
-------------------	----------	----------------------------------	-----------

Карпаччо из осьминога	1840 руб.		
-----------------------	-----------	--	--

## САЛАТЫ

Зеленый салат с медово-горчичной заправкой	1200 руб.	Микс салат с камчатским крабом, авокадо и тайским манго	2100 руб.
--	-----------	---	-----------

Салат из сладких помидоров с соусом peshi	750 руб.	Салат с говядиной и морской спаржей	1850 руб.
---	----------	-------------------------------------	-----------

Салат-ролл с камчатским крабом, манго и авокадо	1900 руб.	Теплый салат с сибасом, артишоками и имбирем	1750 руб.
---	-----------	--	-----------

Теплый салат Peshi	2100 руб.	Теплый салат с картофелем и осьминогом	2150 руб.
--------------------	-----------	--	-----------

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Теплый трюфельный наполеон	550 руб.	Соте из мидий в соусе острый томат / сливочный песто	1860 руб.
----------------------------	----------	--	-----------

Запеченные виноградные улитки (6 шт.)	650 руб.	Креветки васаби	1750 руб.
---------------------------------------	----------	-----------------	-----------

Хрустящие конвертики с крабом	890 руб.	Осьминог-гриль с жареным картофелем и вялеными томатами	1850 руб.
-------------------------------	----------	---	-----------

Хрустящие конвертики с осьминогом	940 руб.	Кальмары с артишоками на подушке из картофельного пюре	1900 руб.
-----------------------------------	----------	--	-----------

Артишоки с тигровыми креветками и пармезаном	1500 руб.	Фуа-гра с томленным инжиром и соусом марсала	1950 руб.
--	-----------	--	-----------

Соте из вонголе в соусе белое вино	1550 руб.	Краб-кейк с черной икрой и соусом берблан	2100 руб.
------------------------------------	-----------	---	-----------

## СУПЫ

Суп из тыквы с креветкой и козьим сыром	750 руб.	Уха из филе белых рыб "с дымком"	890 руб.
---	----------	----------------------------------	----------

Суп-пюре из спаржи с фенхелем	800 руб.	Суп том-ям	950 руб.
-------------------------------	----------	------------	----------

Суп из бычьих хвостов	850 руб.		
-----------------------	----------	--	--

## БУЙАБЕС

Классический	1700 руб.	Ройял	23000 руб.
--------------	-----------	-------	------------

сибас / дорилло / гребешок / креветка / мидии / вонголе

миньонет / тобико / пангустин / омар / гребешок / мидии / вонголе

Империял	5500 руб.		
----------	-----------	--	--

длинный краб / пап / осьминог / креветка / гребешок / мидии / вонголе

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говяжья щечка, томленные в портувейне	1800 руб.	Котлеты из краба и розовой дорадо	1800 руб.
---------------------------------------	-----------	-----------------------------------	-----------

Стейк из лосося с муссом из цуккини	1280 руб.	Филе сибаса с обжаренным картофелем и соусом из белых грибов	1780 руб.
-------------------------------------	-----------	--	-----------

Палтус с муссом из цветной капусты	1420 руб.	Филе миньон с кремом из белых грибов и печеными овощами	2850 руб.
------------------------------------	-----------	---	-----------

Молочный козленок	1700 руб.	Дикий сибас со шпинатом и фисташковым соусом	4300 руб.
-------------------	-----------	--	-----------

## ГАРНИР

Овощи на Ваш выбор могут быть приготовлены следующими способами:

на гриле/на пару/во фритюре/в кляре

Рис басмати	300 руб.	Пюре из корня сельдерея	590 руб.
-------------	----------	-------------------------	----------

Картофельное пюре	350 руб.	Спаржа зеленая	800 руб.
-------------------	----------	----------------	----------

Картофель, жаренный с белыми грибами	550 руб.	Шпинат с кедровыми орехами	680 руб.
--------------------------------------	----------	----------------------------	----------

Капуста брокколи	520 руб.	Артишоки обжаренные с чесноком и мятой	1900 руб.
------------------	----------	--	-----------

Черный рис ди венере	450 руб.		
----------------------	----------	--	--

## ПАСТА И РИЗОТТО

Лингвини с томатным соусом и пармезаном	850 руб.	Спагетти с морепродуктами и зеленой спаржей	1900 руб.
---	----------	---	-----------

Ризотто с морепродуктами	1550 руб.	Спагетти с крабом с соусом на ваш выбор	2100 руб.
--------------------------	-----------	---	-----------

Равиоли с говядиной, соусом демиллас и пармезаном	1150 руб.	е рыбных/креветочных/белых/в в томатно-сливочном соусе	
---	-----------	--	--

Равиоли с филе из белых рыб, спаржей и домашней рикоттой	980 руб.	Спагетти с вонголе и ботаргой	1200 руб.
--	----------	-------------------------------	-----------

Ризотто с креветками и кремом из крапивы	1200 руб.	Спагетти с осьминогом, помидорами черри и козьим сыром	1650 руб.
--	-----------	--	-----------

		Паста, приготовленная в головке сыра со сливочно-трюфельным соусом	1300 руб.
--	--	--	-----------

## СОУСЫ

Цена указана за 100 г.

Средиземноморский	350 руб.	Сливочно-трюфельный	350 руб.
Имбирный	350 руб.	Тайский	350 руб.
Терияки	350 руб.	Пеплер	370 руб.
Арабьята	350 руб.	Манго-маракуйя	700 руб.
Peshi	350 руб.	Со сморчками и трюфелем	790 руб.