



# ЛЕГЕНДАРНАЯ

*Зимна*  
2021

**СЭВЭКИ** — 100 гр — **490₽**

Севиче из слегка подкопчённой нерки  
со спелым киви и диким луком

▲▲▲ ФЕСТИВАЛЬ  
▲▲▲ ТАЙГИ



**СЭНДО** — 180 гр — **650Р**

Приготовленный методом су-вид приморский гребешок в освежающем соусе из сочных томатов. Подаётся с тонкой лапшой из кольраби, хрустящими листьями салата фризе и маслом из кинзы



**На Гребне!**  
Фестиваль  
Деликатесных  
Гребешков





Зима  
2021



**ЯСАШИ** — 120 гр — **590₽**

Обжаренный на открытом огне гребешок  
в пряном креветочном соусе Биск, приготовленном  
на основе кокосовых сливок. Украшается редисом,  
зелёным маслом и японским кресс-салатом



**На Гребне!**  
Фестиваль  
Дальневосточных  
Гребешков



**ОШИКА** — 100 гр — **490₽**

Строганина из маринованного филе говядины.  
Подаётся с хрустящей кольраби, выдержанной  
в лимонном соке. Украшается зелёным маслом  
и ягодами смородины

▲▲▲ ФЕСТИВАЛЬ  
▲▲▲ ТАЙГИ



**ГЮ** — 180 гр — **980₽**

*Нежная говяжья вырезка-гриль,  
подаётся с вялым виноградом  
и соусом Демиглас с добавлением  
можжевеловых ягод*



ужин-открытие фестиваля **На Гребне!**  
. глава III





*Зима  
2021*



**ИРО — 300 гр — 610₽**

Согревающий сливочный суп на основе  
креветочного бульона — с фалангой  
камчатского краба, имбирём и корнем  
сельдерея





**МИЗУ** — 300 гр — **530₽**

*Насыщенный суп на бульоне из говядины с белыми грибами. Подаётся с копчёной сметаной, украшается розмариновым маслом*

▲▲▲ ФЕСТИВАЛЬ  
▲▲▲ ТАМБИ





**ДЖИНДЖИР** — 150 гр — **890Р**

Филе синекорого палтуса, маринованное с японским юдзу и трюфелем. Подаётся с хрустящими чипсами из тапиоки и овощным рататюем

**9<sup>th</sup> ZUMA**  
Anniversary



**КЕНКО** — 220 гр — **550₽**

*Салат с неркой, подается на подушке из тонкой лапши кабачков — со шпинатом, авокадо, спаржей, брокколи, помидорами черри и водорослями нори, с соусом цитронет на зеленом масле*

