餐厅收取10%的服务费

Join the Privilege Program
(register a loyalty card)
登记电子积分卡

ROMAN KOTOVSKY

EXECUTIVE CHEF
OF PAN-ASIAN RESTAURANT ZUMA

“You asked, we did it! Asian traditions coupled with European cooking techniques have inspired our team for gourmet experiments. Creating new tastes, we were thinking of you – our dear guests. Try, enjoy and come back again!”

罗曼·科托夫斯基

泛亚餐厅ZUMA的首席主厨

“你们请我们，而我们制造了！
亚洲传统与欧洲制作工艺鼓励我们团队进行烹饪试验。
在制造新的味道的过程中，我们一直看重了你们，我们的贵宾的想法。
尝尝，享受，欢迎再来！”

LOCAL

FAR-EASTERN TRUMPETER *220 g* **1100₽**

Tender Far-Eastern trumpeter with crispy vegetables, sweet mango and savory curry

远东蛾螺肉 220 克 **1100卢布**

鲜嫩的远东蛾螺肉，配脆蔬菜、甜芒果和香辣咖喱

LOCAL

PRIMORYE (YESSO) SCALLOP

1 pce **420₽**

Live scallop from a seafood tank. Served with wasabi, soy sauce and lemon.

Sea scallops have been considered to be a delicacy throughout history. There are relatively few sea scallop species inhabiting Russian seas – and most of them are found in the coastal water of the Far East.

Scallops are hand-picked by divers from special rowboats – 500-600 shells can be picked by two divers per day. Scallop meat contains a prodigious number of B-group vitamins and is abounding in amino acids and microelements.

滨海边疆区扇贝

1 个 **420卢布**

取自鱼缸的活扇贝，配上芥末、酱油和柠檬。

扇贝一直是公认的美味佳肴。
俄罗斯海域的扇贝品种相对较少-它们中的大多数栖息在远东地区的沿海。

扇贝是由潜水员乘坐专门的小风帆渔船去采集的。两名潜水员一天能够收集500到600个扇贝。扇贝肉富含维生素B，氨基酸和微量元素。

LOCAL

KAMCHATKA KING CRAB *1000 g* **7500₽**

The most famous and delicious Far-Eastern delicacy – the largest of all Far-Eastern crab species, often called "King Crab". Crabs are harvested near Kamchatka at a depth of more than 100 meters.

堪察加帝王蟹 1000 克 **7500卢布**

作为远东地区最著名且最美味的海鲜，堪察加石蟹是远东地区最大的螃蟹之一，常被称作"帝王蟹"。该螃蟹来自堪察加半岛超过100米深的海域。

OYSTERS

PACIFIC OCEAN

Shigoku, Osaka, Itoshima, Otawara, Murotsu	*1 pce* **650₽**
Lumière	*1 pce* **500₽**

NEW ZEALAND

Moana	*1 pce* **650₽**

NAMIBIA

Pink Jolie	*1 pce* **650₽**

ATLANTIC OCEAN

Gillardeau	*1 pce* **850₽**
Fines de Claire	*1 pce* **750₽**

生蚝

太平洋

志古, 大阪, 系岛, 小田原, 室津	1 个 **650卢布**
吕米埃	1 个 **500卢布**

新西兰

莫阿娜	1 个 **650卢布**

纳米比亚

粉红朱莉	1 个 **650卢布**

大西洋

吉拉多	1 个 **850卢布**
菲娜·德克莱尔	1 个 **750卢布**

LOCAL

ZUMA MORE *1900 g* **12800₽**

Assortment of Far Eastern seafood:
Kamchatka crab, Primorye scallop,
northern shrimp, lemon wedges.

ZUMA 海鲜拼盘 1900 克 **12800卢布**

远东海鲜拼盘：堪察加蟹、滨海扇贝、北方虾与柠檬片。

BANCHAN 饭馔

Korean side dish 韩国传统小吃

SHOOTS MARINATED BAMBOO *50 g* **350₽**

Young bamboo shoots marinated in lemon dressing and sesame oil

腌笋 50 克 **350卢布**

柠檬酱芝麻油腌笋丝

MARINATED SHIITAKE MUSHROOMS *80 g* **350₽**

Shiitake mushrooms marinated in pepper paste and vinegar

腌香菇 80 克 **350卢布**

韩式辣椒酱醋腌香菇

KAGUN *170 g* **450₽**

Following ancient Asian traditions, runchy cucumbers are pickled with hot chili peppers, garlic and sesame oil

拌黄瓜 170 克 **450卢布**

使用亚洲传统的烹饪方式，用辣椒、蒜和芝麻油腌制的清脆的黄瓜。

KWANG-DO *180 g* **500₽**

Sweet cherry tomatoes seasoned in spicy kimchi sauce with green oil and Vietnamese popped rice

酿圣女果 180 克 **500卢布**

用泡菜汁酿过的甜甜的圣女果，配上法式欧芹黄油和越南爆米花。

LOCAL

SEA SALAD *170g* **1010₽**

Seaweed salad with scallops,
hiyashi wakame, fresh cucumbers,
tender spinach, and red caviar,
dressed with nut sauce

蟹肉波奇饭 170 克 **1010卢布**

昆布、扇贝、日式海藻、鲜黄瓜、
嫩菠菜和红鱼子，搭配香浓坚果酱。

SCALLOP TATAKI *140 g* **1150₽**

Scallop tataki with grapefruit and Som Tam sauce – a delightful sophistication on a plate showcasing the exquisite delicacy

轻熟扇贝 140 克 **1150卢布**

轻熟扇贝配葡萄柚浇上青木瓜酱是一种表现海味品味高雅的优美菜肴

SHRIMPS AND CRUSHED CUCUMBERS *200 g* **890₽**

Crispy shrimps with spinach salad, avocado, fried tofu and spicy cucumbers with Asian sauce

虾仁配拍黄瓜 200 克 **890卢布**

脆皮虾配菠菜沙拉、牛油果、炒豆腐、
带辣味的黄瓜，浇上亚式酱

LOCAL

OCTOPUS SALAD *190 g* **920₽**

Salad of crispy spinach, cherry tomatoes and sweet oranges with Far Eastern octopus and Chimichurri mint and lime sauce

章鱼沙拉 190 克 **920卢布**

包含松脆菠菜、圣女果、甜橙、远东章鱼拌阿根廷薄荷青柠香辣酱

ROAST BEEF SALAD *200 g* **850₽**

Fresh spinach salad with roast beef, cucumber, bell pepper, fernbrake, and cherry tomatoes, finished with a fragrant sesame seasoning and black sesame.

菠菜烤牛肉沙拉 200 克 **850卢布**

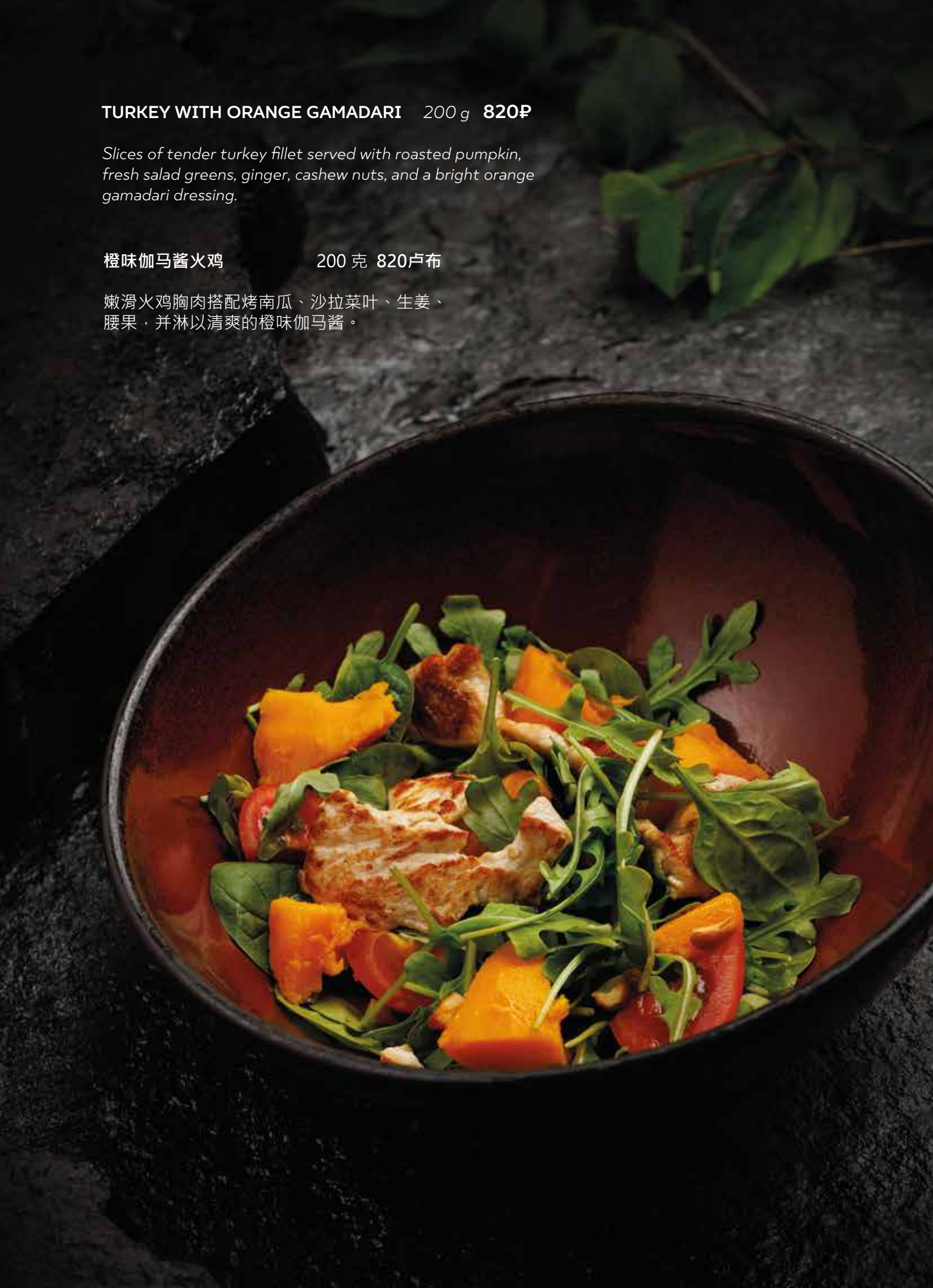
以菠菜为底，搭配烤牛肉、黄瓜、甜椒、蕨菜和樱桃番茄，并以香浓的芝麻风味酱汁拌匀，撒上黑芝麻增香。

TURKEY WITH ORANGE GAMADARI *200 g* **820₽**

Slices of tender turkey fillet served with roasted pumpkin, fresh salad greens, ginger, cashew nuts, and a bright orange gamadari dressing.

橙味伽马酱火鸡 200 克 **820卢布**

嫩滑火鸡胸肉搭配烤南瓜、沙拉菜叶、生姜、腰果，并淋以清爽的橙味伽马酱。



TOM-YUM *330 g* **890₽**

Craft spicy Thai soup with seafood, lime, lomongrass, kaffir lime and galanga

冬阴功汤 330 克 **890卢布**

用海鲜、酸橙、柠檬草、
泰国柠檬和高良姜制成的原创辣味泰国汤。

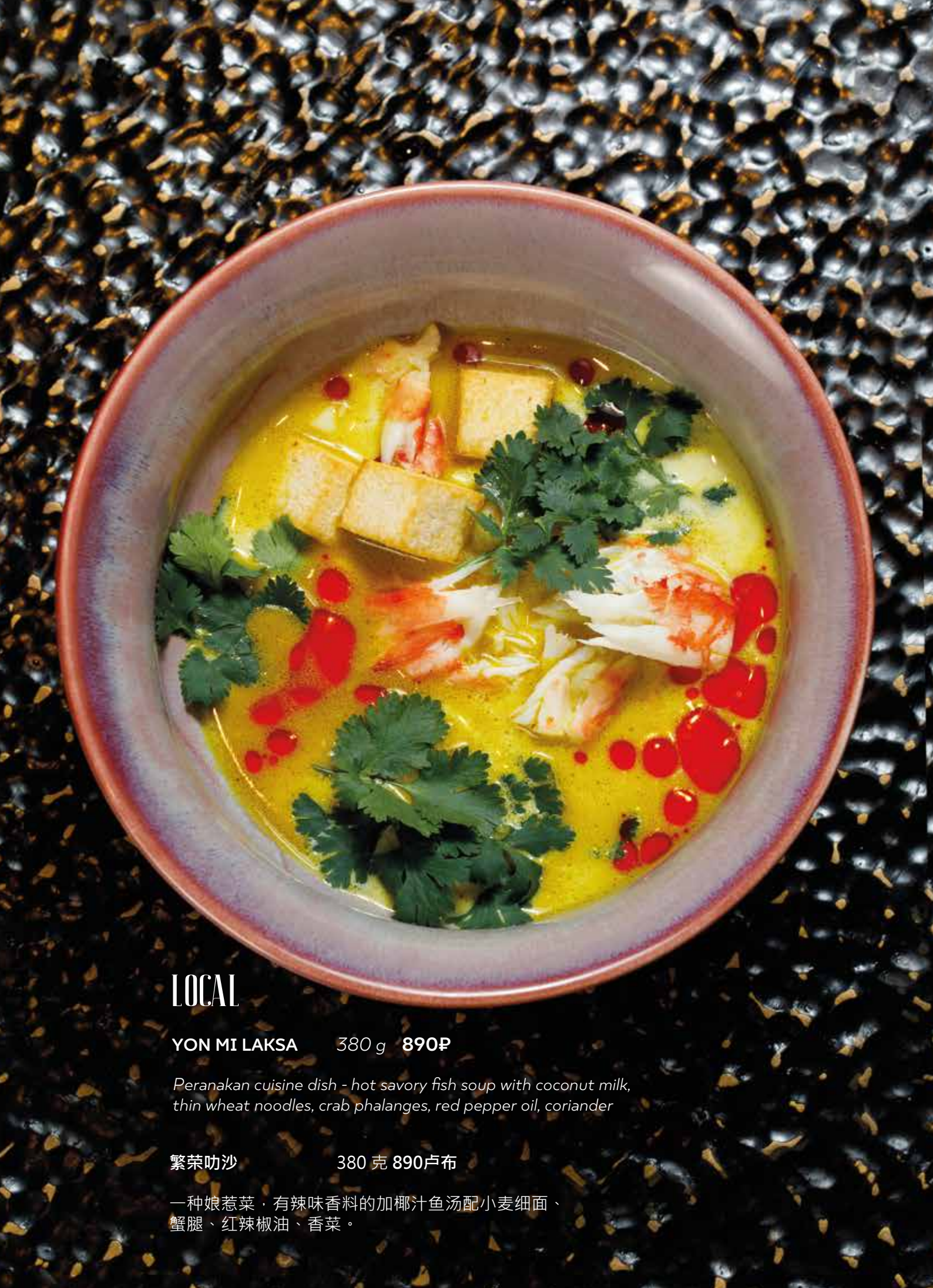
LOCAL

ZUMA SOTO *300 g* **890₽**

Flavorful tomato soup with Primorsky scallop, shrimp, Commander squid, Kamchatka crab, and Chilean mussels. Served with baguette

ZUMA 印尼索托汤 300 克 **890卢布**

浓郁番茄汤底，配滨海扇贝、虾、司令鱿鱼、堪察加蟹和智利贻贝。配法棍面包。



LOCAL

YON MI LAKSA *380 g* **890₽**

Peranakan cuisine dish - hot savory fish soup with coconut milk, thin wheat noodles, crab phalanges, red pepper oil, coriander

繁荣叻沙 380 克 **890卢布**

一种娘惹菜，有辣味香料的加椰汁鱼汤配小麦细面、蟹腿、红辣椒油、香菜。

BABY I'LL CALL YOU BACK II *310 g* **1250₽**

Soup to the executive chef's recipe. Flavorful beef broth with mustard and rosemary, lamb sirloin, cherry tomatoes, asparagus and celery root

亲爱的，我晚点给你回电话 II 310 克 **1250卢布**

ZUMA首席主厨原创的汤，由加入芥末和迷迭香的浓郁牛肉汤、羔羊里脊肉、圣女果、芦笋和芹菜根制成。

PRIMORYE RAMEN *380 g* **890₽**

Rich chicken broth with cheddar cheese.
Served with Primorsky scallop, squid, silky tofu,
and crispy fried onion

滨海风味拉面 380 克 **890卢布**

浓郁鸡汤配切达芝士，搭配滨海扇贝、
鱿鱼、嫩豆腐和香脆炸洋葱。

DUCK RAMEN *600 g* **890₽**

Chicken broth with duck meat, daikon, tofu, somen noodles, marinated egg, and fresh herbs.

鸭肉拉面 600 克 **890卢布**

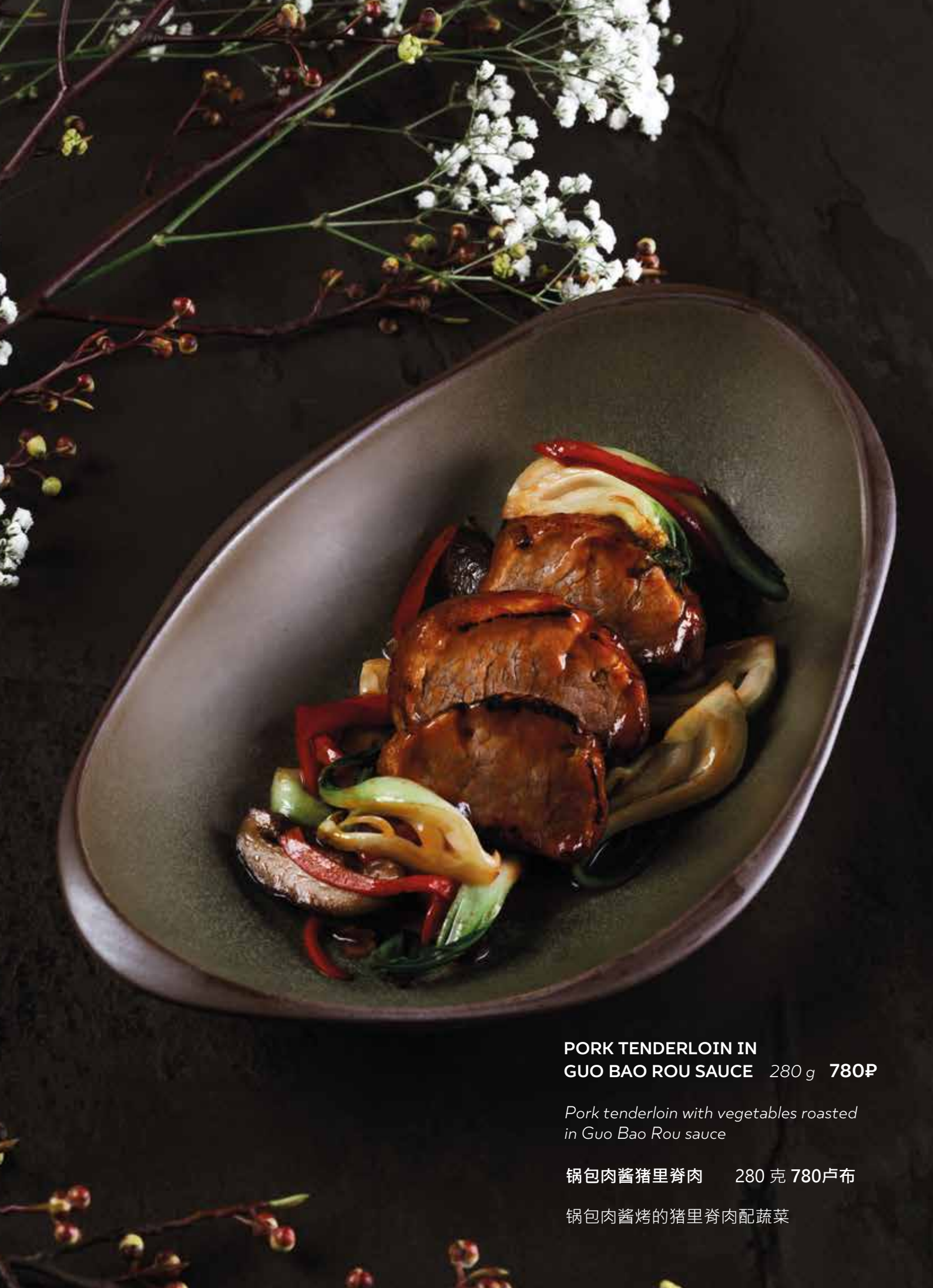
以鸡汤为底，配鸭肉、白萝卜、豆腐、
细素面、腌蛋与新鲜香草。

DUCK CONFIT *260 g* **1200₽**

Duck legs slow roasted in Hoisin sauce, served with mashed sweet potatoes

糖渍鸭腿 260 克 **1200卢布**

海鲜酱烤的糖渍鸭腿配甘薯泥



PORK TENDERLOIN IN GUO BAO ROU SAUCE *280 g* **780₽**

Pork tenderloin with vegetables roasted in Guo Bao Rou sauce

锅包肉酱猪里脊肉 280 克 **780卢布**

锅包肉酱烤的猪里脊肉配蔬菜

WOK-FRIED PORK WITH FERNBRAKE *250 g* **880₽**

Tender pork stir-fried with bell pepper, ginger, onion, and garlic, combined with fernbrake and fresh spinach, finished with a shrimp-oyster sauce and a light hint of sesame

蕨菜炒猪肉 250 克 **880卢布**

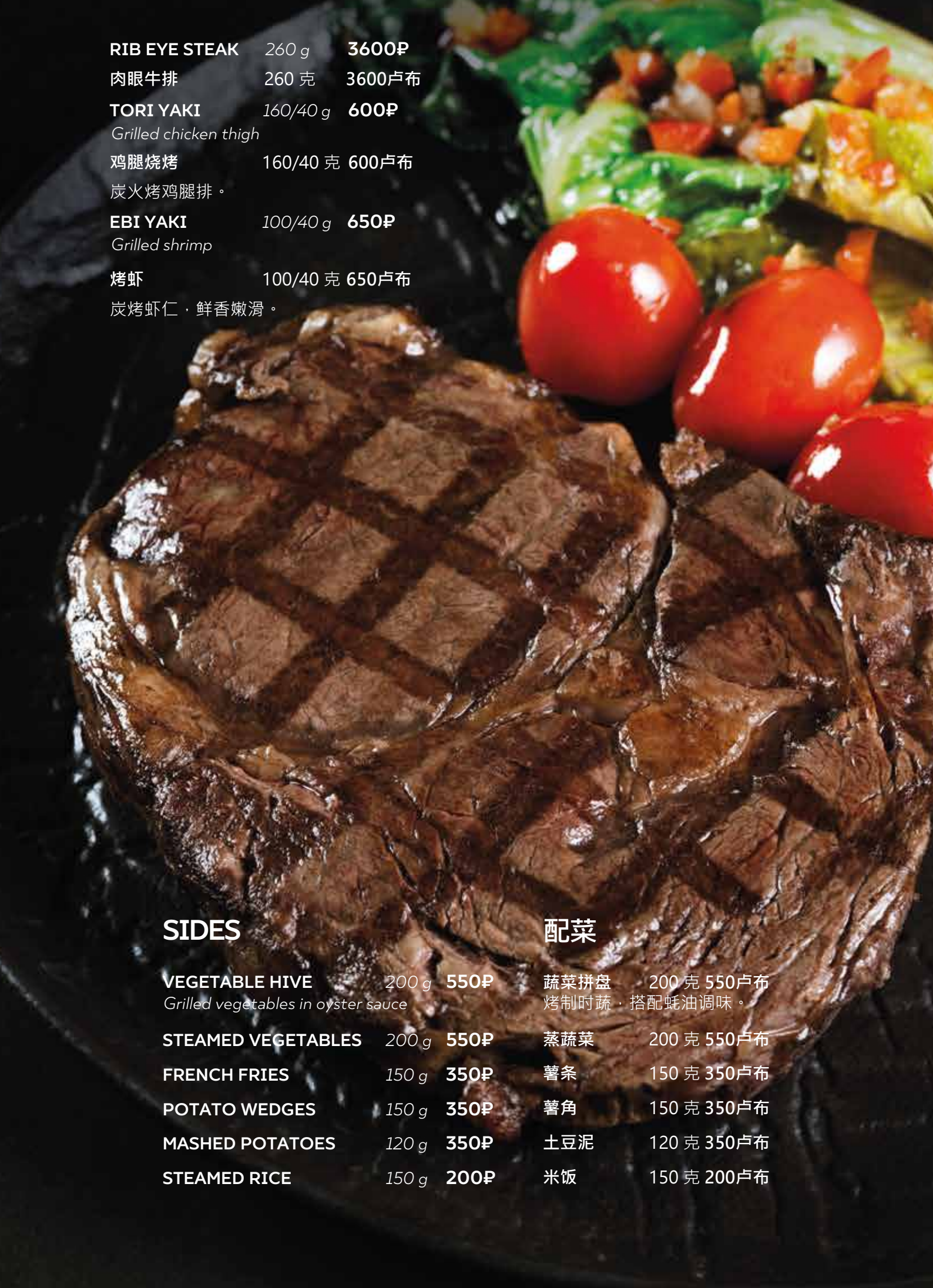
鲜嫩猪肉与甜椒、生姜、洋葱和蒜片一同快炒，搭配蕨菜与菠菜，并以虾味与蚝香融合的酱汁调味，带有细腻的芝麻香气。

BEEF TONGUE *280 g* **840₽**

Beef tongue roasted in Black Pepper sauce, garnished with wasabi-mashed potatoes

牛舌 280 克 **840卢布**

黑胡椒酱烤的牛舌配带辣味的芥辣土豆泥



RIB EYE STEAK *260 g* **3600₽**
肉眼牛排 260 克 3600卢布

TORI YAKI *160/40 g* **600₽**
Grilled chicken thigh
鸡腿烧烤 160/40 克 600卢布
炭火烤鸡腿排。

EBI YAKI *100/40 g* **650₽**
Grilled shrimp
烤虾 100/40 克 650卢布
炭烤虾仁，鲜香嫩滑。

SIDES

配菜

VEGETABLE HIVE *Grilled vegetables in oyster sauce*	*200 g*	**550₽**	**蔬菜拼盘** 烤制时蔬，搭配蚝油调味。	200 克 550卢布
STEAMED VEGETABLES	*200 g*	**550₽**	**蒸蔬菜**	200 克 550卢布
FRENCH FRIES	*150 g*	**350₽**	**薯条**	150 克 350卢布
POTATO WEDGES	*150 g*	**350₽**	**薯角**	150 克 350卢布
MASHED POTATOES	*120 g*	**350₽**	**土豆泥**	120 克 350卢布
STEAMED RICE	*150 g*	**200₽**	**米饭**	150 克 200卢布

TIGER HOT *260 g* **990₽**

Tiger shrimps in hot chili sauce with cashew nuts and leek

猛虎 260 克 **990卢布**

虎纹虾配上辣椒酱、腰果和韭葱。

LOCAL

KAMCHATKA FOREVER *230 g* **1690₽**

Seared red king crab phalanges in cream sauce, with cherry tomatoes, ginger and garlic

永远的勘察加 230 克 **1690卢布**

炙烤过的堪察加石蟹蟹腿，配上奶油酱汁、圣女果、姜和蒜。

LOCAL

BLACK COD *280 g* **1650₽**

Black cod fillet baked with honey and Miso sauce, served with coconut cauliflower mash and cashews

裸盖鱼片 280 克 **1650卢布**

蜂蜜味噌酱烤的裸盖鱼片配花椰菜椰子泥及腰果

PEKING DUCK *1600/400/100 g* **4500₽**

Peking duck is the perfect combination of crispy skin, rich and tender meat, sweet Hoisin sauce and fresh vegetables that creating a truly unforgettable gastronomic experience that is appreciated around the world

**Pre-order 5 days in advance*

北京烤鸭 1600/400/100 克 **4500卢布**

北京烤鸭是酥脆的鸭皮、肥嫩的鸭肉、
香甜的海鲜酱和新鲜的蔬菜完美结合.
这是一种真正令人难忘的美食体验，
在世界各地广受赞誉.

请提前5天预订

SEAFOOD AND VEGETABLE UDON NOODLE *260 g* **960₽**

Japanese udon noodle with trout, scallops and tiger shrimps in cream sauce

海鲜蔬菜乌冬面 260 克 **960卢布**

日本小麦面条、三文鱼、扇贝和虎纹虾配上奶油酱汁。

UDON WITH TURKEY *280 g* **720₽**

Udon noodles with turkey, sweet pepper, and garlic shoots,served in a spicy creamy sauce

火鸡奶油乌冬面 280 克 **720卢布**

乌冬面配火鸡肉、甜椒与蒜苗，佐香辣奶油酱。

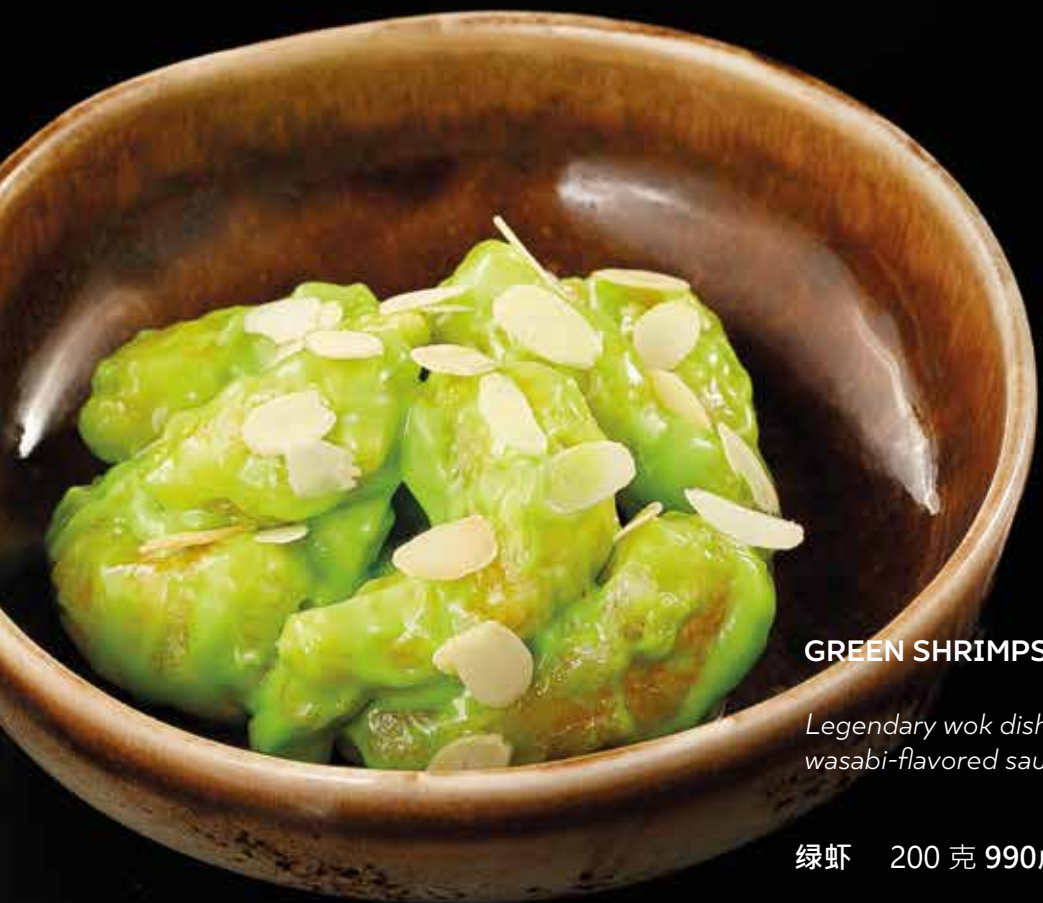
LOCAL

WOK SHOK *290 g* **1750₽**

Primorye (Yesso) scallop with scapes seared in oil and butter

惊艳小炒 290 克 **1750卢布**

用植物油和黄油炒制的滨海边疆区扇贝和蒜苔。



GREEN SHRIMPS *200 g* **990₽**

Legendary wok dish: tiger shrimps with sweet wasabi-flavored sauce and almond flakes

绿虾 200 克 **990卢布**

一道名菜 – 用锅炒制的虎纹虾加上芥末味甜酱和杏仁片。

MIRUGAI *400 g* **960₽**

Classic Italian recipe of mussels in cream with garlic and paprika with Asian vibe

炒贻贝 400 克 **960卢布**

参考经典的意大利食谱，
贻贝配上蒜香奶油和亚洲风味
的红甜椒酱。

LOCAL

SINPO *250 g* **920₽**

Savory, fried until crispy brown flounder with celery, bell peppers and cauliflower with thyme aroma

炒贻贝 250 克 **920卢布**

带有百里香风味的香辣酥脆的油炸比目鱼、芹菜、甜椒和花椰菜。

LOCAL

HALIBUT WITH PEAR *230 g* **2100₽**

Pacific blue halibut, lightly crusted and pan-seared, served with thin pear slices and a creamy truffle sauce

香煎比目鱼配梨片 230 克 **2100卢布**

香煎蓝比目鱼外层微脆，搭配薄切梨片，
并淋上丝滑的松露奶油酱。

FLOUNDER WITH AGEDASHI TOFU *280 g* **800₽**

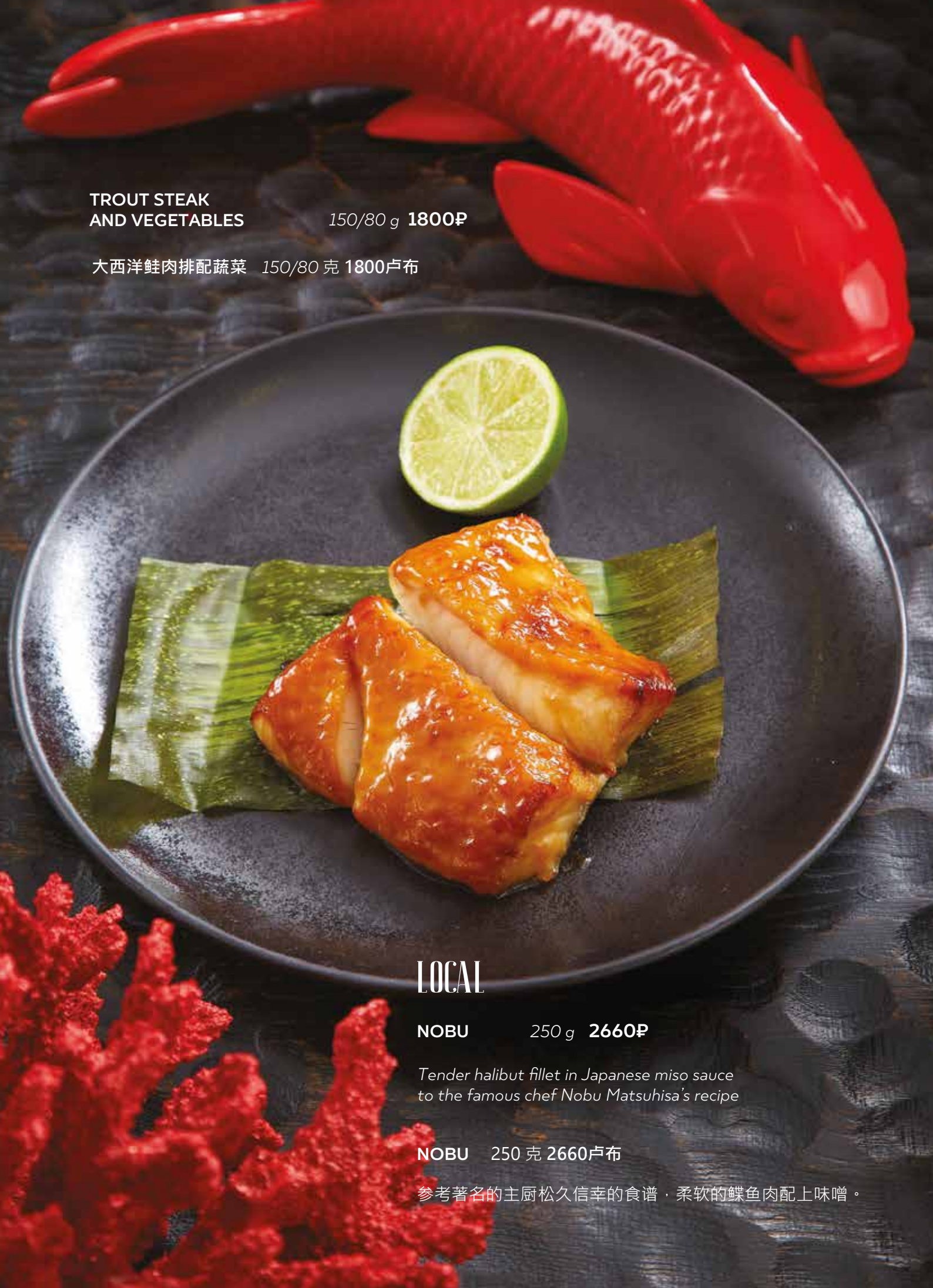
Crispy pan-seared flounder served with agedashi tofu and pak choi, finished with a smooth carrot–cream sauce

香煎鲽鱼配日式炸豆腐 280 克 **800卢布**

外皮香脆的鲽鱼搭配日式炸豆腐与上海青，
并配以细腻的胡萝卜奶油酱。

TROUT STEAK AND VEGETABLES *150/80 g* **1800₽**

大西洋鲑肉排配蔬菜 *150/80 克* **1800卢布**



LOCAL

NOBU *250 g* **2660₽**

Tender halibut fillet in Japanese miso sauce to the famous chef Nobu Matsuhisa's recipe

NOBU 250 克 **2660卢布**

参考著名的主厨松久信幸的食谱，柔软的鲽鱼肉配上味噌。

CRAB TEMPURA *150/40 g* **3350₽**

Breaded red king crab phalanges with cloudy cream sauce

蟹肉天妇罗 150/40 克 **3350卢布**

裹着酥脆面糊外衣的堪察加石蟹蟹腿，配上蓬松的奶油酱。

EBI CHEEZAKI *160/30 g* **720₽**

Crispy spring-rolls filled with tiger shrimps, cream cheese and summer peas

虾卷 160/30 克 **720卢布**

面皮轻薄酥脆的春卷包着由虎纹虾、奶油奶酪和小豌豆组成的内馅。

GYOZA *150/30 g* **940₽**

With tiger shrimps, vegetables and peas. Fried until crispy brown and served with saki and rice wine sauce with sesame

饺子 150/30 克 **940卢布**

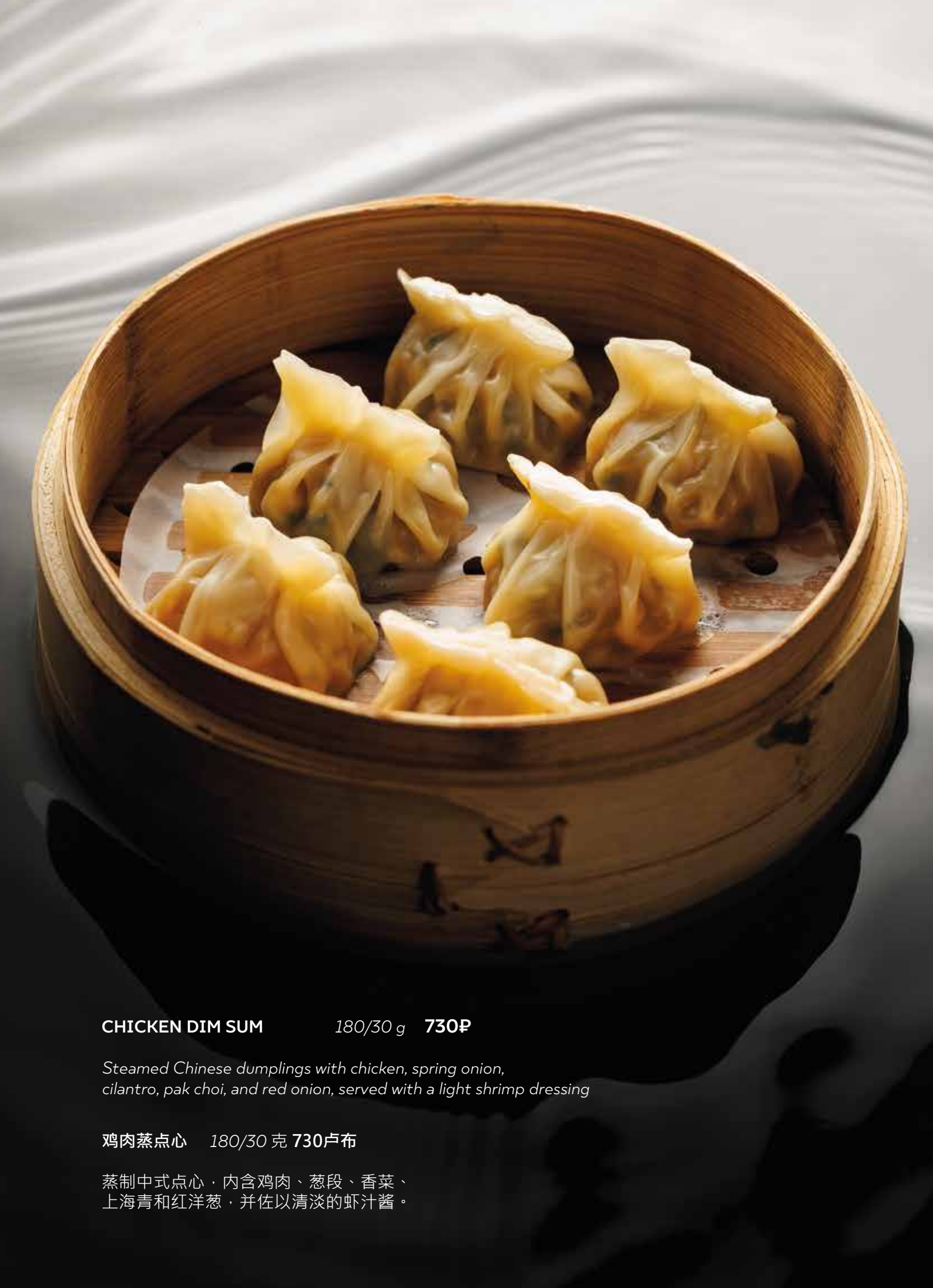
虎纹虾、蔬菜和豌豆馅的煎饺。煎至表皮金黄后，配上以清酒、米醋和芝麻打底的酱汁。

OCTOPUS GYOZA *140/30 g* **800₽**

Gyoza dumplings stuffed with octopus, squid and spinach

章鱼煎饺 *140/30 克* **800卢布**

远东章鱼、鱿鱼及菠菜煎饺



CHICKEN DIM SUM *180/30 g* **730₽**

Steamed Chinese dumplings with chicken, spring onion, cilantro, pak choi, and red onion, served with a light shrimp dressing

鸡肉蒸点心 *180/30* 克 **730卢布**

蒸制中式点心，内含鸡肉、葱段、香菜、
上海青和红洋葱，并佐以清淡的虾汁酱。

PORK & KIMCHI DIM SUM *180/30 g* **780₽**

Pan-fried Chinese dumplings with pork, kimchi, ginger, pak choi, and cilantro, finished with a light shrimp dressing

猪肉泡菜煎点心 *180/30* 克 **780卢布**

煎制中式点心，内含猪肉、泡菜、生姜、
上海青和香菜，并配以清爽的虾汁酱。

SHAO MAI *140/30 g* **690₽**

Chinese steamed dumplings filled with shrimps and pork

烧麦 140/30 克 **690卢布**

虾和猪肉馅的中国烧麦。

KIOKUTO SET *900 g* **4000₽**

Sushi: Trout (Syake), Tuna (Maguro), Scallop (Hotategai)
Rolls: Namisom, Udo, Philadelphia, California

记忆之都·寿司拼盘 900 克 **4000卢布**

寿司： 三文鱼、金枪鱼、扇贝
卷类： 浪潮卷、宇道卷、费城卷、加州卷

LOCAL

HEDGEHOG IN SHELL *3 pce* **650₽**

装甲海胆 *3个* **650卢布**

ABURI SUSHI SET *180 g* **1150₽**

Trout, tuna, and scallop sushi lightly seared and served with wasabi-flavored sauce, herbs, and tobiko roe

火炙寿司拼盘 *180 克* **1150卢布**

火炙三文鱼、金枪鱼与扇贝寿司，
搭配芥末风味酱汁、香草与飞鱼籽。

SUSHI

AMA EBI *30 g* **420₽**
Northern shrimp sushi
甜虾 30 克 **420卢布**
北极虾寿司

KANI *30 g* **420₽**
Crab phalange sushi
蟹肉 30 克 **420卢布**
蟹腿寿司

HOTATEGAI *30 g* **220₽**
Scallop sushi
扇贝 30 克 **220卢布**
扇贝寿司

SYAKE *30 g* **220₽**
Trout fillet sushi
三文 30 克 **220卢布**
三文鱼寿司

UNAGI *30 g* **220₽**
Eel sushi
鳗鱼 30 克 **220卢布**
鳗鱼寿司

TAKO *30 g* **220₽**
Octopus sushi
八爪 30 克 **220卢布**
八爪鱼寿司

EBI *30 g* **220₽**
Tiger shrimp sushi
虾 30 克 **220卢布**
虎纹虾寿司

MAGURO *30 g* **220₽**
Tuna fillet sushi
金枪鱼 30 克 **220卢布**
金枪鱼寿司

IKURA *30 g* **220₽**
Red caviar sushi
鱼子 30 克 **220卢布**
红鱼子酱寿司

UNI *30 g* **420₽**
Urchin caviar sushi
海胆 30 克 **420卢布**
海胆黄寿司

MASAKO *220 g* **1200₽**

Uramaki roll with trout, cream cheese, avocadoes and fresh cucumbers. Served with light salad with orange dressing

正子寿司卷 220 克 **1200卢布**

反卷寿司：馅料为香草大西洋鲑鱼、奶油奶酪、牛油果和新鲜的黄瓜，配上加入橙子酱汁的清淡沙拉。

GUNKAN ARE SERVED IN NORI
军舰寿司以海苔盛装。

TAKO *30 g* **240₽** **八爪鱼** 30 克 **240卢布**

Octopus gunkans in spicy sauce 八爪鱼军舰寿司配辣酱

KANI *30 g* **240₽** **蟹肉** 30 克 **240卢布**

Crab gunkans in spicy sauce 蟹肉军舰寿司配辣酱

HOTATEGAI *30 g* **280₽** **扇贝** 30 克 **280卢布**

Scallop gunkans in spicy sauce 扇贝军舰寿司配辣酱

UNAGI *30 g* **240₽** **鳗鱼** 30 克 **240卢布**

Eel gunkans in spicy sauce 鳗鱼军舰寿司配辣酱

MAGURO *30 g* **240₽** **金枪鱼** 30 克 **240卢布**

Tuna gunkans in spicy sauce 金枪鱼军舰寿司配辣酱

SYAKE *30 g* **280₽** **三文鱼** 30 克 **280卢布**

Tender trout gunkans in spicy sauce 肉质柔软的三文鱼军舰寿司配辣酱

EBI *30 g* **240₽** **虾** 30 克 **240卢布**

Tiger shrimp gunkans in spicy sauce 虎纹虾军舰寿司配辣酱

SYAKE AVOCADO *30 g* **280₽** **三文鱼加牛油果** 30 克 **280卢布**

Gunkans with chilled trout, avoado slices in spicy sauce 冷鲜三文鱼军舰寿司配辣酱，加上小块的牛油果。

MIZU SEKAI *210 g* **2500₽**

The dish for true connoisseurs of premium product taste: red king crab, Pacific tuna and trout, combined with red caviar and gold

水世界 210 克 **2500卢布**

这道菜是为能够品味优质食材本身味道的人准备的：
堪察加石蟹、太平洋金枪鱼和法罗群岛三文鱼，再配上红鱼子酱和金箔

SASHIMI

HEISHEN *Marinated sea cucumber*	*50 g*	**650₽**
UNI *Tender sea urchin caviar*	*50 g*	**760₽**
SYAKE *Trout fillet*	*50 g*	**590₽**
MAGURO *Tender tuna fillet*	*50 g*	**390₽**
UNAGI *Smoked eel fragrant fillet*	*50 g*	**610₽**
TAKO *Delicate tender octopus*	*50 g*	**390₽**
HOTATEGAI *Sea scallop fillet*	*50 g*	**420₽**
AMA EBI *Northern shrimp fillet*	*50 g*	**700₽**

刺身

海参 腌海参	50 克	**650卢布**
海胆 柔软细腻的海胆黄	50 克	**760卢布**
三文鱼 法罗群岛三文鱼片	50 克	**590卢布**
金枪鱼 柔软细腻的金枪鱼片	50 克	**390卢布**
鳗鱼 香喷喷的熏鳗鱼片	50 克	**610卢布**
八爪鱼 柔软细腻的八爪鱼刺身	50 克	**390卢布**
扇贝 扇贝刺身	50 克	**420卢布**
甜虾 北极虾刺身	50 克	**700卢布**

ROLLS

ZUM ZUM *190 g* **1150₽**

Bright uramaki filled with red king crab phalanges, Japanese omelet, smoked eel and avocadoes, combined with trout, a drop of cream sauce and red caviar

ZUMA *180 g* **1150₽**

Original roll with trout slices, cream cheese and red caviar

SCALLOP BAKED PUDDING *195 g* **920₽**

Roasted norimaki with scallops, Japanese omelet, two types of cheese, scallions and fresh cucumbers

KANI CRUNCH *175 g* **890₽**

Uramaki with red king crab phalange, juicy lettuce, smoked eel and crispy tortilla

KIREI *185 g* **920₽**

Craft uramaki original combination of textures: crunchy cucumbers, tender trout, smoked eel with unagi sauce filled with cream cheese and tobiko

CALIFORNIA *180 g* **920₽**

Red king crab uramaki with oily avocadoes, cucumbers and flying fish caviar

SOFTY *185 g* **920₽**

Tender uramaki with seared Primorye (Yesso) scallop, cream cheese, red caviar, trout and crunchy cucumbers

PHILADELPHIA *190 g* **990₽**

Classic uramaki with trout, cream cheese and fresh cucumbers

寿司卷

ZUM ZUM寿司卷 190 克 **1150卢布**

色彩鲜艳的反卷寿司：馅料为堪察加石蟹蟹腿肉、玉子烧、烟熏鳗鱼和牛油果，配上法罗群岛三文鱼片、一滴奶油酱汁和红鱼子酱。

ZUMA寿司卷 180 克 **1150卢布**

正卷寿司：馅料为柔软细腻的法罗群岛三文鱼片、奶油奶酪和红鱼子酱。

炙烤扇贝卷 195 克 **920卢布**

炙烤海苔卷：馅料为扇贝、玉子烧、两种奶酪、葱和新鲜的黄瓜。

酥脆蟹肉卷 175 克 **890卢布**

反卷寿司：馅料为堪察加石蟹蟹腿肉，多汁的生菜叶，烟熏鳗鱼和薄脆。

美妙寿司卷 185 克 **920卢布**

运用创新搭配的原创里卷寿司：馅料为奶油奶酪和飞鱼籽，寿司外包裹着清脆的黄瓜、柔软细腻的法罗群岛三文鱼和烟熏鳗鱼，配上鳗鱼酱。

加利福尼亚卷 180 克 **920卢布**

反卷寿司：馅料为堪察加石蟹蟹肉、油乎乎的牛油果，黄瓜和飞鱼籽

细腻寿司卷 185 克 **920卢布**

柔软细腻的反卷寿司：馅料为炙烤滨海边疆区扇贝、奶油奶酪、红鱼子酱、法罗群岛三文鱼和清脆的黄瓜。

费城寿司卷 190 克 **990卢布**

经典的反卷寿司：法罗群岛三文鱼、奶油奶酪和新鲜的黄瓜。

TAISHO *230 g* **920₽**

A stylish dark uramaki roll topped with masago roe, featuring fresh mango, tuna, and trout

大正寿司卷 230 克 **920卢布**

时尚黑米反卷，点缀飞鱼籽，
内含新鲜芒果、金枪鱼与法罗三文鱼

NAMISEOM *190 g* **920₽**

Original uramaki filled with hiyashi wakame topped with trout slices and avocadoes with sweet mango sauce, crispy rice chips and tobiko

南怡岛寿司卷 190 克 **920卢布**

正卷寿司：馅料为海带丝，以太平洋鲑鱼片、
牛油果配甜口芒果酱、大米脆片
和飞鱼籽作装饰。

GYEONGJU *240 g* **920₽**

Sea roll filled with tempura shrimp and crunchy cucumbers, topped with red salmon and unagi sauce, tobiko and scallions

庆州寿司卷 240 克 **920卢布**

海鲜寿司卷：馅料为炸虾天妇罗和清脆的黄瓜，
以红鲑鱼片、鳗鱼酱、飞鱼籽和青葱作装饰。

UDO *210 g* **920₽**

Spicy uramaki roll with sweet omelet, cream cheese, avocado, and octopus.Topped with tobiko roe and violet petals.

牛岛寿司卷 210 克 **920卢布**

微辣反卷，内含日式甜蛋卷、奶油芝士、
牛油果与章鱼，上覆飞鱼籽与紫罗兰花瓣点缀。

PAVLOVA *180 g* **780₽**

Airy meringue with berry confiture,
delicate cream cheese, and seasonal berries

帕夫洛娃 180 克 **780卢布**

空气感蛋白饼，配浆果果酱、
细腻奶油芝士与时令鲜果。

ICE CREAM *50 g* **180₽**

Vanilla, chocolate, blackcurrant

冰淇淋 50 克 **180卢布**

香草、巧克力、黑加仑。

DRAGON'S FATE *132 g* **990₽**

A delicate mousse dessert in a thin dark chocolate shell with calamansi mandarin filling

Ask an exciting question and break the dragon egg, the color of the filling will tell you the answer and reveal the mystery of the next year's events.

飞龙的命运 132 克 **990卢布**

黑巧克力壳儿里的温然慕斯甜点，
配以卡曼橘的馅料

问您的激动人心的问题并打碎龙蛋，
龙蛋馅料的颜色将告诉您答案，
也揭开来年事件的神秘面纱

FAR EASTERN CANDIES *5 pce* **450₽**
远东糖果 5 个 **450卢布**

FAR EASTERN CANDIES *9 pce* **800₽**
远东糖果 9 个 **800卢布**

PICTURE *160 g* **750₽**

A chocolate dessert with a subtle chili warmth, lingonberry marmalade, and dark chocolate mousse accented with aged whisky.

Created in collaboration with the Art Object gallery and inspired by the painting "A Dream in the Shade of Blooming Irises" by Primorye artist Roman Martynov.

绘画 160 克 **750卢布**

巧克力甜品，带有淡淡的辣椒香气，
配越橘果冻与带有陈年威士忌气息的黑巧克力慕斯。

此款甜品与 Art Object 画廊合作推出，
灵感来自滨海艺术家罗曼·马尔蒂诺夫的作品
《在盛放鸢尾花的树荫下的梦》。

TAIGA *80 g* **800₽**

Pinecone mousse with lingonberry marmalade and pine nuts in a chocolate shell

泰加 80 克 **800卢布**

松果慕斯配越橘果冻与松子，
裹于巧克力之中。

FLASH **380₽**

Mashed potatoes with roasted chicken rissoles. Served with ketchup

美味爆发 **380卢布**

土豆泥和烤鸡肉饼，配上番茄酱。

LITTLE ZUMA FELLOW **380₽**

Light broth with small chicken rissoles, carrots, quail eggs and macaroni

杂汤 **380卢布**

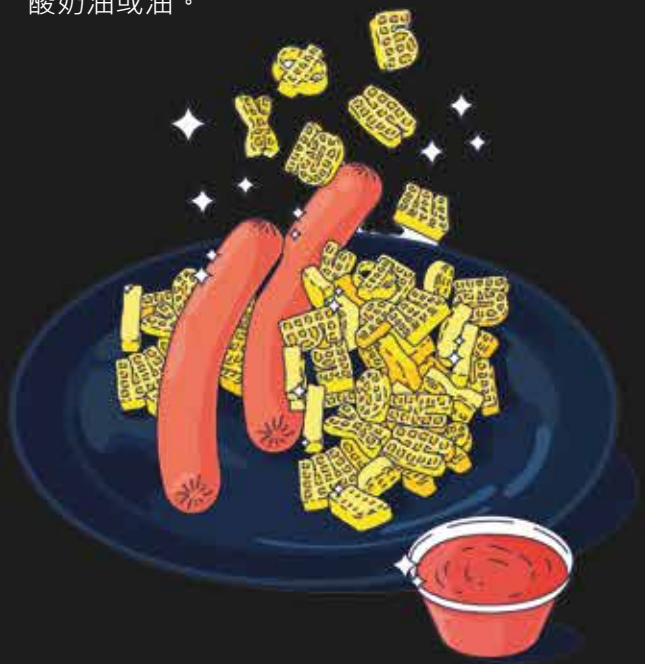
清淡的肉汤，配上小鸡肉饼、胡萝卜、鹌鹑蛋和通心粉。

SIGNOR POMODORO **380₽**

Crunchy salad with cucumbers and tomatoes dressed at your choice – sour cream or oil

番茄先生 **380卢布**

由黄瓜和番茄制成的清脆沙拉，配上任选酱料：酸奶油或油。



MR MACARONI SAUSAGE **380₽**

Boiled sausages sided with macaroni. Served with ketchup

香肠意面 **380卢布**

煮过的香肠和意大利面，配上番茄酱。