



ЕГОР АНИСИМОВ

БРЕНД-ШЕФ ZUMA

Работая на стыке азиатских, европейских и русских традиций, Егор создает авторскую дальневосточную кухню на основе местных морепродуктов. Отдельный акцент меню — блюда из камчатского краба, которым славится регион и можно «вживую» выбрать из аквариума Zuma.

Егор с детства мечтал стать поваром и кормить весь мир. Так и вышло. С самого открытия он возглавляет кухню Zuma — ресторана, известного далеко за пределами Приморья и ежегодно принимающего более 300 тысяч гостей из десятков стран мира.

В послужном списке Егора — стажировки в ресторанах Вьетнама, Китая, Таиланда, гастроли в лучших российских ресторанах, экспедиция #MamontCup в поисках новых вкусов на затерянные в Охотском море Шантарские острова, организация первого русского ужина в Антарктиде на Южном полюсе, работа с первыми лицами России и иностранных государств. Ему посвящена одна из глав книги «Герои новой русской кухни» Игоря Писарского и Игоря Ганжи, рассказывающей о тридцати лучших российских шефах.

Мы по-настоящему влюблены в наших гостей. Мы полагаем, что это чувство взаимно. Дорогие гости, благодарим каждого из вас за то, что выбираете Zuma - и тем самым вдохновляете в стремлении к новым вершинам и победам!



СВЕЖИЕ НОВОСТИ

НОВЫЕ ВКУСЫ

ЯРКИЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ

СЕЗОННЫЕ РЕЦЕПТЫ

СЛАДКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

АКТУАЛЬНЫЕ ФОТООТЧЕТЫ

ВКУСНЫЕ СОБЫТИЯ



БУДЬТЕ С НАМИ



» FOLLOW US

ОФОРМИТЬ
ПРЕДЗАКАЗ



ZUMA В КАЖДЫЙ ДОМ

Закажите на новогодний стол блюда,
притягивающие внимание.
А своё внимание уделите близким

⌚ Данное предложение действует только по предзаказу
за 24 часа до желаемого времени



КОИ ПОД ШУБОЙ – 120 гр – **300₽**

*Всеми любимый новогодний салат
с тихоокеанской сельдью в новой интерпретации*

*Рыбы Кои в Азии считаются символами упорства, силы и удачи, поскольку
карпы плывут против течения, но всегда достигают своей цели*

Магические рыбы приносят удачу.

*Перед употреблением блюда трижды прокрутите тарелку по часовой
стрелке. Закрутив круговорот событий в нужном направлении, вы
поймаете удачу и достигнете поставленных целей*

АССОРТИ ПАШТЕТОВ — 230 гр — **520₽**

Нежный куриный паштет, гуакамоле из спелого авокадо, паштет из осьминога подаётся с апельсиновым джемом и ароматным кукурузным хлебом



ПАШТЕТ КУРИНЫЙ	— 140 гр —	550₽
ГУАКАМОЛЕ	— 140 гр —	550₽
ПАШТЕТ ИЗ ОСЬМИНОГА	— 140 гр —	550₽





СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ — 300 гр — 580₽

Хрустящая цветная капуста су-вид, быстро обжаренная на открытом огне, соус бешамель с мускатным орехом

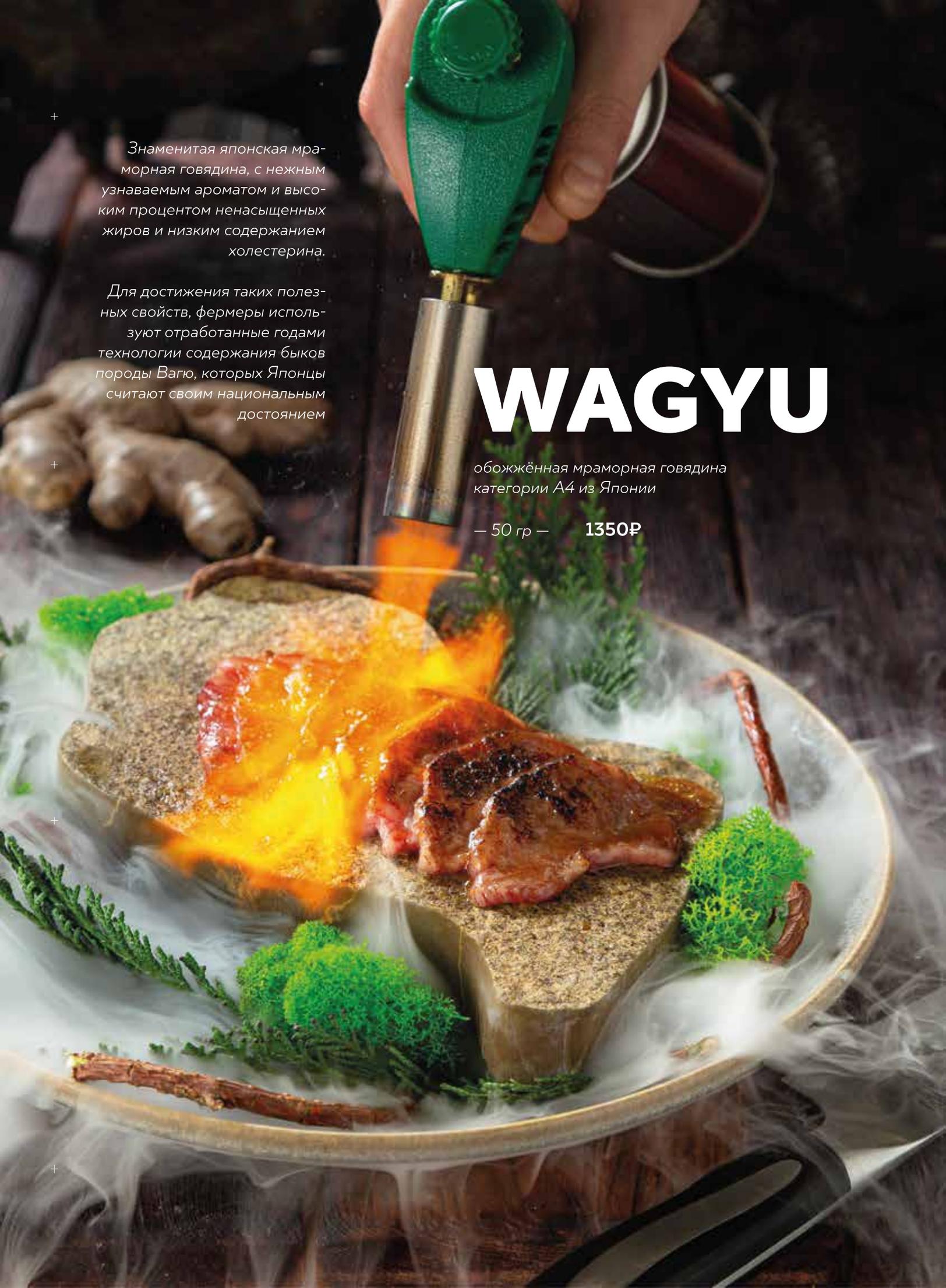
+
Знаменитая японская мраморная говядина, с нежным узнаваемым ароматом и высоким процентом ненасыщенных жиров и низким содержанием холестерина.

Для достижения таких полезных свойств, фермеры используют отработанные годами технологии содержания быков породы Вагю, которых Японцы считают своим национальным достоянием

WAGYU

обожжённая мраморная говядина
категории А4 из Японии

— 50 гр — **1350Р**





CHUTORO

суши 30 гр 700₽
сашими 50 гр 1750₽

Вырез *chutoro* считается диетическим и сочетает нежную и плотную структуру. Этот вид мяса встречается в очень маленьком количестве, иногда на одно сашими требуется целая рыба

АКАМИ

суши 30 гр 700₽
сашими 50 гр 1750₽

Вырез *akami* это нежная часть тунца, вырезанная из его спинки. Мясо содержит много полезных веществ и признается специалистами диетическим продуктом

ОТОРО

суши 30 гр 700₽
сашими 50 гр 1750₽

Вырез *otoro* отличается необычайной сочностью и нежностью мяса. Эта часть тунца срезана с нижней части рыбы, в ней присутствуют светлые прожилки, цвет мякоти светлее, чем у других видов мяса

MIX CHUTORO OTORO

тартар 80 гр 1550₽



bluefin



ХИРАМЭ

— 250 гр —

600₽

Хрустящие ломтики камбалы с ароматной зеленью
и соусом сладкий чили





ГИНКО

— 180 гр —

650₽

Сочное филе утки приготовленное по технологии су-вид, обжаренное до хрустящей корочки. Подаётся с кремом из цветной капусты с юдзу, цуккини, маринованными в апельсиновом соке

ZUMA MOPE

— 2800 гр —

12000₽

Ассорти для ценителей дальневосточных морепродуктов: камчатский краб, живые гребешки с красной икрой, мидии, приморские раковины вонголе и тигровые креветки, обжаренные в чесночно-соевом соусе



гары моря



КРАБ ВОЛОСАТИК

2000₽

— 1000 гр

Один из наиболее ценимых в Азии видов краба — его нежное, чуть волокнистое мясо почти лишено характерной сладости. Крабы выловлены в заливе Петра Великого, на глубине до 100 метров



КРАБ ОПИЛИО

1500₽

— 1000 гр

Сочное мясо опилио, известного также под именем «снежный краб», отличается тонким, солоновато-сладким вкусом. Крабы выловлены в Японском море на глубине более 200 метров



КАМЧАТСКИЙ КРАБ

3500₽

— 1000 гр

Самый известный и вкусный дальневосточный деликатес — крупнейший среди крабов Дальнего Востока, часто называемый «королевским». Крабы выловлены близ Камчатки, на глубине более 100 метров



ПРИМОРСКИЙ ГРЕБЕШОК

— 1 шт — 330₽

Живой гребешок из аквариума.
Подается с васаби, соевым
соусом и лимоном

Морские гребешки издавна считались деликатесом.
В российских морях живет сравнительно немного
разновидностей гребешков — и большая часть моллюсков
обитает в прибрежных водах Дальнего Востока.

Гребешок вручную собирают водолазы со специальных
лодок-кунгасов — за день два водолаза могут выловить
500 — 600 раковин. Мясо гребешка содержит
колоссальное количество витаминов группы В, богато
аминокислотами и микроэлементами.



ПЛАТО ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ КРЕВЕТОК — 1500 гр — 12000Р

Ботан — крупная креветка с берегов Сахалина и Курильских островов

Чилим — травяная мелководная креветка

Медведка — местное название для одного из видов небольших креветок из Японского моря





КРЕВЕТКА БОТАН

— 500 гр —

4000₽

Крупная креветка с берегов Сахалина и Курильских островов имеет сочное, нежное мясо, по вкусу напоминающее краба

КРЕВЕТКА МЕДВЕДКА

— 500 гр —

4900₽

Креветка из Японского и Охотского моря с нежным сладковатым мясом, особо богатым йодом и Омега-3

КРЕВЕТКА ЧИЛИМ

— 500 гр —

3000₽

Чилим, или травяная креветка, обитает на мелководье Японского моря, имеет особенно нежный и мягкий вкус

СЫРНЫЙ СЕТ

— 400 гр —

1900₽

Швейцарский сыр с пряными травами, твёрдый козий, пикантный и нежный овечий, ароматный голубой данаблю с благородной плесенью и классический грюйер. Тарелка дополняется сублимированной клубникой, виноградом, грушей, грецким орехом и трюфельным мёдом





МЯСНОЙ СЕТ

— 300 гр —

1500₽

Нарезка из нескольких видов вяленого мяса: брезаола – вяленая говядина, копчёная свинина, киндюк из говядины и свинины, салями и колбаса барбадос. Насыщенная мясная закуска с нежной текстурой, идеально подходящая под красные вина из нашей карты, дополняется оливками и вялеными томатами



устрицы *

ЯПОНИЯ <i>Осака, Сакура, Итошима, Ниджима, Ирохато, Михара</i>	— 1 шт —	490₽
МАРОККО <i>Касабланка</i>	— 1 шт —	490₽
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ <i>Блю перл, Кайпара, Кливдон, Моана</i>	— 1 шт —	400₽
ФРАНЦИЯ <i>Жилардо, Черный жемчуг</i>	— 1 шт —	640₽
ДАЛЬНИЙ ВОСТОК <i>Тихиро</i>	— 1 шт —	300₽
<i>Люмьер</i>	— 1 шт —	350₽

рекомендуем попробовать
СОЛЕР-ХОВЕ, КАВА РЕЗЕРВА БРЮТ 500₽

* о наличии спрашивайте у официанта



ПОКЕ С ТУНЦОМ — 300 гр — **850₽**

Сладкий поке со свежим тунцом, пикантными ананасами и овощами. Заправляется ярким гуакамоле и соусом на основе перечной пасты





**АВОКАДО-ГРИЛЬ
С ВАНИЛЬНОЙ СЁМГОЙ** — 200 гр — **850₽**

Авокадо-гриль и ванильная сёмга



ИКАРИ НГУ

— 280 гр —

690₽

Салат с нежным командорским кальмаром, хрустящими салатами Лолло Росса и айсберг, картофелем и сладким печеным перцем

салаты



МАРИНА

— 200 гр —

850₽

Рецепт, привезенный из Италии — однажды попробовав его, Марина, близкая подруга шефа, была очарована: «Егор, ты просто обязан познакомить гостей Zuma с этим удивительно гастрономичным сочетанием вкусов»



ПУРАМУ — 260 гр — **690₽**

Салат с панированной и глазированной в креветочном соусе и чёрном китайском уксусе говядиной, сливой и козьим сыром. Подаётся с соусом на основе мёда и табаско

БИТО — 240 гр — **600₽**

*Салат с печеной свеклой, козьим сыром,
миксом салатов, сладкими томатами
и авторским тыквенным песто*





САЛАТЫ

СЯНЬ ТАО — 240 гр — **650₽**

Ароматные слайсы обжаренной на гриле утки со сладкими персиками и томатами, подаются с миксом зелени в кисло-сладкой медовой заправке

500 ДНЕЙ ЛЕТА

— 220 гр —

420Р

Салат из хрустящих овощей под японским соусом

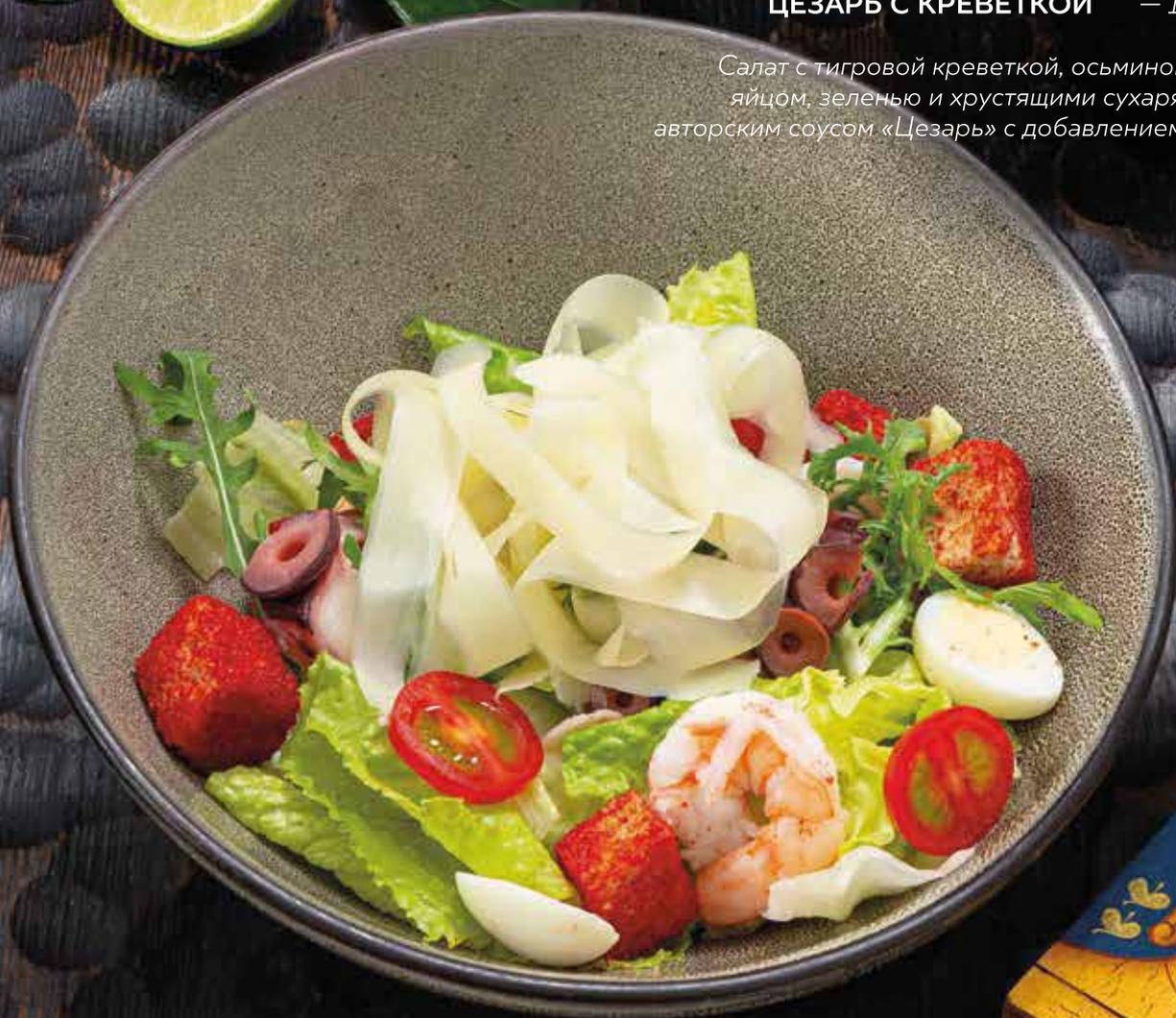


ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ

— 180 гр —

540Р

Салат с тигровой креветкой, осьминогом, перепелиным яйцом, зеленью и хрустящими сухарями. Заправляется авторским соусом «Цезарь» с добавлением японского карри



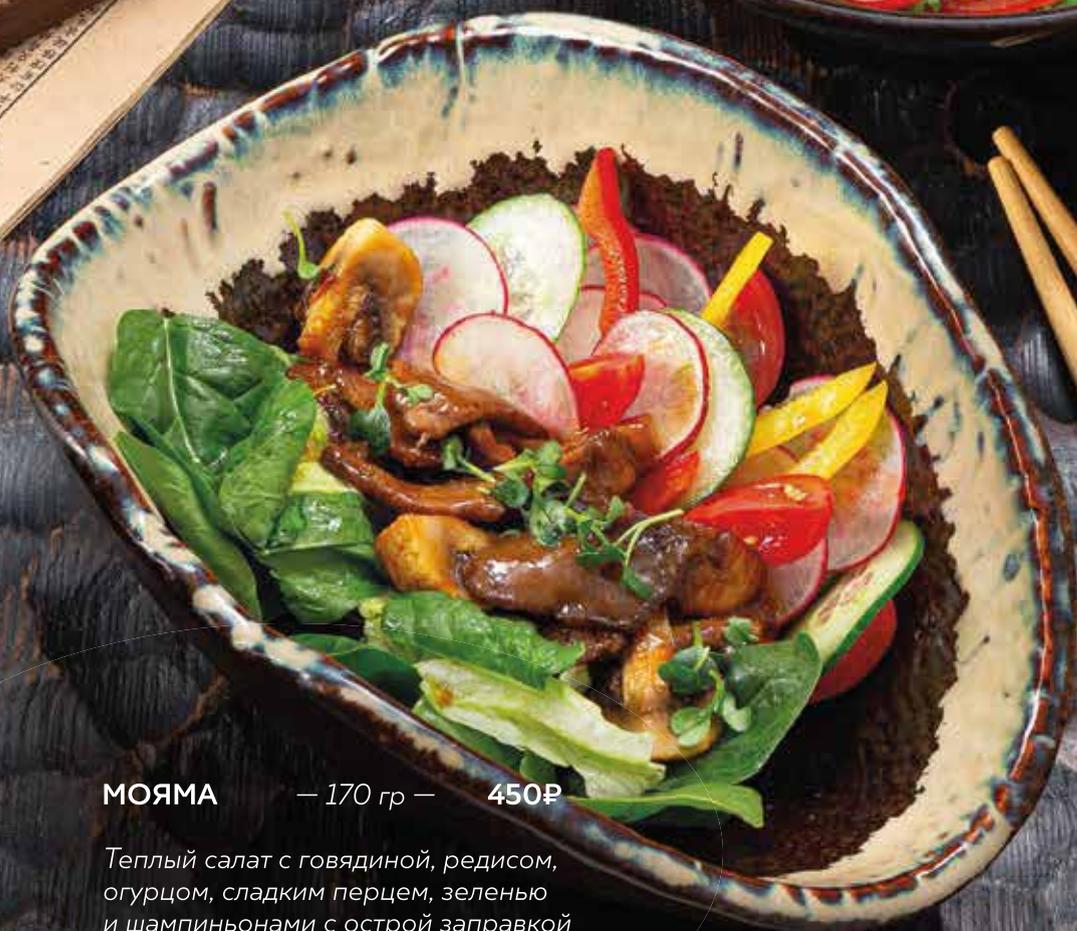
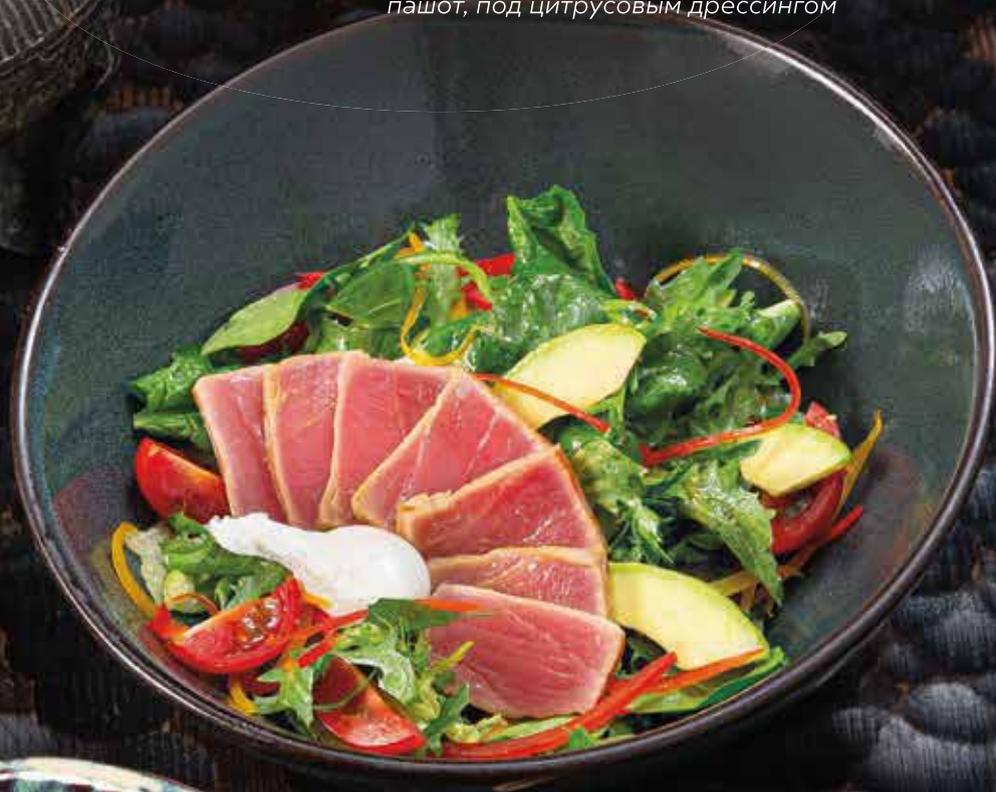


ФЭН СИ —250 гр— **490Р**

Пикантный теплый салат, с томленными свиными щечками, хрустящей бэби-морковью, молодым картофелем и вешенками. Подается с пряной азиатской заправкой и шапкой из маринованного лука

ГАТТО — 150 гр — **590₽**

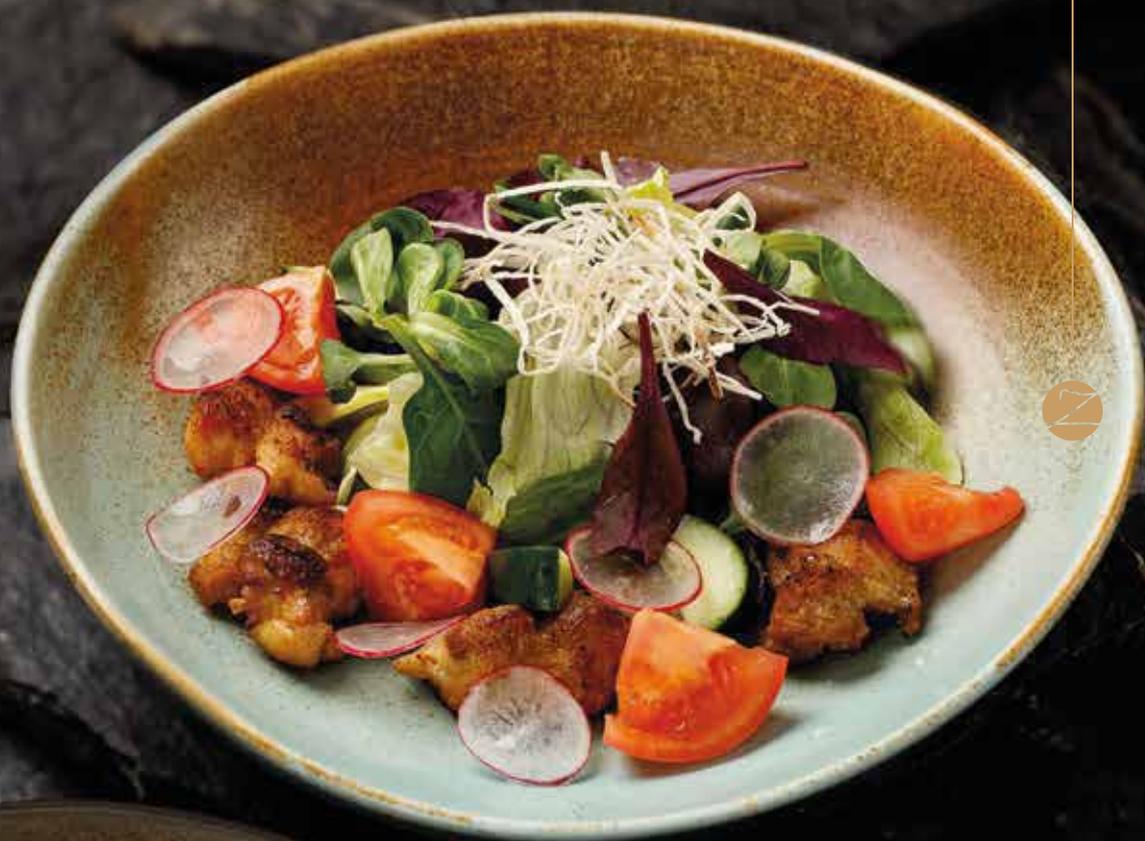
Татаки из тунца с авокадо, миксом салатов, сладким перцем и яйцом пашот, под цитрусовым дрессингом



МОЯМА — 170 гр — **450₽**

Теплый салат с говядиной, редисом, огурцом, сладким перцем, зеленью и шампиньонами с острой заправкой



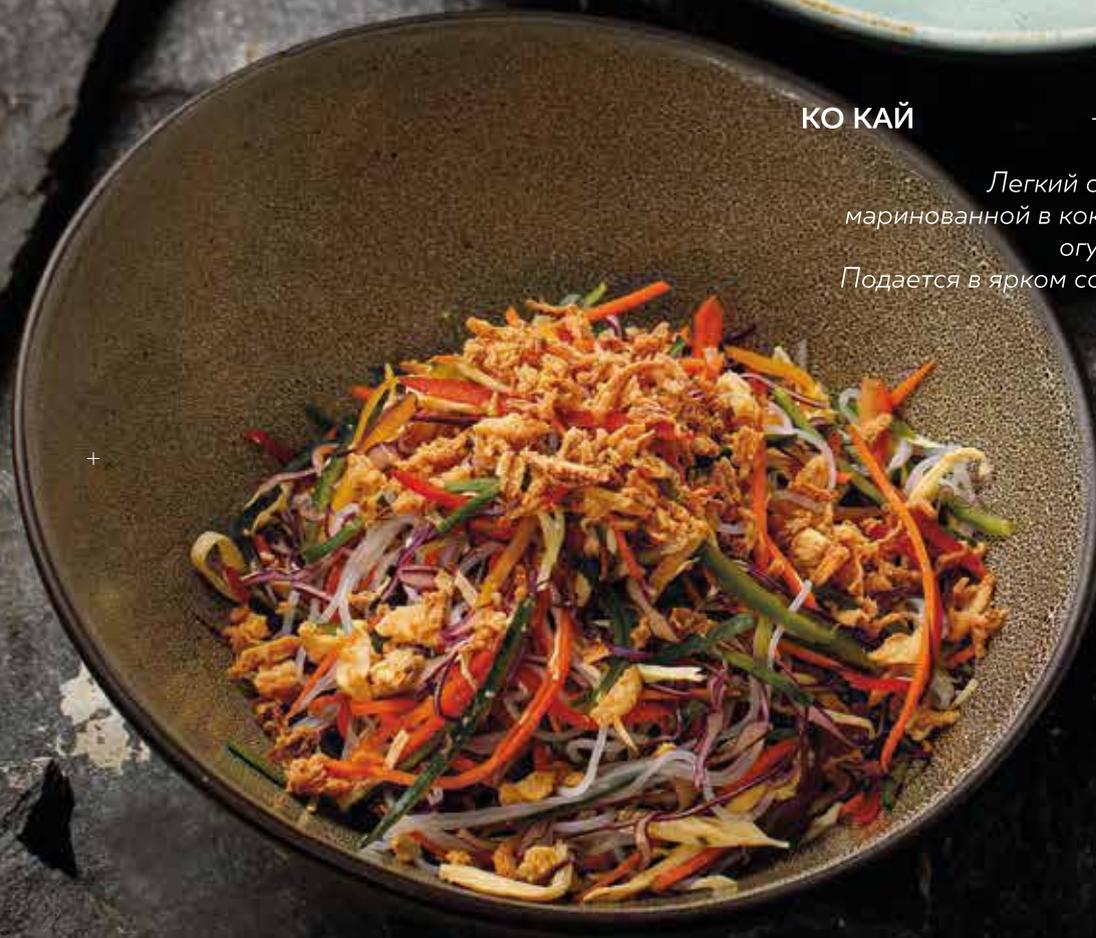


КО КАЙ

— 180 гр —

500₽

Легкий салат с обжаренной курицей, маринованной в кокосовом молоке, хрустящими огурцами и сладкими томатами. Подается в ярком соусе на основе кинзы и зиры.



ТОТ САМЫЙ ХАРБИН

— 200 гр —

430₽

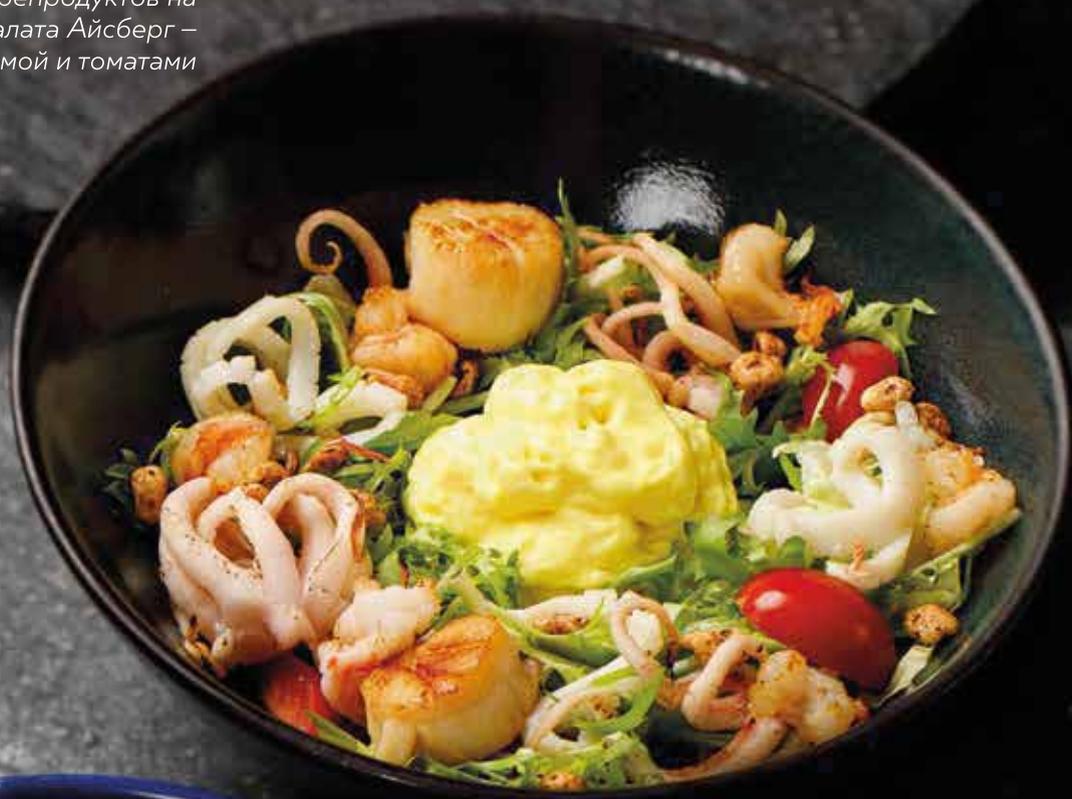
Классический китайский салат из свежего огурца, моркови, соевой спаржи Фуджу и фунчозы с добавлением оригинального китайского соуса

КЕЙКАМ

— 250 гр —

750Р

Микс дальневосточных морепродуктов на подушке хрустящего салата Айсберг – с апельсиновой пеной, куркумой и томатами



ЯМ ТАЛЕ

— 300 гр —

620Р

Теплый салат в тайском стиле-яркое сочетание тигровой креветки и кальмара, пак-чой и стручков молодого горошка. Подается с кисло-пряным соусом



МИРУГАЙ — 500 гр — **790₽**

Классический итальянский рецепт мидий в сливках с чесноком и паприкой с азиатским флёром



ВОИ



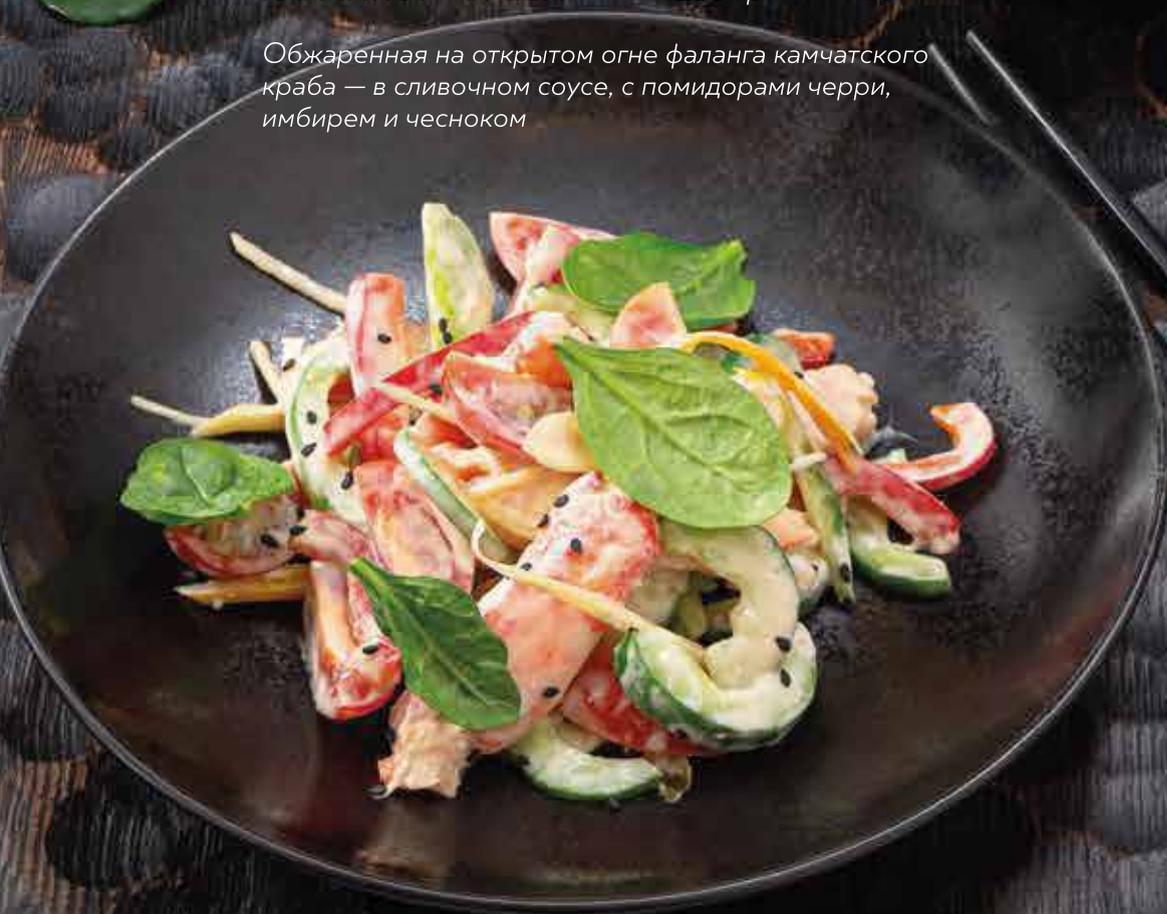
ТАЙГЕР ХОТ — 280 гр — **720₽**

Тигровые креветки в остром соусе чили с орешками кешью и луком порей



КАМЧАТКА ФОРЕВА — 230 гр — **920₽**

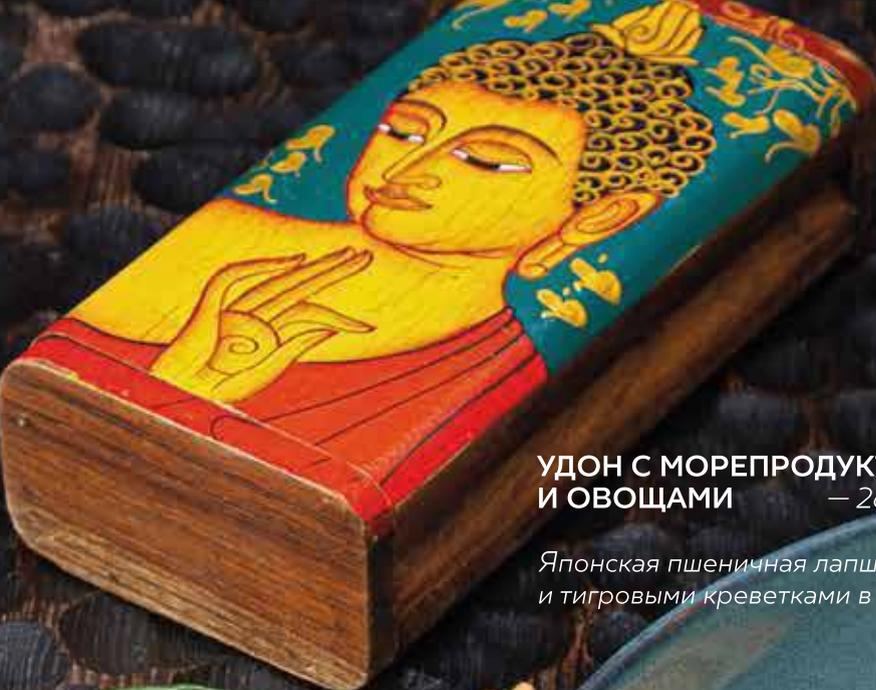
Обжаренная на открытом огне фаланга камчатского краба — в сливочном соусе, с помидорами черри, имбирем и чесноком





НОБУ — 250 гр — **950Р**

Нежное филе палтуса в японском мисо-соусе по рецепту знаменитого шеф-повара Нобу Мацухиса



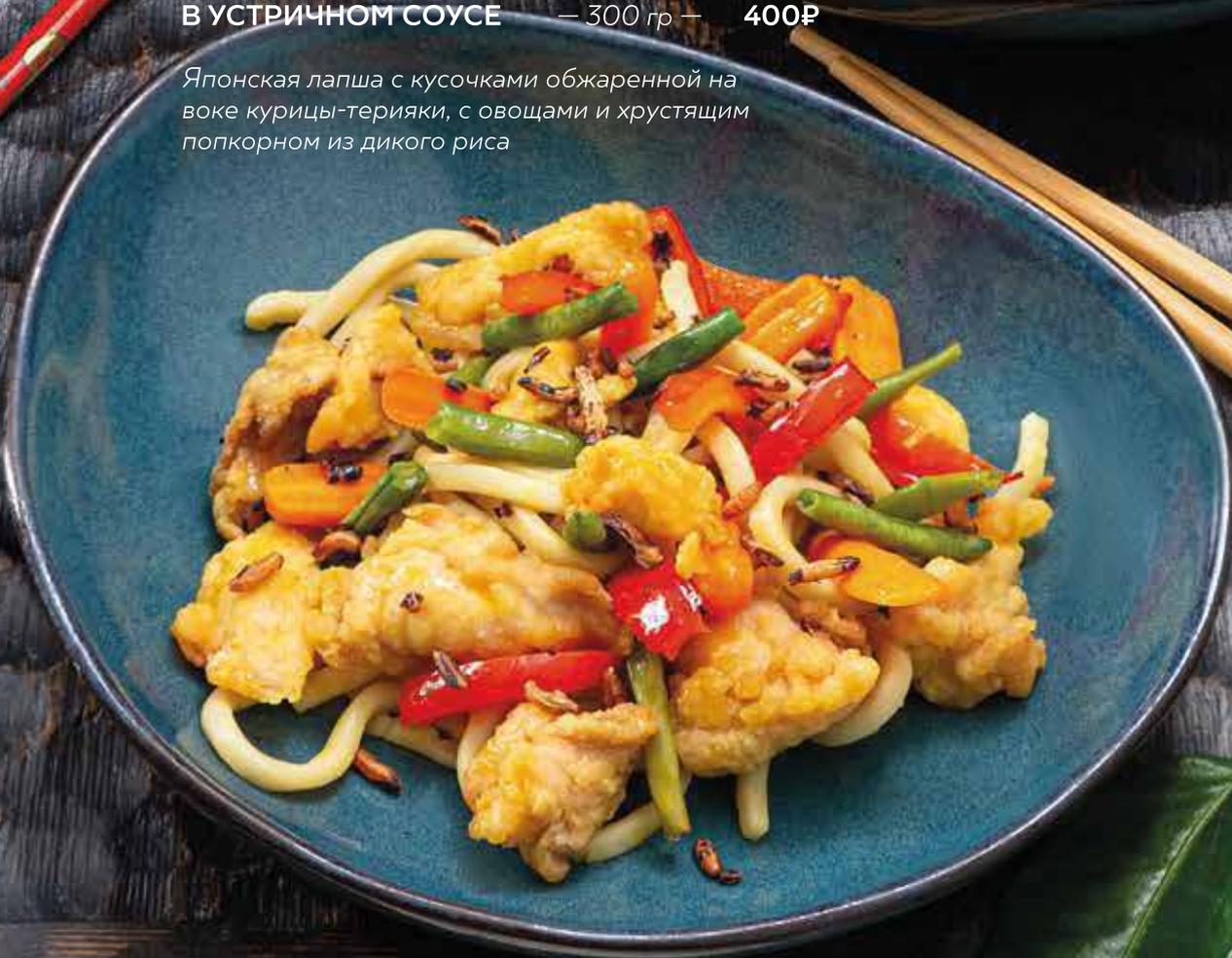
**УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ
И ОВОЩАМИ** — 260 гр — 500₽

*Японская пшеничная лапша — с лососем, гребешком
и тигровыми креветками в сливочном соусе*



**УДОН С КУРИЦЕЙ
В УСТРИЧНОМ СОУСЕ** — 300 гр — 400₽

*Японская лапша с кусочками обжаренной на
воке курицы-терияки, с овощами и хрустящим
попкорном из дикого риса*





ГОРЯЧЕЕ

ТО ЕН

— 150 гр —

580₽

Хрустящие гнезда с кальмаром, тигровой креветкой, брокколи и кукурузой — в соусе на основе кокоса и кинзы



ЛАПША ПО-СЫЧУАНЬСКИ

— 250 гр — **580₽**

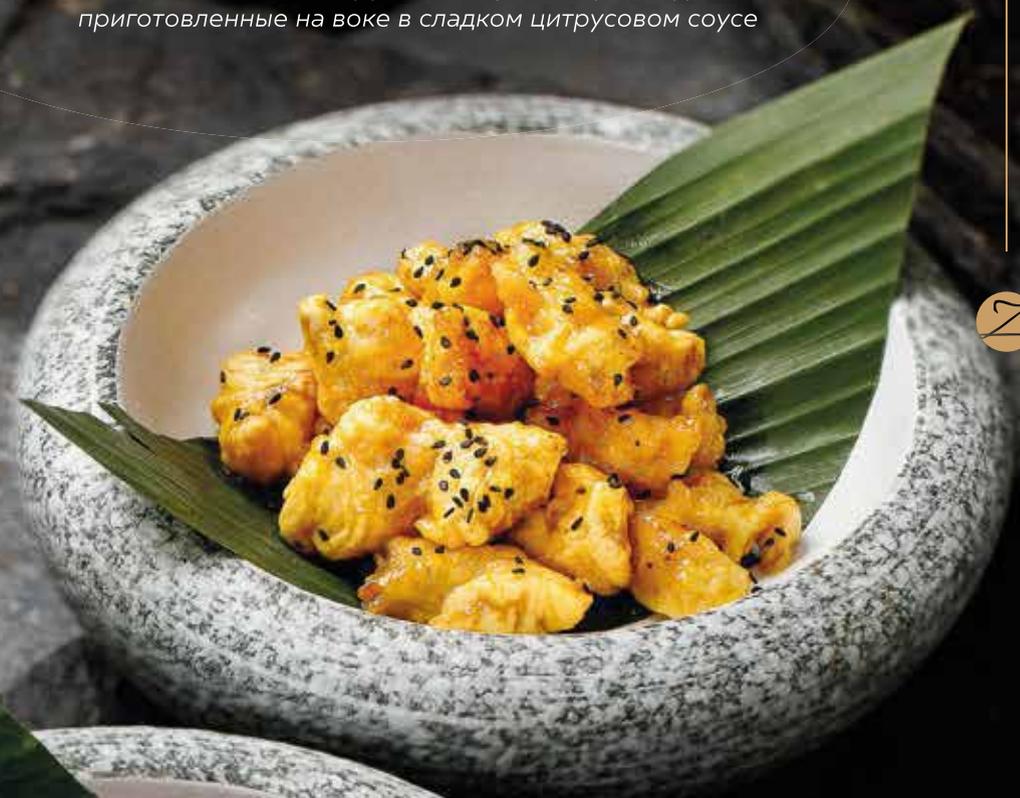
*Яичная лапша с пряной говядиной и спаржей.
Украшается кинзой*

ДЖИРУ

— 300 гр —

580Р

*Хрустящие кусочки филе курицы,
приготовленные на воке в сладком цитрусовом соусе*



СВИНИНА МУ ШУ

— 300 гр —

820Р

*Ломтики свинины в кисло-сладком устричном соусе
и с острым соусом шрирача — приготовленные на воке,
с хрустящими овощами и древесными грибами*



ГОВЯДИНА ПО-МОНГОЛЬСКИ — 260 гр — 690₽

Нежные и сладкие ломтики говядины в кисло-сладком соусе, приготовленные по древнему тайваньскому рецепту



ДЖАНЬ-ГУО

— 220 гр —

650Р

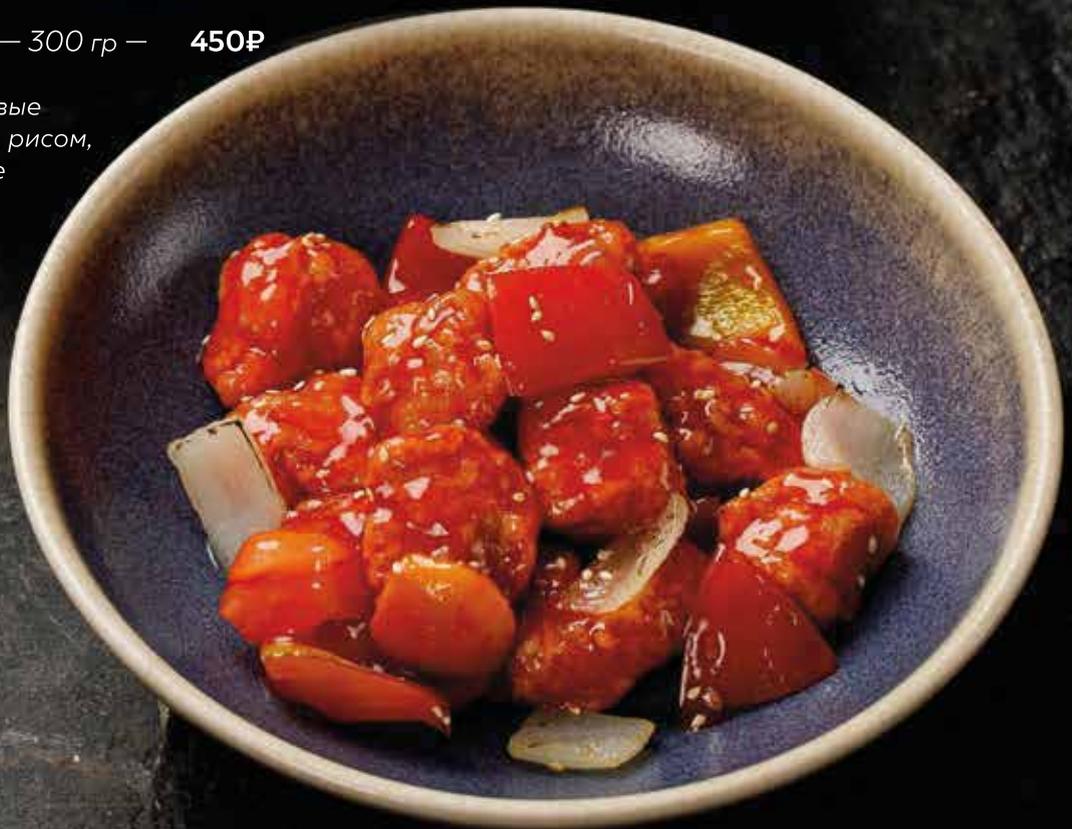
Филе утки с хрустящими овощами, обжаренными
в анисовом вине с соусом хоасин.
Украшается соломкой из теста харумаки

ВОК



**ТЯХАН С ОВОЩАМИ
И МОРЕПРОДУКТАМИ** — 300 гр — 450Р

*Командорский кальмар, тигровые
креветки и мидии с овощами и рисом,
обжаренные на открытом огне
с устричным соусом*



ГОБАЖОУ — 300 гр — 450Р

*Свинина в кисло-сладком соусе с овощами, приготовленная
по знаменитому китайскому рецепту*



ТЭНГУ

— 400 гр —

950₽

Филе акулы, обжаренное до золотистой корочки, вкус которого дополняет ароматный креветочный биск на основе кокоса и лимонграсса с рисовыми боллами в шпинате

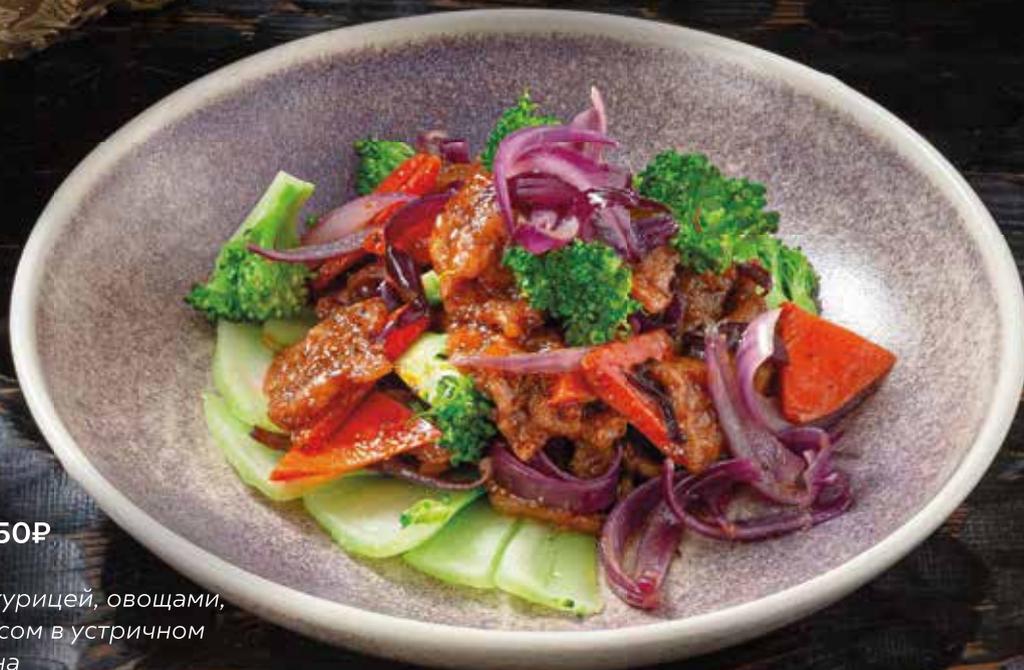


МАРИЧИ

— 300 гр —

550₽

Пикантный вок с ломтиками свинины, обжаренными в легкой панировке, с хрустящими овощами в соусе блэк пеппер



САПАРО

— 300 гр —

550₽

Яркий азиатский вок с нежной курицей, овощами, красным луком и сладким ананасом в устричном соусе с добавлением белого вина





СИНПО

— 250 гр —

600₽

Пряный вкус обжаренной до хрустящей корочки камбалы, сельдерея, болгарского перца и цветной капусты с ароматом тимьяна

ГРИН ШРИМПС — 220 гр — **750Р**

Легендарное блюдо, приготовленное на воке: тигровая креветка в сладком соусе со вкусом васаби и миндальными лепестками



УДОН С ГОВЯДИНОЙ — 280 гр — **590Р**

Удон с нежной говядиной, приготовленный на открытом огне с помидорами черри, в соусе на основе сливок, горького шоколада и чёрного перца

ХОНДО — 350 гр — **550₽**

Насыщенный азиатский суп с томленой бараниной и овощами, украшается зелёным маслом



ИДЗУ — 200 гр — **590₽**

Нежный сливочный крем-суп из тигровых креветок, приготовленный на рыбном бульоне с томатным послевкусием, украшается курильскими чилимами



ZUMA COTO

— 300 гр —

650₽

Насыщенный томатный суп с приморским гребешком, креветкой, командорским кальмаром, камчатским крабом и чилийскими мидиями. Подается с ароматной луковой чиабаттой собственного приготовления





ИРО — 300 гр — **710₽**

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



ДОРОГАЯ Я ПЕРЕЗВОНЮ II — 310 гр — **710₽**

Авторский суп от бренд-шефа Zuma. Насыщенный говяжий бульон с горчицей и розмарином, вырезкой молодого ягненка, помидорами черри, спаржей и корнем сельдерея



ТОМ-ЯМ

— 330 гр —

500₽

Острый тайский суп, приготовленный по авторскому рецепту с морепродуктами, лаймом, лемонграссом, каффир-лаймом и галангой. Подается с рисом на пару



КАМО — 350 гр — **500₽**

Согревающий бульон — с имбирем, корицей, бадьяном, кориандром и зирой — а также нежная утиная грудка, маринованный дайкон, морковь и побеги молодого бамбука. Подается с японской лапшой соба



УСИ — 420 гр — **550₽**

Пряный суп на насыщенном говяжьем бульоне — с маринованной говяжьей грудинкой, молодой морковью, перьями зеленого лука и стеклянной лапшой



КИНГЭ — 300 гр — **550₽**

Оригинальный рыбный бульон с ноткой фенхеля, свеклой, яблочным и апельсиновым соком в сочетании с нежной треской и хрустящими овощами — брокколи, морковью и дайконом



СУИМОНО — 350 гр — **530₽**

Традиционный японский суп в интерпретации Егора Анисимова, бренд-шефа Zuma. Бульон из водорослей комбу, сока юдзу и стружки тунца бонито — с фарерским лососем, корбикулой, командорским кальмаром и мидией



КРАБОВАЯ ТЕМПУРА — 200 гр — **1800₽**

*Фаланга камчатского краба в хрустящем кляре,
с воздушным крем-соусом*

ДАЛ ГОНГ — 150/30 гр — **390₽**

*Хрустящие сырные шарики с копченым
куриным филе, обжаренные во фритюре.
Подаются с соусом тартар*

КАНИ БОЛЛС — 150/30 гр — **450₽**

*Воздушные шарики из крабового мяса со
сливочным сыром, обжаренные во фритюре.
Подаются с малиновым соусом*



ИКА ТЕМПУРА

— 150/30 гр —

390₽

Кальмар, маринованный в авторском соусе с добавлением анисовой приправы, обжаривается в японских сухарях. Подается с соусом тартар

**ХАРУМАКИ С****МОРЕПРОДУКАМИ** — 100 гр —**460₽**

Сочные японские пирожки из теста харумаки с начинкой из тигровой креветки, кальмара, шампиньонов и овощей

**ЭБИ ЧИЗАКИ**

— 160/30 гр —

490₽

Спринг роллы в тонком хрустящем тесте с начинкой из тигровой креветки, сливочного сыра и молодого горошка





ЧИЗУ

— 150/30 гр —

410₽

Хрустящие палочки с нежным сыром моцарелла, обжаренные во фритюре. Подаются с соусом тартар

горячие закуски



КУРО — 140/30 гр — **540P**

Чёрные дамплинги с начинкой из морепродуктов, приготовленных с добавлением белого вина. Подаются со сливочным соусом

ШАО МАЙ — 140/30 гр — **490P**

Китайские пельмени на пару с начинкой — из креветки и свинины

ГЁДЗА

— 150/30 гр —

490Р

С тигровыми креветками, овощами и зеленым горошком. Обжариваются на кунжутном масле до хрустящей корочки и подаются с соусом на основе саке и рисового уксуса с кунжутом



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



КАО-Я — 240 гр — **750₽**

Запечённое филе утки. Подаётся в пекинском стиле — с пшеничными блинчиками, свежими овощами и соусом хоасин



КАГУН — 170 гр — **450₽**

Хрустящие огурцы, приготовленные по древним традициям Азии, маринуются с острым перцем чили, чесноком и кунжутным маслом

КВАН-ДО — 180 гр — **500₽**

Сладкие помидоры черри, выдержанные в жгучем кимчи соусе с зеленым маслом и попкорном из вьетнамского риса

КАТАНА — 150 гр — **500₽**

Свежие ананасы, маринуются с имбирем, базиликом и соусом шрирача



УШИНОШИТА — 230 гр — **1150₽**

Томленый говяжий язык с картофельным пюре и жареными грибами энokitake. Подается с соусом Нью Азия





ПАЛТУС НА ГРУШЕ

— 230 гр — **850₽**

Синекорый тихоокеанский палтус, обжаренный в легкой панировке, подается с тонкими слайсами груши под сливочно-трюфельным соусом

ГОРЯЧЕЕ

КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР — 250 гр — **550₽**

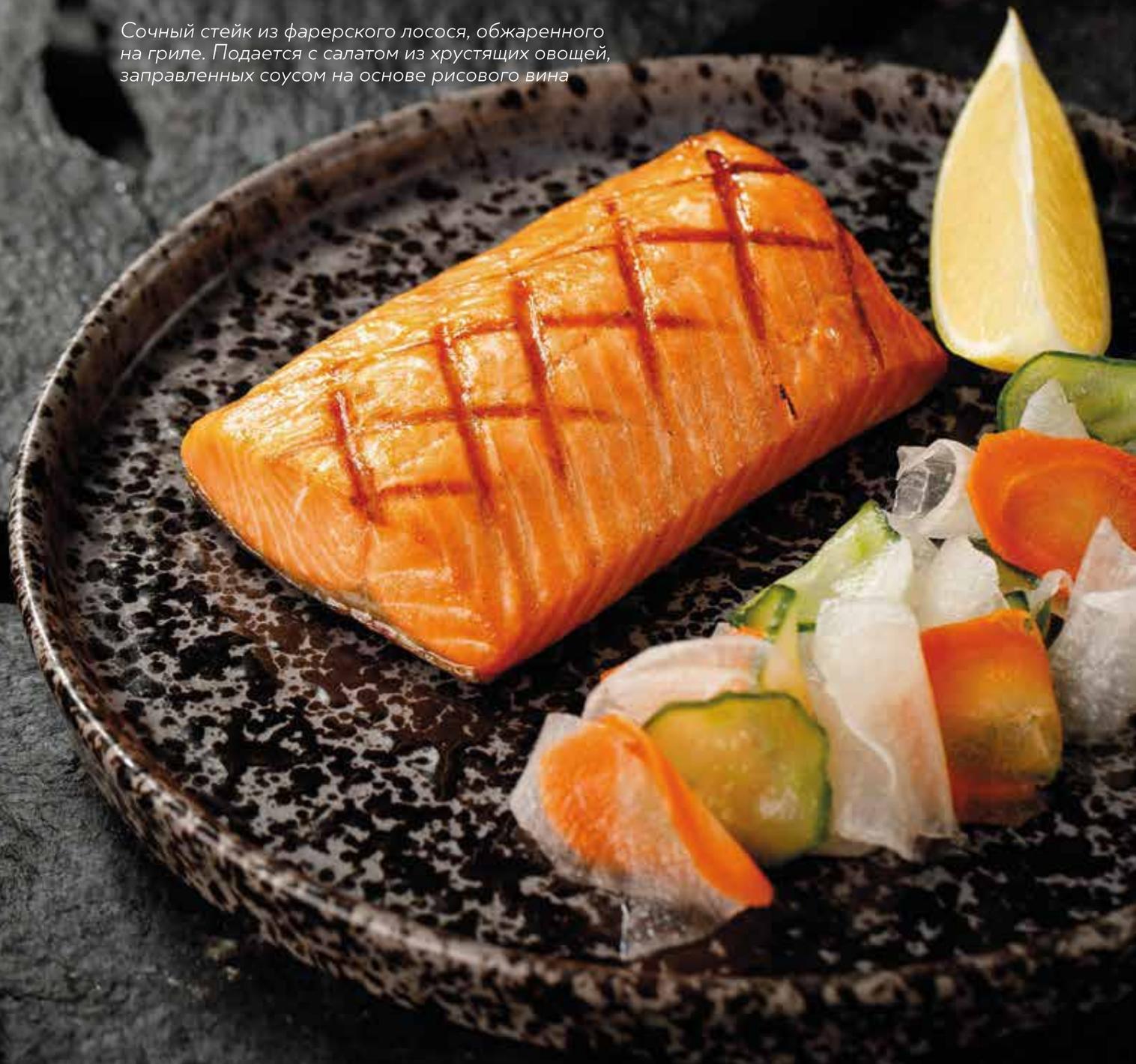
Обжаренный на гриле командорский кальмар. Подается с салатом из хрустящих овощей, заправленных соусом на основе рисового вина

СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ — 230 гр — **900₽**

Нежное филе трески, приготовленное по технологии су-вид, затем обжаренное на сковороде, подаётся с пюре из батата

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ — 180 гр — **1600₽**

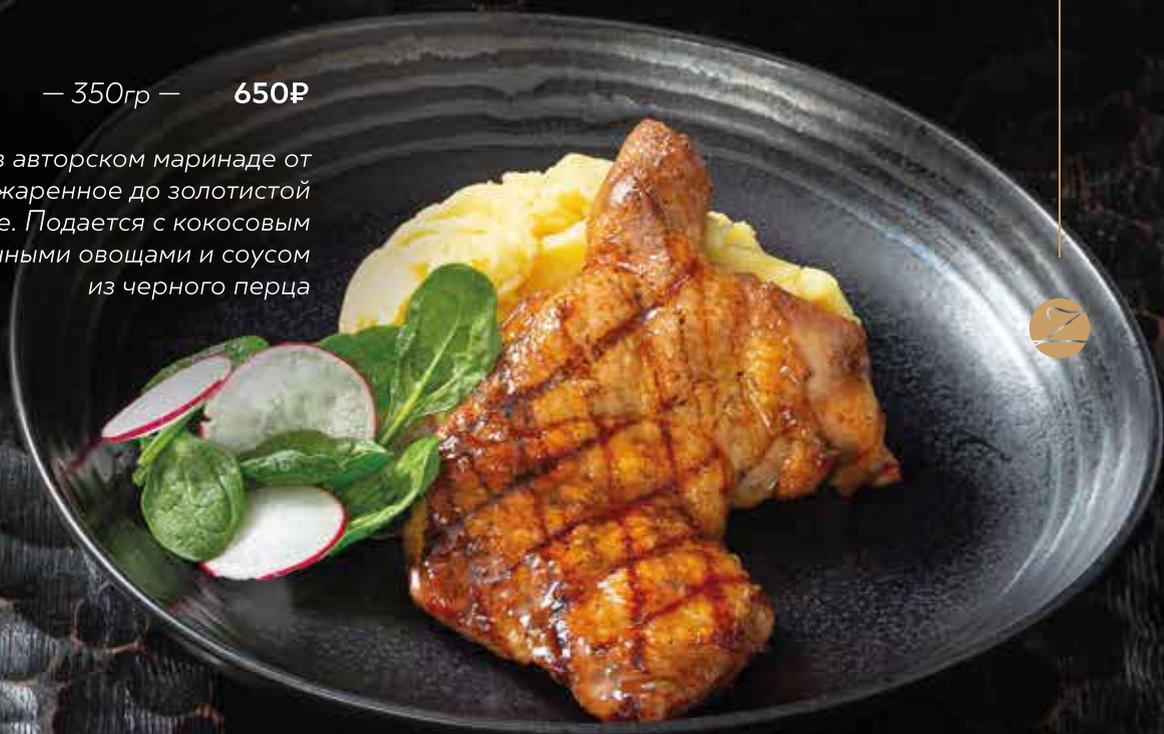
Сочный стейк из фарерского лосося, обжаренного на гриле. Подается с салатом из хрустящих овощей, заправленных соусом на основе рисового вина



ТОРИНИКУ

— 350гр — **650₽**

Куриное бедро в авторском маринаде от шеф-повара, обжаренное до золотистой корочки на гриле. Подается с кокосовым пюре, стеклянными овощами и соусом из черного перца



СОРАКСАН — 270гр — **1350₽**

Сочное каре ягненка с овощами гриль и соусом из черного перца



ФЛАНК	— 100 гр —	950₽
СТЕЙК МЯСНИКА	— 200гр —	950₽
СТРИПЛОЙН	— 180гр —	1600₽
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	— 180 гр —	650₽
СВИНЫЕ РЕБРА	— 180гр —	950₽
СТЕЙК РИБАЙ	— 260 гр —	2400₽

Сочный стейк, приготовленный на гриле, подается со стеклянными овощами и соусом из чёрного перца

гарниры

ОВОЩНОЙ УЛЕЙ	— 200 гр —	320₽
ОВОЩИ НА ПАРУ	— 200 гр —	320₽
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	— 150 гр —	230₽
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	— 120 гр —	230₽
АВОКАДО-ГРИЛЬ	— 220 гр —	690₽
СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ	— 300 гр —	580₽
РИС НА ПАРУ	— 150 гр —	80₽



СТЕЙК ПОРТЕРХАУС — 440 гр — **4300Р**

*Сочный стейк портерхаус в соусе терияки,
подается с грибами эринге*

**Блюдо рекомендуется на компанию 2-3 человека*

АМИГАСЭ

— 280 гр —

1350₽

Нежная говяжья вырезка, приготовленная в печи Хоспер, подается в соусе демиглас с добавлением копченых грибов шиитаке и степных сморчков. Украшается ароматным маслом розмарина и кедровыми орехами





СОТО-СОТО — 350 гр — **2000₽**

Маринованные в авторском соусе морепродукты: кальмар, гребешки, мидии, креветки, мини-осьминожки — приготовленные на теппане

ЁЖ В ПАНЦИРЕ — 3 шт — 650₽





СЯКЭ — 50 гр — **380Р**

Филе лосося с Фарерских островов



ХЕЙШЕНЬ — 50 гр — **590Р**

*Маринованный трепанг
со стеклянными овощами*



МАГУРО — 50 гр — **330Р**

Нежное филе тунца



УНАГИ — 50 гр — **550Р**

Ароматное филе копченого угря



ТАКО — 50 гр — **330Р**

Нежное мясо осьминога



УНИ — 50 гр — **640Р**

Нежная икра морского ежа



ХОТАТЭГАЙ — 50 гр — **330Р**

Филе морского гребешка



ВЕДО

— 500 гр —

5000₽

Дальневосточное сашими на компанию — ассорти из трепанга, угря, лосося, тунца, гребешка, осьминога, окуня, нерки, фаланги камчатского краба. Подаётся на медном плато со льдом



АБУРИ СУШИ-СЕТ

— 180 гр — **1150₽**

Суши из лосося, тунца и гребешка, обжигаются и подаются с соусом со вкусом васаби, зеленью и икрой масаго



ОРИОКТО

— 400 гр — **3500₽**

Морское ассорти из суши и сашими: сяке, магуро, тако, унаги, изумидай. Подается с водорослями тосака и стеклянным редисом



ПО ВАШЕМУ ВКУСУ УКРАСИМ ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ ЧИЛИ,
ПРИГОТОВИМ В ОГУРЦЕ ИЛИ В НОРИ



ТАКО — 30 гр — **150₽**

Гунканы с осьминогом в соусе спайси



КАНИ — 30 гр — **150₽**

Гунканы с мясом краба в соусе спайси



ХОТАТЕГАЙ — 30 гр — **150₽**

Гунканы с гребешком в соусе спайси



УНАГИ — 30 гр — **150₽**

Гунканы с угрём в соусе спайси



МАГУРО — 30 гр — **150₽**

Гунканы с тунцом в соусе спайси



СЯКЕ — 30 гр — **220₽**

Гунканы с нежными кусочками лосося в соусе спайси



ЭБИ — 30 гр — **150₽**

Гунканы с тигровой креветкой в соусе спайси



СЯКЭ АВОКАДО — 30 гр — **220₽**

Гунканы с охлажденным лососем, ломтиками авокадо в соусе спайси



ЭБИ — 30 гр — **150₽**

Суши с тигровой креветкой



ТАКО — 30 гр — **150₽**

Суши с осьминогом



УНАГИ — 30 гр — **280₽**

Суши с угрём



СЯКЭ — 30 гр — **180₽**

Суши с филе лосося



МАУГРО — 30 гр — **150₽**

Суши с филе тунца



ХОТАТЕГАЙ — 30 гр — **150₽**

Суши с гребешком



УНИ — 30 гр — **280₽**

Суши с икрой морского ежа



КАНИ — 30 гр — **350₽**

Суши с фалангой краба



ТОБИКО — 25 гр — **150₽**

Суши с икрой летучей рыбы



ИКУРА — 30 гр — **210₽**

Суши с красной икрой



ХОТ ГУНКАН — 210 гр — **1300₽**

*Набор запеченных гунканов с гребешком,
угрем и семгой*



ЯКИ КАНИ — 38 гр — **150₽**

Запеченные суши с камчатским крабом

ЯКИ МАГУРО — 38 гр — **150₽**

Запеченные суши с тунцом

ЯКИ СЯКЕ С АВОКАДО — 38 гр — **220₽**

Запеченные суши с лососем и авокадо

ЯКИ СЯКЕ — 38 гр — **220₽**

Запеченные суши с кусочками лосося

ЯКИ ТАКО — 38 гр — **150₽**

Запеченные суши с осьминогом

ЯКИ УНАГИ — 38 гр — **150₽**

Запеченные суши с угрём

ЯКИ ХОТАТЕГАЙ — 38 гр — **150₽**

Запеченные суши с гребешком

ЯКИ ЭБИ — 38 гр — **150₽**

Запеченные суши с тигровой креветкой



МАСАКО

— 300 гр — **900₽**

Ролл урамаки с ванильной семгой, сливочным сыром, авокадо и хрустящими свежими огурцами. Подается с легким салатом с апельсиновой заправкой

МИКАСА

— 250 гр —

950₽

Урамаки с тунцом, авокадо и манго. Украшен чипсами батата и сублимированной клубникой



ТАКАМАЦУ

— 250 гр —

1050₽

Урамаки с креветкой, фарерским лососем и авокадо – с тартаром из свежей клубники и манго

ХИТАТИ

— 200 гр —

650₽

Нежный урамаки с креветками и сливочным сыром – в панировке из мини-креветок. Украшен тунцом с соусом Соми

МИЗУ СЕКАЙ

— 210 гр —

1300₽

Блюдо для настоящих ценителей истинного вкуса премиальных продуктов: камчатского краба, тихоокеанского тунца и фарерского лосося, в сочетании с красной икрой и золотом



ZUMA

— 180 гр —

750₽

Оригинальный ролл с нежными ломтиками фарерского лосося, сливочным сыром и красной икрой

СОФТИ

— 185 гр —

680₽

Нежный урамаки с обожженным приморским гребешком, сливочным сыром, красной икрой, фарерским лососем и хрустящим огурцом



КАЛИФОРНИЯ

— 180 гр —

680₽

Урамаки с мясом камчатского краба, маслянистым авокадо, огурцом и икрой летучей рыбы

НОРИКУ

— 220 гр — **450₽**

Оригинальный ролл со сливочным сыром, японским омлетом тамаго-яки и авокадо — под шапкой из маринованной кукумари и кальмара с клубничной пудрой



ТАЙСЕ

— 230 гр —

790₽

*Стильный темный урамаки, украшенный побегими
молодого лука – свежий манго, тунец, фарерский
лосось и деликатный окунь*



КИКО

— 200 гр —

600₽

*Яркий урамаки с копченым кальмаром,
свежими огурцами и сливочным сыром*



ТАЙМЭЙ

— 230 гр —

750₽

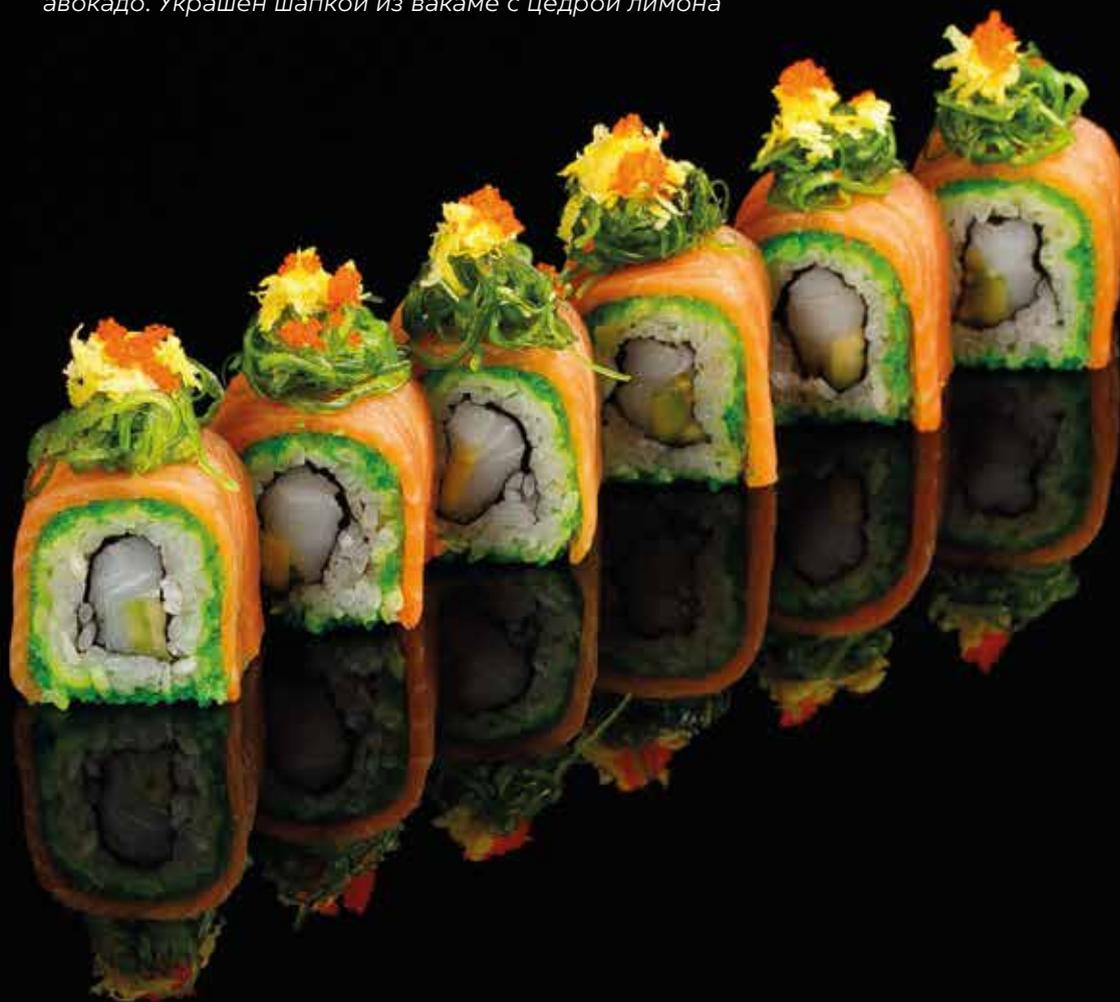
*Норимаки в хрустящей панировке — с тартаром
из окуня, тунца и фарерского лосося*

ЯСУХИТО

— 270 гр —

1250₽

Урамаки с копчёным палтусом, фарерским лососем и авокадо. Украшен шапкой из вакаме с цедрой лимона





ЦУКИДЗИ

— 900 гр —

2600₽

Суши: сякэ, магуро, хотатегай, роллы: Намисом, Улдо, Филадельфия, Тэгу

СОКЧО

— 200 гр —

590₽

Норимаки в слайсе огурца с начинкой из сочного манго, копчёного угря, сёмги и авокадо, украшается пикантным соусом качудян



КАЦУО

— 230 гр —

750₽

Сочный норимаки с начинкой из тунца, хрустящего сельдерея, украшается зелёным луком и базиликово-цитрусовым соусом с пряным послевкусием шичими

ГУКСА

— 230 гр —

600₽

Урамаки ролл с начинкой из сливочного сыра, огурца, украшается тигровой креветкой, джемом из халапеньо и тобикой

**БАНПО**

— 230 гр —

750₽

Ролл с начинкой из окуня и нерки, сливочного сыра, хрустящего огурца и сладкого манго в фисташковой панировке, украшается кресс-луком

НАМИСОМ

— 190 гр —

690₽

Оригинальный урамаки ролл с начинкой хияше вакаме, украшен слайсами сёмги и авокадо со сладким соусом манго, хрустящими рисовыми чипсами и тобикой



КЁНДЖУ

— 240 гр —

650₽

Морской ролл с начинкой из креветки темпура и хрустящего огурца, украшается слайсом нерки и соусом унаги, тобикой и зеленым луком

УДО

— 210 гр —

450₽

Пикантный ролл урамаки с начинкой из нежного сладкого омлета, сливочного сыра и авокадо, украшается щупальцами командорского кальмара, тобикой и лепестками фиалки

Откройте мир
УДИВИТЕЛЬНЫХ ЧУДЕС
С ЧЕРНЫМ КРОЛИКОМ
в Zuma!



КРОЛИК — 180 гр — 450Р

Первое блюдо в меню, предсказывающее будущее. Муссовый десерт на основе йогурта, с начинкой мандарин-каламанси, ванильным бисквитом в шоколадной глазури.

Задайте вопрос и найдите ответ в цветной желейной начинке:

-  да
-  нет
-  попробуйте снова

ОФОРМИТЬ
ПРЕДЗАКАЗ



ZUMA В КАЖДЫЙ ДОМ

В Наступающем году уделите больше
внимания близким – закажите доставку
новогоднего меню

⌚ Данное предложение действует только по предзаказу
за 24 часа до желаемого времени

ОСЬМИНОГ

— 110 гр —

490Р

Щупальца осьминога на основе йогурта и гуавы — с лимонграссом и авокадо-кремом. Подается на воздушном спонж-кейке и украшается чипсом вакаме



КОКОС — 350 гр — **690₽**

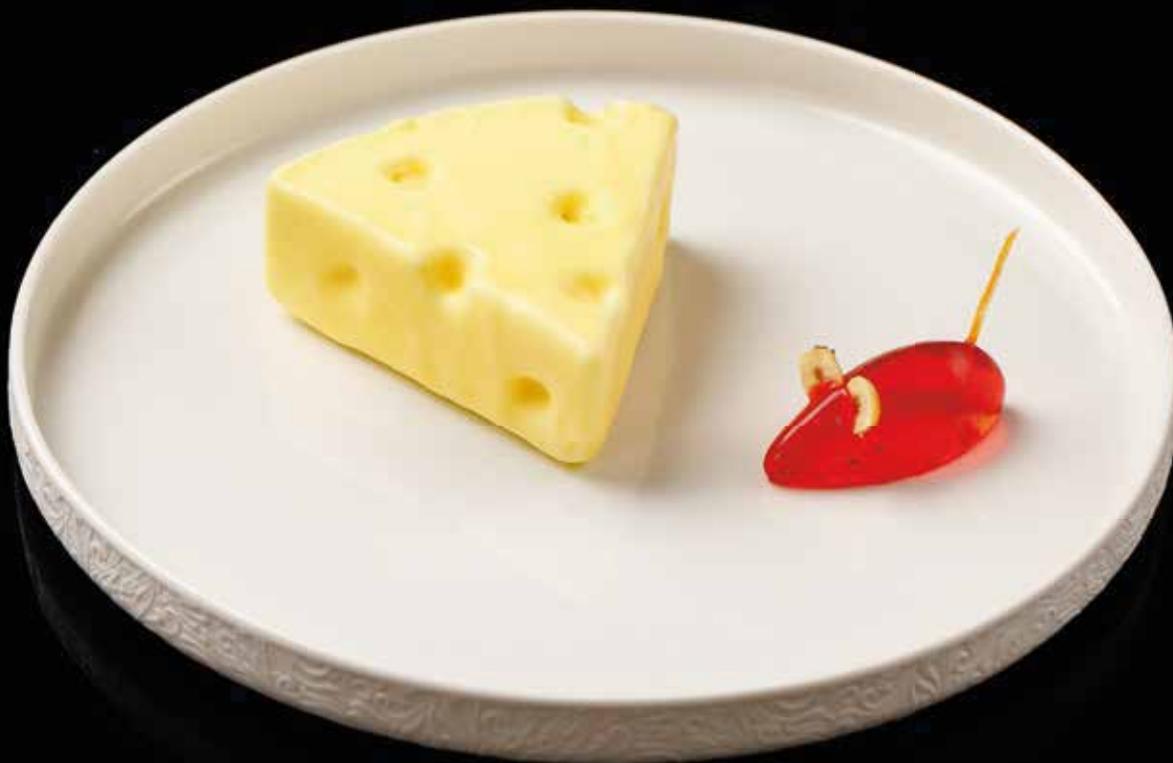
Шоколадный кокосовый орех с нежным сердцем — японский пудинг с тапиокой на кокосовом молоке и конфитюр «МангоМаракуйя». Это безлактозный десерт





ДЕСЕРТ ПАВЛОВОЙ — 180 гр — **490₽**

*Из хрустящей французской меренги, с малиновым
конфитюром и заварным мятным кремом.
Украшается свежей голубикой*



КАМАМБЕР-КЕЙК — 140 гр — **490₽**

*Воздушный чизкейк из сыра камамбер
с малиновым конфитюром*

ТАЮ НА ГУБАХ — 190 гр — **490₽**

*Нежный творожный десерт — с манговой
начинкой и миндальным декуазом, манговым
компоте и банановым сорбе, чипсами из манго
и хрустящим сабле*





МАРИ РОЗ

— 170 гр —

390₽

Современное прочтение десерта «Наполеон» — с карамельным кремом и сметанным мороженым, подается с крокантом на подушке из тертого миндаля

ЛАВА ЛАВА

— 150 гр —

430₽

Знаменитый французский десерт с горячим шоколадом внутри. Подается с шариком мороженого и свежими ягодами



сорбет:

ГРУША	— 50 гр —	100₽
ЛАЙМ	— 70 гр —	100₽
ЖИМОЛОСТЬ	— 50 гр —	100₽
РЕВЕНЬ	— 50 гр —	100₽
ШИПОВНИК	— 50 гр —	100₽
ЯБЛОКО	— 50 гр —	100₽
МАЛИНОВЫЙ СПРИЦ	— 50 гр —	150₽



мороженое:

КОЗИЙ СЫР	— 70 гр —	150₽
ШОКОЛАД-ВИШНЯ	— 50 гр —	150₽
КЛУБНИКА-ЩАВЕЛЬ	— 50 гр —	150₽
СЛИВОЧНО-ВАНИЛЬНОЕ	— 50 гр —	150₽