



叶戈尔·阿尼西莫夫

泛亚餐厅ZUMA的首席主厨

叶戈尔为了体验到原汁原味的亚洲美食走遍了全亚洲。为了打造出自己的风格，他致力于研究少数民族的古菜谱，尝试着以现代的烹饪手法还原古菜。他使用地域性的食材，将西餐与泛亚菜谱相结合，以此来寻找传统与新技术之间的平衡点。

叶戈尔经常去鄂霍次克海的尚塔尔群岛探险。他曾在俄罗斯和亚洲的顶级餐厅实习，在南极组织了首次俄罗斯晚宴，并且有与俄罗斯的高级官员共事的经历。作为俄罗斯最爱旅行的厨师之一，叶戈尔会参与餐饮业所有重要的论坛和活动。为了分享自己在厨房组织工作的经验和处理罕见食材的技巧，叶戈尔会在每年的夏天和冬天组织自己的进修培训。

叶戈尔·阿尼西莫夫为餐厅ZUMA设计的菜单结合了不同时代的烹饪风格和口味，它会让您在远东踏上独特的泛亚美食之旅。



ШЕФ-ПОВАР РЕГИОНА
Дальневосточного
Федерального Округа 2022

RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
BY EVIAN & BADOU

№1 ШЕФ-ПОВАР
дальнего Востока 2022



На Гребне![™]
Фестиваль кулинарных крабов

ZUMA
KITCHEN
PROFI



海参 壴 170 克 1890卢布

深海庸鲽加帝王蟹腿、银大麻哈红鱼子及山羊奶酪汁



远东海参 160 克 780 卢布

苤蓝垫上水产远东海参，配以成熟的黄番茄酱

饭饡
韩国传统小吃

韩式腌茄子 80 克 350 卢布



亚洲传统泡辣椒 50 克 350 卢布



腌笋 50 克 350 卢布

韩式腌蕨菜 50 克 350 卢布



韩式腌藕 80 克 350 卢布



腌香菇 80 克 350 卢布





远东蛾螺肉 220克 990 卢布

鲜嫩的远东蛾螺肉，配脆蔬菜、甜芒果和香辣咖喱



甜味番茄芒果炒扇贝肉 180克 1190卢布

炒烤远东扇贝肉配香菜欧芹酱，和甜味番茄和芒果一起端上



甜味牛肉茄子 430克 820卢布

香脆松软的甜味茄子配牛肉



远东鱼汤 350克 690卢布

用清鱼汤制作的包含狭鳞庸鲽、远东红大麻哈鱼、科曼多尔鱿鱼加虾夷葱油、昆布草及虾干的芳香鱼汤。



加烤蔬菜的卡蒙伯尔奶酪 360克 990卢布

在烤架上烤的卡蒙伯尔奶酪加烤蔬菜、枣椰及酸果蔓酱



摩洛哥章鱼沙拉 230克 1150卢布

由成熟的番茄、橄榄、摩洛哥章鱼做成的沙拉，
添加芳香的油



菲力牛排 320克 1480卢布

滑嫩勋章菲力牛排，配白灼小白菜和自家汁酱

小白菜摩洛哥章鱼 320克 1650卢布

鲜嫩的摩洛哥章鱼，我们按亚洲、智利和日本的传统食谱烹饪。芳香的油、自家腌汁和异国风味的酱汁让我们从新的方面展示熟悉的味道。





远东盘 500克 3890卢布

椰子腌汁牡丹虾、紫黑魷、扇贝、
蛾螺肉



牛腩排 340克 2460卢布

配脆蔬菜和韩式大酱



烤羊排 280克 2290卢布

羊排加黄焖菠菜及圣女果



著名的日本大理石花纹牛肉，具有独特的柔滑香味，富含不饱和脂肪，胆固醇含量低。

日本视和牛为国宝，农民会运用发展多年的养殖技术来饲养和牛，以使牛肉拥有上述优秀品质。

和牛

拥有大理石花纹的炙烤日本A4级和牛

— 50 克 — 1550 卢布



ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ
И ИСКУССТВО

套餐 – 游遍太平洋 (Pacific Diffusion)

该套餐融合了美食与现代艺术

它是滨海边疆区美食探索的结果。滨海边疆区位于海与针叶林之间，是欧洲与亚洲、西方与东方的交界点，不同的饮食文化在这里碰撞交融，相互影响着。

叶戈尔·阿尼西莫夫设计的套餐附带着AI创作的画作。这些画展现了东西方艺术学派的交汇融合。

上述画作会以系列明信片的形式伴随着套餐中的每一道菜，让客人以一种前所未有的方式亲自见证主厨的设计灵感。





дальневосточная кухня
и искусство

海沫

盐渍鲽鱼、沙棘胶冻、海参配上用昆布和金枪鱼煮制的“海水”清汤，用百里香作为装饰。

生蚝

生蚝加上由柠檬草制成的泡沫和形似海藻的龙蒿，配上海苔酥塔，其中海苔酥塔的内馅是由牛油果和香菜香油制成的牛油果酱，用红鱼子酱和酢浆草叶作装饰。

皇室鲽鱼

盐渍远东鲽鱼加香橙酱和白萝卜，再加上用姜制成的泡沫、萝卜和七味粉。

熏鱼

低温熟成的烟熏鲽鱼，放置在形似礁石的马铃薯饼上，并用红加仑和形似雪的芹菜末作装饰。

樱鳟

野生马苏大麻哈鱼（樱鳟）放置在岛屿状的香脆腌西葫芦上，其上是形似船帆的木薯和干昆布，加上浓缩的烟熏鱼肉汤和几滴韭菜油。

玉子烧

鹿里脊肉排配上杜松子半釉汁，加上红加仑、由马铃薯制成的烟熏香菇馅的饭团和用腌蕨菜和木薯制成的饺子。

扇贝

用甜面团和裙带菜制成的贝壳上放置着用扇贝制成的冰淇淋、橙子味意式奶冻和形似扇贝边的香橙软糖。

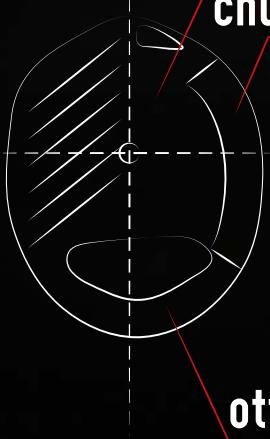


蓝鳍金枪鱼

(Bluefin)

akami

chutoro



中腹
寿司 30 克 650 卢布
刺身 50 克 1750 卢布

中腹营养丰富，肉质柔软且厚实。
该部分的数量稀少，有时制作一份
刺身需要一整条鱼。

赤身
寿司 30 克 650 卢布
刺身 50 克 1750 卢布

赤身，肉质柔软，取自金枪鱼的背
部。赤身含有多种营养物质，其丰
富的营养价值得到了专家的认证。
中腹和大腹拼盘

大腹
寿司 30 克 650 卢布
刺身 50 克 1750 卢布

大腹因其独特的多汁和柔软的肉质
而出名。该部分取自金枪鱼的底
部，带有新鲜的筋，肉的颜色比其
他部分浅。

塔塔 80 克 1750 卢布

ottoro

滨海边疆区扇贝1个 330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。





堪察加石蟹1000克 4700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。



生蚝

日本1个 四国生蚝, 大阪生蚝, 室津生蚝, 丝岛生蚝, 小长井生蚝, 大田原生蚝	590卢布
摩洛哥1个 卡萨布兰卡生蚝	530卢布
纳米比亚1个 Pink Jolie	440卢布
大西洋 吉娜朵1个 Fine de Claire芬迪克莱尔生蚝1个	720卢布 630卢布
白珍珠生蚝1个	630卢布
克里米亚1个 克森尼索珍珠生蚝	440卢布
阿联酋 迪巴湾生蚝 No3 1个 迪巴湾生蚝 No4 1个	630卢布 560卢布



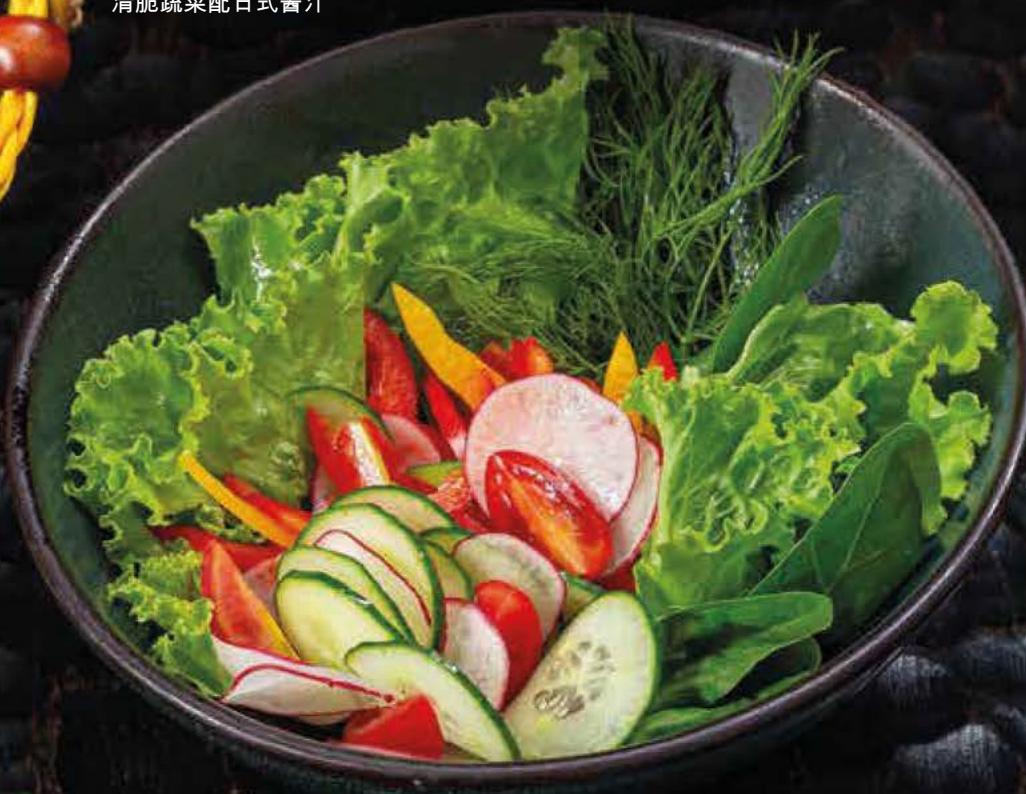
ZUMA 海鲜拼盘2450 克 7800卢布

远东地区的海鲜拼盘：蒸堪察加石蟹、俄罗斯皮皮虾和牡丹虾，
其中牡丹虾是俄罗斯海域最大的虾，加上用原创酱汁烹饪的贝壳
拼盘。



500日的夏天220 克 420卢布

清脆蔬菜配日式酱汁



虎纹虾凯撒沙拉180 克 650卢布

由虎纹虾、八爪鱼、鹌鹑蛋、绿叶蔬菜和面包干制成的沙拉，配上添加咖喱的原创酱汁“凯撒酱”。



泰国蛋岛沙拉 (KOH KAI) 180 克 590卢布

由椰奶腌制的炸鸡、清脆的黄瓜和香甜的番茄制成的清淡沙拉，配上以香菜和孜然打底的独特酱汁。



哈尔滨凉菜 200 克 430卢布

由新鲜的黄瓜、胡萝卜、腐竹和粉丝配上原汁原味的中国酱汁制成的经典中国凉菜。

库苏180 克 590卢布

煎牛里脊、甜芒果和香菜沙拉



阿萨齐尤200 克 590卢布

夏南瓜、新鲜苹果、葡萄、罗勒叶、香菜叶、
薄荷叶、君达菜加蜂蜜芥末汁的沙拉。



仙桃 240克 650卢布

香喷喷的烤鸭片、甜甜的桃子和番茄，配上加入了酸甜蜜汁的多种生菜。

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。



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。



武士刀150克 500卢布

用生姜、罗勒和拉差辣椒酱腌制的新鲜菠萝。



ZUMA 印尼索托汤300 克 740卢布

由滨海边疆区的扇贝、虾、贝乌贼、
堪察加石蟹和智利贻贝制成的浓郁番茄汤，
配上自制的香葱恰巴塔面包。



冬阴功汤 330ГР 590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。



伊豆汤 200 克 590卢布

用虎纹虾和番茄鱼汤制作的细腻奶油汤，
用长岛的长额虾作装饰。



牛肉汤 420克 550卢布

用浓郁的牛肉汤、腌牛腩、小胡萝卜、
青葱和粉丝制成的香喷喷的热汤。



亲爱的，我晚点给你回电话 || 310 克 710 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。

猛虎 280 克 720卢布

虎纹虾配上辣椒酱、腰果和韭葱。



永远的勘察加 230 克 920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。





NOBU 250 克 950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。



海鲜蔬菜炒饭300 克 450卢布

由贝乌贼、虎纹虾、贻贝、蔬菜、饭和蚝油
炒制而成的炒饭。



锅包肉300 克 590卢布

参考著名的中国食谱，猪肉和蔬菜配上糖醋酱汁。



炒贻贝 500 克 790 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。



海鲜蔬菜乌冬面260 克 560卢布

日本小麦面条、三文鱼、扇贝和虎纹虾配上奶油酱汁。





惊艳小炒290 克 1300卢布

用植物油和黄油炒制的滨海边疆区扇贝和蒜苔。

绿虾220 克 750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。



蒙古风牛肉 260 克 690卢布

参考古老的台湾食谱，柔软香甜的牛肉片配上酸甜酱汁。





步步高升 250 克 840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。

贝乌贼 250 克 550卢布

烤贝乌贼，清脆的蔬菜沙拉配上以米酒打底的酱汁。

大西洋鲑鱼排 180克 1600卢布

多汁的烤三文鱼排。清脆的蔬菜沙拉配上以米酒打底的酱汁。





烤鲽鱼 230 克 840卢布

将裹上一层薄粉的马舌鲽油炸，再配上薄薄的梨片和奶油松露酱汁。



猪颈肉排 180 克 650卢布

肉眼牛排 260 克 2400卢布



配菜

蔬菜拼盘200 克 350卢布

蒸蔬菜 200克 350卢布

薯条 150 克 350卢布

薯角 150 克 350卢布

土豆泥 120 克 350卢布

米饭150 克 80卢布

烤鸡腿 350 克 720卢布

先用主厨原创的腌汁腌制鸡腿，
再将鸡腿烤至表皮金黄，配上土豆泥、
蔬菜和黑胡椒酱汁



雪岳山 270 克 1420卢布

多汁的羊排配上烤蔬菜和黑胡椒酱汁。





酱汁海鲜拼盘 350 克 2400卢布

用原创的酱汁腌制过的海鲜：蟹腿、鱿鱼、扇贝、贻贝、虾和鱿鱼须



酥脆芝士棒150/30克 550卢布

酥脆的油炸马苏里拉芝士棒，配上塔塔酱。



饺子 150/30 克 550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。



黑饺子 140/30 克 540卢布

海鲜馅的黑色饺子，烹饪过程中会加入白葡萄酒，配上奶油酱汁。

烧麦 140/30 克 550卢布

虾和猪肉馅的中国烧麦。



鱿鱼天妇罗 150/30 克 390卢布

用原创酱汁腌制过的鱿鱼加上茴香调味，再裹上日本的面包糠后进行油炸，配上塔塔酱。



海鲜日式春卷 100 克 550卢布

以虎纹虾、鱿鱼、口蘑和蔬菜为内馅的多汁日式春卷。



虾卷 160/30 克 550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。



蟹肉天妇罗 200 克 1800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。



鸡柳芝士球 150/30 克 390卢布

油炸的烟熏鸡柳馅酥脆芝士球，配上塔塔酱。

蟹肉球 150/30 克 550卢布

蓬松的油炸奶油奶酪蟹肉球，配上草莓酱。





筑地寿司套餐 900 克 2600卢布

寿司：三文鱼寿司，金枪鱼寿司，扇贝寿司

寿司卷：南怡岛寿司卷，蔚岛寿司卷，费城寿司卷，大邱寿司卷

海胆 3 个 650 卢布



火炙寿司套餐 180 克 1150卢布

炙烤过的三文鱼、金枪鱼和扇贝寿司，配上芥末味酱汁、绿叶蔬菜和飞鱼籽。





甜虾30 克 380卢布

北极虾寿司

八爪鱼 30 克 180卢布

八爪鱼寿司

蟹肉30 克 380卢布

蟹腿寿司

虾30 克 180卢布

虎纹虾寿司

扇贝30 克 180卢布

扇贝寿司

金枪鱼 30 克 180卢布

金枪鱼寿司

三文鱼30 克 180卢布

三文鱼寿司

鱼子 30 克 180卢布

红鱼子酱寿司

鳗鱼30 克 180卢布

鳗鱼寿司

海胆 30 克 380卢布

海胆黄寿司

正子寿司卷 220 克 1000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。



你可以：要求用辣椒作为军舰寿司的装饰，或要求用黄瓜片代替包裹军舰寿司的海苔。



八爪鱼 30 克 150卢布

八爪鱼军舰寿司配辣酱



蟹肉 30 克 150卢布

蟹肉军舰寿司配辣酱



扇贝 30 克 150卢布

扇贝军舰寿司配辣酱



鳗鱼 30 克 150卢布

鳗鱼军舰寿司配辣酱



金枪鱼 30 克 150卢布

金枪鱼军舰寿司配辣酱



三文鱼 30 克 220卢布

肉质柔软的三文鱼军舰寿司配辣酱



虾 30 克 150卢布

虎纹虾军舰寿司配辣酱



三文鱼加牛油果 30 克 220卢布

冷鲜三文鱼军舰寿司配辣酱，加上小块的牛油果。

水世界 210 克 1400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



刺身

蓝鳍金枪鱼50 克 1750卢布
赤身 / 大腹 / 中腹刺身

海参50 克 590卢布
腌海参

海胆50 克 640卢布
柔软细腻的海胆黄

三文鱼50 克 380卢布
法罗群岛三文鱼片

金枪鱼50 克 330卢布
柔软细腻的金枪鱼片

鳗鱼50 克 550卢布
香喷喷的熏鳗鱼片

八爪鱼50 克 330卢布
柔软细腻的八爪鱼刺身

扇贝50 克 330卢布
扇贝刺身

甜虾50 克 640卢布
北极虾刺身

高松寿司 250 克 1150卢布

反卷寿司：馅料为虾、法罗群岛三文鱼和牛油果，配上由新鲜草莓和芒果制成的塔塔酱。

日立寿司 200 克 750卢布

细腻的反卷寿司：馅料为虾和奶油奶酪，馅料裹在虾米里，寿司用金枪鱼片和浓缩牛肉汤作装饰。



海苔小镇寿司200 克 550卢布

正卷寿司：馅料为奶油奶酪、玉子烧和牛油果，寿司上点缀着腌瓜参、鱿鱼和草莓粉。

寿司卷

ZUM ZUM寿司卷 190 克 820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 820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 790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 790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 790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 750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820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 820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。

大正寿司卷 230 克 890卢布

独特的深色反卷寿司：馅料为新鲜的芒果、金枪鱼、法罗群岛三文鱼和鲜嫩的鲈鱼，寿司上装饰着葱丝。



南怡岛寿司卷 190 克 790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。



庆州寿司卷240 克 750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。

牛岛寿司卷 210 克 550卢布

辣味的反卷寿司：馅料为柔软的甜蛋饼、奶油奶酪和牛油果，以贝乌贼须、飞鱼籽和紫罗兰花瓣作装饰。



罗扎·扎哈良

泛亚餐厅ZUMA的首席糕点师

她的甜点色彩鲜艳、风格华丽、口味独特。她喜欢为天然的食材赋予令人难忘的造型。正是罗扎对工作的热爱和对最新趋势的掌握使她成为了远东地区最顶尖的甜点大师。

蛋糕既象征了节日，又为我们提供了与亲朋好友分享喜悦的机会。ZUMA团队提供蛋糕外送和设宴的服务，让我们的蛋糕会为您的亲友带来快乐吧！您可以从众多款式中挑选，也可以自己设计蛋糕的款式。



预定蛋糕



入口即化 160 克 550卢布

柔软的奶渣甜点配上杏仁达克瓦兹蛋糕、
新鲜的香蕉和芒果百香果果酱，用芒果干作装饰。

熔岩蛋糕150 克 550卢布

著名的法式甜点，内馅为热巧克力，
配上冰淇淋球和新鲜的浆果。

巴斯克芝士蛋糕180 克 550卢布

柔软的香草芝士蛋糕，配上香草焦糖酱和新鲜的浆果。

滨海边疆区糖果 5 个 350卢布



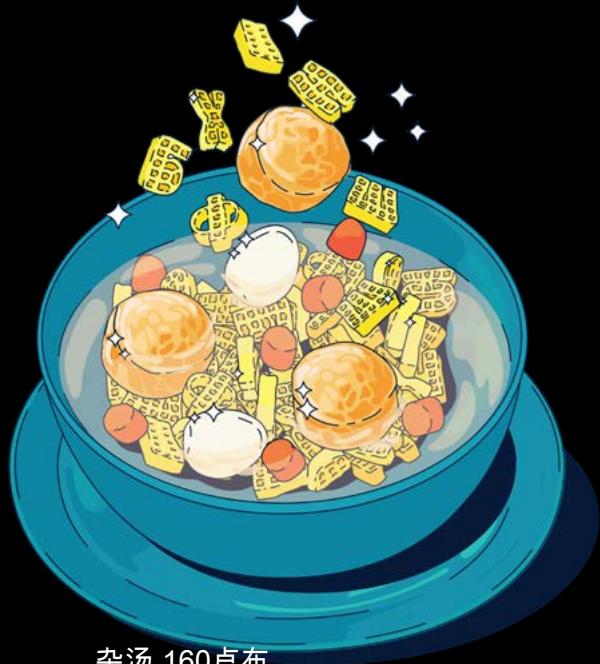
椿200 克 550卢布

柔软的抹茶蛋糕：海绵蛋糕、香橙和抹茶奶油，蛋糕上点缀着抹茶粉。



美味爆发 200卢布

土豆泥和烤鸡肉饼，配上番茄酱。



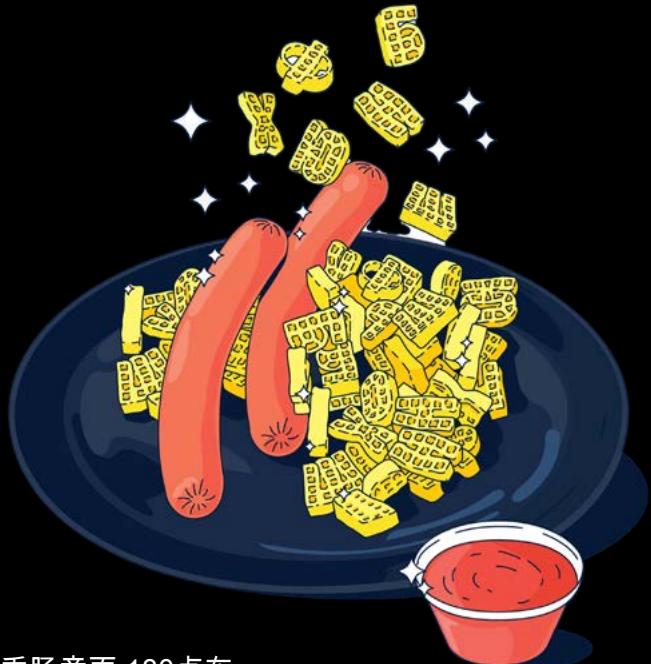
杂汤 160卢布

清淡的肉汤，配上小鸡肉饼、胡萝卜、鹌鹑蛋和通心粉。



番茄先生 140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。



香肠意面 180卢布

煮过的香肠和意大利面，配上番茄酱。