

# ZUMA

## 예고르 아니시모프 주마의 브랜드 셰프

@anisimovchef

예고르 아니시모프는 아시아, 유럽과 러시아 전통의 교차점에서 일하면서 토산물로 자기 특별한 극동 요리를 만들고 있습니다. 극동 별식으로 유명하고 주마에 수족관에서 살아있는 대로 제공하는 캄차트카 게는 메뉴판에서 각별히 강조해 있습니다. 어렸을 때부터 예고르 아니시모프는 요리사가 되고 세상을 먹이고 싶어하셨습니다. 주마가 문을 열었을 때부터 7년 동안 그는 매년 고객님 30만이 있고 연해주 밖에서 유명한 주마에서 요리사들을 주동하고 있습니다. 예고르 아니시모프가 베트남, 중국, 타이에 있는 제일 유명한 레스토랑에 연수가 있었습니다. 오호츠크 해에 있는 군도 #Mamontcup 원정대 활동을 했습니다. 남구대륙에서 러시아 만찬회를 편제했습니다. 여러가지나라의 대통령에 위한 요리를 만들었습니다.

이고르 피사르스키와 이고르 간지 러시아 제일 좋은 요리사 30분 대해서 "러시아 새로운 음식의 영웅" 책을 썼습니다. 이 책에 예고르 아니시모프 대해서 단원이 있습니다



Z U M A

since 2011

보상



지역내 최고등급



Russian Wine Awards

최고의 클래식한 포도주 목록



러시아의 가장 좋은 레스토랑 100 개

대회

ON HIGH

Russian chef competition  
Aeroflot airlines



ZUMA  
KITCHEN  
PROFI

저희는 저희 손님을 진짜 사랑하며 이 감정이 상호적임을 희망합니다...

귀한 손님 여러분! Zuma를 선택해 주시고 저희에게 새로운 승리와 높이에 도달하도록 열감을 주셔서 감사드리겠습니다.

축제

### Russian Restaurant Festival

러시아 레스토랑 축제



마몬트 미션 축제



«게를 잡아라!» 축제



연해주™  
가리비 축제

유명한 주방장 객연



카추히코 코바야시  
(Corner cafe & kitchen, 모스크바시)



올레그 쿠소프  
(Delicatessen, 모스크바시)



이고르 그리 세 치킨  
(KoKoKo, 상트페테르부르크시)



Ilya Vasilyev  
(Leveldva, 모스크바시)



알렉세이 카넵스키  
(Smoke BBQ, 상트페테르부르크시)



예브게니 비켄티예프  
(Hamlet+Jacks, 상트페테르부르크시)



Vladislav Korpusov  
(Stories, 모스크바시)



게오르시 트로얀  
(세베라네, 모스크바시)

다른 도시들에서 진행하는 Zuma의 객연

Ugolek  
(모스크바시)

Karlson  
(모스크바시)

Byba by Sumosan  
(모스크바시)

Umi Oysters  
(모스크바시)

Trappist  
(상트페테르부르크시)

Center of Wine Tourism  
Abrau-Dyurso  
(노보로시스크시)

Brasserie  
(투멘시)

MOMO  
(예카테린부르크시)

Rodina  
(소치시)

Strizhy  
(이르쿠츠크)

Hamlet+Jacks  
(상트페테르부르크시)

ANA Crown Yonago  
(돗토리, 일본)

TAR TAR köök+baar  
(탈린)

Beluga  
(모스크바시)

Mercado 505  
(상하이)



## Onelove

아마레토 리큐어와 딸기 소스를 뿌린  
열매, 숨 사탕을 곁들인 부드러운  
바닐라 크림 무스와 클래식 머랭.

350 ₩ / 140 g





## 아카이인

아몬드 비스킷에 신선한 딸  
기와 코티지 치즈 무스와 박  
제 거울 유약에서 돌로 먹을  
수 있는 케이크입니다.

————— 1100 ₩ / 700 g



이 제안은 선주문으로만  
유효합니다



## 도미

레몬그라스와 카피르라임 소스가 들어가고 바나나 잎으로 감싸해서 구워지는 큰 뼈를 벗긴 도미. 신선한 라임 제공

2400 ₩ / 1 개당



## 나수 >

참깨와 고추를 곁들인 바삭바삭한 가지 덴푸라. 향기로운 중국 와인 소스 제공

350 P / 150 g

## 언월도

녹색 버터와 베트남 쌀 팝콘, 김치 소스에 절인 달콤한 바구 토마토

350 P / 150 g ✓



## 각궁

고추, 마늘, 참기름 마리네이드에 담근 고대 아시아 전통에 따라 조리된 싱싱한 오이

350 P / 100 g

테짚 무에르

참깨, 고추, 매운 소스를 얹어 구운 바삭바삭한 목이버  
섯과 부드러운 가지

350 원 / 160 g



## 달공

치킨 휠레가 들어간 바삭바삭한 치즈 볼 튀김. 향기로운  
타르타르 소스 제공

490 P / 180/30 g



새로운 맛

## 문어 카르파초

수비드문어 카르파초, 시라차 소스, 시치미 톱가라시,  
프리즈 샐러드 제공

690 ₩ / 135 g



## 기요미즈데라

녹색 망고, 향긋한 참치 플레이크, 블루베리 그라니  
타, 치밀 소스를 곁들인 문어 카르파초

590 P / 140 g



짐추

오이, 벨루가알, 폰즈 소스를 곁들인 신선한 가리비 샤시미

590 ₩ / 50 g



## 치즈 바삭

타르타르 소스를 곁들이 부드러운 모차렐라 치즈가 들어간 바삭바삭한 스틱!

410 원 / 180/30 g



마구로 포케

참치, 즙이 많은 망고, 잘 익은 아보카도, 연어알이 들어간 포케. 검은깨와 스리 라차 소스 제공

650 P / 240 g



사케 포케

연어, 즙이 많은 망고와 아보카도, 연어알이 들어간 포케. 검은깨와 간장 제공

650 P / 240 g

## 황제 하얼빈

예고르 아나시모브 셰프가 중국 여행을 하면서 알게  
된 레시피로 만든 전설적인 황제 샐러드

490 P / 200 g





## < 타이완

참치 타르타르, 아보카도, 연어알, 양상추를 곁들인 카타이피 얇은 반죽으로 구운 소밥

490 P / 220 g



## < 꽃다발

즙이 많은 망고, 크림 치즈, 연어알, 바삭바삭한 오이, 아스파라가스, 시라라차 마요 소스를 곁들인 우라마키

540 P / 200 g



## < 쓰쿠요미

고추장, 목이버섯, 비트 가루를 감싼 싱싱한 상추 연어가 들어간 우라마키

540 P / 230 g

# 박

훈제 치킨 휠레, 코코넛 밀크로 만든 호박 수프, 호박  
기름과 호박씨 장식

490 P / 250 g



새로운 맛



**달네보스토치나야 우하**

동해 생선으로 만들 풍부한 러시아 수프

520 P / 330 g

## Zuma 소토

가리비, 새우, 물오징어, 캄차카 게, 칠레 홍합이 들어간 풍부  
한 토마토 수프. 레스토랑에서 만든 향기로운 양파 차이바타 제공

560 P / 300 g



아키노모리

당면, 싱싱한 야채, 신선한 악두콩, 칠리 콩 소스를  
곁들인 위에 구운 돼지 고기

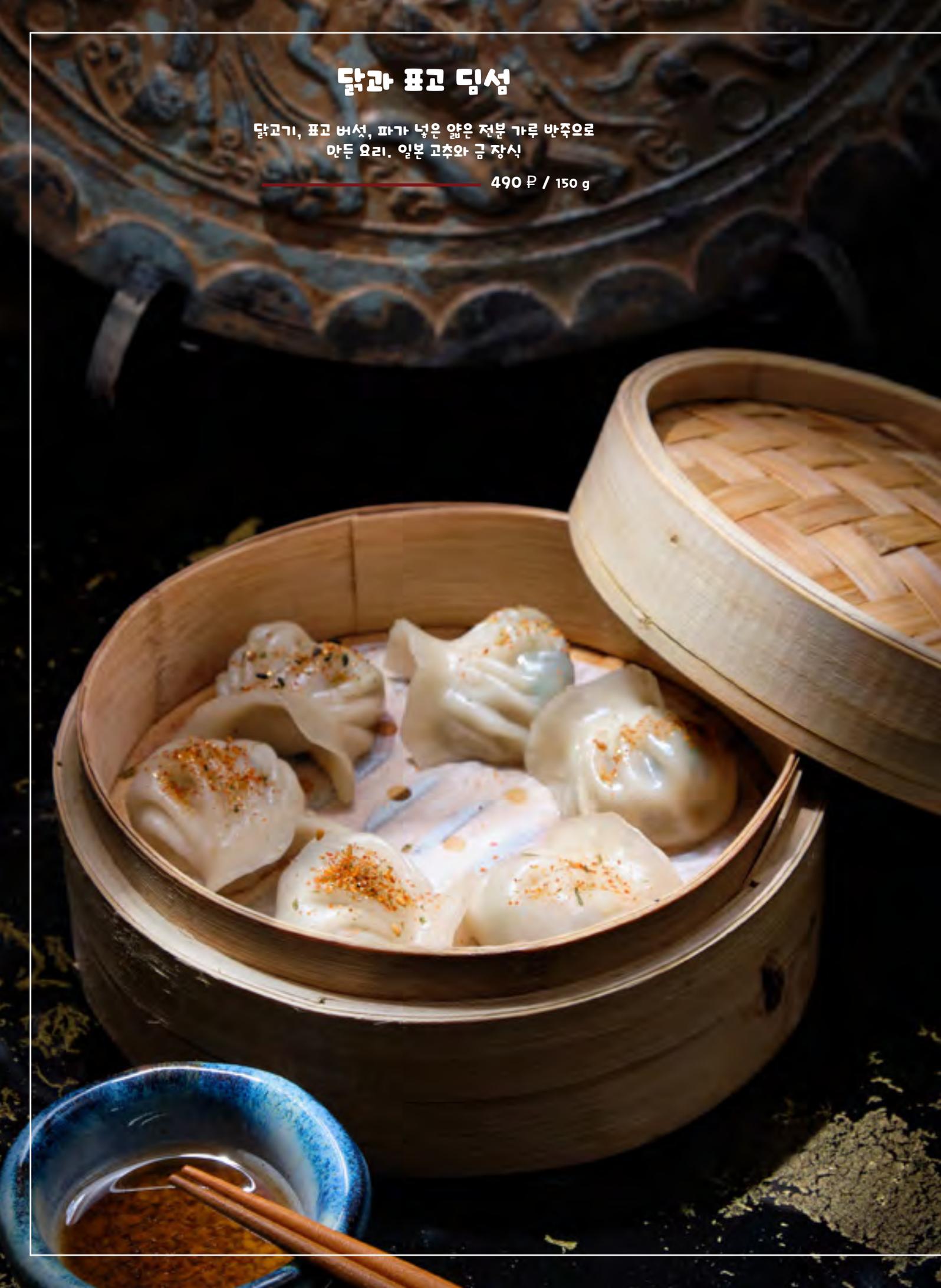
540 ₩ / 280 g



## 달과 표고 디섬

달고기, 표고 버섯, 파가 넣은 얇은 전분 가루 반죽으로  
만든 요리. 일본 고추와 금 장식

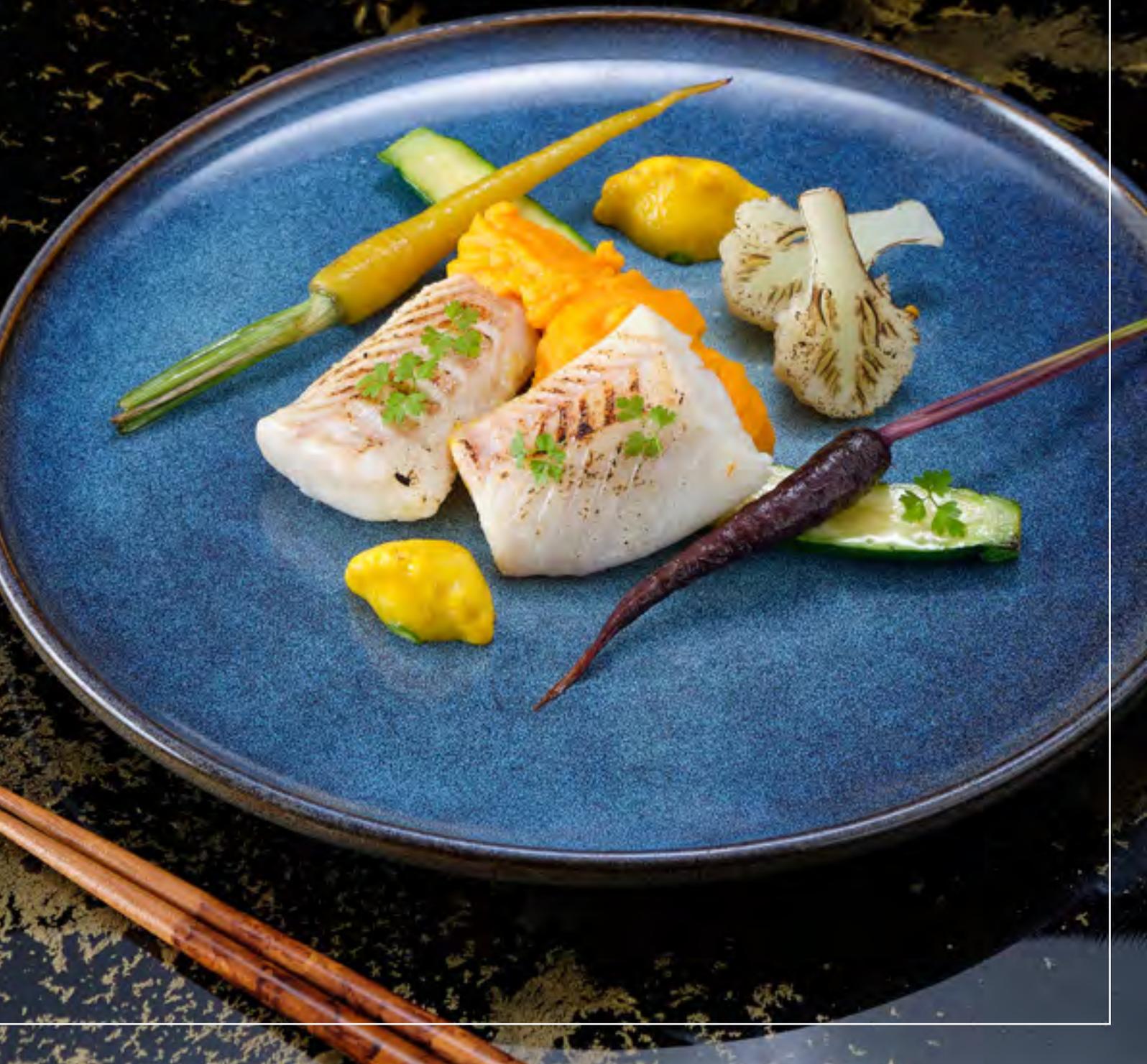
490 P / 150 g



경주시

당근 크림, 바삭바삭한 미니 야채를 곁들인 수비드란 조리법에 따라 만든 연어 휠레

890 ₩ / 300 g



## 혼담

웍에 구운 신선한 야채, 캐슈넛, 가벼운 소스를 얹은  
오징어

490 ₺ / 230 g





## 주두

웍에 구운 마주와 고추 마리네이드에 당근 바삭바삭  
한 청경채와 부드러운 돼지고기 안심

990 ₩ / 350 g

## 가리비 타르타르

오이피클과 폰조소스와 함께 올리는 딸기와 오렌지 맛  
이 잘 느껴지는 감귤류 소스를 곁들인 냉국자가리비  
야생쌀로 만들어진 팍쿰의 장식이 된다

550 ₪ / 130 g



# Zuma 바다



극동 해산물 애호가들을 위한  
해산물모듬 캄차트카 계, 생가리비, 세가지  
새우, 가리비 세비체(적채의 일종) 세계의  
창작소스를 곁들인 해산물 4인 이상용

9000 ₩ / 3000 g



## 털게



해저 100미터의 포트르 벨리키만에서  
잡은 털게입니다.

일본인들은 맛있고 목에 아주 좋은  
간 때문에 이 게를 높이 평가합니다.  
그러나 모든 게가 이 간을 갖고있는  
것은 아닙니다

1500 ₺ / 1000 g

## 대게

해저 200미터 아래의 동해에서 잡은  
대게입니다.

부드럽고 달콤한 맛과 축축하고 비타  
민이 풍부한 게살을 가졌다는 특징  
이 있습니다

1500 ₺ / 1000 g

## 캄차트카 게



해저 120미터 아래의 오토츠크 해에서  
잡은 캄차트카 게입니다.

가장 유명하고 맛있는 극동의 진미이며,  
킹크랩이라고도 불립니다. 극동지역 게  
중에서 가장 큼니다

3000 ₺ / 1000 g



## 연해주 가리비

330 P / 1 개당  
수족관의 생가리비  
와사비, 간장, 레몬을  
곁들였다

러시아 바다에는 비교적 적은 종류의 가리비가 사는데, 조개류 대부분이 극동지역 바다의 해안가에 서식합니다. 예로부터 가리비는 진미로 여겨왔습니다. 고대 로마인과 그리스인이 가리비를 높이 평가했습니다. 가리비는 다이버들이 특수한 배를 사용해 심해에서 손으로 직접 채굴합니다. 하루에 두명의 다이버가 500에서 600마리의 가리비를 잡을 수 있습니다. 가리비살은 대량의 비타민 B를 함유하고 있으며 아미노산과 미량원소가 풍부합니다



## 가

### 타르부레

프랑스

590 ₩ / 1шт

### 질라르도

프랑스

490 ₩ / 1шт

### 모로코

모로코

350 ₩ / 1шт

### 야마

일본

380 ₩ / 1шт

### 오사카

일본

300 ₩ / 1шт

### 뉴질랜드

뉴질랜드

350 ₩ / 1шт

## SOMELIER RECOMMENDATIONS

### Sparkling Vinho Verde 390 ₩

*Freshness, wildflowers and minerals*

### Highland Park 12 Years 450 ₩

*Smoke, honey and malt*



## 미류가이

크림, 마늘, 파프리카와 같이 있는 큰  
홍합입니다. 유럽과 아시아 전통의  
결합입니다

790 ₩ / 500 g





## 타이거 훑

캐슈, 리크와 칠리소스에 담긴 보리새우

690 ₩ / 300 g

## 게살 타한

오픈 화덕에서 캄차카 게살, 브로콜리, 양배추, 파프리카, 당근, 쌀 등에 굴소스를 넣고 요리한 볶음밥

670 ₩ / 300 g

## 해산물 타한

오픈 화덕에서 해산물, 오믈렛, 채소 등에 굴소스를 넣고 요리한 볶음밥

550 ₩ / 300 g





## 노부



부드러운 넘치와 생강을 더한  
일본 미소 소스의 조합

790 ₩ / 250 g

## 칠리크랩



주마의 브랜드 셰프 이고르  
아니시오프가 발명한 메뉴. 프랑스 겨자와 참깨, 대  
만 향신료와 굴소스를 곁들여 오픈 화덕에서 찌낸 캄  
차트카 게 다리 들어가는 요리다리 들어가는 요리

1400 ₩ / 450 g



## 워 쇼크



조개관자와 마늘쫑을 여러 종류의 오일에  
볶은 요리

790 ₩ / 300 g



## 하루마키



폰주소스를 뿌린 샐러드를 곁들이고 검은콩 소스와 후추기름 소스에 올린 크림치즈와 게살 들어간 하루마키

490 P / 200 g

## 구배돈



소고기, 마늘쫑, 약간 달콤한  
중국식 소스

430 ₩ / 300 g



## 웍 우노

부드러운 소고기, 파, 마늘, 가지, 소미크  
링소스

590 ₩ / 330 g



◀ **캄차트카 포레버**



체리 토마토, 생강과 마늘과 캄차트카 게 다리가 크림 소스를 곁들여 구워냅니다

890 ₩ / 230 g



◀ **소호**



구운 조개관자, 포르치니 버섯, 가지, 크림 소스

950 ₩ / 260 g

## 데리야키

야채와 바삭바삭한 야생 크리스피 쌀과 데리야키 소스에 닭고기 조각과 함께 곁들인 일본식 우동

400 ₩ / 250 g



## 해산물 야채 우동

연어, 조개관자, 타이거 새우, 밀가루 면을 강한 불에 볶은 요리

450 ₩ / 300 g





### 로카 아코르



사과조각, 가벼운 와사비,  
트립플 소스, 사탕무우,  
다닥냉이 샐러드를 곁들여 폰주 소스에  
마리네이드한 가리비 세비체

550 ₩ / 127 g

## 그린 시림스

전설적인 요리는 와사비 풍미와 아몬드 꽃잎과  
함께 달콤한 소스 볶는 타이거 새우입니다

640 ₩ / 240 g



## 뚜바로우



돼지고기와 야채를 새콤달콤한 소스에  
버무리 요리

390 ₩ / 300 g



## 낙산

수비드 기술로 요리되어 오픈파이어로 부드러운 껍질이 생길 때까지 구운 페로 대서양연어의 즙이 많은 스테이크입니다. 주키니호박에 누워 레몬그라스 오일, 셀러리뿌리 크림과 차려냅니다

890 ₩ / 240 g

## 육개장

양념과 뿌리와의 고기국이 진한 수프의 맛은  
조선 나라의 요리와 같은 느낌을 줍니다.  
생 청경채, 바삭바삭한 콩나물, 팽나무버섯,  
찐 소고기와 당면이 들어있습니다

---

440 P / 350 g





### 다올라오

레몬그라스, 마늘, 울금을 재워 일본재첩,  
신선한 가리비, 새우와 생크림으로 만든  
연해주 국

630 P / 600 g

## 포보 수프

카다몬, 쌀국수, 콩나물, 소고기 슬라이스, 바미야가 들어가는 베트남 전통수프. 튀긴 부추, 파, 칠리, 고수, 민트잎 등이 함께 제공됩니다. 이 재료들을 국물에 넣어 드시면 또 다른 맛을 느끼실 수 있습니다

390 P / 330 g

## 락사

새우와 조개관자가 들어간 말레이시아 전통 매콤한 수프

530 P / 330 g





**라면**

소고기 육수에 미소와 홈메이드 계란면, 돼지고기를 넣은 일본식 전통라면

590 P / 650 g



## 게살 크림 수프



연어알과 참치카 킹크랩 앞다리살을 넣은  
크림수프

870 ₩ / 300 g



**게이샤**

조개관자, 연어, 새우, 대용량의 크림  
소스, 방울 토마토와 허브

1500 ₩ / 330 g





## 뜸얌



라임, 레몬그라스, 카피르 라임,  
고량강으로 맛을 낸 전통 방식으로 만든 매콤한  
태국 해산물 수프

460 P / 330 g



**|| 여보, 이따가 다시  
전화할게 ||**



주마 레스토랑 주방장의 특선 요리. 양고기, 방울 토마토, 아스파라거스, 샐러리가 들어간 풍부한 맛의 수프

610 P / 310 g

## 마야마

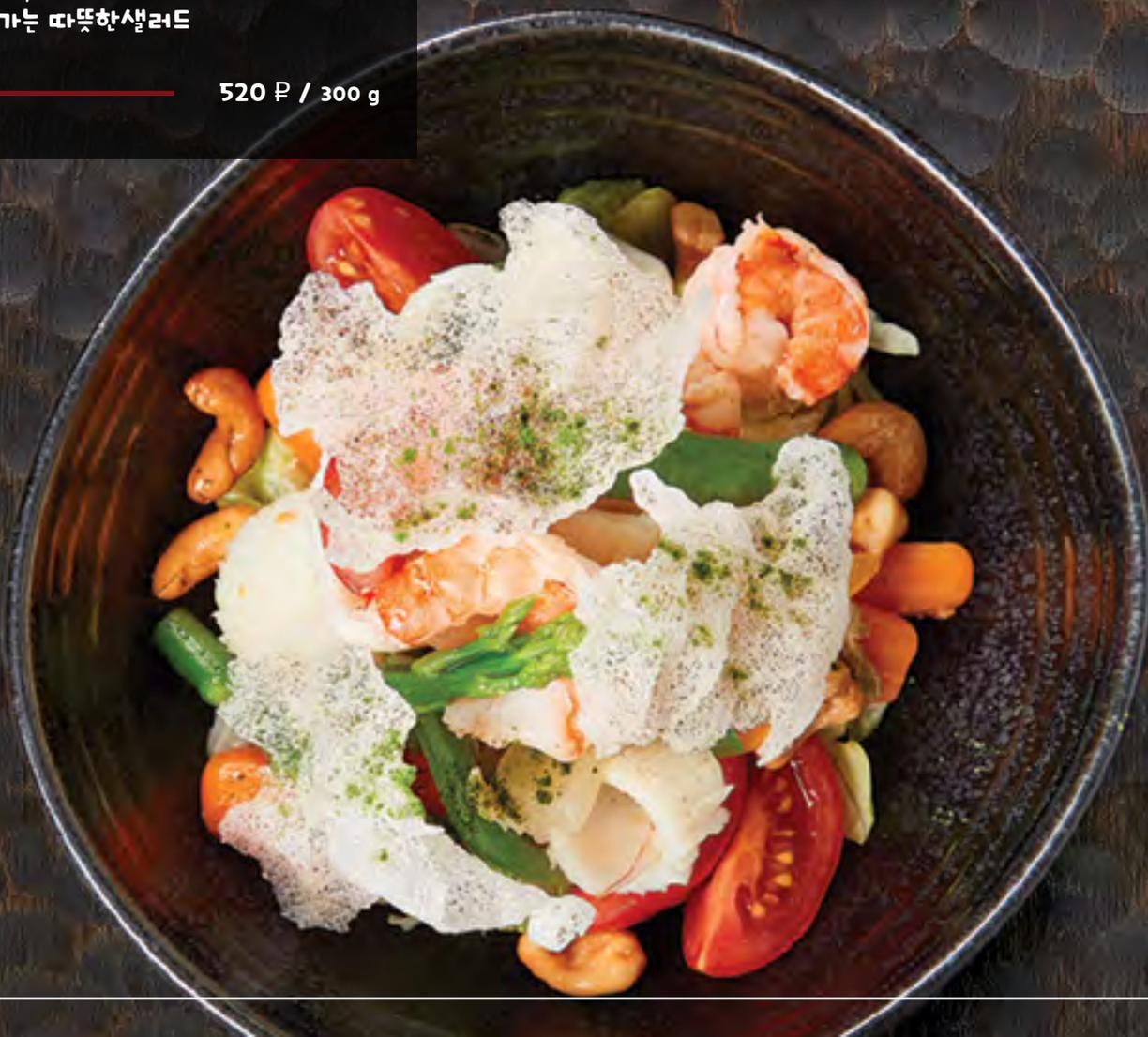
양념에 절인 쇠고기, 빨간 무, 오이, 피망, 허브, 버섯이 들어간 따뜻한 샐러드

450 ₩ / 230 g

## 아타타카이

쌀밀가루로 만든 칩을 곁들이고 타르훈 가루를 뿌린 오징어, 새우, 캐슈넛, 파프리카가 들어가는 따뜻한 샐러드

520 ₩ / 300 g



## 크리

부드러운 치즈, 절인 올리브, 라즈베리 식초, 햇볕에 말린 토마토, 달콤한 적양파와 향긋한 녹색 바질이 들어가는 잘 익은 여름채소 요리

480 ₩ / 300 g



## 가또

참치 타다기, 루콜라, 수란, 아보카도, 파프리카, 시트러스 드레싱으로 한 샐러드

540 ₩ / 195 g





## 포트-데이

방울토마토, 시금치조각, 루꼴라,  
코코넛칩, 라임즙을 뿌린  
딸기를 곁들이고 폰주소스에  
마리네이드한 연어샐러드

540 ₩ / 175 g

## 따이



구운 가리비, 타이거 새우,  
망고, 생강 드레싱이 들어간  
샐러드

490 ₩ / 160 g



## 할롱

구운 새우, 익은 망고와 토마토, 아몬드, 할라페뇨가 들어있는 믹스 샐러드입니다

530 ₩ / 190 g



## 케이캄

루콜라와 바삭바삭한 상추에 누워있는 극동  
해산물, 오렌지 거품과 쿠르쿠마, 익은 토마토  
와 옥수수 팝콘이들어있는 믹스 샐러드입니다

590 P / 260 g



## 가리비의 피루도

이탈리아 생치즈와 극동 가리비입니다

890 ₩ / 250 g



## 피루도

이탈리아 치즈 제조사 Marco Melpignano의 신선한 버라타 치즈로 만든 요리. 잘 익은 태국산 망고, 햇볕에 말린 토마토, 소금으로 간한 올리브오일과 캄차트카 계와 크림을 넣어 만든 저희 레스토랑만의 유일한 메뉴입니다.

890 ₩ / 250 g

## 닭가슴살 시저샐러드

구운 닭가슴살, 루꼴라, 메추리알 파마산 치즈, X.O소스, 빵가루를 곁들인 시저샐러드 and X.O. based dressing

420 ₩ / 200 g

## 바로 그 하얼빈



신선한 오이, 당근, 유바 (두부피), 당면, 중국식 소스가 들어간 클래식한 중국식 샐러드

390 ₩ / 245 g



일본의 태양, 타이오



마늘파 가루와 일본식 커리 소스를 가미하  
고 캄차트카 게, 수분이 풍부한 오이, 콩나  
물, 토마토, 시금치, 잘 익은  
망고와 빨간무우를 곁들인  
오리지널 샐러드

890 ₩ / 290 g



## 500일의 썸머



신선한 여름 채소들과 일본식 드레싱이 들어간 샐러드

390 P / 275 g



## 그릴 오리 샐러드

그릴에 구운 오리 가슴살, 방울 토마토, 적양파, 샐러드 믹스

520 P / 180 g

## 새우 시저 샐러드

타이거 새우, 문어, 메추리알, 루꼴라, 빵가루가 들어가고 시저 소스와 일본카레를 뿌린 샐러드

540 P / 190 g



## 치앙마이

타바스코 핫소스를 가미한 식  
물성 오일과 신선한 오이, 토마  
토, 루꼴라, 작은 시금치, 연해  
주산 가리비, 오징어 촉수를 곁  
들이 샐러드

520 P / 175 g





## 아가미 하이선웨이

포도시유와 씨티미 고추, 식용 금가루, 일본 폰주소스 및  
성게알과 날치알을 곁들인 연해주 가리비

990 ₩ / 180 g



헤이셴, 인삼으로  
여겨진  
중국의 바다의 뿌리



채소를 곁들이는 마리네이드한 해삼 사시  
미 요리

550 P / 40 g

## 글라오레 화산

치킨 필레를 대콤한 새우 소스와 함께 담은 야채와 함께 불에 익히고 바삭바삭한 검은 쌀국수 바구니에 담았습니다

490 ₩ / 300 g



# 전채요리

## 아코-히

싱싱한 극동 연해주 새우, 땅콩 껍질에 튀김, 숯불 플레이트 위에 매콤한튀장 카라멜 소스와 함께

420 ₩ / 110 g

## 카니 볼

게살이 담긴 볼에 모짜렐라 치즈, 깊은 튀김 옷 그리고 라즈베리 소스와 함께 제공합니다

350 ₩ / 200 g





< **게살 덴뿌라** 

부드러운 크림 소스와 제공된 바삭한  
킹크랩 튀김

1800 ₩ / 200 g

✓ **토리**

홍합을 비롯한 해산물을 날치알 크림 소  
스로 맛을 내 구운 요리

680 ₩ / 250 g



## < 이카 템푸라



아니스 양념을 첨가해 만든 소스에 마리네이드하고 일본 빵가루를 묻혀 튀겨낸 오징어, 타르타르소스와 함께 내어드립니다

390 P / 175 g

## 고기와 새우가 든 어간 하루마키



하루마키 반죽으로 만든 피에 타이거 새우, 돼지고기, 고수가 들어간 구운 요리

460 P / 100 g

## < 에비 치즈키

바삭한 일본 하루마키 반죽 피에 타이거 새우, 크림 치즈, 어린 콩이 들어간 요리

490 P / 190 g

## 고기와 새우가 들어 간 샤오 마이 >

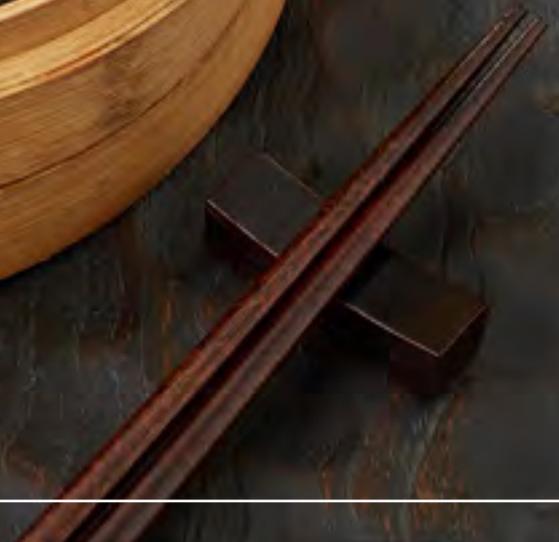
새우와 돼지고기가 들어간 중국식 찜  
만두 (8조각)

490 P / 260 g

## 쿠로 <

해산물이 들어간 흑만두

540 P / 200 g



## < 하나미

일본의 오믈렛, 뜨거운 기름으로 찐 달래 잎과, 블랙타이거새우로 만든 핑크색의 덩굴링입니다. 신선한 풀과 향기로운 참기름을 베이스로 만든 소스와 차려냅니다

490 P / 200 g

## > 교자

타이거새우, 신선한 채소, 완두콩이 들어가는 일본식 만두 참기름에 바삭해질 때까지 튀겨내고 사케 소스와 쌀식초, 참깨를 곁들이 요리

490 P / 215 g

아마라트

금색 껍질까지 구운 연해주 가리비입니다.  
크림 소스, 참치와 빨간 캐비어의 대표밥,  
아마라트 샐러드와 차려냅니다

790 P / 200 g





### 시부야

연어알, 성게알, 참치, 농어, 조개, 캄차트  
카 게의 연골, 연어, 문어가 올라간 모듬  
사시미. 얼음 동판에 제공됩니다

2300 P / 430 g



**항다테가이  
사시미**



조개 관자

330 P / 개당

**타코 사시미**



부드러운 문어

330 P / 50 g

**우나기 사시미**

향긋한 훈제 장어

330 P / 50 g





**우니 사시미**



부드러운 성게알

550 P / 50 g



**마구로 사시미**

연한 참치살

330 P / 50 g



**사케 사시미**

노르웨이 연어살  
Islands

350 P / 50 g

## 피라델피아

클래식 uramaki 와 페로어 연어, 코티지 치즈, 신선한 오이랑 만드는 요리

590 ₩ / 190 g



## 쥬쥬

부드러운 연어, 일본식 오믈렛, 아보카도, 장어가 들어간 특별한 롤에 크림소스와 연어알이 얹혀진 요리

580 ₩ / 190 g



## 가리비와 구운 모듬

가리비, 일본 오믈렛, 치즈 2종 파, 신선한 오이를 곁들인 구운 노리마키

490 ₩ / 250 g





## < 카니 크란치



캄차카 게살, 샐러드, 훈제 장어, 구운 또띠아 우라마키

590 ₩ / 185 g



## < Zuma



부드러운 연어와 크림치즈, 연어알이 들어간 환상의 롤. 한 그릇당 6조각

530 ₩ / 180 g



## < 소프띠



부드러운 조개관자, 크림 치즈, 오이, 차가운 연어가 들어간 롤. 손님께 나오기 전, 겉 표면을 구워 냅니다

490 ₩ / 185 g



## 미주세카이



캄차트카 크랩, 태평양 참치, 페로제도 연어, 빨간 캐비어, 먹을 수 있는 금화 등의 고급 식품의 평가자를 위한 요리입니다

890 ₩ / 210 g



< **캘리포니아**



게살, 잘 익은 아보카도, 오이, 특제 소스, 날치알이 들어간 클래식한 우라마키 캘리포니아 롤

450 P / 180 g

< **키레이**

부드러운 밥, 훈제 장어, 연어, 신선한 오이, 부드러운 크림 치즈, 날치알, 우나기 소스가 들어간 일본 정통 레시피로 만든 에어 우나마키 롤

490 P / 195 g

< **하쿠산**

어는 호수와 숲으로 덮는 신성한 일본 산인 하쿠산처럼 크랩과 연어가 들어있는 모차렐라 치즈와 양파로 덮는 우라마키 롤입니다

790 P / 300 g



## 코키오

검정가자미와, 참치와 사할린 섬 근처에서 잡은 보타새우, 크림치즈소스로 만든 검은 토비코 캐비어와 회향으로 장식된 클래식 노리마키 롤입니다

560 ₩ / 230 g

**스파이시 하타**

**테가이**

90 P / 30 g  
매콤한 소스에 부드러운 조  
개관자가 들어간 균형 초밥

**스파이시**

90 P / 30 g  
스파이시소스와참치  
균한말이

**스파이시 타코**

90 P / 30 g  
매콤한 소스에 문어가  
들어간 균형 초밥

**스파이시**

**샤케**

**아보카도**

90 P / 30 g  
매콤한 소스에 버무려  
진 차가운 연어와 아보  
카도가 들어간  
균한 초밥

**스파이시 샤케**

90 P / 30 g  
스파이시 소스를 뿌린 부드러  
운 연어 균한

**스파이시**

**가니**

90 P / 30 g  
매콤한 소스에  
게살이 들어간  
균한말이 초밥



## 아부리 스시 세트

연어, 조개관자, 참치의 표면이 살짝 구워 나오며, 날치알, 파, 와사비가 들어가는 특제 소스가 어울러지는 스시 세트

550P / 260 g



① **우나기**

150 P / 35 g  
장어 초밥

③ **하따데가이**

150 P / 30 g  
Scallop sushi

⑤ **샤케**

150 P / 30 g  
연어 초밥

⑦ **토비코**

150 P / 25 g  
날치알 초밥

② **타코**

150 P / 30 g  
낙지 스키입니다

④ **마구로**

150 P / 25 g  
참치 초밥

⑥ **이쿠라**

150 P / 25 g  
연어알스시

⑧ **우니**

260 P / 30 g  
성게알 초밥

## 리시리

모짜렐라 치즈와 새우, 크림 치즈, 양파, 우나  
기 소스와 같이 구운 롤입니다

690₩ / 340 g





## 야키 요코

양피지 종이에 감싸 구워낸 넙치요리.  
대나무 통에 넣은 카사바와 라임 조  
각을 곁들여 있습니다

790 P / 340 g

## 사이드 메뉴

## 야채 더미

가지, 애호박, 파프리카에 꿀소스를  
입혀 그릴에 구운 요리

230 P / 200 g

## 찐 야채

230 P / 200 g

## 쌀밥

80 P / 150 g

## 스테이크 리바이

러시아산 냉장 소고기를 이용한 프리미엄  
고기의 천연의 맛을 느낄 수 있는 스테이  
크. 미디움의 굵기와 치미추리 소스와  
드시길 추천합니다

1900 P / 465 g



## 에비 나쭈

조스퍼 오븐에서 파마산 치즈 소스, 바질과 구운 블랙 타이거새우이며, 얇게 썬 무, 차이브 양파와 차려 냅니다

850 ₩ / 180 g



우시 노 시타 소고기 혀 

갈랑갈, 레몬그라스, 일본식 커리 맛의 뉴 아  
시아 소스를 뿌리고 구운 에노키타케 버섯과  
감자퓨레를 곁들이 썬 소고기 혀

690 P / 250 g



부타 피기 새끼닭고기

주마 셰프만의 마리네이드 레시피로  
황금빛이 돌때까지 구운 닭고기 혀  
벅지살 요리, 코코넛 퓨레, 채소, 블  
랙페퍼 소스를 곁들입니다

550 P / 350 g

## 설악산

야채구이와 후추소스와 함께 올리는 육즙이 풍성한  
양갈비

1350 ₩ / 270 g





**에비 그릴**

마늘기름을 둘러 후추, 리크와  
함께 그릴에 구워내고 베트남산  
소스를 뿌린 타이거새우

1750 P / 290 g

## 소또 소또



주방장의 특제 소스로 맛을  
낸 철판에 구운 해산물

2000 ₩ / 550 g





**배위에 올라간 넙치** 

부드러운 튀김옷을 입혀 구운 넙치살이 배 위에 올라간 요리에 버터와 허브가 들어간 송로 버섯 소스로 맛을 낸 요리

690 P / 270 g

## 새우 골드

2인분 요리, 극동 연해주 해산물의 한판. 홍합, 봉골레, 곰새우 및 일반새우, 망고 - 잘라피노 소스로 튀김. 금으로 장식

3600 P / 1000 g



GQ

최고의 지역 레스토랑

## Zuma - GQ



이 디저트는 우리 주마가 지금 잡지에 최고의 지역 레스토랑으로 실릴 수 있게 해주 디저트입니다. 아몬드와 프랑스식 쿠키를 곁들이고 초콜릿 글라스를 씌운 과즙이 풍부한 체리를 채워넣은 세가지 종류의 초콜릿으로 만든 무스입니다.

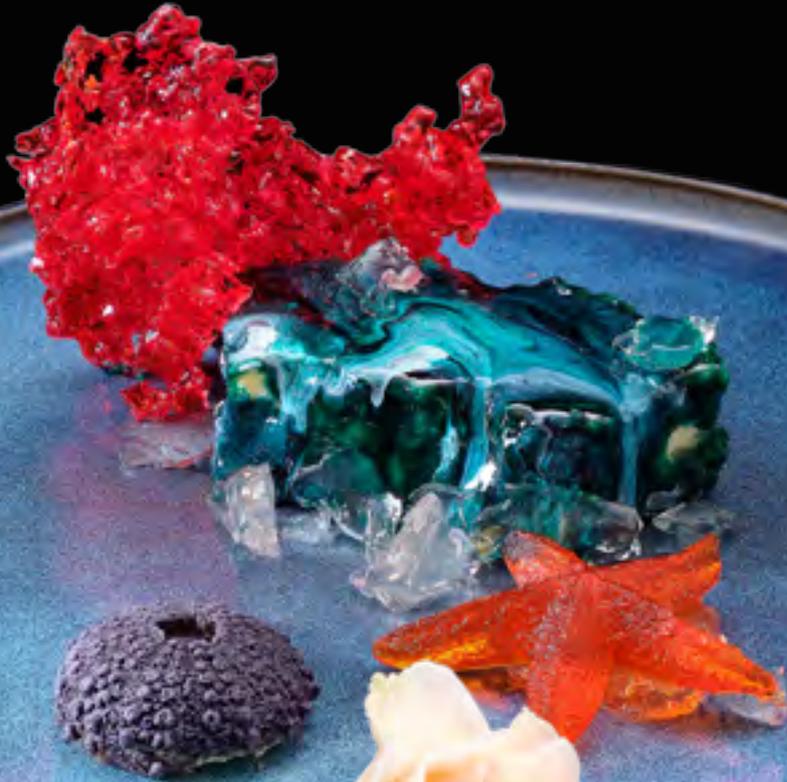
390 ₩ / 170 g



## 세부

캐러멜 산호, 쫄이 많은 딸기 맛이 나는 한천, 치즈  
케이크로 된 성게, 망고 무스를 들인 클래식 치즈케  
이크

520 ₩ / 180 g



## 베리 믹스

한천과 열매가 들어간 가벼운 천연 젤리

550 ₩ / 190 g

## 니훨

에고르 아니시모브 셰프가 만든 타르타르에서 영감을 받은 올리샤 뽀뽀바 생과자 요리사는 특한 디저트를 만들었습니다

니다

520 ₩ / 150 g



## 모찌

모찌 디저트는 부드러운 코티지 치즈, 사워 크림, 크림이 들어간 오래된 일본 제조법에 따라 만든 찹쌀 요리. 신선한 체리 콩피 제공

440 ₩ / 180 g



## 토성

천연 다크 초콜릿을 얹은 아몬드 토피, 커런트 크림, 사워 크림, 치즈 무스가 들어간 구 형태의 디저트

590 P / 140 g

## 입술에 녹이며

코티지 치즈 크림, 아몬드 페이스트,  
신선한 바나나, 과일 소스

480 P / 200 g



## 요나시

섬세한 꼬냑 노트와 피스타치오 스펀  
지 케이크에 망고와 유자와 함께 무  
스 디저트

380 P / 170 g



## 라바 라바

도르블루 하늘색 치즈와 말차, 화이트초콜릿  
이 들어가는 따뜻한 케이크로, 바닐라 아이스  
크림을 곁들입니다

430 ₩ / 150 g



## 다 빈치

다크 초콜릿소스와 너의 프랄린, 다크아즈 개암 스펀지  
케이크와 같이 요리한 솔티 카라멜 무스입니다. 송사탕  
으로 장식되고 다크초콜릿과 아마레토 리큐어를 기반으로  
만든 소스와 차려냅니다

520 ₩ / 220 g

## Zuma red

극동의 상징과 가장 유명한 기념품이 된 연어알 깡통 모양으로 만든 디저트이다. 바삭바삭한 초콜릿 반죽, 카라멜 크림, 바삭바삭 무화과, 부드러운 생치즈로 만든 타르트이다. 휘핑크림과 타피오카펄로 꾸민다.

590 ₩ / 250 g



## 파블로바 디저트

1926년에 뉴질랜드의 셰프가 유명한 발레리나인 안나 파블로바를 위해 만들었다는 전설이 있는 디저트

590 ₩ / 200 g



## 벨로스네주카

꽃과 크레베리 향이 탁월하며  
달콤한 디저트

420 P / 230 g



## 트람프

풍부한 향기와 부드러운 맛의 초콜릿과 위  
스키 디저트. 감귤과 캐러멜크림, 바질  
프랄린, 일본식 차로 만든머랭이 첨가되  
어 있습니다

590 P / 270 g



## 조제빈 디저트

전설적인 디저트나폴레옹의 친숙한 맛,  
사워 크림과 삶은 응축 우유로 담가졌습니  
다. 케이크는 캐러멜에 퍼프 페스트리 꽃  
잎으로 장식되어 있습니다

390 P / 195 g



**피스타치오**

100 ₩ / 50 g



**크리미한  
바닐라**

100 ₩ / 50 g



**고구아**

150 ₩ / 50 g



**파베 초콜릿**

150 ₩ / 50 g



**빵과 위스키**

150 ₩ / 50 g



**함께 일본의  
말차**

100 ₩ / 50 g



**오렌지  
와 초콜릿**

100 ₩ / 50 g



**도르 블루**

150 ₩ / 50 g



**와사비**

100 ₩ / 50 g





Z U M A

2 Fontannaya St., Vladivostok  
т.: +7 (423) 2222 666  
[www.zumavl.ru](http://www.zumavl.ru)