



присоединиться к
программе привилегий

ЕГОР АНИСИМОВ

БРЕНД-ШЕФ
ПАНАЗИАТСКОГО РЕСТОРАНА ZUMA

Егор объездил всю Азию в поисках оригинальных вкусов. Чтобы создать свой стиль, он изучает древние рецепты малых народностей и ищет для них современную форму, работает с локальными продуктами, по-европейски адаптируя паназиатские рецепты, ищет баланс между традициями и новыми технологиями.

Регулярно отправляется в экспедиции на затерянные в Охотском море Шантарские острова, стажировался в топовых ресторанах страны и Азии, организовывал первый русский ужин в Антарктиде на Южном полюсе, работал с первыми лицами государства. Егор участвует во всех самых главных форумах и событиях ресторанной сферы и является одним из самых гастролирующих шефов страны. Чтобы передать опыт организации работы на кухне и навыки обращения со сложными продуктами, он проводит собственные стажировки для поваров каждое лето и зиму.

Меню Егора Анисимова, созданное для ресторана Zuma – это переплетение эпох, стилей, вкусов, которое отправит вас в гастрономическое путешествие из Дальнего Востока в захватывающий мир паназии.



ШЕФ-ПОВАР РЕГИОНА
Дальневосточного
Федерального Округа 2022



№1 ШЕФ-ПОВАР
Дальнего Востока 2022



На Гребне!

ZUMA
KITCHEN
PROFI



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ТРЕПАНГ 160гр 780₽

Фермерский дальневосточный трепанг с соусом из спелых желтых томатов на подушке из кольраби.

АРУН 90гр **680₽**

*Нежное филе дальневосточной камбалы
в маринаде из цедры лайма с дайконом
в персиковом уксусе.*



ЧАКРИИ 130гр 1190₽

*Марокканский осьминог
со спелыми томатами в пикантном соусе
из печеных перцев.*





ИСРА 140гр 690₽

*Пикантно-освежающая закуска
с красной икрой, дайконом,
свежим огурцом, укропным соусом
и свекольным луком.*

ВЕЛЛАМО

140гр 1290₽

*Нежная вырезка из телятины
с маслом розмарина, тунцовой пеной
и песто из вяленых томатов.*



БУНМИ

90гр **740₽**

*Тартар из утки,
маринованного по-китайски огурца
с хрустящими чипсами из сельдерея
и соусом хойсин.*





ЭКЛЕРЫ

ВААН КАНИ

Эклер с фалангой камчатского краба, красной икрой, зеленью и воздушным крем-соусом

60гр **720₽**

ВААН ТАКО

Эклер с осьминогом, томатами черри в пикантном соусе из печёных перцев и кинзой

75гр **640₽**

ВААН БЕНИЗАКЕ

Эклер с неркой, красной икрой, тартаром из огурца и желе из соевого соуса

60 гр **580₽**

ВААН ТОЮ

Эклер с уткой, маринованным огурцом, луком и соусом хойсин

60гр **560₽**

ДАТТА 180гр 550₽

*Морская капуста,
яйцо пашот и икра нерки*



ПАНЧХАН

Традиционная корейская закуска

КАГУН

170 гр 450₽

Хрустящие огурцы, маринованные с острым перцем чили, чесноком и кунжутным маслом

КВАН-ДО

180 гр 500₽

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



**МАРИНОВАННЫЕ
РОСТКИ БАМБУКА** 50гр 350₽

ГРИБЫ ШИИТАКЕ
МАРИНОВАННЫЕ 80гр 350₽



МАРИНОВАННЫЕ
БАКЛАЖАНЫ ПО-КОРЕЙСКИ
80гр 350₽



МАРИНОВАННЫЙ ПАПОРОТНИК
ПО-КОРЕЙСКИ 50гр 350₽



PACIFIC DIFFUSION PACIFIC DIFFUSION

дальневосточная кухня
и искусство

Pacific Diffusion

Сет на стыке гастрономии
и современного искусства

Гастрономическое исследование
Приморья, расположенного на границе
моря и тайги, Европы и Азии, востока и
запада. Миров, которые
порождают диффузию и влияют друг на
друга, соприкасаясь и сталкиваясь.

Сет Егора Анисимова сопровождается
картинами, созданными
искусственным интеллектом,
построенных «на границе» сочетания
азиатских и европейских
изобразительных школ.

В виде коллекционных открыток, эти
картины сопровождают каждую подачу
сета – предлагая гостям выйти за рам-
ки привычного восприятия и буквально
увидеть задумку шефа так, как не смог
бы ни один человек.



УМИНО-АВА

Гравлакс из палтуса, облепиховый гель и трепанг
укрыты Морской Водой на основе бульона Суимоно
из водорослей комбу и тунца, украшены микрозеле-
нью тимьяна.

МИУЛИ

Устрица под Морской Пенной из лемонграсса и водо-
рослями из эстрагона. Подается с хрустящей тарта-
леткой нори, наполненной гуакамолем из авокадо с
маслом кинзы, украшенной красной икрой с листьями
кислицы.

ОСЕЁ

Гравлакс из дальневосточного палтуса с соусом юдзу
и дайконом. Подается с имбирной пеной, редисом и
золотым шичими

КУНСЕЙ

Подкопчённый палтус, приготовленный су-вид,
подается на рифе картофеля пай, украшается
красной смородиной и снегом из сельдерея.

САКУРОМАССУ

Дикая сима с красной икрой подается на Острове
хрустящих маринованных цукини, под Парусом из
тапиоки и хвороста комбу, в концентрированном
копчёном рыбном бульоне с каплями масла
душистого лука джусай.

ТАМАГО

Стейк из филе косули под можжевелевым соусом
демиглас. Подается с красной смородиной,
картофельным «Китайским Шариком» с начинкой
из копченых шиитакэ и дамплингом из тапиоки
с маринованным папоротником.

ГРЕБЕШОК

Мороженое из гребешка, апельсиновая панна-котта
и Мантия из юдзу-мармелада в Раковине тулипного
теста с вакаме.

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

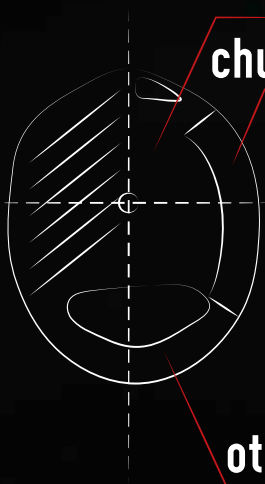
WAGYU

обожжённая мраморная говядина
категории A4 из Японии

— 50 гр — 1910₽



bluefin



akami

chutoro

otoro

CHUTORO

суши 30 гр **650₽**
сашими 50 гр **1810₽**

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

AKAMI

суши 30 гр **650₽**
сашими 50 гр **1810₽**

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

OTORO

суши 30 гр **650₽**
сашими 50 гр **1810₽**

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 **1750₽**

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.*





КАМЧАТСКИЙ КРАБ 1000 гр 5200₽

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



УСТРИЦЫ

ЯПОНИЯ

*Шигоку, Осака, Муротцу,
Итошима, Конагаи, Отавара*

1 шт 590₽

МАРОККО

Касабланка

1 шт 530₽

НАМИБИЯ

Розовая Джоли

1 шт 440₽

АТЛАНТИЧЕСКИЙ ОКЕАН

Жилардо

Фин де Клер

Белый Жемчуг

1 шт 720₽

1 шт 630₽

1 шт 630₽

КРЫМ

Жемчужина Херсонеса

1 шт 440₽

ОАЭ

Дибба Бэй №3

Дибба Бэй №4

1 шт 630₽

1 шт 560₽



ZUMA MORE

2450 гр **10800₽**

*Ассорти из дальневосточных морепродуктов:
камчатский краб, шипастая креветка-медвежонок
и самая крупная креветка Российских морей —
ботан, приготовленные на пару, с ассорти раковин
в авторском соусе*



**САЛАТ С МАРОККАНСКИМ
ОСЬМИНОГОМ 230гр 1340Р**

*Атлантический салат со спелыми томатами
и оливками, марокканским
осьминогом с ароматным маслом*



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ТРУБАЧ 220гр 990₽

*Нежный дальневосточный трубач с хрустящими овощами,
сладким манго и пряным карри.*

КУСУ 180 гр **590₽**

*Салат с говядиной,
сладким манго и кинзой*



АСАТСИЮ 200 гр **590₽**

*Салат с цукини, свежим яблоком, виноградом,
листьями базилика, кинзы, мяты и мангольда
в медово-горчичном соусе*

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ 180 гр **760₽**

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



СЯНЬ ТАО 240 гр **720₽**

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





ZUMA COTO

300 гр **890₽**

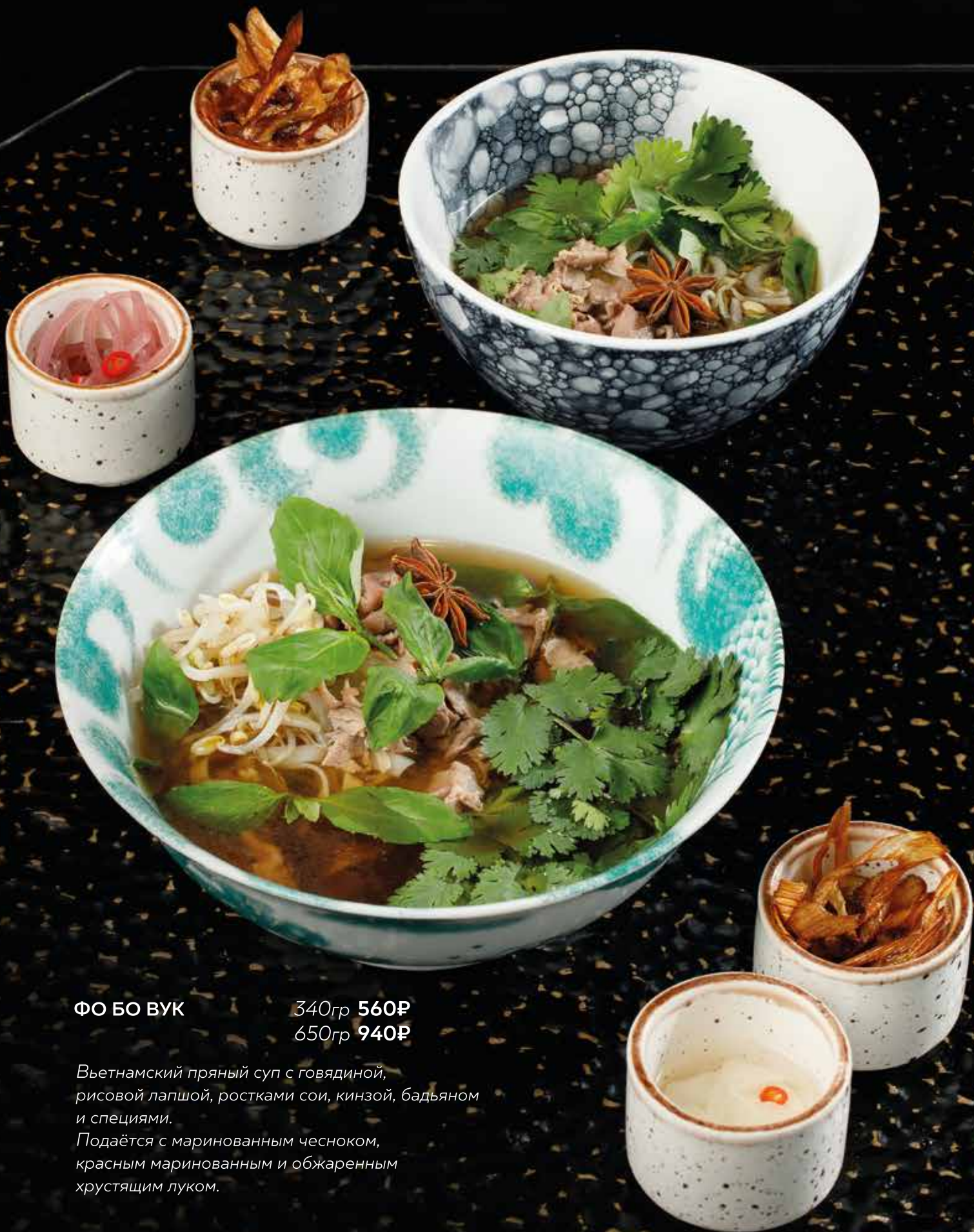
Насыщенный томатный суп с приморским гребешком, креветкой, командорским кальмаром, камчатским крабом и чилийскими мидиями. Подается с ароматной луковой чабаттой собственного приготовления

ТОМ-ЯМ

330 гр **640Р**

Острый тайский суп, приготовленный по авторскому рецепту с морепродуктами, лаймом, лемонграссом, каффир-лаймом и галангой





ФО БО ВУК

340гр **560₽**
650гр **940₽**

Вьетнамский пряный суп с говядиной, рисовой лапшой, ростками сои, кинзой, бадьяном и специями.

Подаётся с маринованным чесноком, красным маринованным и обжаренным хрустящим луком.



ЁН МИ ЛАКСА 380гр **890₽**

*Блюдо пераноканской кухни —
пикантный суп на рыбном бульоне
с кокосовым молоком, тонкой пшеничной лапшой,
фалангой краба, красным перечным маслом и кинзой.*

РАМЕН КИМЧИ 380гр **640₽**

*Рамен с домашней пшеничной лапшой,
свининой ча шу, капустой кимчи,
омлетом тамаго, зелёным луком.*





НУРИТ 430гр **620₽**

*Лёгкий пряный куриный бульон,
нежная утка, грибы цао гу,
кукуруза, зелёный лук*



ДОРОГАЯ Я ПЕРЕЗВОНЮ II 310 гр 820Р

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



ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ УХА 350гр 690₽

Ароматная уха с тихоокеанским палтусом, дальневосточной неркой и командорским кальмаром, приготовленная на крепком рыбном бульоне с добавлением масла лука-джусай, водорослей комбу и сушеной креветки



ВЛАДИВОСТОК 170гр 1890Р

Глубоководный палтус с фалангой камчатского краба и красной икрой кижуча в соусе на основе козьего сыра



**КАМАМБЕР
С ТЕПЛЫМИ ОВОЩАМИ**
270гр **990₽**

Сыр камамбер, обжаренный
на сковороде, с печёными овощами
и финиками в клюквенно-медовом
соусе

**МАРОККАНСКИЙ ОСЬМИНОГ
С ПАК ЧОЙ 320гр 1950₽**

Нежного марокканского осьминога мы готовим по традициям Азии, Чили и Японии. Ароматное масло, авторский маринад и экзотический соус позволяют нам раскрыть новые грани знакомого вкуса



ТАЙГЕР ХОТ

280 гр **720₽**

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




КАМЧАТКА ФОРЕВА

230 гр **1840₽**

Обжаренная фаланга камчатского краба в сливочном соусе, с помидорами черри, имбирем и чесноком





**ЖАРЕННЫЙ ГРЕБЕШОК СО СЛАДКИМИ
ТОМАТАМИ И МАНГО 180гр 1190₽**

Обжаренный приморский гребешок с соусом на основе кинзы и петрушки подается в сочетании со сладкими томатами и манго



ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЕ ПЛАТО
500гр **3890₽**

*Креветка ботан,
командорский кальмар, гребешок,
трубач в кокосовом маринаде*

ГОВЯДИНА ПО-МОНГОЛЬСКИ 260 гр 890₽

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



**УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ
И ОВОЩАМИ**

260 гр **860₽**

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






ВОК ШОК 290 гр **1390₽**

Приморский гребешок со стрелками чеснока, обжаренный на воке в масле: растительном и сливочном

ГРИН ШРИМПС 220 гр **860₽**

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



A golden fish sculpture is positioned in the upper half of the image, resting on a dark, textured surface. Below it, a black bowl is filled with mussels in a creamy sauce, garnished with green herbs. The background is a dark, textured surface.

МИРУГАЙ 500 гр **1090₽**

*Классический итальянский рецепт
мидий в сливках с чесноком и паприкой
с азиатским флером*



СИНПО 250 гр **920₽**

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



НОБУ 250 гр **1250₽**

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

КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР 250 гр **750₽**

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

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ 180 гр **1800₽**

Сочный обжаренный стейк из красной рыбы. Подается с салатом из хрустящих овощей, заправленных соусом на основе рисового уксуса



ПАЛТУС НА ГРУШЕ

230 гр **990₽**

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





ФИЛЕ МИНЬОН 320гр 1620₽

*Нежные медальоны из говядины с бланшированным пак чой
и авторским соусом*

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

180 гр **890₽**

СТЕЙК РИБАЙ

260 гр **2800₽**



ГАРНИРЫ

ОВОЩНОЙ УЛЕЙ

200 гр **350₽**

ОВОЩИ НА ПАРУ

200 гр **350₽**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр **350₽**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

150 гр **350₽**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

120 гр **350₽**

РИС НА ПАРУ

150 гр **80₽**



КАО ЯН ПАЙ 280гр 2610Р

*Каре ягненка с бланшированным
шпинатом и черри*

ГЁДЗА 150/30 гр **550₽**

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



КУРО 140/30 гр 840₽

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

ШАО МАЙ 140/30 гр 550₽

Китайские пельмени на пару с начинкой — из креветки и свинины



ЭБИ ЧИЗАКИ 160/30 гр **650₽**

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



КРАБОВАЯ ТЕМПУРА

200 гр **1920Р**

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



КАНИ БОЛЛС

150/30 гр **680Р**

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





ЦУКИДЗИ

900 гр **2900₽**

*Суши: сякэ, магуро, хотатэгай
Роллы: Намисом, Улдо, Филадельфия, Тэгу*

ЕЖ В ПАНЦИРЕ

3 шт 650₽



АБУРИ СУШИ-СЕТ

180 гр **1150₽**

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





СУШИ

АМА ЭБИ

30 гр **420₽**

Суши с северной креветкой

ТАКО

30 гр **220₽**

Суши с осьминогом

КАНИ

30 гр **420₽**

Суши с фалангой краба

ЭБИ

30 гр **220₽**

Суши с тигровой креветкой

ХОТАТЕГАЙ

30 гр **220₽**

Суши с гребешком

МАГУРО

30 гр **220₽**

Суши с филе тунца

СЯКЭ

30 гр **220₽**

Суши с филе лосося

ИКУРА

30 гр **220₽**

Суши с красной икрой

УНАГИ

30 гр **220₽**

Суши с угрём

УНИ

30 гр **420₽**

Суши с икрой морского ежа

МАСАКО

220 гр **1000₽**

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



ФА ИН190гр **720₽**

Урамаки с креветкой темпура и сливочным сыром в панировке из японской приправы фурикаке с луком фри, украшенный фиалкой и рисовой подушкой с соусом из креветочного биска и кокосового молока.

КЕУТА155гр **560₽**

Урамаки с курицей, пикантным ананасом, сливочным сыром и зелёным луком в хрустящем рисовом попкорне.

**ДЕНГ**190гр **640₽**

Урамаки с лососем, красной икрой, хрустящим огурцом, нежным сливочным сыром в икре тобико

СОМ ЧАЙ160гр **540₽**

Урамаки с тунцом, обжаренным в соусе барбекю, сливочным сыром, зелёным луком и белым кунжутом.

ЧАНСУДА190гр **820₽**

Темпура ролл с лососем, спайси сурими и хрустящей спаржей.

**КЕСИЯ**150гр **580₽**

Норимаки с креветкой темпура и хрустящим огурцом с соусом спайси и луком фри.

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



ТАКО

30 гр **190₽**

Гунканы с осьминогом в соусе спайси



КАНИ

30 гр **190₽**

Гунканы с мясом краба в соусе спайси



ХОТАТЕГАЙ

30 гр **190₽**

Гунканы с гребешком в соусе спайси



УНАГИ

30 гр **190₽**

Гунканы с угрём в соусе спайси



МАГУРО

30 гр **190₽**

Гунканы с тунцом в соусе спайси



СЯКЕ

30 гр **260₽**

Гунканы с нежными кусочками лосося в соусе спайси



ЭБИ

30 гр **190₽**

Гунканы с тигровой креветкой в соусе спайси



СЯКЭ АВОКАДО

30 гр **260₽**

Гунканы с охлажденным лососем, ломтиками авокадо в соусе спайси

МИЗУ СЕКАЙ

210 гр **1400₽**

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





САШИМИ

БЛЮ ФИН <i>Сашими Аками / Оторо / Чуторо</i>	50 гр 1810₽
ХЕЙШЕНЬ <i>Маринованный трепанг</i>	50 гр 650₽
УНИ <i>Нежная икра морского ежа</i>	50 гр 700₽
СЯКЭ <i>Филе лосося с Фарерских островов</i>	50 гр 440₽
МАГУРО <i>Нежное филе тунца</i>	50 гр 390₽
УНАГИ <i>Ароматное филе копченого угря</i>	50 гр 610₽
ТАКО <i>Нежное мясо осьминога</i>	50 гр 390₽
ХОТАТЭГАЙ <i>Филе морского гребешка</i>	50 гр 390₽
АМА ЭБИ <i>Филе северной креветки</i>	50 гр 700₽

ТАКАМАЦУ

250 гр **1150₽**

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

ХИТАТИ

200 гр **750₽**

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



НОРИКУ

200 гр **550₽**

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

РОЛЛЫ

ZUM ZUM

190 гр **820₽**

Яркий урамаки с начинкой из фаланги камчатского краба, японского омлета, копченого угря и авокадо в сочетании с филе фарерского лосося, каплей сливочного соуса и красной икры

ZUMA

180 гр **820₽**

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

ЗАПЕКАНКА С ГРЕБЕШКОМ

195 гр **790₽**

Запеченный норимаки с гребешком, японским омлетом, двумя видами сыра, зеленым луком и свежим огурцом

КАНИ КРАНЧ

175 гр **790₽**

Урамаки с фалангой камчатского краба, сочным листом салата, копченым угрем и хрустящей тортильей

КИРЕЙ

185 гр **790₽**

Оригинальное сочетание текстур в авторском урамаки: хрустящий огурец, нежный фарерский лосось, копченый угорь с соусом унаги и начинкой из сливочного сыра и икры тобико

КАЛИФОРНИЯ

180 гр **750₽**

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

СОФТИ

185 гр **820₽**

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

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

190 гр **820₽**

Классические урамаки с фарерским лососем, творожным сыром и свежим огурцом

ТАЙСЕ

230 гр **890₽**

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



НАМИСОМ

190 гр **790₽**

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



КЁНДЖУ

240 гр **750₽**

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

УДО

210 гр **550₽**

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



РОЗА ЗАХАРЯН

ШЕФ-КОНДИТЕР
ПАНАЗИАТСКОГО РЕСТОРАНА ZUMA

Автор ярких и эффектных по вкусу и стилю десертов. Делает акцент на натуральные ингредиенты и запоминающуюся подачу. Любовь к своему делу и знание последних трендов помогают Розе быть ведущим экспертом кондитерского искусства на Дальнем Востоке.

Торт – это не только символ праздника, но и возможность поделиться радостью с дорогими людьми. Радуйте любимых и близких десертами от команды Zuma в доставке или кейтеринге. Выбирайте из множества вариантов или придумывайте собственный дизайн.



ЗАКАЗАТЬ ТОРТ



ТАЮ НА ГУБАХ160 гр **550₽**

Нежный творожный десерт с миндальным декуазом, свежими бананами и соусом манго-маракуйя. Украшается чипсами из манго

ЛАВА ЛАВА150 гр **550₽**

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

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК180 гр **550₽**

Нежный ванильный чизкейк с ванильно-карамельным соусом и свежими ягодами

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ КОНФЕТЫ5 шт **350₽**



ЦУБАКИ

200 гр **550₽**

*Нежный матча десерт с хлопковым бисквитом,
юдзу и матча кремом, припудренный матчей*



ВСПЫШ 200Р

Картофельное пюре с запеченными куриными биточками. Подается с кетчупом



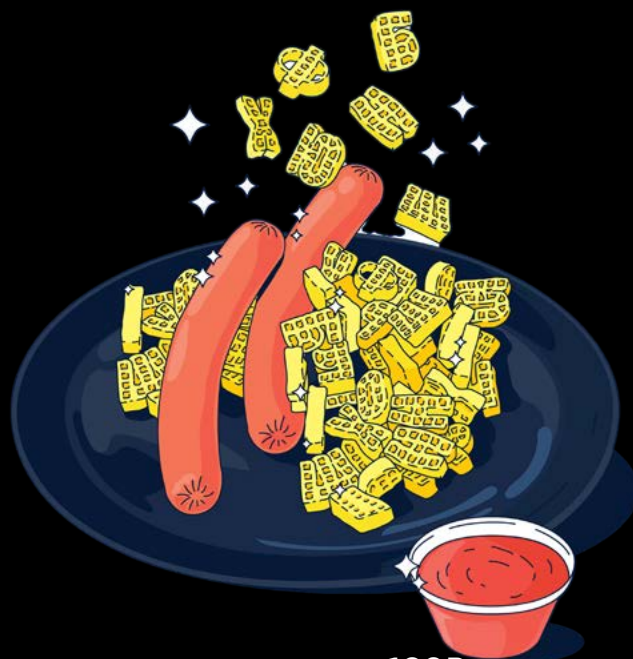
СИНЬОР ПОМИДОР 140Р

Хрустящий салатик из огурцов и томатов с заправкой на выбор – сметана или масло



ЗУМИК 160Р

Легкий бульон с миниатюрными куриными биточками, морковью, перепелиными яйцами и макаронами



МАКАРОШ СОСИСЫЧ 180Р

Отварные сосиски с гарниром из макаронек. Подается с кетчупом