



присоединиться к
программе привилегий



РОМАН КОТОВСКИЙ

БРЕНД-ШЕФ
ПАНАЗИАТСКОГО РЕСТОРАНА ZUMA

«Вы просили — мы сделали!»

Азиатские традиции в сочетании с европейскими технологиями приготовления вдохновили нашу команду на гастрономические эксперименты.

Создавая новые вкусы, мы думали о Вас — дорогие гости.
Пробуйте, наслаждайтесь и возвращайтесь к нам снова!»



ШЕФ-ПОВАР РЕГИОНА
Дальневосточного
Федерального Округа 2022

RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
wheretoeat
BY SVIAN & BABOIT

РЕСТОРАН №1
Дальнего Востока



На Гребне!™

ZUMA
KITCHEN
PROFI

На Гребне!™

Вне границ! Вне расстояний!



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ ГРЕБЕШКИ С АВТОРСКИМИ СОУСАМИ

3 шт

750₽

ГРЕБЕШОК С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ с бокалом **виски Dewar's Caribbean Smooth 8 years**

Гастропара, в которой соединяются два мира — морской и земной: обжаренный приморский гребешок, молодой картофель и трюфельный соус создают гармоничный союз вкусов.

160 г | 40 мл

1050₽

ПРИМОРСКИЙ РАМЕН С ГРЕБЕШКОМ И СЫРОМ ЧЕДДЕР с бокалом **виски Dewar's Caribbean Smooth 8 years**

Говорят, этот рамен придумали в порту, где дым от костра смешивается с морским воздухом. Приморский гребешок, кальмар и чеддер — дерзкое сочетание жара, соли и глубины вкуса.

380 г | 40 мл

850₽



САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ И МАРИНОВАННЫМИ НЕКТАРИНАМИ с коктейлем на **виски Dewar's Japanese Smooth 8 years**

Виски Dewar's Japanese Smooth 8 years, тоник грейпфрут, сок лимона, сахарный сироп.

У вкуса нет границ! Этот сет — путь между культурами: северный гребешок и южный нектарин, восточный цитрус и шотландский виски в коктейле «Восток».

180 г | 110 мл

1000₽

ГРЕБЕШОК С ЧЕРЕШНЕЙ И КОКОСОВЫМ ЙОГУРТОМ с бокалом игристого **Martini Prosecco**

Эта гастропара, как лето на побережье: морская свежесть, спелые фрукты и лёгкость в каждом элементе. Обожжённый приморский гребешок с томатным соусом и кокосовым йогуртом.

120 г | 125 мл

1250₽



MARTINI

*ВНЕ ГРАНИЦ!
ВНЕ РАССТОЯНИЙ!*

На Гребне![™]

Вне границ! Вне расстояний!

1–15 ИЮЛЯ 2025

ВЛАДИВОСТОК

*Ресторанный Фестиваль 28 июня – 15 июля
Ресторанный Фестиваль в Zuma 28 июня – 1 августа*

*Уличный Фестиваль "На Гребне!" на набережной Цесаревича
28 июня – 29 июня | 5 июля – 6 июля*

РОССИЯ

Ресторанный Фестиваль 1 июля – 15 июля

На Гребне![™]

Вне границ! Вне расстояний!

ВНЕ ГРАНИЦ! ВНЕ РАССТОЯНИЙ!

*Вне границ сезонов, терруаров и вкусов.
Гребешок — уникальный продукт, который идеально подходит всем кухням, традициям и регионам нашей большой страны, от Владивостока до Калининграда, от Мурманска до Сочи.*

Гастропары с гребешком от шефов — гимн предстоящему лету.



*Подписывайтесь на наш канал в Telegram
и следите за актуальными событиями
Фестиваля «На Гребне!»*

Ланчи подаются с понедельника по пятницу
с 12:00 до 16:00



ЛАНЧ ИТАЛИЯ

580 гр **850₽**

Салат из свежих овощей с легкой йогуртовой заправкой

Копченый сырный суп с глубоководным палтусом

Паста карбонара, приготовленная на сливках с венгерским беконом

РАМЁН СЭТ

620 гр **750₽**

Закуска намасу с кальмаром

Суп рамен с яичной лапшой и традиционным японским беконом чашу

Сладкий сливочный удон с индейкой



СЭТ УССУРИ

650 гр **850₽**

Салат из хрустящих овощей и помидоров в пикантной горчиной заправке. Украшается луком-фри

Наваристый борщ со свининой
Подаётся с ржаной булочкой, копчёным салом и сметаной

Котлеты из сёмги с имбирём
Подаются с картофельным пюре и соусом тартар



Уточняйте актуальные на сегодня ланчи у Вашего официанта

Ланчи подаются с понедельника по пятницу
с 12:00 до 16:00



СИНКАСЕН БЕНТО 650 гр **950₽**

Хияши Вакаме – салат из водорослей Вакаме с японским соусом Гамадари

Барачираси – салат из семги с икрой летучей рыбы, водорослями Вакаме и авокадо, подается в корзинке из теста Харумаки

*Роллы с семгой, сливочным сыром и авокадо
Суши с семгой и осьминогом
Спайси-суши с семгой, тунцом и угрем в огурце*

Японский рамен на насыщенном говяжьем бульоне, со свининой, пастой мисо, домашней яичной лапшой и яйцом

ТОНКАЦУ 610 гр **850₽**

Салат с пряной курицей и огурцами

Лёгкий азиатский суп со стеклянной лапшой

Сладкая курица катсу с пикантным рисом



ГАВАИ 660 гр **750₽**

Закуска мусуби (онигири) с неркой, запеченная под нашим фирменным соусом

Гавайский суп на основе кокосового молока и карри с курицей

Гавайское поке с тунцом и рисом

Уточняйте актуальные на сегодня ланчи у Вашего официанта



LOCAL

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ТРЕПАНГ 160 гр **840₽**

*Дальневосточный трепанг с соусом
из спелых желтых томатов*

LOCAL

ПРИМОРСКИЙ ГРЕБЕШОК

1 шт **390₽**

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.





LOCAL

КАМЧАТСКИЙ КРАБ 1000 гр **6500₽**

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



УСТРИЦЫ

ТИХИЙ ОКЕАН

Шигоку, Осака, Итошима, Конагаи, Отавара, Муротцу 1 шт **650₽**
Люмьер 1 шт **500₽**

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Моана 1 шт **650₽**

НАМИБИЯ

Розовая Джоли 1 шт **650₽**

АТЛАНТИЧЕСКИЙ ОКЕАН

Жилардо 1 шт **850₽**
Фин де Клер 1 шт **750₽**



LOCAL

ZUMA MORE

2450 гр **16500₽**

*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*

ПАНЧАН

традиционная корейская закуска

МАРИНОВАННЫЕ РОСТКИ БАМБУКА 50 гр 350₽

Молодые ростки бамбука, маринованные
в лимонном дрессинге и кунжутном масле



ГРИБЫ ШИИТАКЕ МАРИНОВАННЫЕ 80 гр 350₽

Грибы шиитаке, маринованные
в перечной пасте и уксусе



КАГУН 170 гр 450₽

Хрустящие битые огурцы, маринованные
в кунжутном масле с острым перцем чили и чесноком



КВАН-ДО 180 гр 500₽

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





LOCAL

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ТРУБАЧ 220 гр 1100Р

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



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 120 гр **1010₽**

Вырезка из говядины отличается нежностью и тонким вкусом, который идеально сочетается с имбирным соусом, трюфелем и корнишонами

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

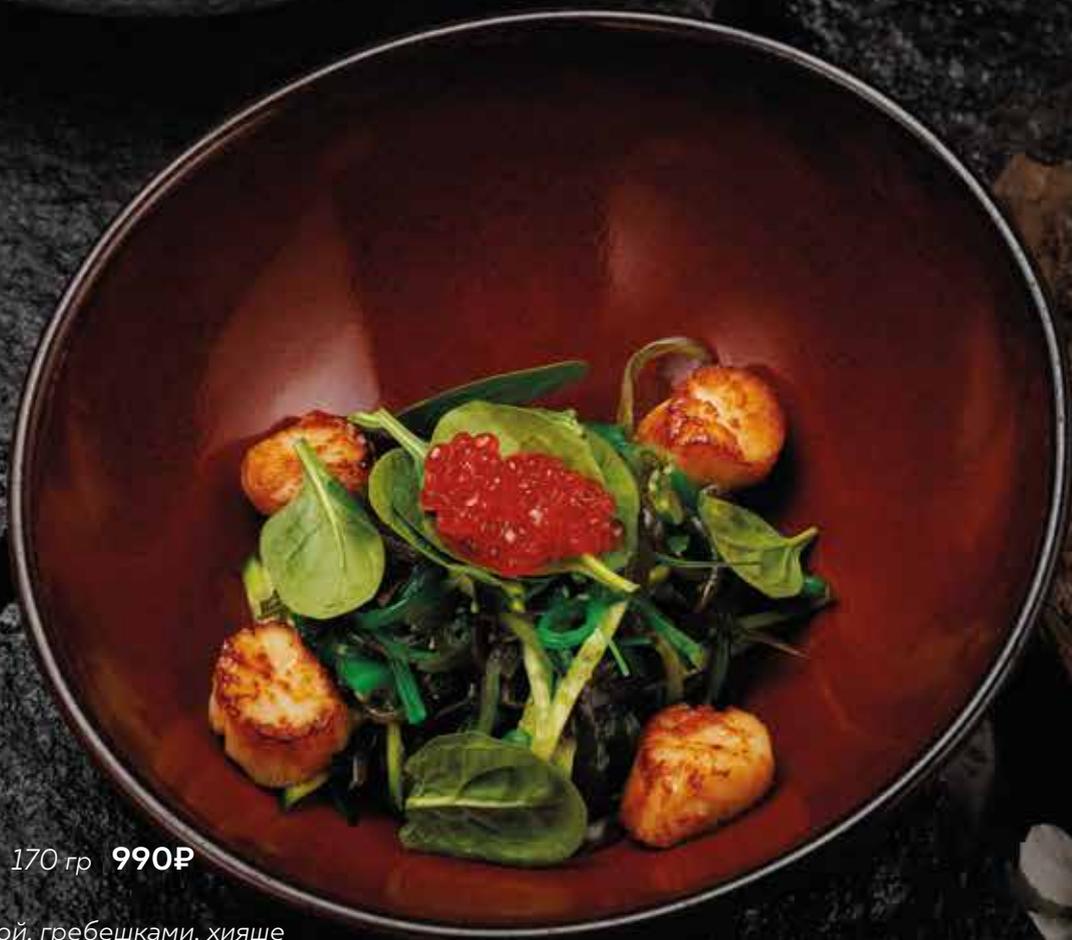
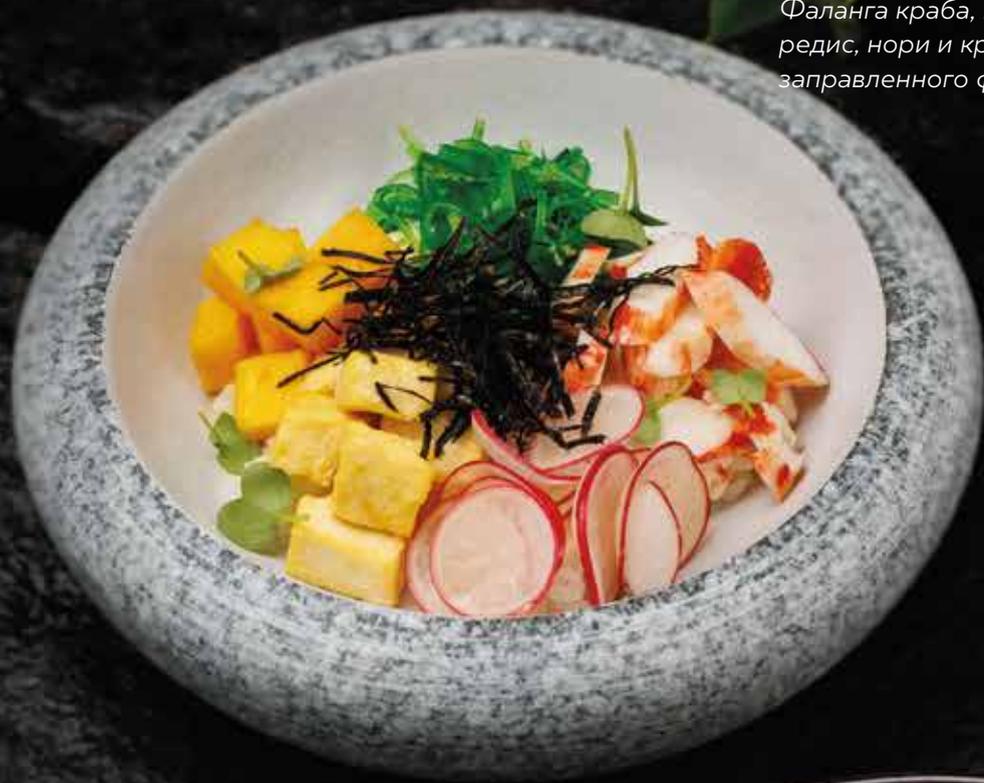
120 гр **750₽**

Нежное филе тунца отлично гармонирует с хрустящими водорослями Чука и спелым авокадо под муссом из васаби



ПОКЕ С КРАБОМ 250 гр **990₽**

Фаланга краба, манго, хияше вакаме, тофу, редис, нори и кресс-салат на подушке из риса, заправленного фирменным соусом



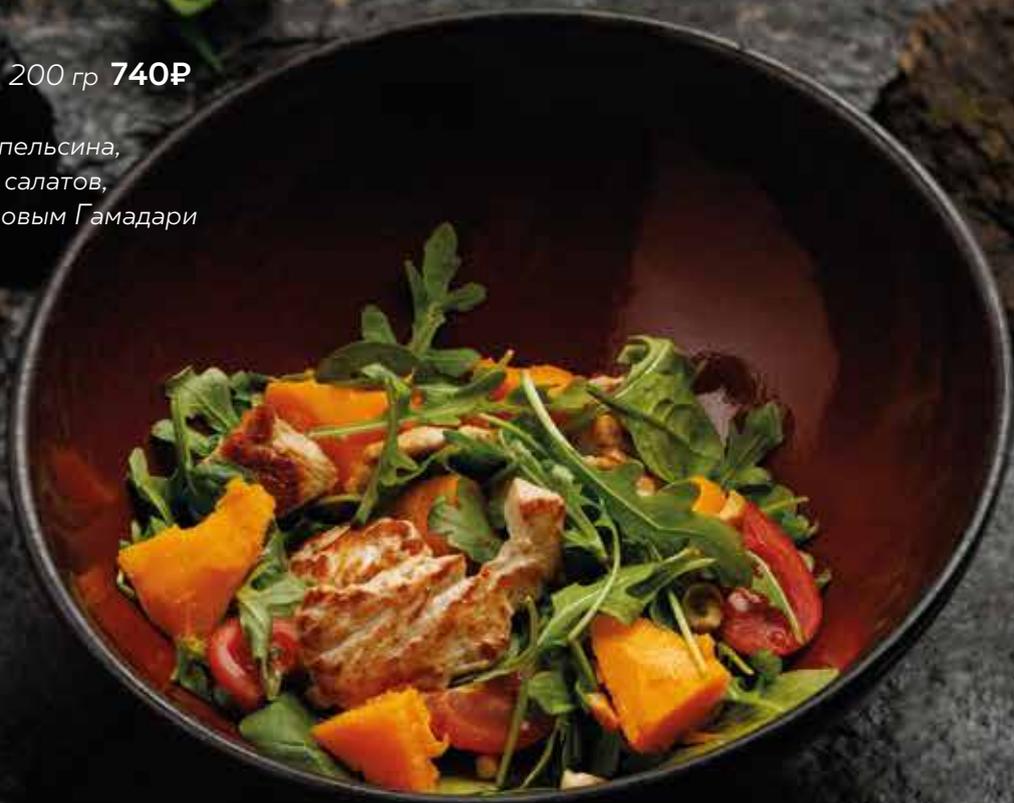
LOCAL

МОРСКОЙ САЛАТ 170 гр **990₽**

Салат с морской капустой, гребешками, хияше вакаме, свежими огурцами, нежным шпинатом и красной икрой под ореховым соусом

ИНДЕЙКА С ГАМАДАРИ 200 гр 740₽

Филе индейки с дольками апельсина, запеченной тыквой, миксом салатов, имбирем, кешью и апельсиновым Гамадари



ТАТАКИ ИЗ ГРЕБЕШКА 140 гр 1150₽

Татаки из гребешка с грейпфрутом и соусом Сом Там — это элегантное блюдо, которое демонстрирует изысканность морских деликатесов



**КРЕВЕТКА С БИТЫМИ
ОГУРЦАМИ**

200 гр **830₽**

Хрустящие креветки с салатом из шпината, авокадо, жареным тофу и пикантными огурцами с азиатским соусом



LOCAL

САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ 190 гр **880₽**

Салат из хрустящего шпината, черри и сладких апельсинов с дальневосточным осьминогом и мятно-лаймовым соусом Чимичурри

ТОМ-ЯМ

330 гр **890₽**

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



LOCAL

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





LOCAL

ЁН МИ ЛАКСА 380 гр **890Р**

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

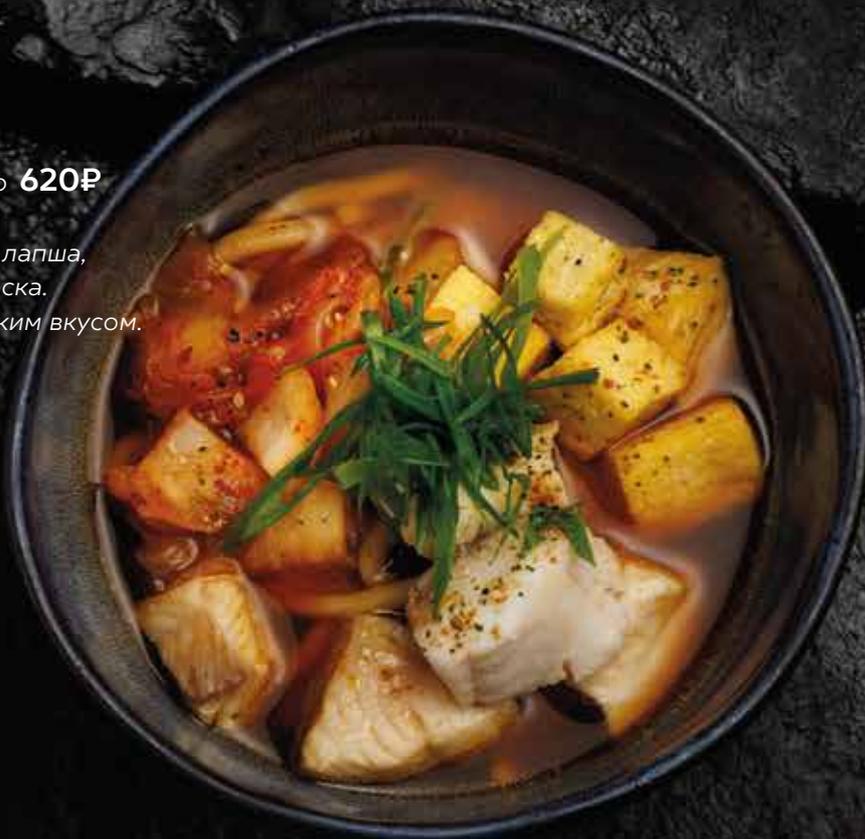


ДОРОГАЯ Я ПЕРЕЗВОНЮ II 310 гр 990₽

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

**МИСО СУП
С ЧЕРНОЙ ТРЕСКОЙ** 300 гр **620₽**

Насыщенный бульон, пшеничная лапша, кимчи, тофу и нежная чёрная треска. Горячий, пряный, с ярким азиатским вкусом.



**ЯПОНСКИЙ СУП
С ВАКАМЕ И ПАЛТУСОМ** 320 гр **620₽**

Рыбный бульон, дальневосточный палтус, командорский кальмар, водоросли хияше вакаме, грибы шиитаке и морковь



LOCAL

ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ УХА 350 гр 690₽

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

СТЕЙК РИБАЙ 260 гр **3600Р**

ТОРИ ЯКИ 160/40 гр **450Р**

Жареное куриное бедро на гриле

ЭБИ ЯКИ 100/40 гр **550Р**

Жареные креветки на гриле

ГАРНИРЫ

ОВОЩНОЙ УЛЕЙ 200 гр **550Р**

ОВОЩИ НА ПАРУ 200 гр **550Р**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 гр **350Р**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ 150 гр **350Р**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 120 гр **350Р**

РИС НА ПАРУ 150 гр **200Р**

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ 260 гр 1060Р

*Утиная ножка конфи, запеченная в соусе Хаосин
с пюре из батата*





**СВИНАЯ ВЫРЕЗКА
В СОУСЕ ГОБАДЖОУ 280 гр 780Р**

*Свиная вырезка с овощами, запеченная
в соусе Гобаджоу*



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

280 гр **840Р**

*Говяжий язык, запеченный под соусом Black Pepper,
с пикантным картофельным пюре с васоби*

ТАЙГЕР ХОТ

260 гр **990₽**

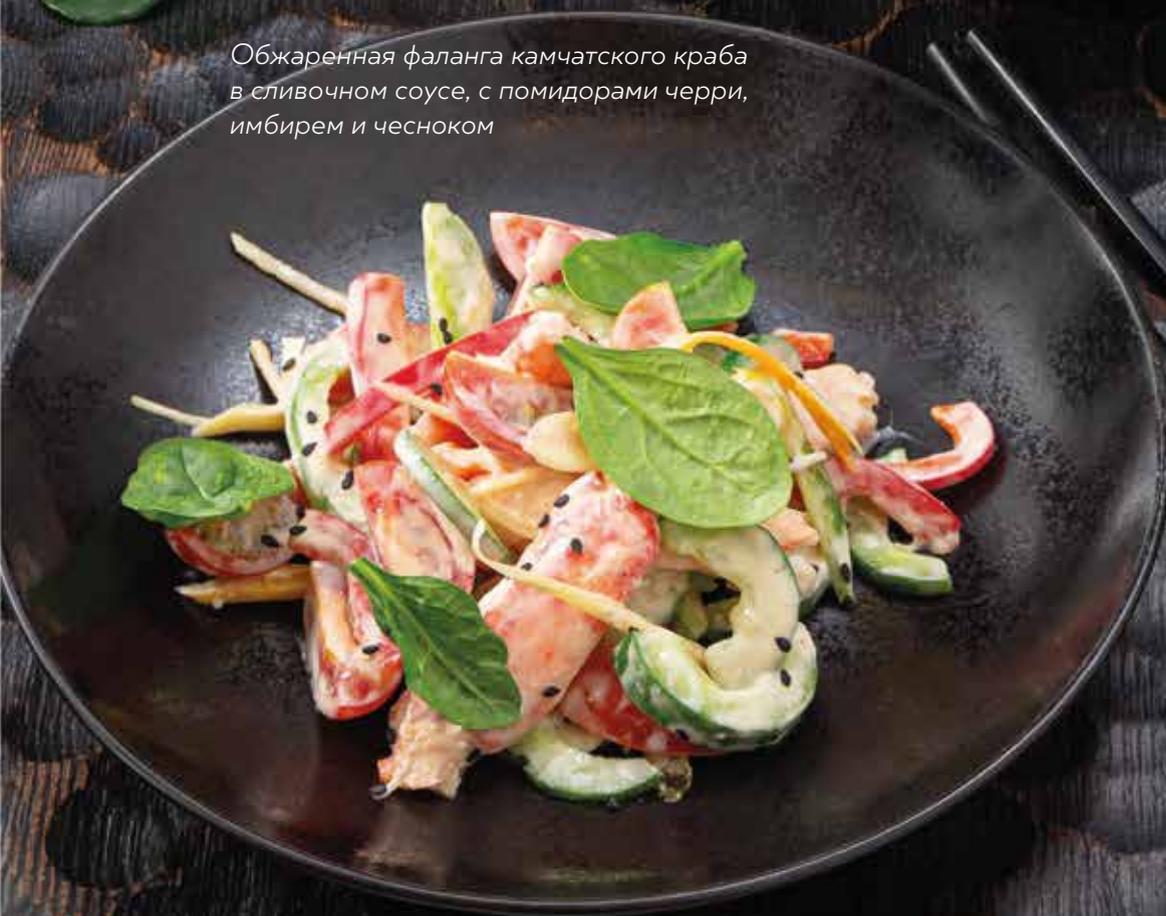
Тигровые креветки в остром соусе чили с орехами кешью и луком порей



LOCAL

КАМЧАТКА ФОРЕВА 230 гр **1590₽**

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



**ФИЛЕ ИНДЕЙКИ
С ТОФУ АГЕДАШИ**

260 гр **780₽**

*Нежное филе индейки, маринованное в йогурте,
с жареным тофу Агедаси с черным кунжутом*





LOCAL

**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ
ОСЬМИНОГ С ТОФУ** 280 гр **1190₽**

*Дальневосточный осьминог, обжаренный
на гриле с тофу*



LOCAL

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА

280 гр **1250₽**

*Филе черной трески, запеченное в меду с соусом Мисо,
с кокосовым пюре из цветной капусты с кешью*

The image shows two whole roasted Peking ducks on a wooden tray. The ducks are dark brown and glistening with a thick, dark sauce. They are surrounded by several star anise pods and green leaves, likely bamboo leaves. The background is a light-colored wooden surface.

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ 1600/400/100 гр 4500₽

Утка по-пекински представляет собой идеальное сочетание хрустящей кожи, богатого и нежного мяса, сладкого соуса Хаосин и свежих овощей, создавая поистине незабываемый gastronomic experience, который ценится по всему миру

**предзаказ за 5 дней*



**УДОН С УТКОЙ
И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ**

290 гр **600₽**

*Пшеничная лапша с филе утиной ножки, шпинатом,
пак-чой и черным перцем под устричным соусом*

УДОН С ИНДЕЙКОЙ 280 гр **600Р**

Лапша удон с индейкой, сладким перцем и стрелками чеснока. Подаётся в пряном сливочном соусе



**УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ
И ОВОЦАМИ**

260 гр **860₽**

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



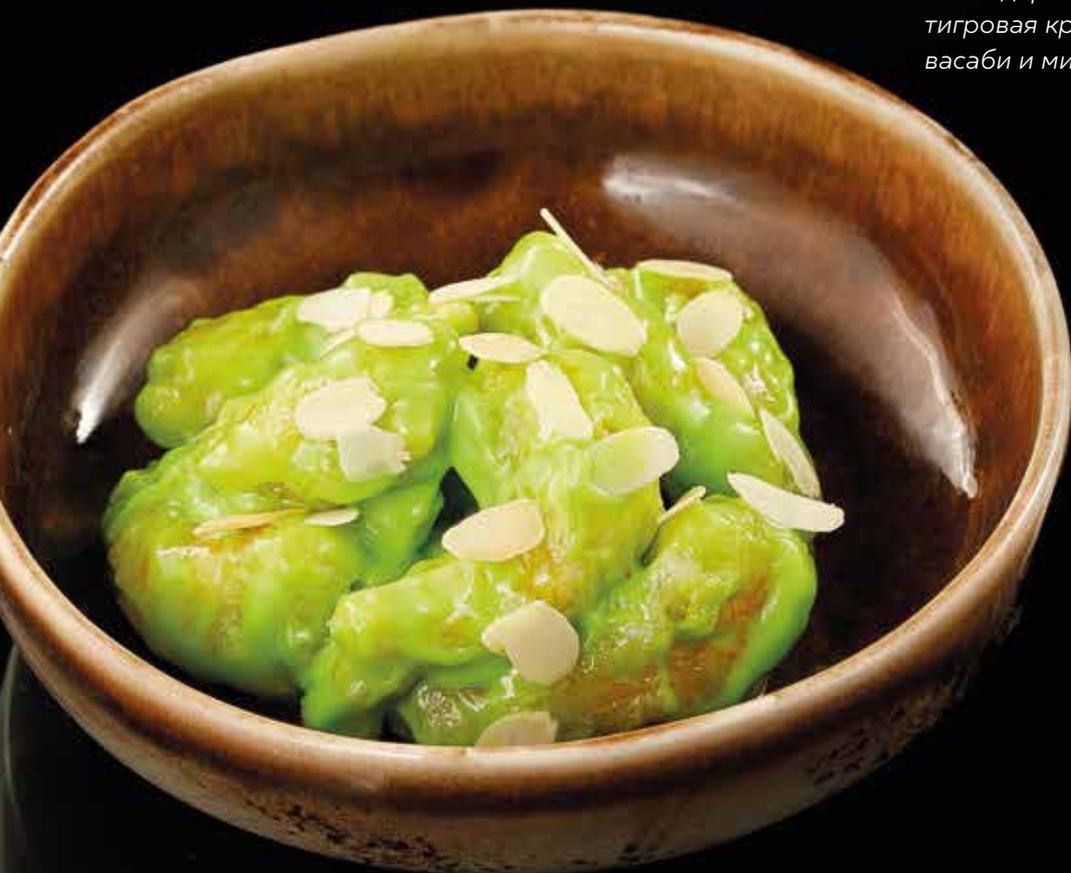


ВОК ШОК 290 гр **1650₽**

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

ГРИН ШРИМПС 200 гр **990₽**

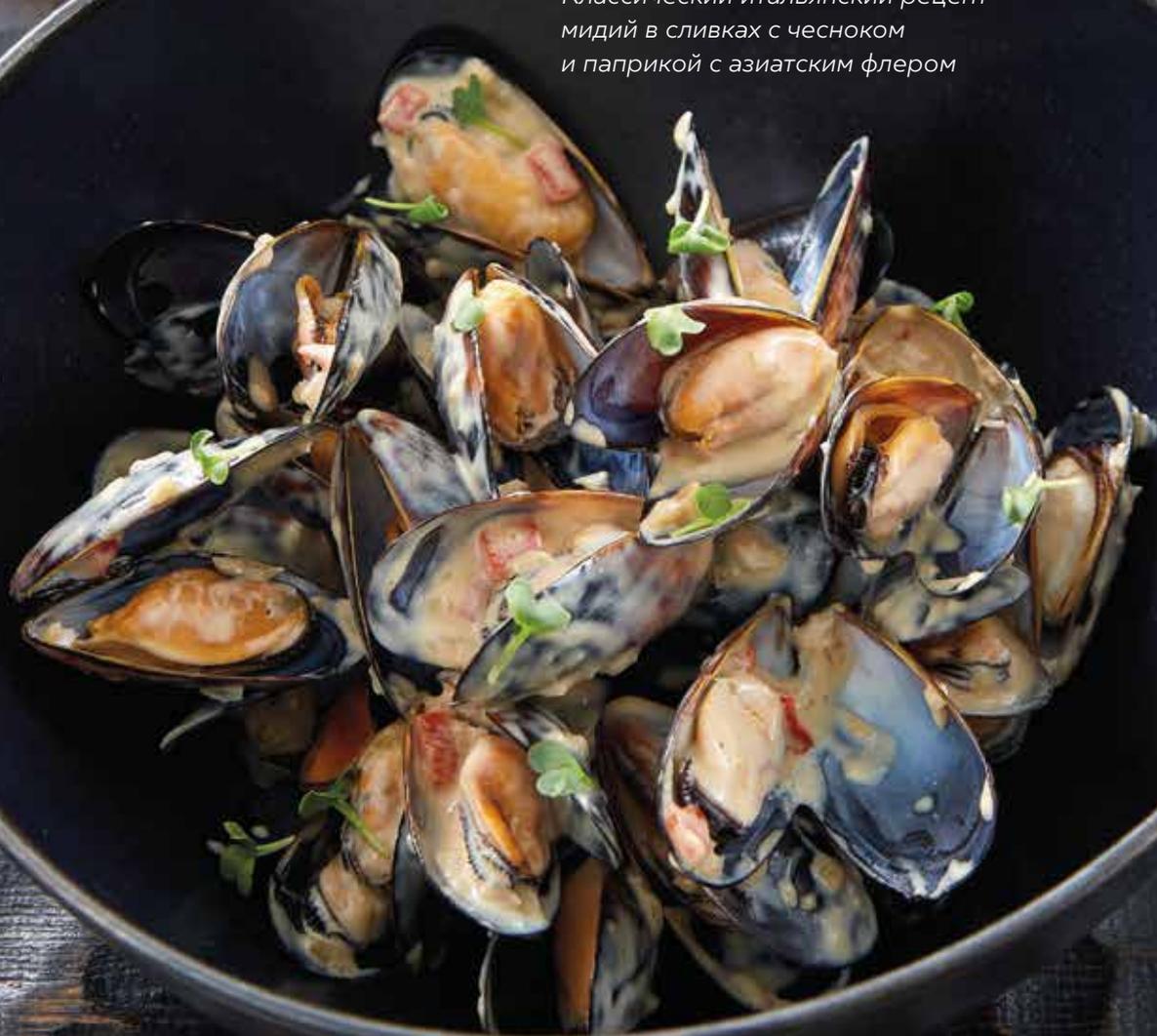
Легендарное блюдо, приготовленное на воке: тигровая креветка в сладком соусе со вкусом васаби и миндальными лепестками





МИРУГАЙ 500 гр **1260Р**

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





LOCAL

СИНПО 250 гр **920₽**

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

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ
С ОВОЩАМИ

150/30 гр 1800₽



LOCAL

НОБУ

250 гр 2660₽

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



LOCAL

ВЛАДИВОСТОК 170 гр 2620₽

*Дальневосточный палтус с фалангой камчатского краба
и красной икрой кижуча на воздушном соусе из козьего сыра*

КРАБОВАЯ ТЕМПУРА 150/40 гр **2800₽**

*Легендарная фаланга камчатского краба
в хрустящем кляре с воздушным крем-соусом*



СПРИНГ РОЛЛЫ С ПАЛТУСОМ 135/30 гр **790₽**

*Хрустящие рулетики из тонкого пшеничного теста
с начинкой из палтуса*

ЭБИ ЧИЗАКИ 160/30 гр **720₽**

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

КАНИ БОЛЛС 150/30 гр **780₽**

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





ГЁДЗА 150/30 гр **940Р**

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



ГЁДЗА С ОСЬМИНОГОМ 140/30 гр **670₽**

*Гёдза с дальневосточным осьминогом,
командорским кальмаром и шпинатом*

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 **690₽**

Китайские пельмени на пару с начинкой — из креветки и свинины





КИОКУТО

900 гр **3650₽**

Суши: саякэ, магуро, хотатегай

Роллы: Намисом, Удо, Филадельфия, Калифорния

LOCAL

ЕЖ В ПАНЦИРЕ

3 шт 650Р



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

КАНИ

30 гр **420₽**

Суши с фалангой краба

ХОТАТЕГАЙ

30 гр **220₽**

Суши с гребешком

СЯКЭ

30 гр **220₽**

Суши с филе лосося

УНАГИ

30 гр **220₽**

Суши с угрём

ТАКО

30 гр **220₽**

Суши с осьминогом

ЭБИ

30 гр **220₽**

Суши с тигровой креветкой

МАГУРО

30 гр **220₽**

Суши с филе тунца

ИКУРА

30 гр **220₽**

Суши с красной икрой

УНИ

30 гр **420₽**

Суши с икрой морского ежа

МАСАКО

220 гр **1200₽**

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



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



ТАКО

30 гр **240₽**

Гунканы с осьминогом в соусе спайси



КАНИ

30 гр **240₽**

Гунканы с мясом краба в соусе спайси



ХОТАТЕГАЙ

30 гр **280₽**

Гунканы с гребешком в соусе спайси



УНАГИ

30 гр **240₽**

Гунканы с угрём в соусе спайси



МАГУРО

30 гр **240₽**

Гунканы с тунцом в соусе спайси



СЯКЕ

30 гр **280₽**

Гунканы с нежными кусочками лосося в соусе спайси



ЭБИ

30 гр **240₽**

Гунканы с тигровой креветкой в соусе спайси



СЯКЭ АВОКАДО

30 гр **280₽**

Гунканы с охлажденным лососем, ломтиками авокадо в соусе спайси

МИЗУ СЕКАЙ

210 гр **2100₽**

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 2500₽
ХЕЙШЕНЬ <i>Маринованный трепанг</i>	50 гр 650₽
УНИ <i>Нежная икра морского ежа</i>	50 гр 760₽
СЯКЭ <i>Филе лосося с Фарерских островов</i>	50 гр 590₽
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 420₽
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 **1010₽**

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

ZUMA

180 гр **1090₽**

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

ЗАПЕКАНКА С ГРЕБЕШКОМ

195 гр **890₽**

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

КАНИ КРАНЧ

175 гр **890₽**

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

КИРЕЙ

185 гр **890₽**

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 **850₽**

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

СОФТИ

185 гр **920₽**

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

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

190 гр **990₽**

Классические урамаки с фарерским лососем, творожным сыром и свежим огурцом

ТАЙСЕ

230 гр **890₽**

*Стильный темный урамаки, украшенный икрой
масаго – свежее манго, тунец, фарерский лосось*



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 **750₽**

Пикантный ролл урамаки с начинкой из сладкого омлета, сливочного сыра, авокадо и осьминога. Украшается икрой тобико и лепестками фиалки

ТА САМАЯ ПАВЛОВА 130 гр **680₽**

Классический десерт в авторском прочтении шеф-кондитера ZUMA

Собирается вручную и украшается черничной икрой



СУДЬБА ДРАКОНА 130 гр **990₽**

Нежный йогуртовый мусс под тонкой скорлупой из шоколада с начинкой из мандарина и каламанси

Задайте волнующий Вас вопрос и разломайте яйцо дракона, цвет начинки подскажет ответ и приоткроет тайну событий



**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ
КОНФЕТЫ**

5 шт **350₽**
9 шт **800₽**

ЗЕМЛЯ ОГНЯ 160 гр 650₽

Шоколадный брауни с пряной нотой чили, брусничным мармеладом и муссом из тёмного шоколада с лёгким оттенком выдержанного виски

Десерт, созданный в рамках коллаборации с галереей Art Object и вдохновлённый картиной приморского художника Романа Мартынова



Торт – это не только символ праздника, но и возможность поделиться радостью с дорогими людьми.
Удивляйте любимых и близких десертами от ZUMA.



ОЗЕРО ЛОТOSОВ

*Коржи с фисташковым пралине,
малиновое конфи, крем-чиз с маскарпоне,
ванильный мусс на белом шоколаде*

ЗАКАЗАТЬ ТОРТ





ВСПЫШ 380Р

Картофельное пюре с запеченными куриными биточками. Подается с кетчупом



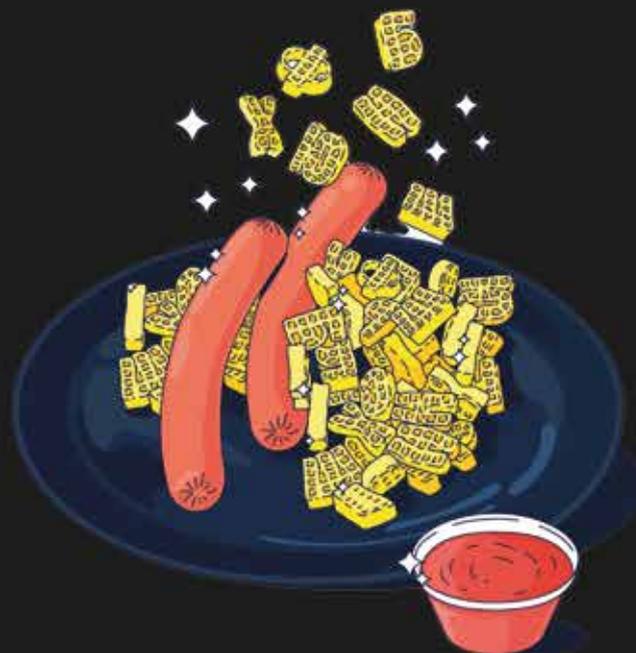
ЗУМИК 380Р

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



СИНЬОР ПОМИДОР 380Р

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



МАКАРОШ СОСИСЫЧ 380Р

Отварные сосиски с гарниром из макаронешек. Подается с кетчупом

* меню является рекламным материалом