



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



№1 ШЕФ-ПОВАР
Дальнего Востока 2022



На Гребне!

ZUMA
KITCHEN
PROFI



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ТРЕПАНГ 160 гр **840₽**

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

Ланчи подаются с понедельника по пятницу
с 11:00 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 курицей



СЭТ УССУРИ

650 гр **850₽**

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

*Наваристый борщ с говядиной
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 11:00 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

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.*





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*

ПАНЧХАН

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*





ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ТРУБАЧ 220 гр **990₽**

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

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 120 гр **820₽**

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



ТАТАКИ ИЗ ГРЕБЕШКА 140 гр **1090₽**

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

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА 120 гр **690₽**

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

СЯНЬ ТАО

180 гр 790₽

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



ИНДЕЙКА С ГАМАДАРИ 200 гр 740₽

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





**КРЕВЕТКА С БИТЫМИ
ОГУРЧИКАМИ**

200 гр **740₽**

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



САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ 200 гр **880₽**

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

ТОМ-ЯМ

330 гр **860₽**

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



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





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*



НУРИТ 430 гр **620₽**

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



ДОРОГАЯ Я ПЕРЕЗВОНЮ II 310 гр **890₽**

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



ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ УХА 350 гр 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



СТЕЙК РИБАЙ

260 гр **3600₽**

ГАРНИРЫ

ОВОЩНОЙ УЛЕЙ 200 гр **550₽**

ОВОЩИ НА ПАРУ 200 гр **550₽**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 гр **350₽**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ 150 гр **350₽**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 120 гр **350₽**

РИС НА ПАРУ 150 гр **200₽**

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ 260 гр 1060Р

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





ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 280 гр **840₽**

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



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

Свиная вырезка с овощами, запеченная в соусе Гобаджоу

**ФИЛЕ ИНДЕЙКИ
С ТОФУ АГЕДАШИ**

260 гр **780₽**

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





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


*Дальневосточный осьминог, обжаренный
на гриле с тофу*



ЧЕРНАЯ ТРЕСКА

280 гр **980₽**

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



УТКА ПО-ПЕКИНСКИ 1600/400/100 гр 6500₽

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*

ТАЙГЕР ХОТ

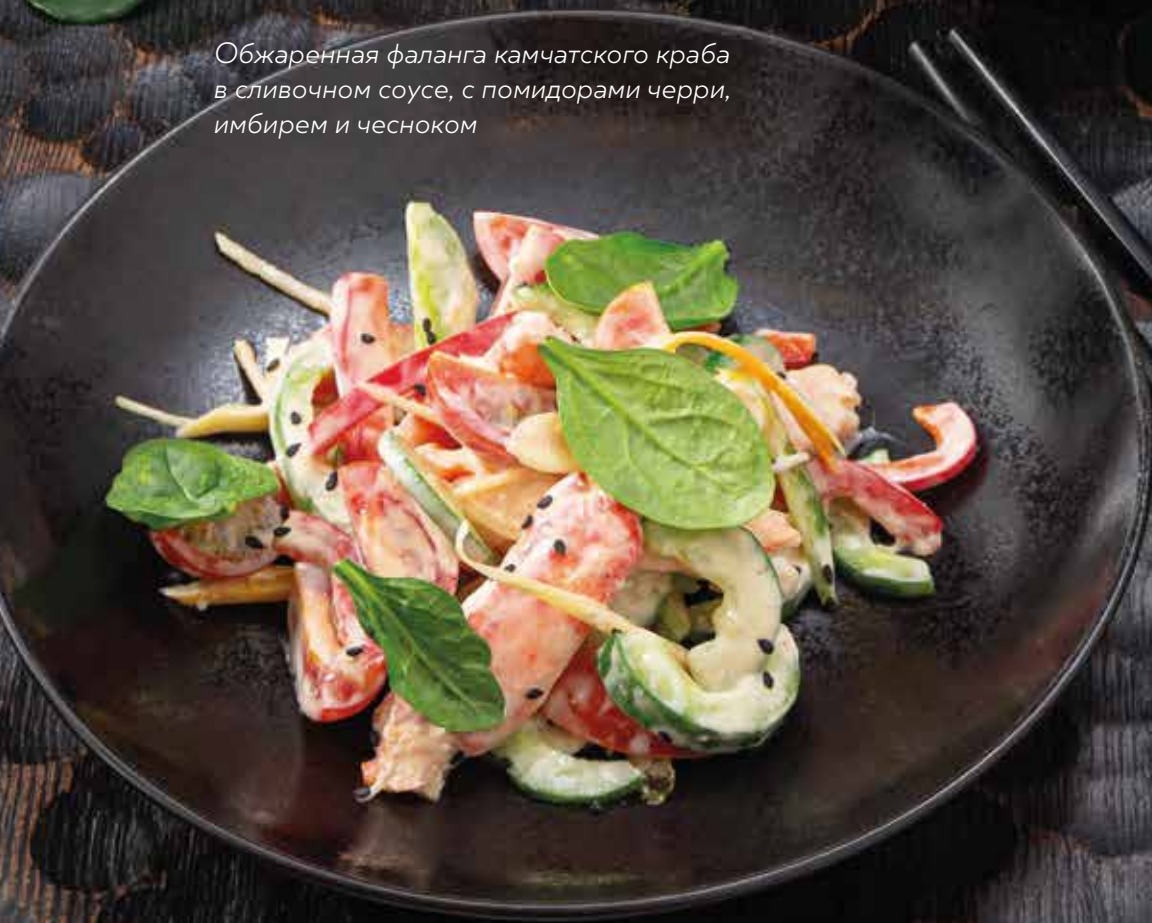
280 гр **870₽**

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



ГОВЯДИНА ПО-МОНГОЛЬСКИ 260 гр 1160₽

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



**УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ
И ОВОЩАМИ**

260 гр **860₽**

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



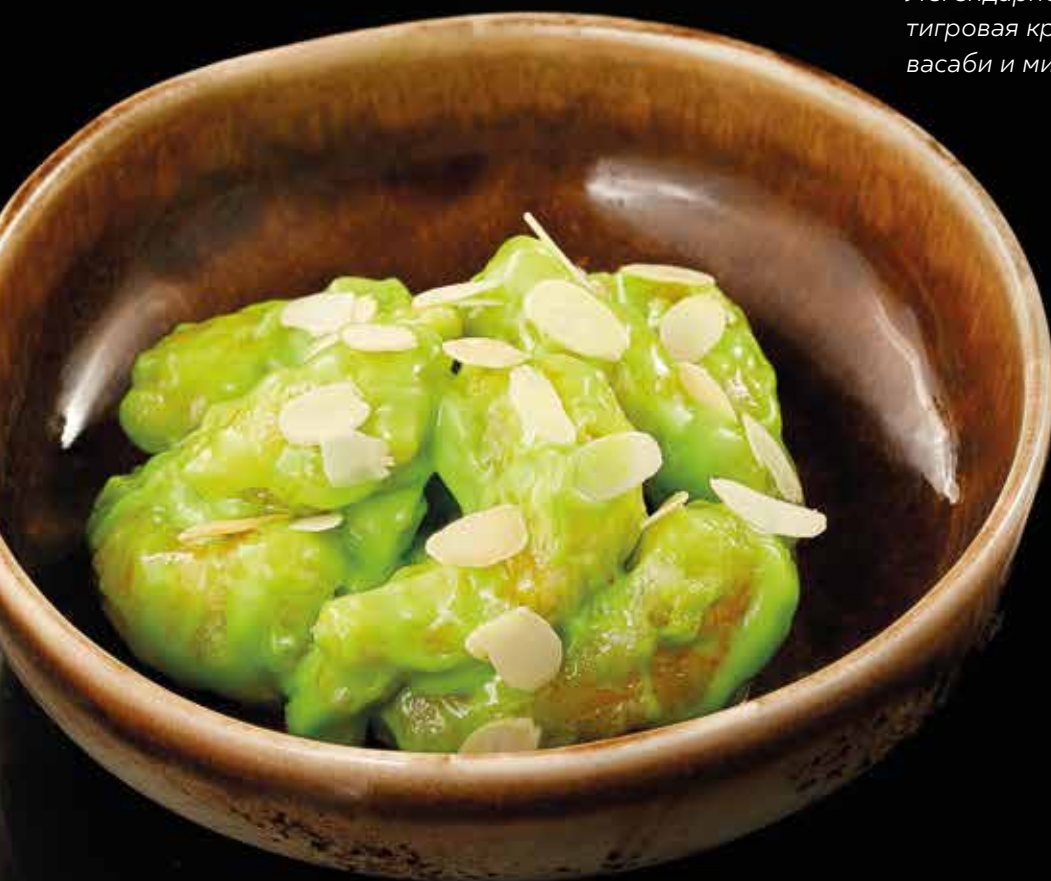


ВОК ШОК 290 гр **1520₽**

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

ГРИН ШРИМПС 220 гр **990₽**

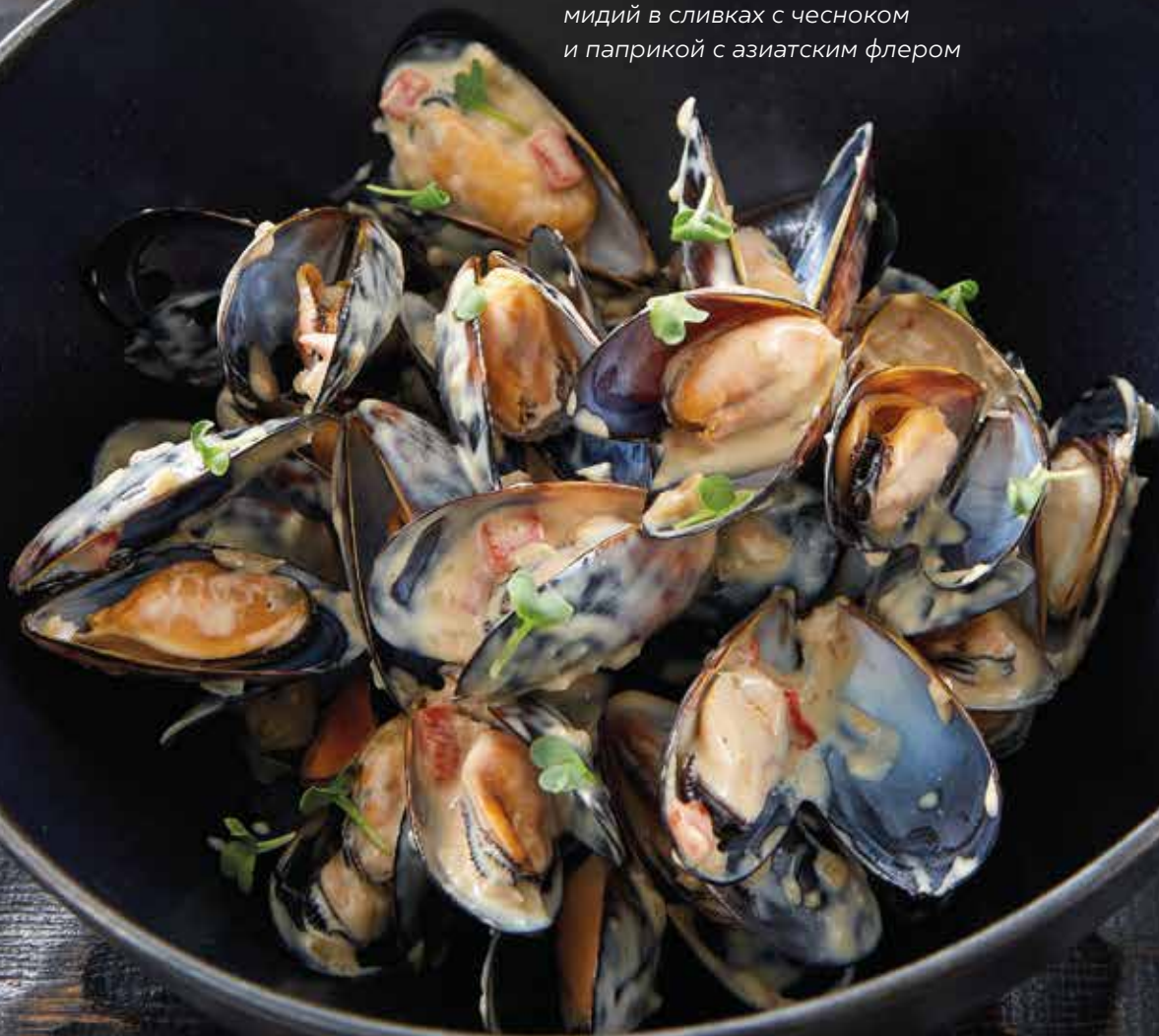
Легендарное блюдо, приготовленное на воке: тигровая креветка в сладком соусе со вкусом васаби и миндальными лепестками





МИРУГАЙ 500 гр **1260₽**

*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

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ
С ОВОЦАМИ

150/30 гр 1800₽



НОБУ

250 гр 2660₽

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



ВЛАДИВОСТОК 170 гр **2620₽**

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



ГЁДЗА С ОСЬМИНОГОМ 140/30 гр **640₽**

*Гёдза с приморским осьминогом, кальмаром
и шпинатом*



КАО ЯН ПАЙ 280гр **2790₽**

Каре ягненка с бланшированным шпинатом и черри

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



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



ЭБИ ЧИЗАКИ 160/30 гр **720₽**

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



КРАБОВАЯ ТЕМПУРА 150/40 гр 2800₽

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



КАНИ БОЛЛС 150/30 гр 780₽

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





ЦУКИДЗИ

900 гр **3640₽**

*Суши: сякэ, магуро, хотатегай
Роллы: Намисом, Удо, Филадельфия, Тэгу*

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

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 **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₽**

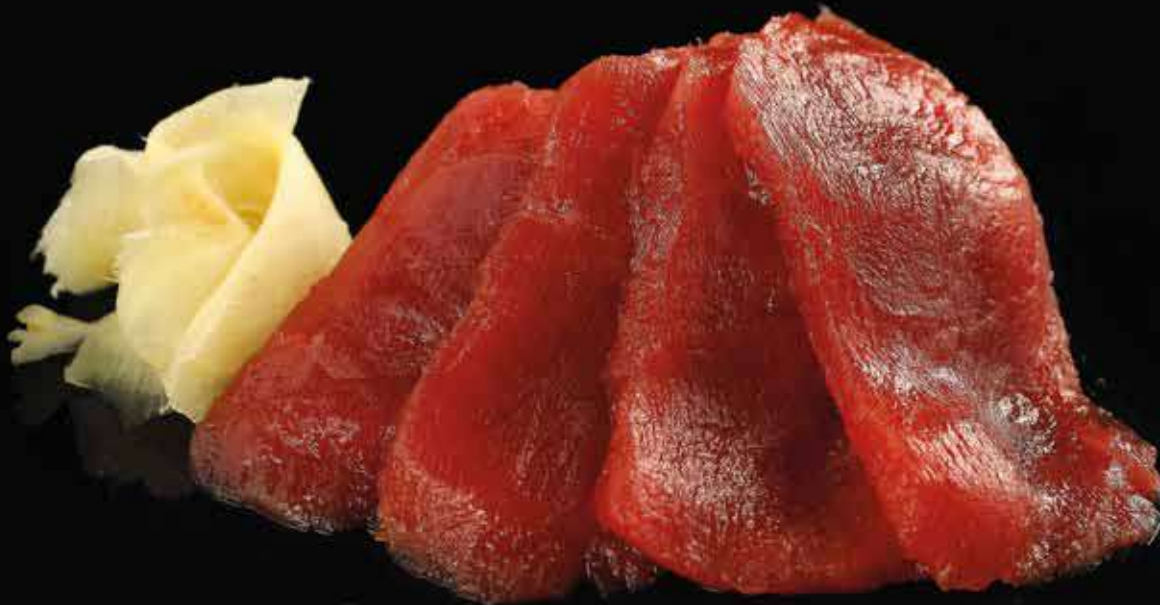
Гунканы с охлажденным лососем, ломтиками авокадо в соусе спайси

МИЗУ СЕКАЙ

210 гр **1520₽**

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 кукумари 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 побегими молодого лука – свежее 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



ТЕНСИ

170 гр **670₽**

*Нежное суфле с имбирной крошкой и соусом из жимолости.
Подается с красной смородиной и свежей голубикой*



СУСУВАТАРИ 150 гр **670₽**

*Брауни с ароматным соусом с добавлением рома.
Дополнен шариком мороженого из черного кунжута,
орехом пекан и хрустящей чипсой*



ЦУБАКИ

200 гр **720₽**

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

**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ
КОНФЕТЫ**

5 шт **350₽**
9 шт **800₽**

СУДЬБА ДРАКОНА 130 гр **990₽**

*Нежный муссовый десерт под тонкой
скорлупой из тёмного шоколада
с начинкой из мандарина каламанси*



Задайте волнующий вас вопрос
и разломайте яйцо дракона,
цвет начинки подскажет ответ
и приоткроет тайну событий будущего года.

ТА САМАЯ ПАВЛОВА 150 гр **680₽**

Классический десерт в авторском прочтении шеф-кондитера ZUMA

Собирается вручную и украшается черничной икрой



ИМПЕРАТОРСКИЙ

250 гр 680₽

Гастрономичный десерт для ценителей ярких сочетаний и визуальных экспериментов

Богатый насыщенный вкус шоколада и рома идеально дополняет пряная вишня с корицей



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



ОЗЕРО ЛОТОСОВ

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

ЗАКАЗАТЬ ТОРТ





ВСПЫШ 380₽

Картофельное пюре с запеченными куриными биточками. Подается с кетчупом



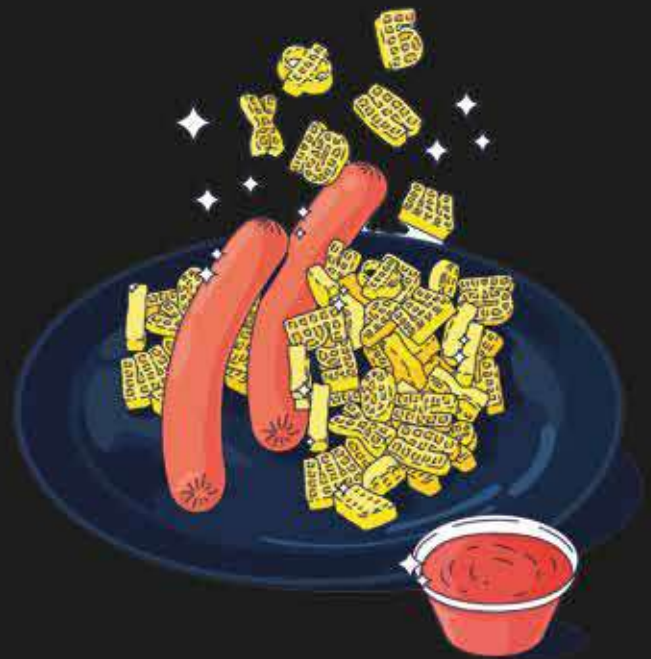
СИНЬОР ПОМИДОР 380₽

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



ЗУМИК 380₽

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



МАКАРОШ СОСИСЫЧ 380₽

Отварные сосиски с гарниром из макароншек. Подается с кетчупом

* меню является рекламным материалом