



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 & BABBIT

РЕСТОРАН №1
Дальнего Востока



ДЕРЖИ КРАБА!
дальневосточный бренд



На Гребне!™

**ZUMA
KITCHEN
PROFI**

ПРИСУТВИЕ

8 марта в панзиатском ресторане ZUMA
мы посвящаем женщинам и их внутреннему миру!



Их свету, силе, способности чувствовать,
вдохновлять и наполнять пространство
своим присутствием.

Мы воплотили эти состояния через образы богинь
японской традиции. Каждый коктейль — отражение
одного из них. Состояния, которые можно прожить,
почувствовать и узнать в себе.



Аматерасу

Состояние, когда становишься центром притяжения.
Свет и внутренняя уверенность.

Яркий коктейль на основе джина,
личи и сиропа Эрл Грей

650 Р | 100 мл

Инари

Состояние опоры и уверенности.
Внутренняя сила и осознанность.

Терпкий коктейль на основе виски
Дюарс 8 лет, биттера и тоника

650₽ | 80 мл



Бэнтэн

Состояние ощущения красоты.
Изящность и пленительный взгляд.

Лёгкий коктейль на основе цветочного
джина, саке и сладкого вермута

650₽ | 70 мл

Удзумэ

Состояние свободы быть собой.
Лёгкость, движение и живая энергия внутри.

Сбалансированный коктейль на основе
водки, sake, грушевого сиропа
и миндального молока

650₽ | 85 мл



Присутствие

Сет из 4-х коктейлей:
Аматерасу, Удзумэ, Инари и Бэнтэн

2000₽



Сет роллов Кокоро +2 коктейля на выбор

Роллы: Зума, Калифорния, Нагори, Ататака

3500₽

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



КУРУМЕ

590 г 800₽

Салат хияши вакаме с морской капустой, ореховым соусом и кунжутом

Лёгкий азиатский суп с кальмаром, минтаем и морской капустой.

Удон с индейкой и овощами в сливочном соусе.

НИНЬБИНЬ

560 г 850₽

Азиатский салат с курицей, огурцом и зеленью.

Куриный рамен с лапшой сомен и маринованным яйцом.

Спринг-роллы с лососем и овощами. Подаются с пряным соусом.



ШАНЬДУН

600 г 800₽

Битые огурцы с кунжутным маслом, чесноком и перцем чили.

Пряный бульон с Дим Самами из курицы и пак чой.

Куриные шашлычки с жареным рисом и овощами.



МОРС смородина/облепиха 250 мл 80₽

АМЕРИКАНО 200 мл 100₽

ВИНО белое/красное/игристое 100 мл 300₽

ПИВО светлое/темное 300 мл 200₽

Уточняйте актуальные на сегодня ланчи у Вашего официанта

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



БИКИН

650 г 850₽

Салат с кальмаром, морской капустой и свежим огурцом.

Наваристый борщ с говядиной, подаётся с ржаной булочкой и сметаной.

Филе минтая в хрустящей панировке с картофельным пюре.

НАДЖУ

600 г 800₽

Панчхан из древесных грибов и моркови с кунжутным маслом.

Насыщенный суп с треской, кимчи, тофу и пшеничной лапшой.

Пибимпаб со свиной, овощами, яйцом и кимчи.



КАМАКУРА

680 г 900₽

Салат хияши вакаме в ореховом соусе.

Японский рамен со свиной и яйцом.

Ассорти суши и роллов с рыбой и морепродуктами.



МОРС смородина/облепиха 250 мл 80₽

АМЕРИКАНО 200 мл 100₽

ВИНО белое/красное/игристое 100 мл 300₽

ПИВО светлое/темное 300 мл 200₽

Уточняйте актуальные на сегодня ланчи у Вашего официанта

*доступно только при заказе в зале ресторана

ПРИМОРСКИЙ ГРЕБЕШОК

1 шт **420₽**

Живой гребешок из аквариума.

*Подаётся с васаби, огурцом
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.*



** доступно только при заказе в зале ресторана*



**КАМЧАТСКИЙ КРАБ
ИЗ АКВАРИУМА**

1000 г 7500₽

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

*доступно только при заказе в зале ресторана



УСТРИЦЫ

ТИХИЙ ОКЕАН

Моана, Шигоку, Осака,
Итошима, Отавара, Муротцу
Люмьер

1 шт **800₽**

1 шт **600₽**

АТЛАНТИЧЕСКИЙ ОКЕАН

Жилардо
Фин де Клер
Розовая Джоли

1 шт **950₽**

1 шт **850₽**

1 шт **750₽**

**доступно только при заказе в зале ресторана*



ЗУМА МОРЕ 1900 г **12800₽**

*Ассорти из дальневосточных морепродуктов:
камчатский краб, приморский гребешок,
северная креветка, дольки лимона*

**доступно только при заказе в зале ресторана*

LOCAL

ЕЖ В ПАНЦИРЕ

3 шт 750Р



ПАНЧАН

традиционная корейская закуска

МАРИНОВАННЫЕ РОСТКИ БАМБУКА 50 г 350₽

Молодые ростки бамбука, маринованные
в лимонном дрессинге и кунжутном масле



ГРИБЫ ШИИТАКЕ МАРИНОВАННЫЕ 80 г 350₽

Грибы шиитаке, маринованные
в перечной пасте и уксусе



КАГУН 170 г 450₽

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



КВАН-ДО 180 г 500₽

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





ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ТРУБАЧ 220 г 1100Р

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

МОРСКОЙ САЛАТ 170 г 1010₽

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





ТАТАКИ ИЗ ГРЕБЕШКА 140 г 1150₽

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



**КРЕВЕТКА С БИТЫМИ
ОГУРЦАМИ**

200 г **890₽**

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



САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ 190 г 920₽

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



САЛАТ С РОСТБИФОМ 200 г 850₽

Салат из шпината с ростбифом, огурцами, болгарским перцем, папоротником и черри в пряной заправке с чёрным кунжутом

ИНДЕЙКА С ГАМАДАРИ 200 г 820₽

*Филе индейки с дольками запеченной тыквы,
миксом салатов, кешью и апельсиновым Гамадари*



ТОМ-ЯМ

360 г 890₽

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





ЗУМА СОТО 300 г **890₽**

Насыщенный томатный суп с гребешками, креветкой, кальмаром, камчатским крабом и мидиями. Подается с пшеничной булочкой



ЁН МИ ЛАКСА 380 г **890₽**

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

ДОРОГАЯ Я ПЕРЕЗВОНЮ II 310 г 1250₽

Насыщенный говяжий бульон с горчицей и розмарином, вырезкой молодого ягненка, помидорами черри, спаржей и корнем сельдерея





ПРИМОРСКИЙ РАМЕН 380 г 890Р

*Густой куриный бульон с сыром чеддар.
Приморский гребешок, кальмар, шелковый
тофу и хрустящий жареный лук*



РАМЕН С УТКОЙ 420 г 890₽

Куриный бульон с утиным мясом, дайконом, нежным тофу и лапшой сомен, с добавлением маринованного яйца и зелени

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ 260 г 1200Р

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





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

*Свинья вырезка с овощами, запеченная
в соусе Гобаджоу*



**ВОК СО СВИНИНОЙ
И ПАПОРОТНИКОМ**


250 г **880₽**

Сочная свинина, обжаренная на воке с болгарским перцем, имбирём, луком и чесноком, с папоротником, шпинатом и заправкой на основе креветочно-устричного соуса с лёгким кунжутным ароматом



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 280 г **840₽**

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



СТЕЙК РИБАЙ 260 г **3900₽**

ТОРИ ЯКИ 160/40 г **600₽**

Жареное куриное бедро на гриле

ЭБИ ЯКИ 100/40 г **700₽**

Жареные креветки на гриле

ГАРНИРЫ

ОВОЩНОЙ УЛЕЙ 200 г **550₽**

Овощи на гриле в устричном соусе

ОВОЩИ НА ПАРУ 200 г **550₽**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г **350₽**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ 150 г **350₽**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 120 г **350₽**

РИС НА ПАРУ 150 г **200₽**

ТАЙГЕР ХОТ

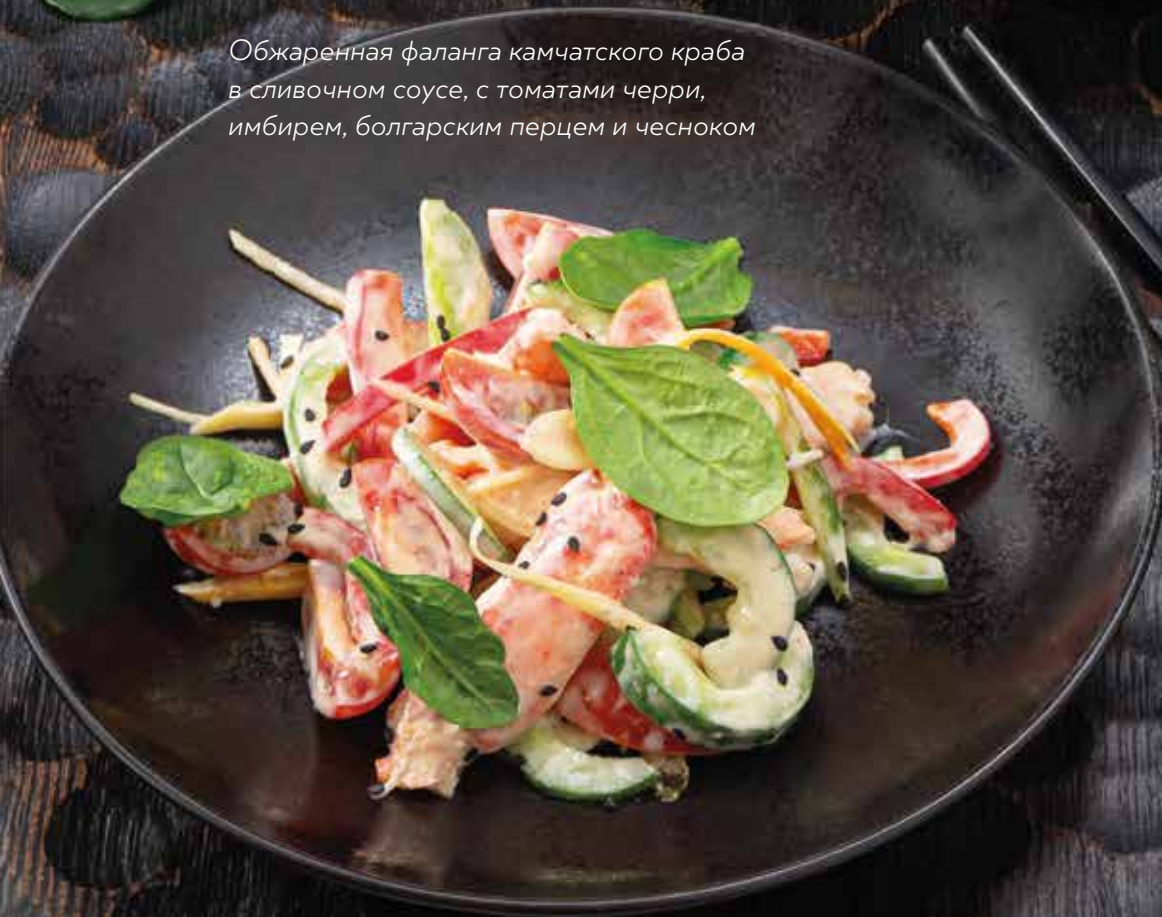
260 г **990₽**

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



КАМЧАТКА ФОРЕВА 230 г **1690₽**

Обжаренная фаланга камчатского краба в сливочном соусе, с томатами черри, имбирем, болгарским перцем и чесноком






ЧЕРНАЯ ТРЕСКА

280 г **1750₽**

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



УТКА ПО-ПЕКИНСКИ* 1600/400/100 г 4500₽

Утка по-пекински представляет собой идеальное сочетание хрустящей кожи, богатого и нежного мяса, сладкого соуса Хаосин и свежих овощей

**предзаказ за 5 дней*

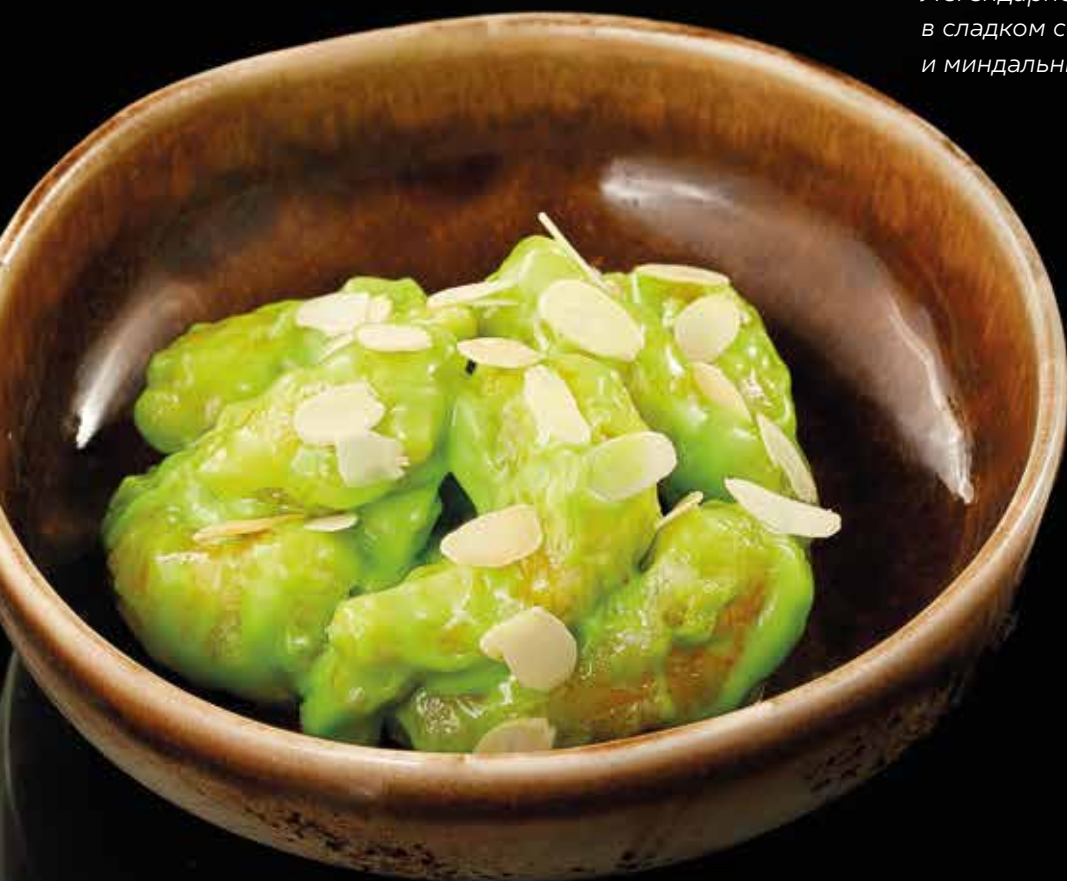


ВОК ШОК 290 г **1750₽**

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

ГРИН ШРИМПС 200 г **990₽**

Легендарное блюдо: тигровая креветка в сладком соусе со вкусом васаби и миндальными лепестками



МИРУГАЙ 400 г **960₽**

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



**УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ
И ОВОЩАМИ**

260 г **990₽**

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



УДОН С ИНДЕЙКОЙ 280 г **720₽**

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



СИНПО 250 г **920₽**

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

ПАЛТУС НА ГРУШЕ 230 гр **2300₽**

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





КАМБАЛА С ТОФУ 280 г 800Р

Обжаренная до хрустящей корочки камбала в сочетании с тофу агедаши и пак-чой, подается со сливочно-морковным соусом

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ
С ОВОЩАМИ

150/80 г 1800₽



НОБУ

250 г 2750₽

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



КРАБОВАЯ ТЕМПУРА 150/40 г **3350₽**

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

ЭБИ ЧИЗАКИ 160/30 г **720₽**

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

КАНИ БОЛЛС 150/30 г **850₽**

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



ГЁДЗА 150/30 г **940Р**

*С тигровыми креветками, овощами
и зеленым горошком. Подача с соусом
на основе саке и рисового уксуса
с кунжутом*





ГЁДЗА С ОСЬМИНОГОМ 140/30 г 800Р

*Гёдза с дальневосточным осьминогом,
командорским кальмаром и шпинатом*




ДИМ САМЫ С КУРИЦЕЙ 180/30 г **730₽**

Китайские пельмени на пару с сочной курицей, зелёным луком, кинзой, пак-чой и красным луком в лёгкой креветочной заправке



ДИМ САМЫ
СО СВИНИНОЙ КИМЧИ 180/30 г **780₽**

Обжаренные китайские пельмени со свининой, кимчи, имбирём, пак-чой и кинзой в лёгкой креветочной заправке



ШАО МАЙ 140/30 г 690Р

*Китайские пельмени на пару
с начинкой — из креветки
и свинины*



КИОКУТО

1030 г 4000₽

Суши: сяке, магуро, эби

Роллы: Филадельфия, Калифорния, Кёнджу, Мидори

АБУРИ СУШИ-СЕТ

180 г **1150₽**

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



ФУКУОКА

750 г **2800₽**

*Кани Кранч, Явара, Филадельфия,
Калифорния, Калифорния эби*





СУШИ

АМА ЭБИ

30 г 420₽

Суши с северной креветкой

КАНИ

30 г 420₽

Суши с фалангой краба

ХОТАТЕГАЙ

30 г 280₽

Суши с гребешком

СЯКЕ

30 г 220₽

Суши с филе форели

УНАГИ

30 г 280₽

Суши с угрём

ТАКО

30 г 220₽

Суши с осьминогом

ЭБИ

30 г 220₽

Суши с тигровой креветкой

МАГУРО

30 г 220₽

Суши с филе тунца

ИКУРА

30 г 420₽

Суши с красной икрой

УНИ

30 г 420₽

Суши с икрой морского ежа



ЦУСИМА

460 г **2300₽**

*Гунканы: спайси магуро, спайси сякэ,
спайси тако, спайси эби
Роллы: Ацуми*

ГУНКАНЫ ПОДАЮТСЯ В НОРИ 🔥



ТАКО 30 г **240₽**

Гунканы с осьминогом в соусе спайси



КАНИ 30 г **280₽**

Гунканы с мясом краба в соусе спайси



ХОТАТЕГАЙ 30 г **280₽**

Гунканы с гребешком в соусе спайси



УНАГИ 30 г **280₽**

Гунканы с угрём в соусе спайси



МАГУРО 30 г **240₽**

Гунканы с тунцом в соусе спайси



СЯКЕ 30 г **280₽**

Гунканы с нежными кусочками форели в соусе спайси



ЭБИ 30 г **240₽**

Гунканы с тигровой креветкой в соусе спайси



СЯКЕ АВОКАДО 30 г **280₽**

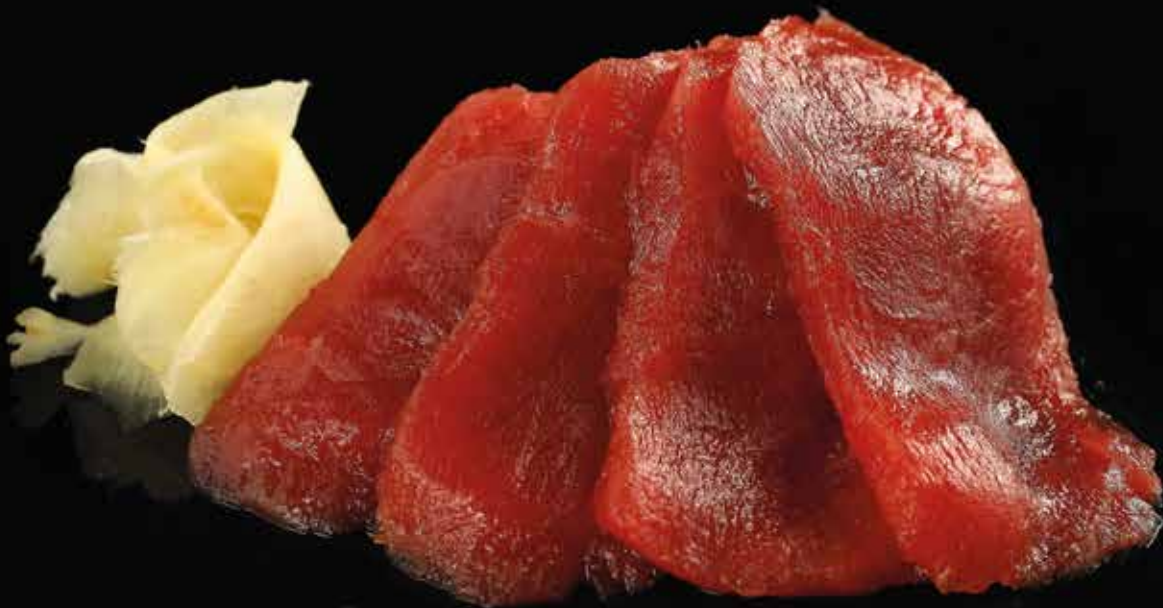
Гунканы с охлажденной форелью, ломтиками авокадо в соусе спайси

КАЙ ШУ

170 г 2000₽

Премиальный ролл с камчатским крабом, тунцом, форелью, креветкой, авокадо, красной икрой и сусальным золотом





САШИМИ

ХЕЙШЕНЬ <i>Маринованный трепанг</i>	50 г	800₽
УНИ <i>Нежная икра морского ежа</i>	50 г	760₽
СЯКЕ <i>Филе форели</i>	50 г	590₽
МАГУРО <i>Нежное филе тунца</i>	50 г	390₽
УНАГИ <i>Ароматное филе копченого угря</i>	50 г	610₽
ТАКО <i>Нежное мясо осьминога</i>	50 г	450₽
ХОТАТЭГАЙ <i>Филе морского гребешка</i>	50 г	550₽
АМА ЭБИ <i>Филе северной креветки</i>	50 г	700₽

НАГОРИ

240 г 890₽

Урамаки с такуаном, творожным сыром, тунцом и авокадо в спайси соусе, с приправой фурикаке и чёрной икрой тобико



АКАНЕ

250 г 950₽

Ролл с начинкой из креветки темпура и творожного сыра, с форелью, сырным соусом и хрустящим картофельным паем

ЯВАРА

220 г 950₽

Урамаки с начинкой из нежного авокадо и хияше вакаме, с тартаром из приморского гребешка в сочетании со сладким манго в соусе Сом Там

РОЛЛЫ

ЗУМ ЗУМ

190 г **1150₽**

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

ЗУМА

180 г **1150₽**

Оригинальный ролл с нежными ломтиками форели, сливочным сыром и красной икрой

ЗАПЕКАНКА С ГРЕБЕШКОМ

210 г **920₽**

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

КАНИ КРАНЧ

200 г **890₽**

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

СЕНСЕЙ

210 г **890₽**

Ролл с начинкой из осьминога, творожного сыра и огурца, с добавлением слайсов тунца и соуса васаби

КАЛИФОРНИЯ

200 г **920₽**

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

КЁНДЖУ

220 г **920₽**

Ролл с начинкой из креветки темпура и хрустящего огурца, со слайсом форели и соусом унаги, тобико и зеленым луком

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

210 г **990₽**

Классические урамаки с форелью, творожным сыром и свежим огурцом

МИДОРИ

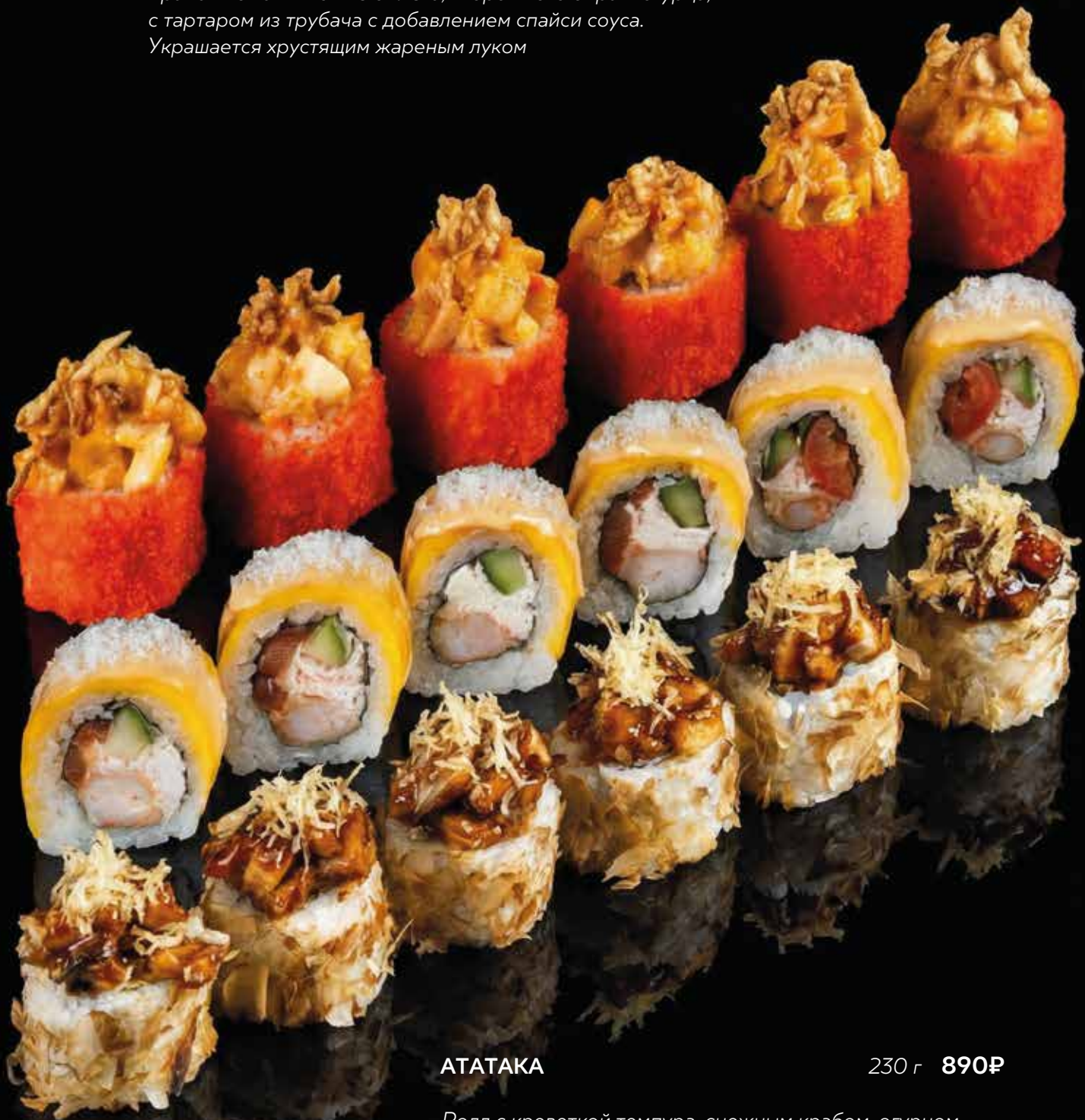
220 г **700₽**

Ролл с яркой овощной начинкой из болгарского перца, шпината, огурца и авокадо, дополненный кислинкой такуана

АЦУМИ

220 г 920₽

Урамаки с начинкой из омлета, творожного сыра и огурца,
с тартаром из трубача с добавлением спайси соуса.
Украшается хрустящим жареным луком



АТАКА

230 г 890₽

Ролл с креветкой темпура, снежным крабом, огурцом,
томатами черри, сливочным сыром и кокосовой стружкой

КАБУКИ

260 г 1050₽

Урамаки со снежным крабом, творожным сыром, авокадо,
огурцом, тартаром из угря в соусе унаги, со стружкой тунца
и хрустящим картофельным паем

ПАВЛОВА

180 г **850₽**

*Воздушное безе с ягодным конфитюром,
нежным крем-чизом и сезонными ягодами*



МОРОЖЕНОЕ

50 г **180₽**

Ванильное, шоколадное, чёрная смородина

СУДЬБА ДРАКОНА 130 г 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 450₽
9 шт 800₽

КАРТИНА 160 г 850Р

*Шоколадный десерт с брусничным мармеладом
и муссом из тёмного шоколада с лёгким оттенком
выдержанного виски*

*Десерт создан в рамках коллаборации
с галереей Art Object*



КИНЦУГИ

90 г 850₽

Нежный жасминовый мусс с лёгкой начинкой из лайма и лемонграсса, на воздушном шифоновом бисквите





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 макароншек. Подается с кетчупом

* меню является рекламным материалом