



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



На Гребне!™



ДЕРЖИ КРАБАИ
© СТОЛБЫ МАРИТОРИИ ВРЕМЕНИ

RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
wheretoeat
BY EYAN & BABBIT

РЕСТОРАН №1
Дальнего Востока

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 820Р

*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 ПАПОРТНИКОМ**


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

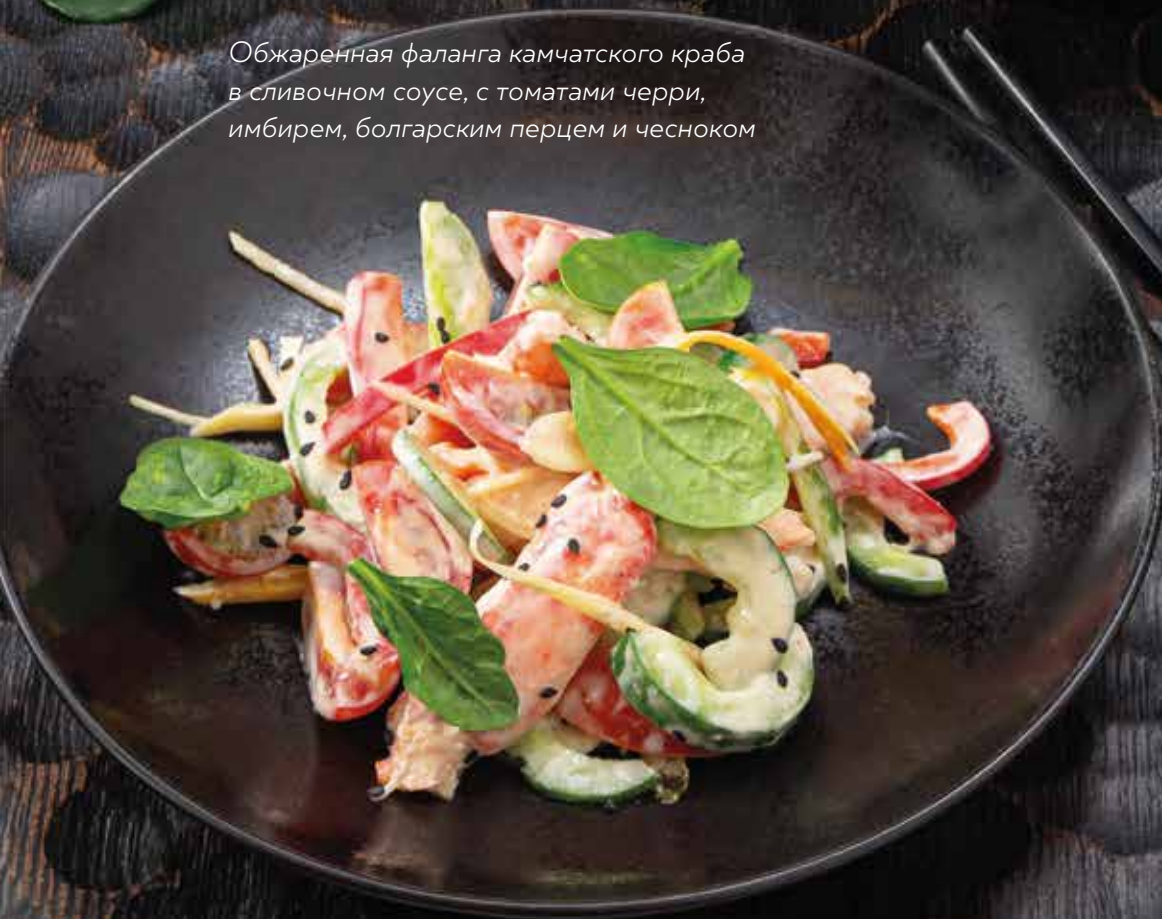
260 г **990₽**

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*

A close-up photograph of two roasted Peking ducks. The ducks are positioned on a wooden tray, with their heads facing outwards. The skin is a deep, glossy brown, and the meat is visible through the slits. The tray is decorated with several star anise pods and green leaves. The lighting is warm, highlighting the texture of the duck's skin.

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*

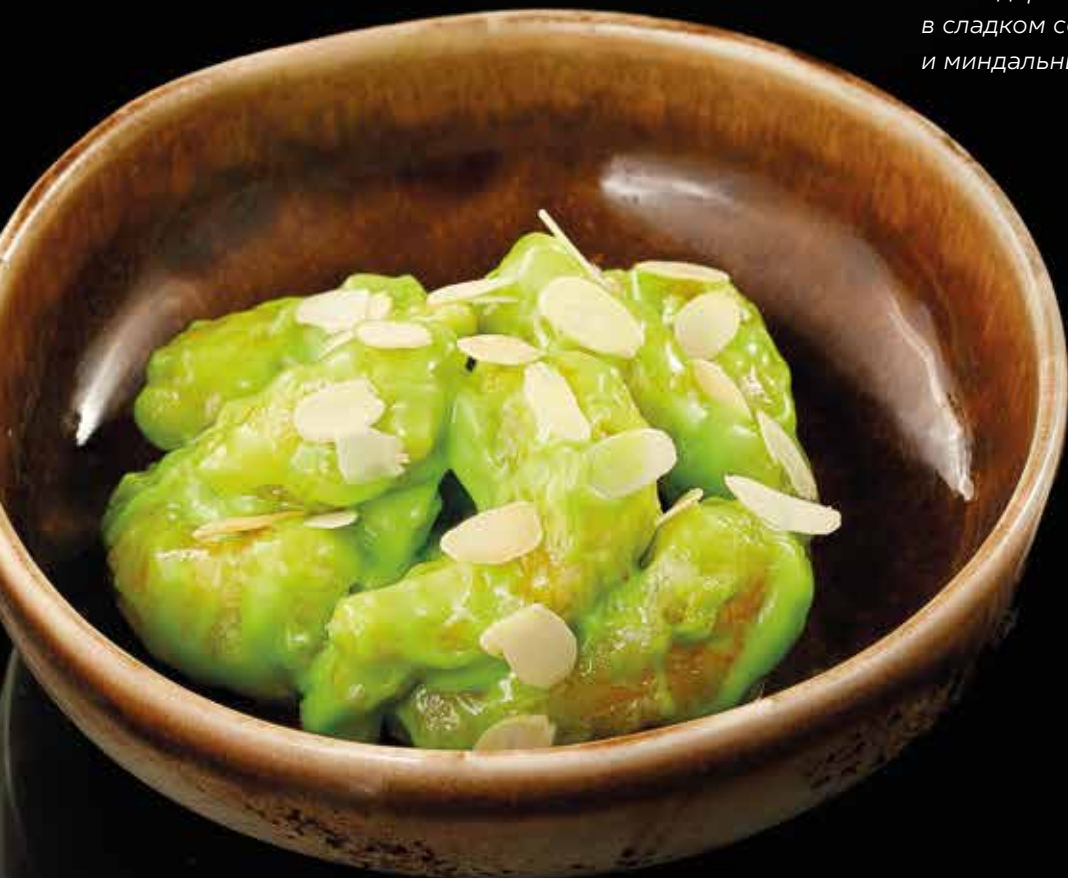


ВОК ШОК 290 г **1750₽**

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 ОВОЦАМИ**

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 800₽

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*





ГЕДЗА 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

A photograph showcasing two bamboo steamers filled with golden-brown dumplings. The dumplings are arranged in a circular pattern on a white perforated steaming mat. In the foreground, a small blue ceramic bowl contains a dark dipping sauce. To the right, a pair of wooden chopsticks with red and gold accents is visible. In the background, a large, ornate bronze vessel with intricate patterns and a handle sits on a dark surface. The overall scene is set against a dark, textured background, creating a rich and appetizing visual.

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₽**

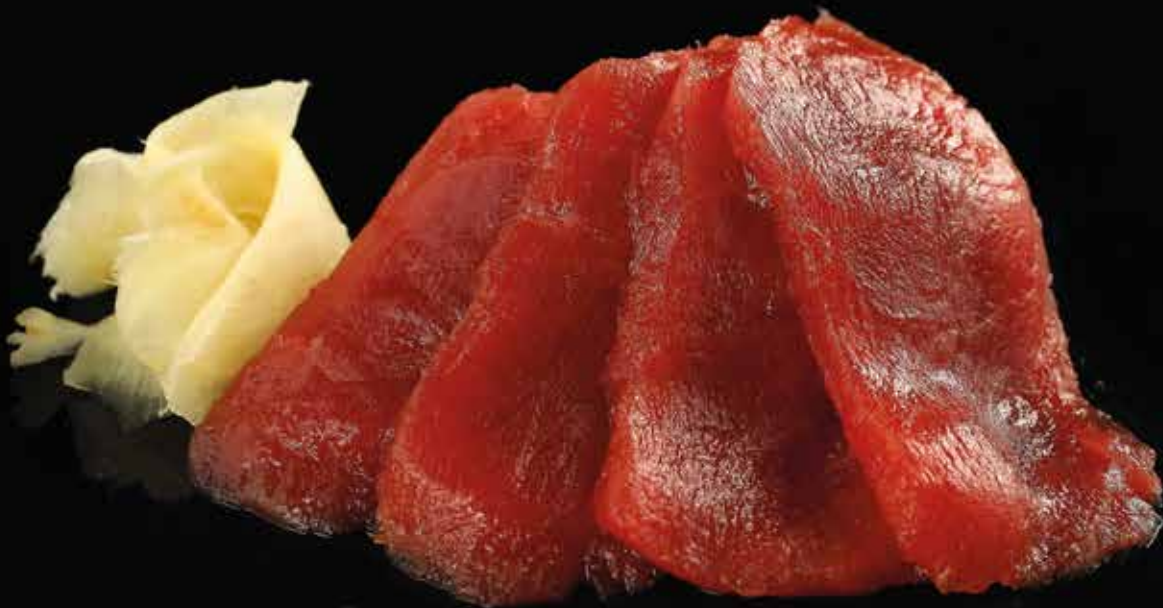
Гунканы с охлажденной форелью, ломтиками авокадо в соусе спайси

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

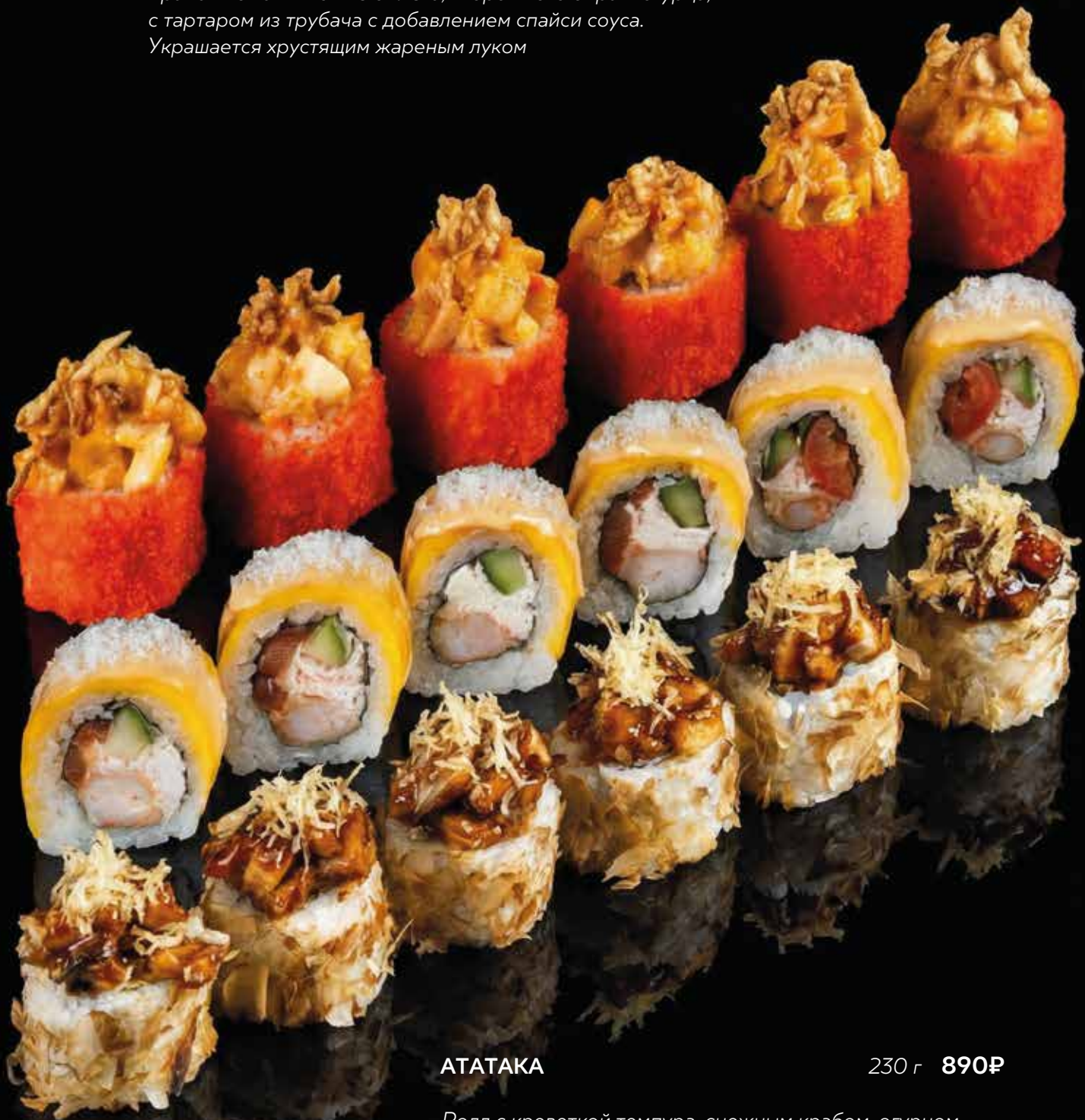
МИДОРИ 220 г **700₽**

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



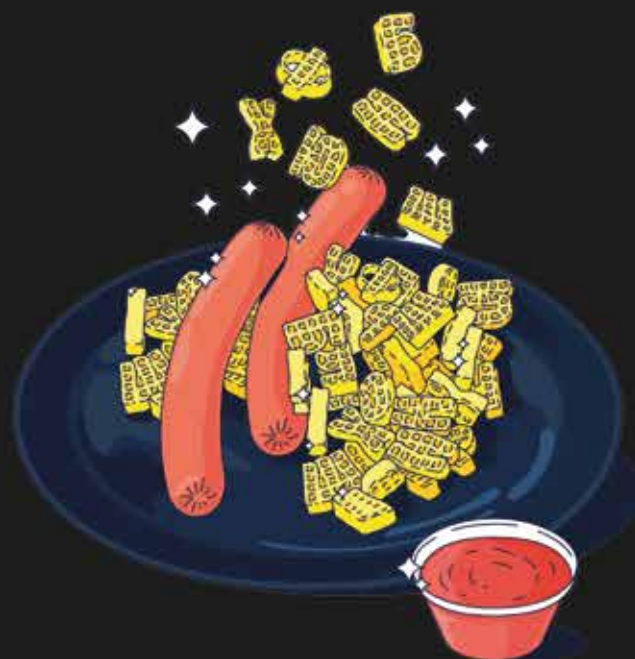
ЗУМИК 380Р

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 макаронек. Подается с кетчупом

* меню является рекламным материалом