



присоединиться к  
программе привилегий



## БРЕНД-ШЕФ РОМАН КОТОВСКИЙ И КОМАНДА ПАНАЗИАТСКОГО РЕСТОРАНА ZUMA

«Традиции Востока задают ритм. Европейские технологии оттачивают форму. А щедрая природа Приморья дарит содержание. Вдохновлённые этим союзом, мы собрали для вас коллекцию смелых, но гармоничных вкусов. Это наш гастрономический дневник, написанный специально для тех, кто ценит подлинность.

Исследуйте, дегустируйте и оставайтесь с нами надолго.  
В ZUMA всегда есть что-то, ради чего стоит вернуться.»



ШЕФ-ПОВАР РЕГИОНА  
Дальневосточного  
Федерального Округа 2022



На Гребне!™

RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS  
**wheretoeat**  
BY EVLAN & BABBIT

РЕСТОРАН №1  
Дальнего Востока



## ВКУС МОРЯ. ЭСТЕТИКА ЖИЗНИ

Мы создали закуску из приморского гребешка и авторский напиток — чистые, свежие, рождённые Тихим океаном, — как символ того, что и ZUMA, и ЖК «Миллениум» выросли из одной стихии: уважения к природе, внимания к деталям и любви к Владивостоку.

# СЕТ МИЛЛЕНИУМ 1650₽

Закуска из гребешка «Миллениум» и коктейль  
на выбор: «Горизонт» или «Белый горизонт»

~

*Блюдо*

## МИЛЛЕНИУМ

Нежнейший приморский гребешок, сочная клубника и лавандовый соус «Миллениум» — сочетание, в котором море встречается с цветущим садом

*Коктейль алк.*

## ГОРИЗОНТ

Хрустальный джин, яблочная свежесть и нежная ванильная сливочность — глоток, в котором сошлись море, солнце и архитектура будущего

*Коктейль б/а*

## БЕЛЫЙ ГОРИЗОНТ

Яблочная прохлада, травянистые ноты и сливочно-ванильная вуаль. Вкус, который не опьяняет, а вдохновляет — как вид из окна «Миллениума»





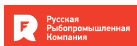
# IV ФЕСТИВАЛЬ МИНТАЯ



# О! МЕГА ВКУС

ФЕСТИВАЛЬНОЕ  
МЕНЮ

## ОРГАНИЗАТОРЫ



## ГОРЯЧЕЕ

Крем суп  
из азиатских грибов с минтаем **610 ₽**  
Нежный грибной крем-суп из шиитаке с филе тихоокеанского минтая и чипсами из шампиньонов  
330 гр

Минтай по-сычуаньски **690 ₽**  
Нежное филе минтая с хрустящими овощами в кляре. Подается со сливочно-перечным соусом  
420 гр

Рийет из минтая **510 ₽**  
Нежный рийет из тихоокеанского минтая с творожным сыром и икрой тобико  
150 гр

## НАПИТКИ

Березовая роща **550 ₽**  
Живой берёзовый сок, водка и лимонная свежесть сплетаются в прозрачный, бодрящий и удивительно родной вкус  
330 мл

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

*Муротцу*

*1 шт 800₽*

*Люмьер*

*1 шт 600₽*

### АТЛАНТИЧЕСКИЙ ОКЕАН

*Жилардо*

*1 шт 950₽*

*Розовая Джоли*

*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*

**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*



**ТИРАДИТО ИЗ ТУНЦА 150 г 790₽**

*Нежное филе тунца, сочный апельсин, дайкон цума, зелёный лук, фурикаке и яркий соус юдзу-понзу*



**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 130 г 1190₽**

*Тартар из говядины, воздушный мусс из грибов шиитаке и пикантные корнишоны. Подаётся с зерновыми гренками и трюфельным соусом*



**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ** 150 г **1150₽**

*Нежное филе лосося со сладким манго,  
свежим огурцом и тонкой нотой эстрагона.  
Подаётся с деликатным манго-соусом*





**ТАТАКИ ИЗ ГРЕБЕШКА**      140 г    **1150₽**

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

**ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ  
С АВОКАДО И ЭДАМАМЕ** 190 г 790₽

*Салат из свежих овощей, микс-салата,  
авокадо, эдамаме, листьев мяты и семечек  
под лёгким мятным соусом*





**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*

**ИНДЕЙКА С ГАМАДАРИ 200 г 820₽**

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





**САЛАТ С РОСТБИФОМ 200 г 850₽**

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

**САЛАТ С ТЁПЛЫМ ЛОСОСЕМ 200 г 850Р**

*Подрумяненная сёмга на подушке из шпината и романо с манго, томатами черри, спаржей и цитрусовым соусом*



**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*

**ТОМ ЯМ КАРРИ 380 г 890Р**

*Острый тайский суп с морепродуктами,  
лаймом, лемонграссом, каффир-лаймом  
и галангой в бульоне карри*



**ДОРОГАЯ Я ПЕРЕЗВОНЮ II** 310 г 1250Р

*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**

*Свинная 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 ДЕНВЕР** 250 г **2900₽**

**СТЕЙК СТРИПЛОИН** 260 г **3100₽**

*Степень готовности на выбор*

**СТЕЙК РИБАЙ** 260 г **4300₽**

*Степень готовности на выбор*



## ГАРНИРЫ

**БАТАТ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ** 150/40 г **410₽**

*Батат фри с пармезаном и сырным соусом*

**ОВОЩНОЙ УЛЕЙ** 200 г **550₽**

*Овощи на гриле в устричном соусе*

**ОВОЩИ НА ПАРУ** 200 г **550₽**

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ** 150 г **390₽**

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ** 150 г **390₽**

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 120 г **390₽**

**РИС НА ПАРУ** 150 г **250₽**

**ТОРИ ЯКИ** 160/40 г **600₽**

*Жареное куриное бедро на гриле*

**ЭБИ ЯКИ** 100/40 г **700₽**

*Жареные креветки на гриле*



**ТАЙГЕР ХОТ**

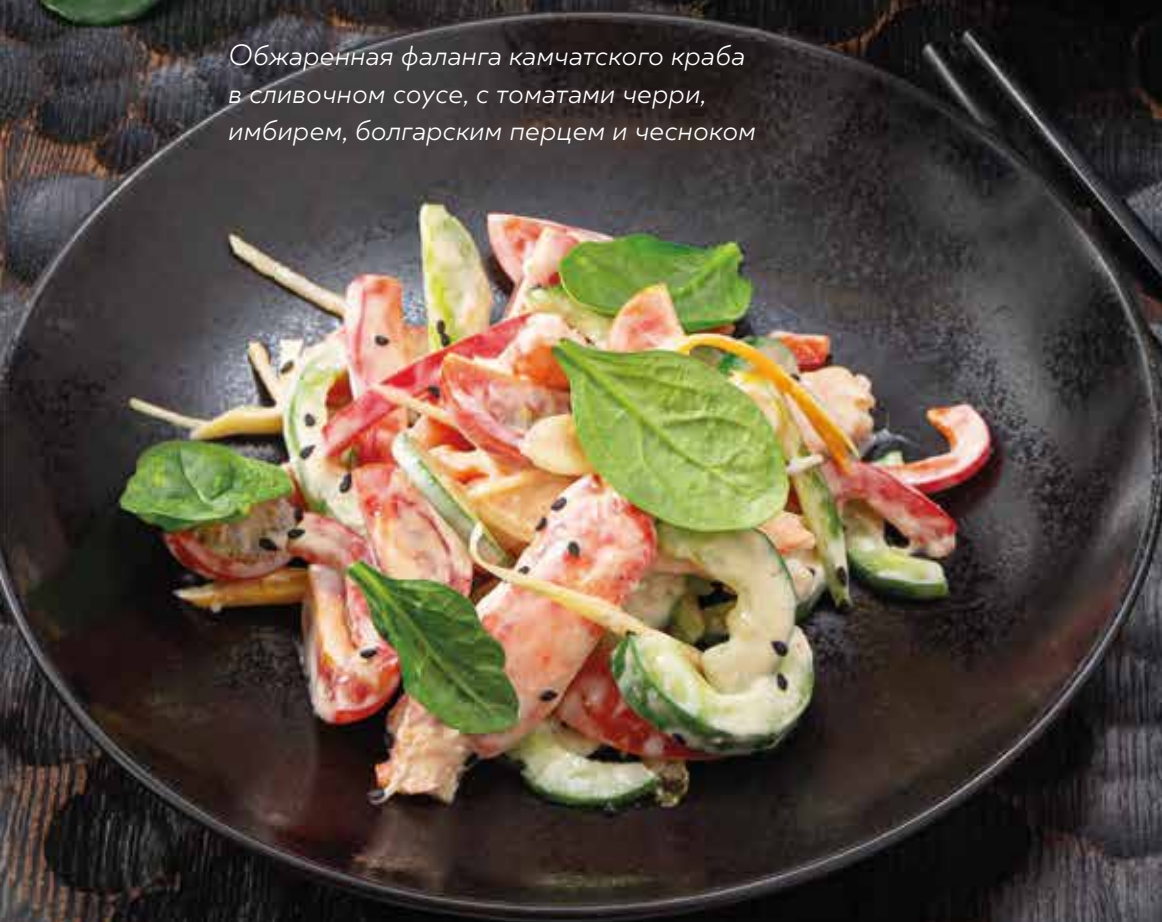
260 г **990₽**

*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*

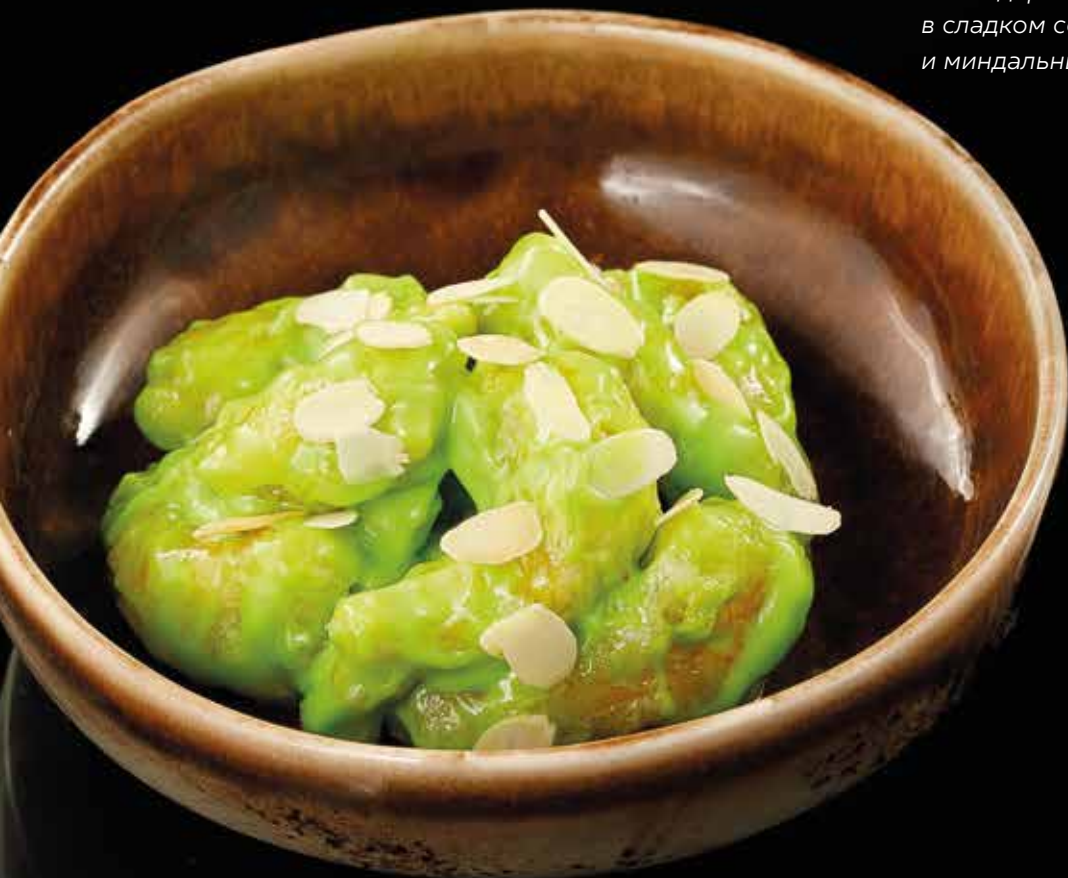


**ВОК ШОК** 290 г **1750₽**

*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 **950₽**

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

**ПАЛТУС НА ГРУШЕ 230 г 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 ОВОЦАМИ**

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*




**ДИМСАМЫ 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*



**ДИМСАМЫ**  
**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 **1350₽**

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



**ФУКУОКА**

750 г **2800₽**

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





## СУШИ

### АМА ЭБИ

30 г **450₽**

*Суши с северной креветкой*

### КАНИ

30 г **450₽**

*Суши с фалангой краба*

### ХОТАТЕГАЙ

30 г **290₽**

*Суши с гребешком*

### СЯКЕ

30 г **250₽**

*Суши с филе форели*

### УНАГИ

30 г **290₽**

*Суши с угрём*

### ТАКО

30 г **250₽**

*Суши с осьминогом*

### ЭБИ

30 г **250₽**

*Суши с тигровой креветкой*

### МАГУРО

30 г **250₽**

*Суши с филе тунца*

### ИКУРА

30 г **450₽**

*Суши с красной икрой*

### УНИ

30 г **450₽**

*Суши с икрой морского ежа*



**ЦУСИМА**

460 г **2300₽**

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

ГУНКАНЫ ПОДАЮТСЯ В НОРИ 🔥



**ТАКО** 30 г **250₽**

*Гунканы с осьминогом в соусе спайси*



**КАНИ** 30 г **280₽**

*Гунканы с мясом краба в соусе спайси*



**ХОТАТЕГАЙ** 30 г **290₽**

*Гунканы с гребешком в соусе спайси*



**УНАГИ** 30 г **290₽**

*Гунканы с угрём в соусе спайси*



**МАГУРО** 30 г **250₽**

*Гунканы с тунцом в соусе спайси*



**СЯКЕ** 30 г **290₽**

*Гунканы с нежными кусочками форели в соусе спайси*



**ЭБИ** 30 г **250₽**

*Гунканы с тигровой креветкой в соусе спайси*



**СЯКЕ АВОКАДО** 30 г **290₽**

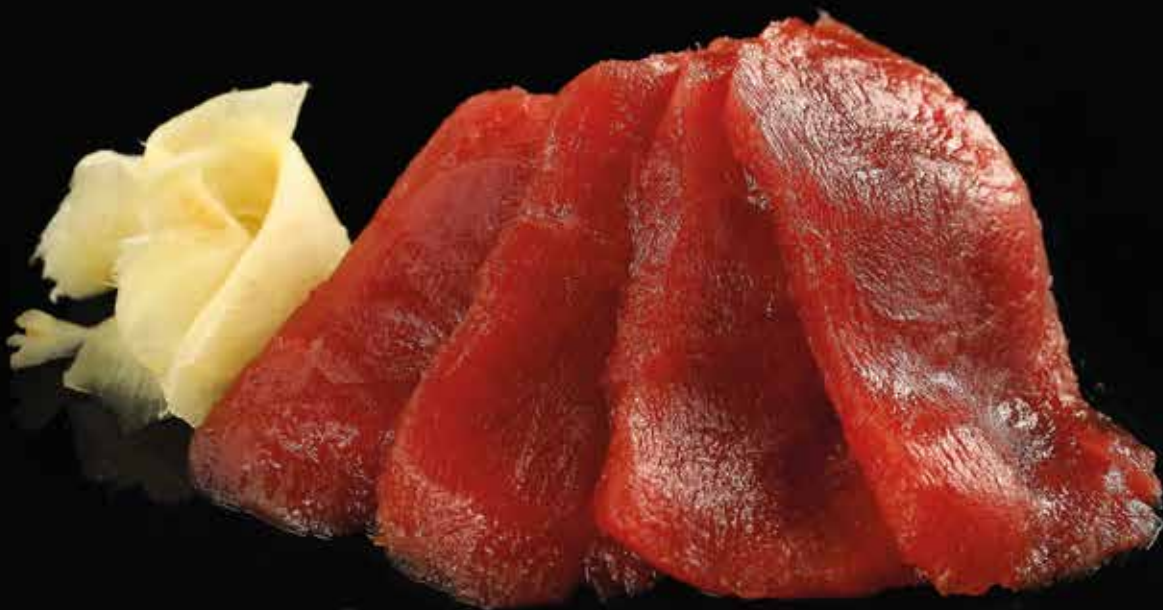
*Гунканы с охлажденной форелью, ломтиками авокадо в соусе спайси*

**КАЙ ШУ**

**170 г 2000₽**

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





## САШИМИ

<b>ХЕЙШЕНЬ</b> <i>Маринованный трепанг</i>	50 г	<b>800₽</b>
<b>УНИ</b> <i>Нежная икра морского ежа</i>	50 г	<b>760₽</b>
<b>СЯКЕ</b> <i>Филе форели</i>	50 г	<b>650₽</b>
<b>МАГУРО</b> <i>Нежное филе тунца</i>	50 г	<b>490₽</b>
<b>УНАГИ</b> <i>Ароматное филе копченого угря</i>	50 г	<b>650₽</b>
<b>ТАКО</b> <i>Нежное мясо осьминога</i>	50 г	<b>490₽</b>
<b>ХОТАТЭГАЙ</b> <i>Филе морского гребешка</i>	50 г	<b>650₽</b>
<b>АМА ЭБИ</b> <i>Филе северной креветки</i>	50 г	<b>700₽</b>

## 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*

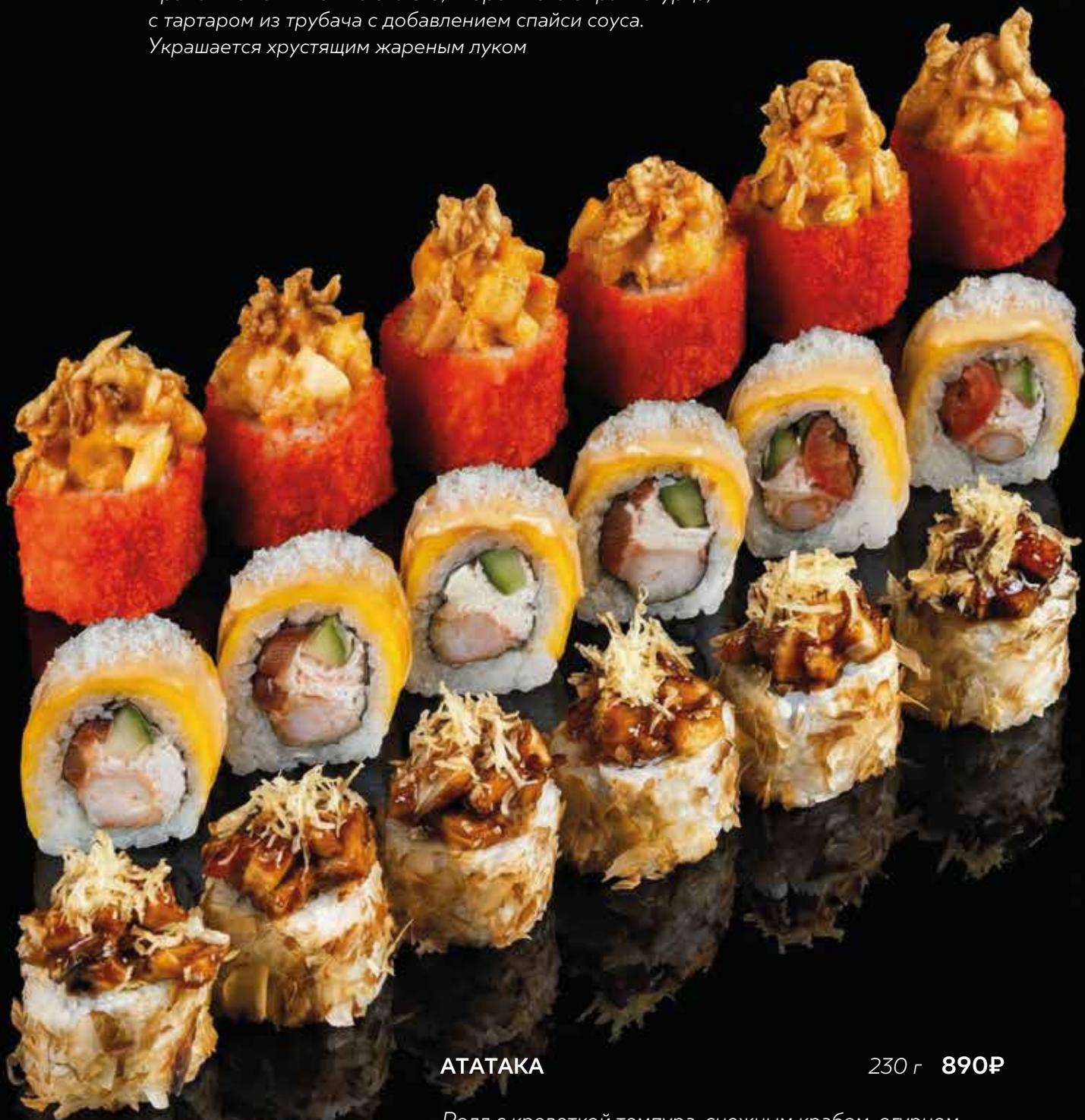
**МИДОРИ** 220 г **700₽**

*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*

*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