



MUME

梅花

РЕСТОРАН MUME

ДОМ ВЫСОКОЙ КИТАЙСКОЙ ГАСТРОНОМИИ
В ИСПОЛНЕНИИ ИМЕНИТОГО ШЕФ-ПОВАРА
ИЗ ГОНКОНГА ДЖЭКИ ВУ, КОТОРЫЙ ПОЗНАКОМИТ
ВАС СО СВОИМ ВЗГЛЯДОМ НА ВОСТОЧНУЮ КУХНЮ,
СОТКАННУЮ ИЗ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ



ВСЯ ОВОЩНАЯ И МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ
ДОСТАВЛЯЕТСЯ С СОБСТВЕННОЙ ЭКОФЕРМЫ



MUME SPECIAL CHIEF MENU

ВОЗРОЖДЕНИЕ

REVIVAL

復興

MUME TRIO APPETISER

12 000 ₺

Охлажденный гребешок с красной икрой в винном соусе

Chilled scallop with red caviar in Huadiao wine

花雕鹵帶子配紅魚子醬

Обжаренная устрица с икрой

Deep-fried oyster with caviar

魚子醬酥炸生蠔

Свинина-барбекю по-кантонски с медом

Cantonese Honey BBQ pork

廣東蜜汁五花腩叉燒

DIM SUM ASSORTI

Димсам с креветкой и побегами бамбука

Steamed shrimp dumplings with bamboo shoots

筍尖鮮蝦餃

Димсам на пару со сморчками, грибами и свеклой

Steamed dumplings filled with morels,

mushrooms and beetroot mix

紅菜頭羊肚菌松露蒸素餃

Димсам на пару с начинкой из креветок,

свинины, грибов и конпоя

Steamed dumplings filled with shrimps,

pork, mushrooms and conpoy

瑤柱豬肉蒸燒賣

MAIN COURSE

Филе трески на пару с луком-шалот и соевым соусом

из морепродуктов в бамбуковой корзине

Steamed cod fish fillet with scallion and seafood soya sause

in bamboo basket

籠仔蔥油蒸鱈魚

Хрустящий трепанг, фаршированный креветками,

в соусе из лобстера и черной икры

Crispy sea cucumber stuffed with minced prawns

in lobster sauce with black caviar

脆皮百花海參配龍蝦汁魚子醬

Говяжья вырезка, обжаренная на воке,

с запеченным картофелем и соусом Шача

Wok-fried beef tenderloin, roasted potatoes with shacha sauce

銀盞沙茶醬炒牛柳粒

DESSERT

Охлажденный кокосово-манговый пудинг

Chilled coconut mango pudding

椰汁芒果布甸



ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

CHEF RECOMMENDS

主廚推薦

ОБЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ НА БАМБУКОВЫХ УГЛЯХ ХРУСТЯЩИЙ ТОФУ DEEP-FRIED BAMBOO CHARCOAL CRISPY TOFU 蒜香竹炭豆腐	1 550 ₺
ЗЕЛЕНый САЛАТ С АВОКАДО И ПОПКОРНОМ ИЗ КРЕВЕТОК AVOCADO SPICY SHRIMP POPCORN SALAD 牛油果辣味爆谷蝦沙拉	1 750 ₺
ДИМСАМЫ НА ПАРУ С НАЧИНКОЙ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С МОРСКИМ УШКОМ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ (2 ШТ.) STEAMED ABALONE DUMPLING WITH CUTTLFISH, SHRIMPS AND BLACK CAVIAR (2 pcs.) 黑魚子醬鮑魚燒賣	3 900 ₺
КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ИКРОЙ МОРСКОГО ЕЖА И КРАСНОЙ ИКРОЙ НА БЕЛКОВОЙ ПОДУШКЕ STEAMED EGG WHITE WITH KAMCHATKA CRAB, SEE URCHIN AND RED CAVIAR (FOR PERSON) 珊瑚海膽皇帝蟹蒸芙蓉 (位上)	4 500 ₺
ЗАПЕЧЕННАЯ КЛЕШНЯ КАМЧАТСКОГО КРАБА СО СТЕКЛЯННОЙ ЛАПШОЙ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ WOK-FRIED KAMCHATKA CRAB CLAW WITH GLASS NOODLES IN BLACK PEPPER SAUCE 黑椒銀絲燒皇帝蟹鉗	3 800 ₺
ФИЛЕ КОПЧЕНОЙ ТРЕСКИ В ШАНХАЙСКОМ СТИЛЕ SMOKED COD FISH FILLET IN SHANGHAI STYLE 上海煙燻鱈魚柳	3 200 ₺
ФИЛЕ СИБАСА НА ПАРУ С КОЖУРОЙ МАНДАРИНОВ 25 ЛЕТНЕЙ ВЫДЕРЖКИ И СОУСОМ ИЗ ЧЕРНЫХ БОБОВ STEAMED SEA BASS FILLET WITH TANGERINE PEEL 25 AGED AND BLACK BEAN SAUCE 25年陳皮豆豉蒸鱸魚柳	2 900 ₺
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ДВУМЯ СПОСОБАМИ: - креветки в черничном соусе, креветки с соленым яичным желтком TIGER PRAWNS 2 WAYS - blueberry sauce prawns, salted egg yolk prawns 虎蝦二食：藍莓蝦球拼鹹蛋牛油焗蝦球	2 300 ₺
ЖАРЕННЫЙ РИС С ГОВЯДИНОЙ, БЕЛКОМ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ GRILLED BEEF RIB AND FRIED RICE WITH EGG WHITE AND BLACK TRUFFLE 黑松露烤牛肋肉香蔥蛋白炒飯	2 900 ₺
СВИНИНА БАРБЕКЮ ПО-КАНТОНСКИ С МЕДОМ CANTONESE HONEY BBQ PORK 廣東蜜汁五花腩叉燒	2 600 ₺



SEAFOOD & RAW BAR

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ 冰鎮魚類和海鮮

Дикий сибас / Wild sea bass / 野生海鱸魚

Марокко, 100 грамм сырого продукта
Morocco, per 100 g of raw material
摩洛哥, 每100克原料

2 000 ₺

Красный люциан / Red snapper / 紅鱸魚

Шри-Ланка, 100 грамм сырого продукта
Sri Lanka, per 100 g of raw material
斯里蘭卡, 每100克原料

1 850 ₺

Пинджало / Pinjalo / 斜鱗鯛

Шри-Ланка, 100 грамм сырого продукта
Sri Lanka, per 100 g of raw material
斯里蘭卡, 每100克原料

1 950 ₺

Камчатский краб / Kamchatka crab / 皇帝蟹

Россия, 100 грамм сырого продукта
Russia, per 100 g of raw material
俄羅斯, 每100克原材料

1 800 ₺

Приготовление возможно несколькими способами:

Cooking is possible in several ways:

自選烹調風格:

САШИМИ / SASHIMI / 生魚片

ТАРТАР / TARTARE / 鞑靼

ОБОЖЕННОЕ ФИЛЕ / FRAME FILLET / 烤魚片

НА ПАРУ ОТ ШЕФА ПО-СИНГАПУРСКИ
STEAMED CHEF'S WAY IN SINGAPOREAN STYLE
星加坡式檸檬辣椒蒸魚

НА ГРИЛЕ ОТ ШЕФА ПО-ГОНКОНГСКИ
GRILLED CHEF'S WAY IN HONG KONG STYLE
香港式煙燻烤魚

Вся рыба с витрины подается штучно, исходя из веса каждой рыбы.

All fish from the ice display are served by piece
based on the weight of each item.

冰展上的所有魚鉤根據每件貨品的重量按鍵計算

Устрица розовая Джоли

Oyster pink jolie / 粉色朱莉牡蠣

1 штука / 1 pcs / 一只

1 100 ₺

Морской ёж / Sea urchin / 海膽

1 штука / 1 pcs / 一只

800 ₺

Креветка ботан / Botan prawn / 牡丹蝦

200 гр. / 200 gr. / 200克

2 700 ₺

Магаданская креветка

Shrimp Magadan / 馬加丹蝦

350 гр. / 350 gr. / 350克

2 800 ₺



MUME A LA CARTE

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

主菜單

ЗАКУСКИ

STARTERS

頭盤/前菜

Тосты с креветками, обжаренными во фритюре, с черной икрой (5 шт.) 2 350 ₺
Deep-fried shrimps toasts with black caviar, sweet and sour sauce (5 pcs)
黑魚子醬鍋貼大蝦多士配酸甜汁

Роллы в рисовой бумаге с крабом, авокадо, 1 900 ₺
хрустящей креветкой и кунжутной заправкой
Rice paper roll with carb meat and avocado,
crispy shrimp & sesame dressing
牛油果米纸卷配脆虾伴芝麻酱香菜果泥

Обжаренный во фритюре на бамбуковых углях хрустящий тофу 1 550 ₺
Deep-fried bamboo charcoal crispy tofu
蒜香竹炭豆腐

Охлажденный гребешок с красной икрой в винном соусе 1 500 ₺
Chilled scallop with red caviar in Huadiao wine
花雕鹵帶子配紅魚子醬

Баклажаны Бей Фенг Тонг 1 500 ₺
Deep-fried Bei Fung Tong eggplants
避風塘酥炸茄子

Тофу с консервированными яйцами 1 300 ₺
и маринованным имбирем
Tofu with preserved eggs and pickled ginger
酸薑皮蛋豆腐



САЛАТЫ
SALAD
沙拉

Салат с тунцом аками на листьях шпината 2 950 ₺
Salad with akami tuna on spinach leaves
菠菜葉赤海金鱈魚沙拉

Салат с крабом и арбузом в грейпфрутовой заправке 2 900 ₺
Watermelon crab meat salad with grapefruit dressing
泰式西瓜皇帝蟹肉沙拉

Салат с копченой треской 1 850 ₺
Smoked cod salad
煙燻鱈魚沙拉

Зеленый салат с авокадо и попкорном из креветок 1 750 ₺
Avocado spicy shrimp popcorn salad
牛油果辣味爆谷蝦沙拉

Зеленый салат с говядиной пять ароматов 1 600 ₺
Marinated beef shank salad
滷水牛腱沙拉

Маринованные свиные ушки с чили соусом 1 550 ₺
Marinated pork ear with black vinegar chili sauce
涼拌鹵豬耳



СУП
SOUP (for 1 person)
湯 (位上)

Суп из акульих плавников с морепродуктами и тыквой Stewed shark's fin with seafood soup and pumpkin 皇湯海鮮魚翅羹	3 100 ₺
Остро-кислый суп с камчатским крабом Hot and sour Kamchatka king crab soup 皇帝蟹酸辣羹	1 800 ₺
Тушеные морепродукты с тофу Braised seafood and tofu soup 皇湯豆腐海鮮羹	1 600 ₺
Суп куриный с вонтонами (фарш свинина и креветка) Wonton with Chicken soup 濃雞湯雲吞	1 300 ₺

БАРБЕКЮ
BARBECUED
明爐燒烤

Стейк Рибай на гриле в сингапурском стиле (350 г) Grilled Singapore style ribeye steak 新加坡式烤肉眼扒配沙嗲汁	6 600 ₺
Стейк филе миньон по-гонконгски (150 г) Grilled Hong Kong style Filet 香港式燒牛柳配黑椒汁	4 900 ₺
Свинина барбекю по-кантонски с медом Cantonese Honey BBQ pork 廣東蜜汁五花腩叉燒	2 600 ₺

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ
PEKING DUCK
北京烤鴨

СЕТ ИЗ 3-х ПОДАЧ
SET OF 3 SERVING
北京烤鴨 (三吃)

10 500 ₺

ПОДАЧА 1 Тосты с жареной утиной кожей и манго
SERVING 1 Toasts with roast duck skin & mango
芒果烤鴨片吐司

ПОДАЧА 2 Целая утка по-пекински на 4 персоны
SERVING 2 Whole Peking duck for 4 persons
北京烤鴨

ПОДАЧА 3 Утиный фарш, обжаренный на воке с луком Сан-Чой
SERVING 3 Wok-fried minced duck with San Choy Bow
生菜包炒鴨糝



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN COURSES

主菜

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

SEAFOOD

海鮮

Тушеное морское ушко с трепангом в устричном соусе 4 900 ₺
Braised Abalone with sea cucumber in supreme oyster sauce (for person)
紅燒海參扣鮑魚 (位上)

Камчатский краб с икрой морского ежа и красной икрой 4 500 ₺
на белковой подушке
Steamed egg white with Kamchatka crab, sea urchin and red caviar (for person)
珊瑚海膽皇帝蟹蒸芙蓉 (位上)

Хрустящий трепанг, фаршированный креветками 4 200 ₺
и крабовым мясом в соусе из лобстера и черной икры
Crispy sea cucumber stuffed with minced prawns
in lobster sauce and black caviar (for person)
脆皮百花海參配龍蝦汁魚子醬 (位上)

Филе копченой трески в шанхайском стиле 3 200 ₺
Smoked Cod fish fillet in Shanghai style
上海煙燻鱈魚柳

Филе сибаса на пару с кожурой мандаринов 2 900 ₺
25 летней выдержки и соусом из черных бобов
Steamed sea bass fillet with tangerine peel 25 aged and black bean sauce (for person)
25年陳皮豆豉蒸鱸魚柳 (位上)

Хрустящее жареное филе красного снаппера с пеной лаксы 2 850 ₺
Crispy fried red snapper fillet with laksa foam (for person)
酥炸紅魷魚配叻沙汁 (位上)

Тигровые креветки, приготовленные двумя способами: 2 300 ₺
- креветки в черничном соусе, креветки с соленым яичным желтком
Tiger prawns 2 ways - blueberry sauce prawns, salted egg yolk prawns
虎蝦二食：藍莓蝦球拼鹹蛋牛油焗蝦球



БЛЮДА ИЗ МЯСА

MEAT

肉類

Ребра ягненка, обжаренные по-гонконгски (3 шт.) 3 500 P
Hong Kong Bei Fung Tong roasted lamb chops (3 pcs.)
港式避風塘羊仔柳扒

Говяжья вырезка с картофелем, соусом из меда и черного перца 3 000 P
Stir-fried beef tenderloin with potatoes, honey black pepper sauce
金薯蜜糖黑椒炒牛柳

Говядина со спаржей 2 950 P
Stir-fried beef with asparagus and sha cha sauce
沙茶醬蘆筍炒牛肉

Тушеные свиные ребрышки с молодым имбирем и сливовым соусом 2 300 P
Braised pork spare ribs with young ginger and plum sauce
話梅酥香骨

Жареная свинина по-Хунаньски с перцем 2 200 P
Stir-fried Hunan pork with green chili pepper
湘味湖南小炒肉

Тофу по-Сычуански в глиняном горшочке 2 150 P
Sichuan Mapo tofu in claypot
川味麻婆豆腐煲

Кенийская фасоль с говядиной 2 100 P
Belachan fried green beans with minced beef
乾煸牛鬆炒四季豆

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

VEGETABLES

素菜

Обжаренные сезонные овощи (бок-чой) со смесью грибов и трюфеля 2 300 P
Sauteed seasonal vegetables (bok choy), mixed mushrooms and truffle
黑松露野菌白菜苗

Сезонные овощи в глиняном горшочке 2 100 P
Belachan vegetables in claypot
馬拉盞啫啫時令菜

Тушеные помидоры, фаршированные сезонными овощами 1 300 P
Braised tomatoes stuffed with seasonal vegetables in pumpkin truffle sauce (for person)
紅霞艷影 (位上)



РИС И ЛАПША
RICE AND NOODLES

粉麵飯

Запеченная клешня камчатского краба со стеклянной лапшой и перечным соусом 3 800 ₽
Wok-fried Kamchatka crab claw with glass noodles in black pepper sauce
黑椒銀絲燒皇帝蟹鉗

Обжаренная рисовая лапша с морепродуктами и яйцом 2 800 ₽
Stir-fried rice noodles with seafood and scrambled eggs
海鮮滑蛋河粉

Обжаренная рисовая лапша с говядиной 2 100 ₽
Stir-fried beef noodles
乾炒牛肉河粉

Суп-лапша с уткой 1 800 ₽
Buckwheat Udon soup noodles with roast duck and mustard green
雪菜火鴨絲湯蕎麥烏冬

Жаренный рис с говядиной, белком и черным трюфелем 2 900 ₽
Grilled beef rib and fried rice with egg white and black truffle
黑松露烤牛肋肉香蔥蛋白炒飯

Жареный рис с морепродуктами 2 300 ₽
Seafood fried rice
海鮮炒飯

Жареный рис с креветками и свининой 1 900 ₽
Yeung chow yeung chow fried rice
揚州炒飯

MUME Жемчужный рис 650 ₽
MUME Steamed rice (for person)
梅花香苗



ДИМСАМЫ
DIM SUM
点心

Димсамы на пару с начинкой из морепродуктов с морским ушком и черной икрой (2 шт.) 3 900 Р
Steamed Abalone dumpling with cuttlefish, shrimps and black caviar (2 pcs.)
魚子醬鮑魚燒賣

Димсамы на пару с начинкой из морского гребешка и креветок, покрытые трепангом (4 шт.) 2 500 Р
Steamed dim sums filled with scallop, shrimps, topped with diced sea cucumber (4 pcs.)
金箔遼參帶子餃

Димсамы с говядиной, кинзой и черной икрой (4 шт.) 2 300 Р
Steamed dim sums filled with beef, coriander and black caviar (4 pcs.)
魚子醬香茜牛肉燒賣

Жаренные рисовые димсамы с говяжьим филе и луком-пореем (4 шт.) 1 850 Р
Golden-fried rice dim sums with beef fillet and leek (4 pcs.)
和牛香蔥鹹水角

Димсамы на пару с начинкой из креветок и побегов бамбука (4 шт.) 1 700 Р
Steamed dim sums filled with shrimps, bamboo shoots (4 pcs.)
筍尖鮮蝦餃

Димсамы со сморчками, грибами и свеклой (4 шт.) 1 650 Р
Steamed dim sums filled with morels, mushrooms and beetroot mix (4 pcs.)
紅菜頭羊肚菌松露蒸素餃

Димсамы на пару с начинкой из креветок, свинины, грибов и конпоя (4 шт.) 1 600 Р
Steamed dim sums filled with srimps, pork, mushrooms and conpoy (4 pcs.)
瑤柱豬肉蒸燒賣

Жаренные спринг-роллы, фаршированные креветками и чесноком (4 шт.) 1 550 Р
Golden-fried spring rolls stuffed with shrimps and garlic (4 pcs.)
蒜香鮮蝦春卷



ДЕСЕРТЫ
DESSERTS (FOR 1 PERSON)
甜品 (位上)

Мумэ
MUME
梅花 2 000 Р

Феникс
Phoenix
鳳凰城 1 600 Р

Охлажденный кокосово-манговый пудинг
Chilled coconut mango pudding
椰汁芒果布甸 1 350 Р

Мороженое с соленой карамелью и шоколадом
Ice cream with salted caramel and chocolate
流漿焦糖冰激凌 1 450 Р

