



присоединиться к
программе привилегий



МАРИЯ ИНОЗЕМЦЕВА

Идейный вдохновитель
ПАНАЗИАТСКОГО РЕСТОРАНА ZUMA

«Мы вместе с командой безумно увлечены историей
Дальневосточной кухни, поисками новых вкусов и технологий.

Мы по-настоящему влюблены в наших гостей
и полагаем, что эти чувства взаимны.

Мы экспериментируем и создаем новое в гастрономии,
миксологии и фестивалях, чтобы подарить впечатление
и удовольствие вам, наши дорогие гости!»



ШЕФ-ПОВАР РЕГИОНА
Дальневосточного
Федерального Округа 2022



№1 ШЕФ-ПОВАР
Дальнего Востока 2022



На Гребне!

ZUMA
KITCHEN
PROFI

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 **850₽**

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 ягной 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

ДАТТА 180 гр 620₽

*Морская капуста,
яйцо пашот и икра нерки*



ВЕЛЛАМО

140 гр 1290₽

*Нежная вырезка из телятины
с маслом розмарина, тунцовой пеной
и песто из вяленых томатов*



ПАНЧХАН

Традиционная корейская закуска

КАГУН

170 гр **450₽**

Хрустящие огурцы, маринованные с острым перцем чили, чесноком и кунжутным маслом



КВАН-ДО

180 гр **500₽**

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



**МАРИНОВАННЫЕ
РОСТКИ БАМБУКА**

50 гр **350₽**



**ГРИБЫ ШИИТАКЕ
МАРИНОВАННЫЕ 80 гр 350₽**



**МАРИНОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ
ПО-КОРЕЙСКИ 80 гр 350₽**



**МАРИНОВАННЫЙ ПАПОРОТНИК
ПО-КОРЕЙСКИ 50 гр 350₽**





ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ТРЕПАНГ 160 гр **840₽**

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

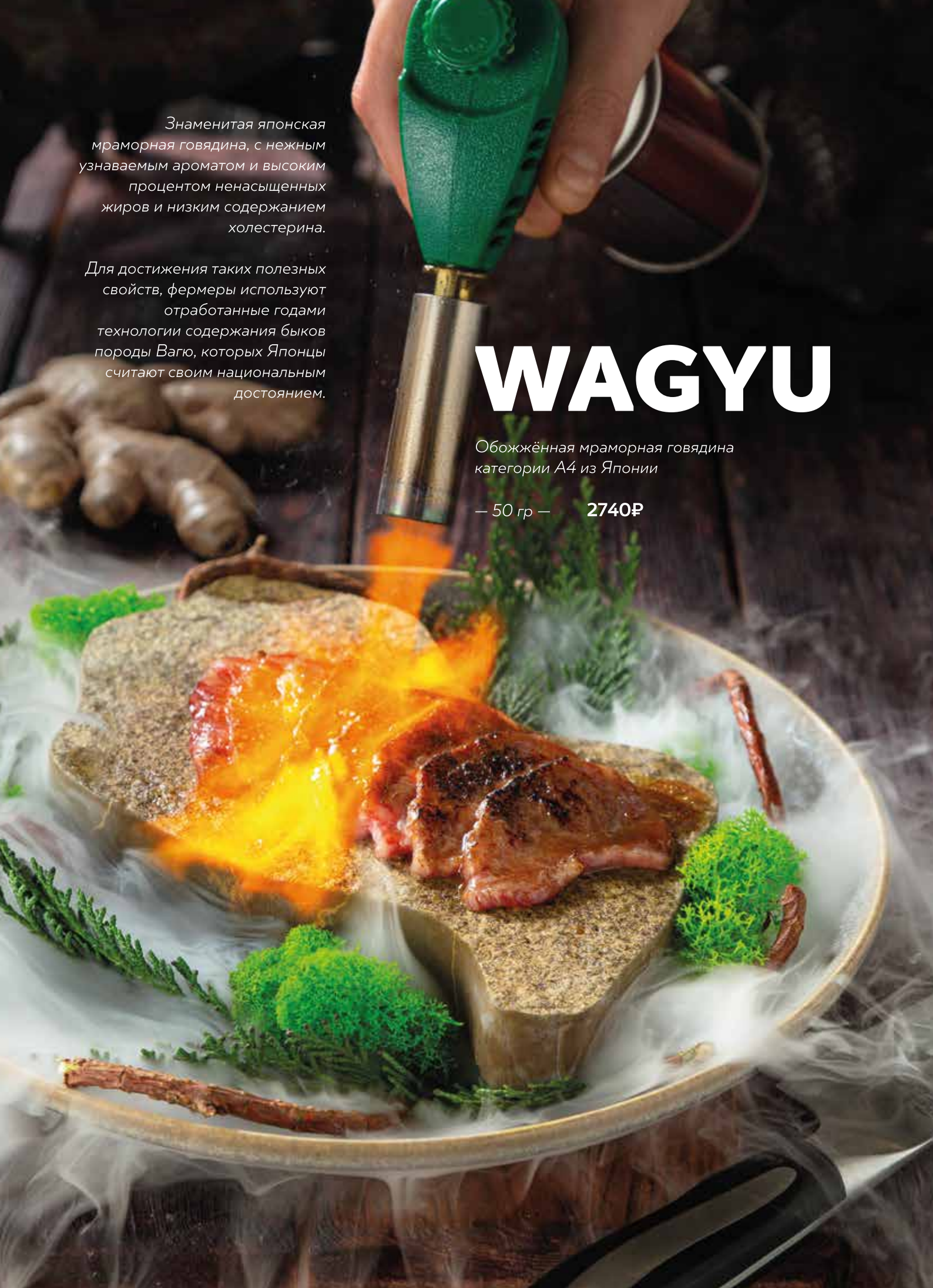
Знаменитая японская мраморная говядина, с нежным узнаваемым ароматом и высоким процентом ненасыщенных жиров и низким содержанием холестерина.

Для достижения таких полезных свойств, фермеры используют отработанные годами технологии содержания быков породы Вагю, которых Японцы считают своим национальным достоянием.

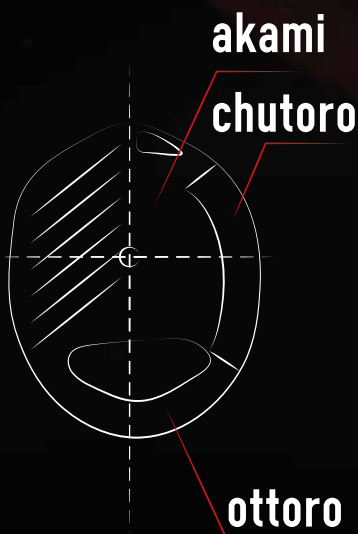
WAGYU

Обожжённая мраморная говядина категории А4 из Японии

— 50 гр — **2740₽**



bluefin



CHUTORO

суши 30 гр **740₽**
сашими 50 гр **2500₽**

Вырез *chutoro* считается диетическим и сочетает нежную и плотную структуру. Этот вид мяса встречается в очень маленьком количестве, иногда на одно сашими требуется целая рыба

OTORO

суши 30 гр **740₽**
сашими 50 гр **2500₽**

Вырез *otoro* отличается необычайной сочностью и нежностью мяса. Эта часть тунца срезана с нижней части рыбы, в ней присутствует светлые прожилки, цвет мякоти светлее, чем у других видов мяса

АКАМИ

суши 30 гр **740₽**
сашими 50 гр **2500₽**

Вырез *аками* это нежная часть тунца, вырезанная из его спинки. Мясо содержит много полезных веществ и признается специалистами диетическим продуктом

MIX CHUTORO OTORO

тартар 80 гр **1840₽**

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*



**САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ ПЕСЧАНЫМ
ОСЬМИНОГОМ 230 гр 1340₽**

*Атлантический салат со спелыми томатами
и оливками, дальневосточным песчаным
осьминогом с ароматным маслом*



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ТРУБАЧ 220 гр **990₽**

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

ТОТ САМЫЙ ХАРБИН

200 гр **580₽**

Классический китайский салат из свежего огурца, моркови, соевой спаржи Фуджу и фунчозы с добавлением оригинального китайского соуса



КУСУ

180 гр **680₽**

Салат с говядиной, сладким манго и кинзой

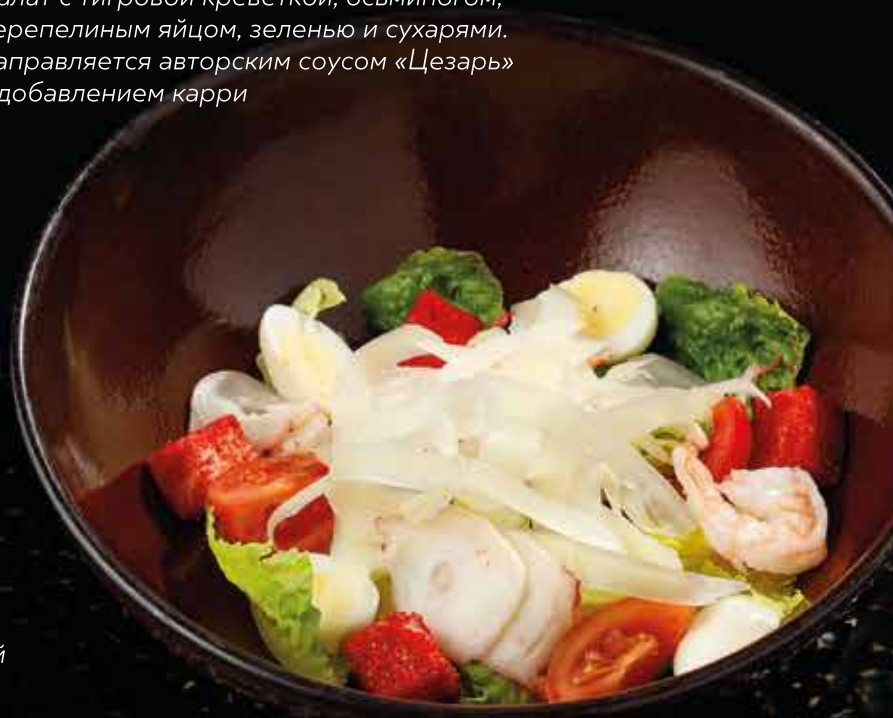


АСАТСИЮ 200 гр **590₽**

Салат с цукини, свежим яблоком, виноградом, листьями базилика, кинзы, мяты и мангольда в медово-горчичном соусе

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ 180 гр **760₽**

Салат с тигровой креветкой, осьминогом, перепелиным яйцом, зеленью и сухарями. Заправляется авторским соусом «Цезарь» с добавлением карри



СЯНЬ ТАО 240 гр **790₽**

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



ТОМ-ЯМ

330 гр **780₽**

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 пераноканской 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




ВЛАДИВОСТОК 170 гр 1890₽

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

**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПЕСЧАНЫЙ
ОСЬМИНОГ С ПАК ЧОЙ 320 гр 1950₽**

Нежного дальневосточного песчаного осьминога мы готовим по традициям Азии, Чили и Японии. Ароматное масло, авторский маринад и экзотический соус позволяют нам раскрыть новые грани знакомого вкуса





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

ТАЙГЕР ХОТ

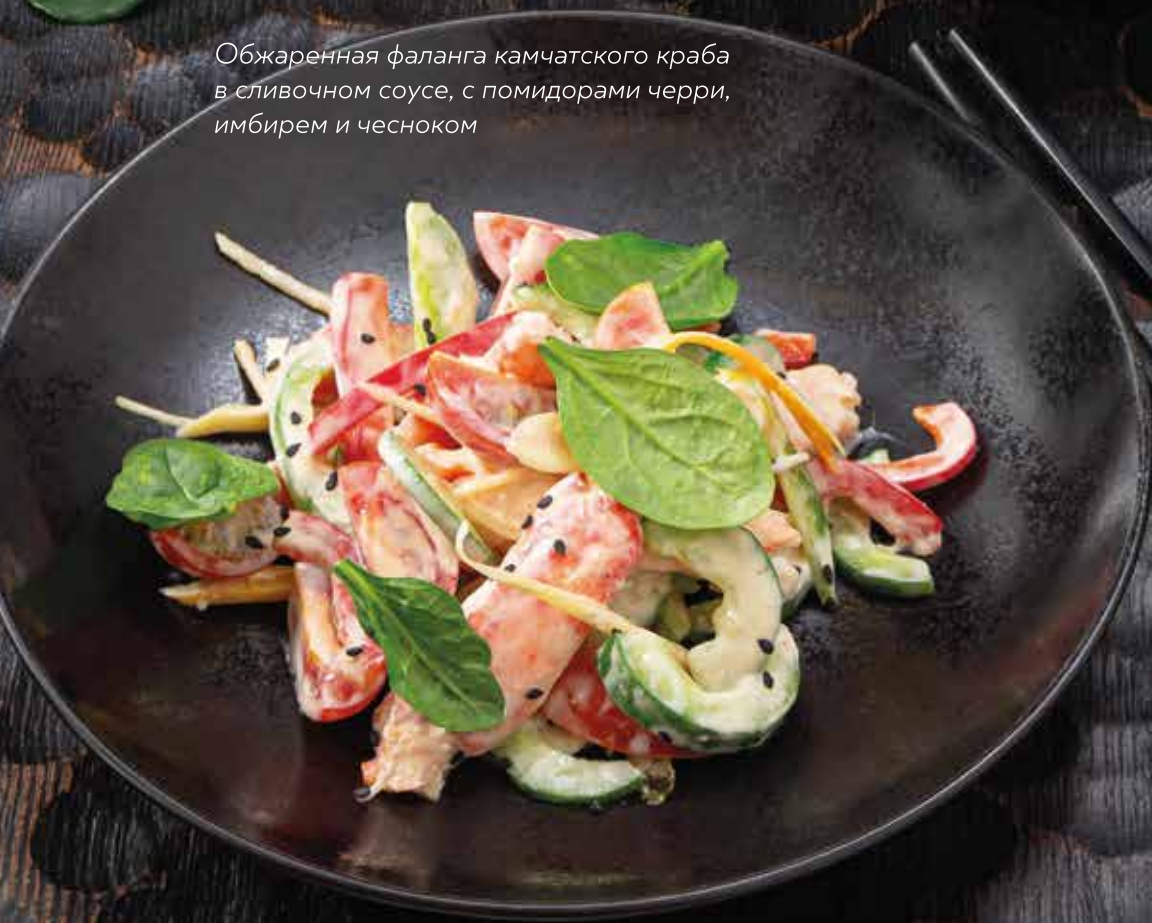
280 гр **870₽**


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





**ЖАРЕННЫЙ ГРЕБЕШОК СО СЛАДКИМИ
ТОМАТАМИ И МАНГО** 180 гр 1360₽

Обжаренный приморский гребешок с соусом на основе кинзы и петрушки подается в сочетании со сладкими томатами и манго



**ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЕ
ПЛАТО 500 гр 3890₽**

*Креветка ботан, гребешок,
командорский кальмар,
трубач в кокосовом маринаде*

ГОВЯДИНА ПО-МОНГОЛЬСКИ 260 гр 890₽

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*



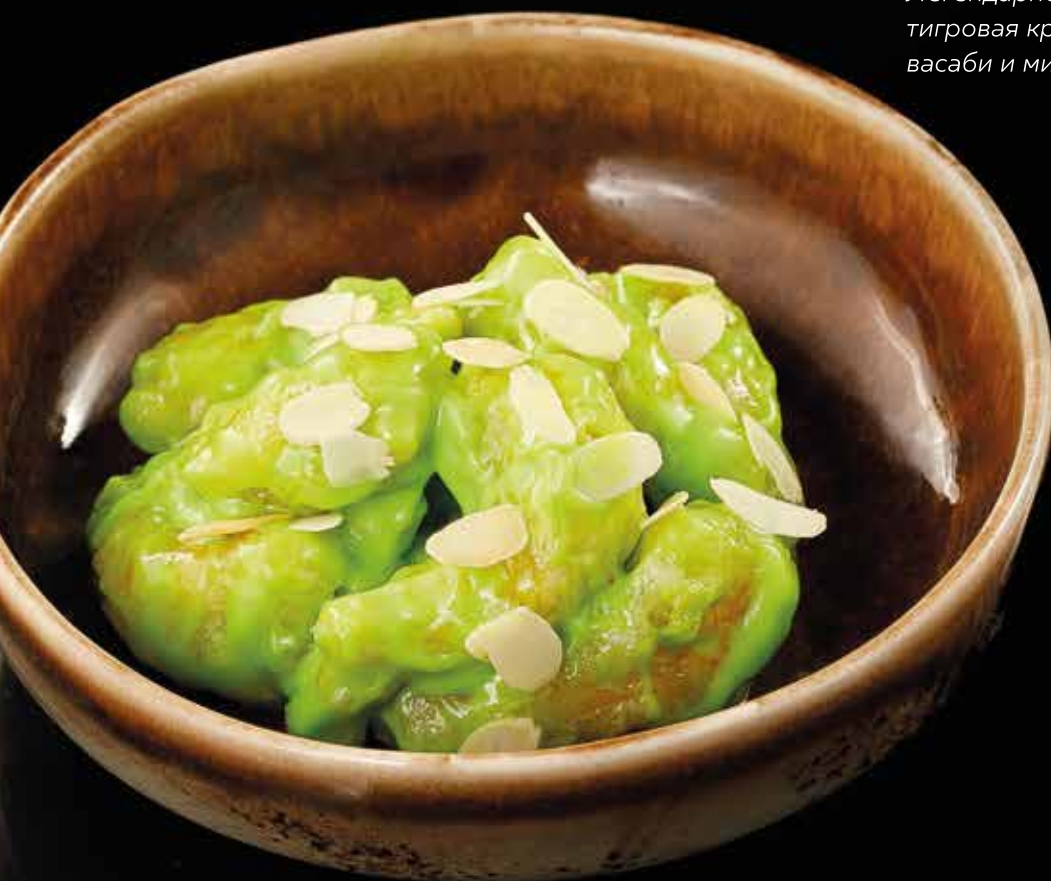


ВОК ШОК 290 гр **1390₽**

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

ГРИН ШРИМПС 220 гр **890₽**

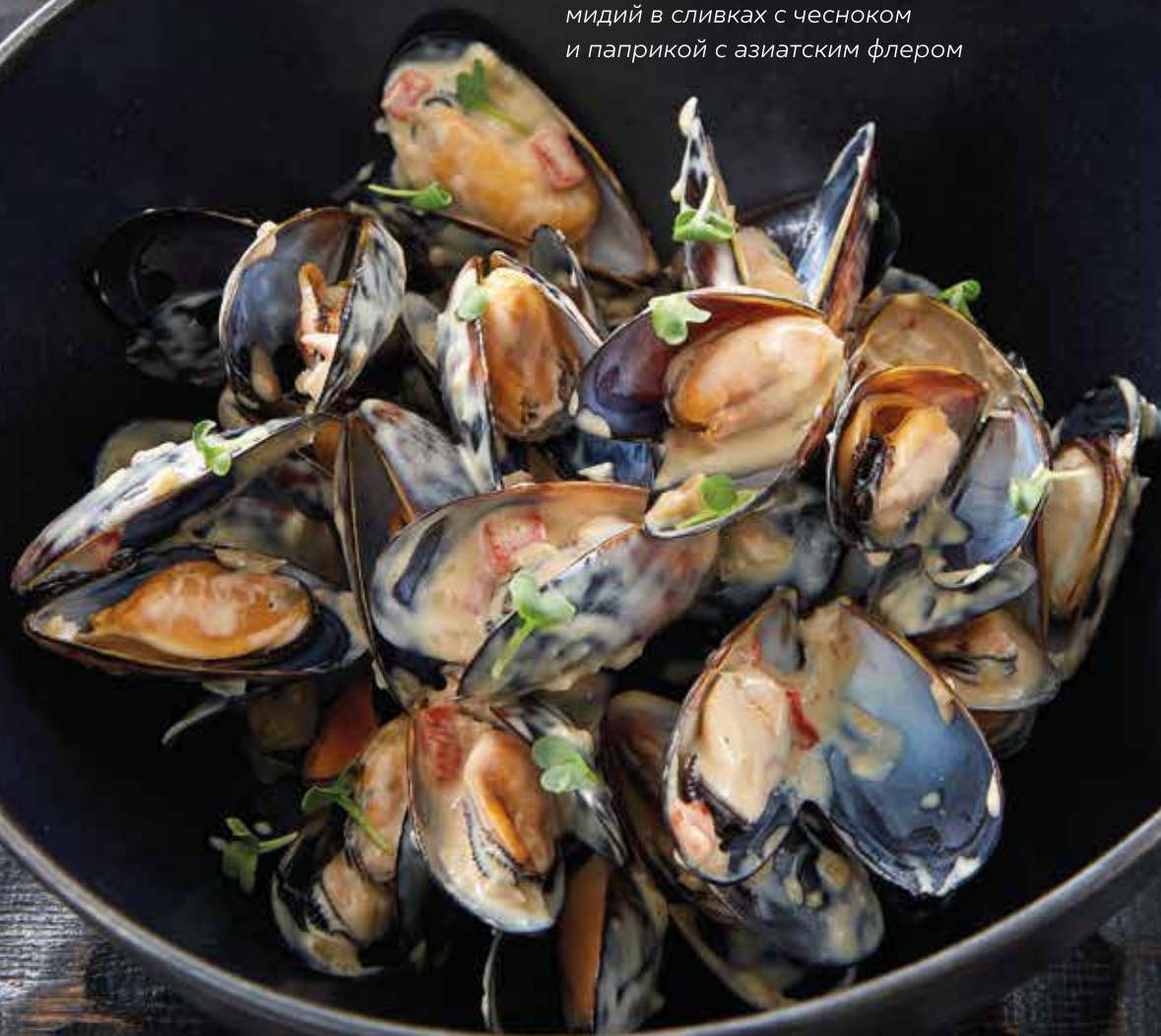
Легендарное блюдо, приготовленное на воке: тигровая креветка в сладком соусе со вкусом васаби и миндальными лепестками





МИРУГАЙ 500 гр **1090₽**

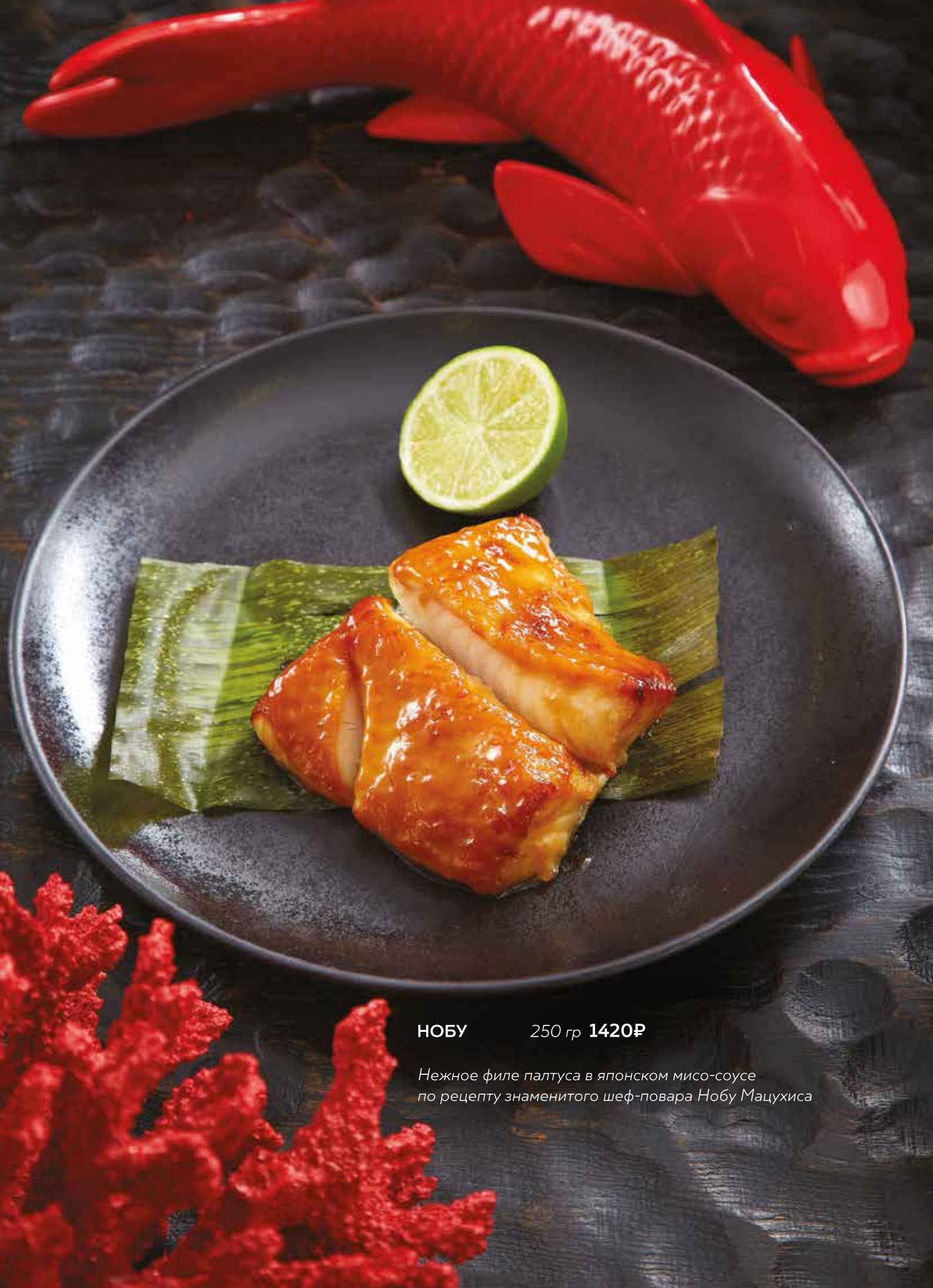
*Классический итальянский рецепт
мидий в сливках с чесноком
и паприкой с азиатским флером*





СИНПО 250 гр **920₽**

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



НОБУ

250 гр **1420Р**

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

КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР 250 гр **750₽**

Обжаренный командорский кальмар. Подается с салатом из хрустящих овощей, заправленных соусом на основе рисового уксуса

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ 180 гр **1800₽**

Сочный обжаренный стейк из красной рыбы. Подается с салатом из хрустящих овощей, заправленных соусом на основе рисового уксуса

СТЕЙК ИЗ НЕРКИ 240 гр **890₽**



ПАЛТУС НА ГРУШЕ

230 гр **1260₽**

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





ФИЛЕ МИНЬОН 320гр 1620₽

*Нежные медальоны из говядины
с бланшированным пак чой и авторским соусом*

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

180 гр **890₽**

СТЕЙК РИБАЙ

260 гр **2800₽**



ГАРНИРЫ

ОВОЩНОЙ УЛЕЙ

200 гр **350₽**

ОВОЩИ НА ПАРУ

200 гр **350₽**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр **350₽**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

150 гр **350₽**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

120 гр **350₽**

РИС НА ПАРУ

150 гр **80₽**



КАО ЯН ПАЙ 280гр **2610₽**

Каре ягненка с бланшированным шпинатом и черри

ГЁДЗА 150/30 гр **740₽**

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



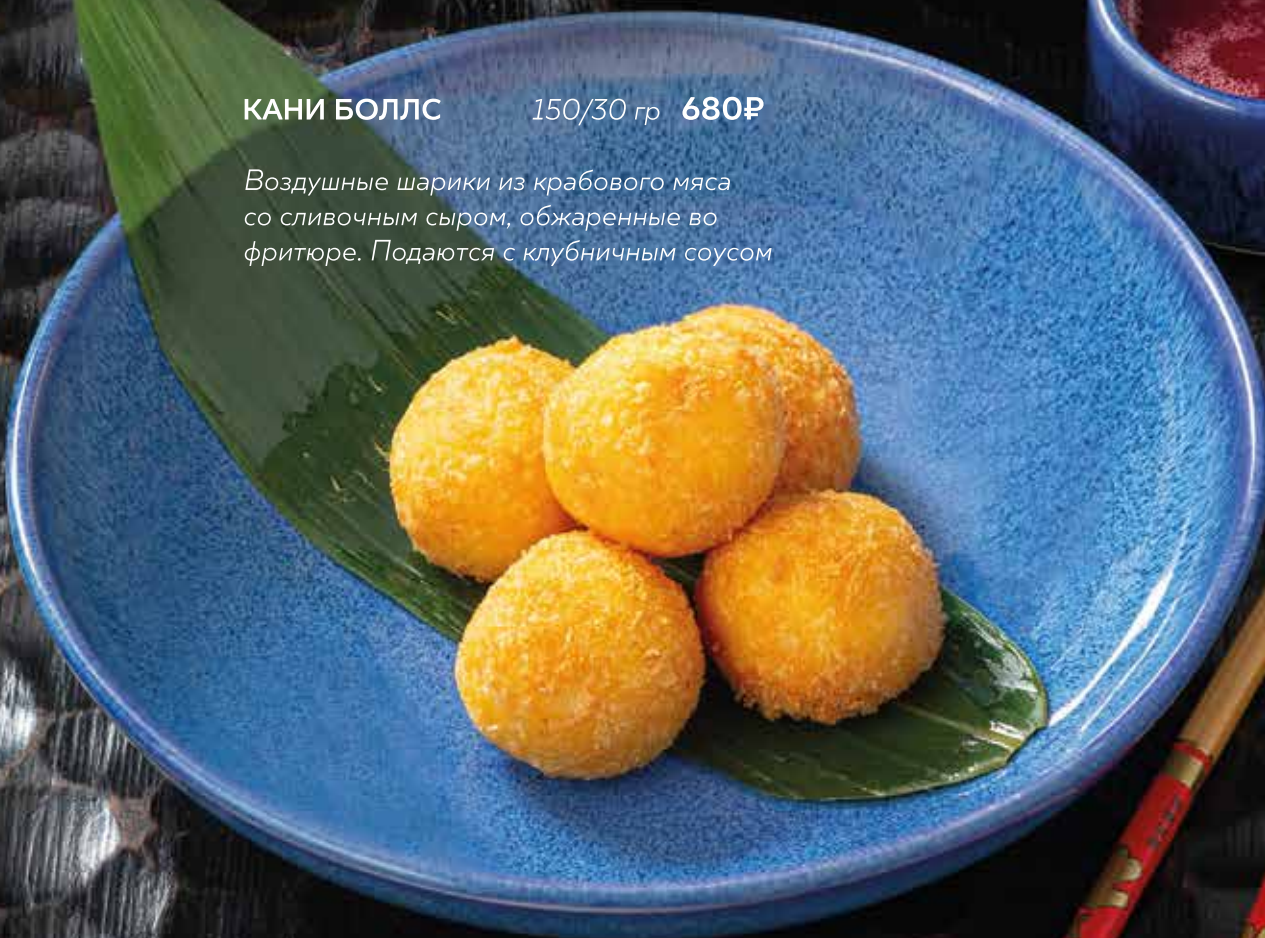
КРАБОВАЯ ТЕМПУРА 150/40 гр 1920₽

Фаланга камчатского краба в хрустящем кляре с воздушным крем-соусом



КАНИ БОЛЛС 150/30 гр 680₽

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





ЦУКИДЗИ

900 гр **3200₽**

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*



ФА ИН190 гр **720₽**

Урамаки с креветкой темпура и сливочным сыром в панировке из японской приправы фурикаке с луком фри, украшенный фиалкой и рисовой подушкой с соусом из креветочного биска и кокосового молока

КЕУТА155 гр **560₽**

Урамаки с курицей, пикантным ананасом, сливочным сыром и зелёным луком в хрустящем рисовом попкорне

**ДЕНГ**190 гр **720₽**

Урамаки с лососем, красной икрой, хрустящим огурцом, нежным сливочным сыром в икре тобико

СОМ ЧАЙ

160 гр **540₽**

*Урамаки с тунцом обжаренном
в соусе барбекю, сливочным сыром,
зелёным луком и белым кунжутом*

ЧАНСУДА

190 гр **820₽**

*Темпура ролл с лососем, спайси сурими
и хрустящей спаржей*



КЕСИЯ

150 гр **580₽**

*Норимаки с креветкой темпура и хрустящим
огурцом с соусом спайси и луком фри*

ПОВАШЕМУ 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₽**

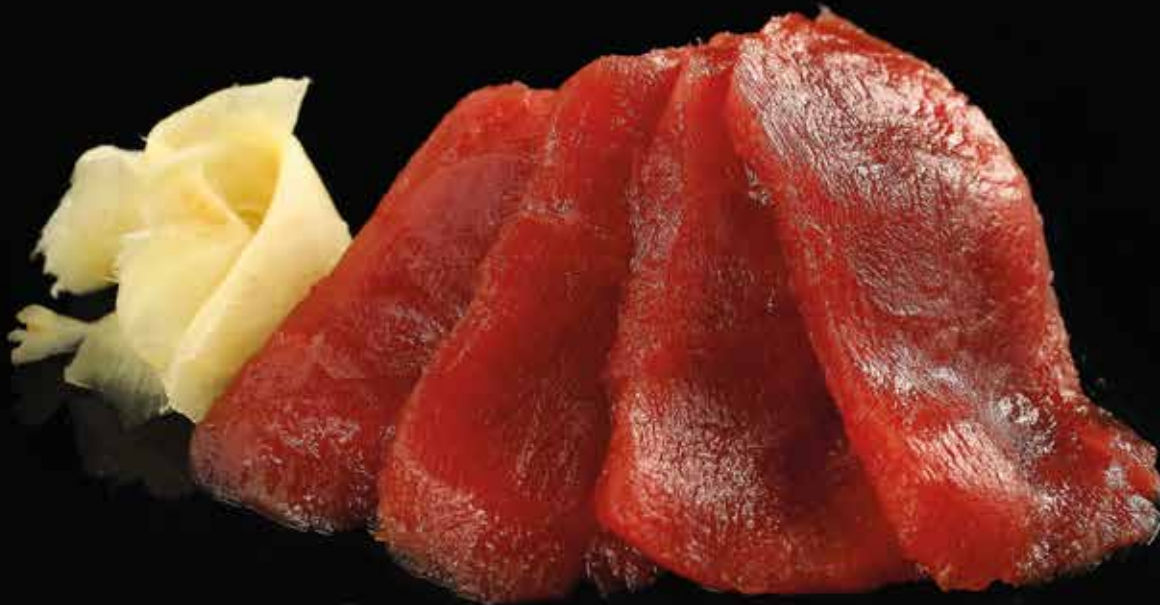
Гунканы с охлажденным лососем, ломтиками авокадо в соусе спайси

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 кукумарии и кальмара с клубничной пудрой

РОЛЛЫ

ZUM ZUM

190 гр **910₽**

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 **990₽**

Оригинальный ролл с нежными ломтиками фарерского лосося, сливочным сыром и красной икрой

ЗАПЕКАНКА С ГРЕБЕШКОМ

195 гр **790₽**

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

КАНИ КРАНЧ

175 гр **790₽**

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

КИРЕЙ

185 гр **790₽**

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 **750₽**

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

СОФТИ

185 гр **820₽**

Нежный урамаки с обожженным приморским гребешком, сливочным сыром, красной икрой, фарерским лососем и хрустящим огурцом

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

190 гр **890₽**

Классические урамаки с фарерским лососем, творожным сыром и свежим огурцом

ТАЙСЕ

230 гр **890₽**

Стильный темный урамаки, украшенный побегими молодого лука – свежий 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 132 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.

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

Выбирайте из множества вариантов
или придумывайте собственный дизайн.



ТОРТ ВОЗДУХ

*Воздушный торт
с орехово-кокосовой начинкой
и сочным бисквитом.
Украшается вафельной бумагой.*

ЗАКАЗАТЬ ТОРТ





ВСПЫШ 380₽

Картофельное пюре с запеченными куриными биточками. Подается с кетчупом



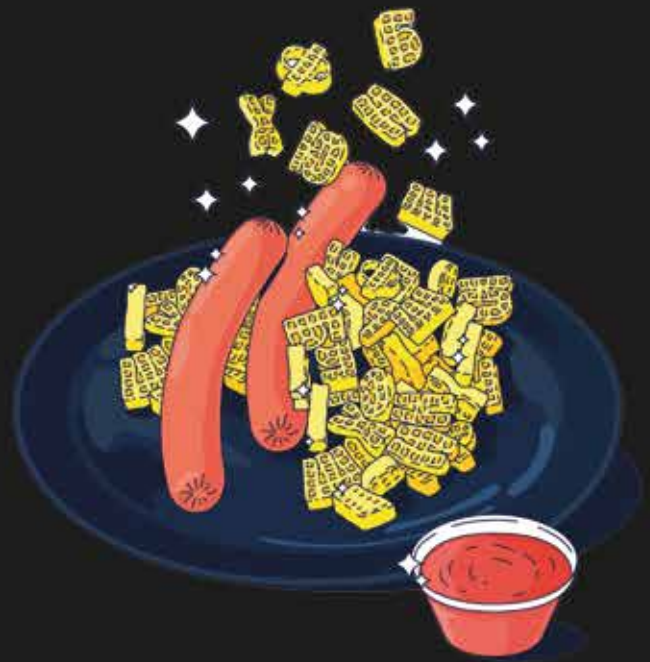
СИНЬОР ПОМИДОР 380₽

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 макаронек. Подается с кетчупом

* меню является рекламным материалом