BREAKFAST BUFFET
from 07:00 till 10:30

To order breakfast in your room
contact the manager
tel.: 2222-666, extension 1

餐厅收取10%的服务费

Join the Privilege Program
(register a loyalty card)
登记电子积分卡

ROMAN KOTOVSKY

EXECUTIVE CHEF
OF PAN-ASIAN RESTAURANT ZUMA

"You asked, we did it! Asian traditions coupled with European cooking techniques have inspired our team for gourmet experiments. Creating new tastes, we were thinking of you – our dear guests. Try, enjoy and come back again!"

罗曼·科托夫斯基

泛亚餐厅ZUMA的首席主厨

"你们请我们，而我们制造了！
亚洲传统与欧洲制作工艺鼓励我们团队进行烹饪试验。
在制造新的味道的过程中，我们一直看重了你们，我们的贵宾的想法。
尝尝，享受，欢迎再来！"

шефа

ШЕФ-ПОВАР РЕГИОНА
Дальневосточного
Федерального Округа 2022

RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
wheretoeat
BY EVIAN & BADOIT

№1 ШЕФ-ПОВАР
Дальнего Востока 2022

ДЕРЖИ КРАБА!
ФЕСТИВАЛЬ КАМЧАТСКИХ КРАБОВ

На Гребне!™

ZUMA
KITCHEN
PROFI

FAR-EASTERN SEA CUCUMBER *160g* **840₽**

Far-Eastern farm sea cucumber with sauce of ripe yellow tomatoes on turnip cabbage bed

达塔 160 克 **840卢布**

海带，水波蛋和红鱼子酱

PRIMORYE (YESSO) SCALLOP

1 pce **390₽**

Live scallop from a seafood tank. Served with wasabi, soy sauce and lemon.

Sea scallops have been considered to be a delicacy throughout history. There are relatively few sea scallop species inhabiting Russian seas – and most of them are found in the coastal water of the Far East.

Scallops are hand-picked by divers from special rowboats – 500-600 shells can be picked by two divers per day. Scallop meat contains a prodigious number of B-group vitamins and is abounding in amino acids and microelements.

滨海边疆区扇贝

1 个 **390卢布**

取自鱼缸的活扇贝，配上芥末、酱油和柠檬。

扇贝一直是公认的美味佳肴。
俄罗斯海域的扇贝品种相对较少-它们中的大多数栖息在远东地区的沿海。

扇贝是由潜水员乘坐专门的小风帆渔船去采集的。两名潜水员一天能够收集500到600个扇贝。扇贝肉富含维生素B，氨基酸和微量元素。

RED KING CRAB *1000 g* **5200₽**

The most famous and delicious Far-Eastern delicacy – the largest of all Far-Eastern crab species, often called "King Crab". Crabs are harvested near Kamchatka at a depth of more than 100 meters.

堪察加石蟹 1000 克 **5200卢布**

作为远东地区最著名且最美味的海鲜，堪察加石蟹是远东地区最大的螃蟹之一，常被称作"帝王蟹"。该螃蟹来自堪察加半岛超过100米深的海域。

OYSTERS

JAPAN *Shikoku, Osaka, Murotsu, Itoshima, Konagai, Otawara*	*1 pce*	**590₽**
MOROCCO *Casablanca*	*1 pce*	**530₽**
NAMIBIA *Pink Jolie*	*1 pce*	**440₽**
ATLANTIC OCEAN		
Gillardeau	*1 pce*	**720₽**
Fine de Claire	*1 pce*	**630₽**
Perle blanche	*1 pce*	**630₽**
CRIMEA *Chersonese Pearl*	*1 pce*	**440₽**
UAE		
Dibba Bay No.3	*1 pce*	**630₽**
Dibba Bay No.4	*1 pce*	**560₽**

生蚝

日本 四国生蚝, 大阪生蚝, 室津生蚝, 丝岛生蚝, 小长井生蚝, 大田原生蚝	1 个	**590卢布**
摩洛哥 卡萨布兰卡生蚝	1 个	**530卢布**
纳米比亚 粉红朱莉	1 个	**440卢布**
大西洋		
吉娜朵	1 个	**720卢布**
芬迪克莱尔生蚝	1 个	**630卢布**
白珍珠生蚝	1 个	**630卢布**
克里米亚 克森尼索珍珠生蚝	1 个	**440卢布**
阿联酋		
迪巴湾生蚝 No3	1 个	**630卢布**
迪巴湾生蚝 No4	1 个	**560卢布**

ZUMA MORE *2450 g* **10800₽**

Platter of Far-Eastern steamed seafood: red king crab, Bering shrimps and humpback shrimps - the largest shrimp of Russian seas. Supplemented with assorted shells in craft sauce

ZUMA 海鲜拼盘 2450 克 **10800卢布**

远东地区的海鲜拼盘：蒸堪察加石蟹、俄罗斯皮皮虾和牡丹虾，其中牡丹虾是俄罗斯海域最大的虾，加上用原创酱汁烹饪的贝壳拼盘。

BANCHAN 饭馔

Korean side dish 韩国传统小吃

SHOOTS MARINATED BAMBOO *50 g* **350₽**

Young bamboo shoots marinated in lemon dressing and sesame oil

腌笋 50 克 **350卢布**

柠檬酱芝麻油腌笋丝

MARINATED SHIITAKE MUSHROOMS *80 g* **350₽**

Shiitake mushrooms marinated in pepper paste and vinegar

腌香菇 80 克 **350卢布**

韩式辣椒酱醋腌香菇

KAGUN *170 g* **450₽**

Following ancient Asian traditions, runchy cucumbers are pickled with hot chili peppers, garlic and sesame oil

拌黄瓜 170 克 **450卢布**

使用亚洲传统的烹饪方式，用辣椒、蒜和芝麻油腌制的清脆的黄瓜。

KWANG-DO *180 g* **500₽**

Sweet cherry tomatoes seasoned in spicy kimchi sauce with green oil and Vietnamese popped rice

酿圣女果 180 克 **500卢布**

用泡菜汁酿过的甜甜的圣女果，配上法式欧芹黄油和越南爆米花。

FAR-EASTERN TRUMPETER *220 g* **990₽**

Tender Far-Eastern trumpeter with crispy vegetables, sweet mango andsavory curry

远东蛾螺肉 220 克 **990卢布**

鲜嫩的远东蛾螺肉，配脆蔬菜、甜芒果和香辣咖喱

STEAK TARTARE *120 g* **820₽**

Delicate and finely flavored, beef tenderloin goes perfectly with ginger sauce, truffle and pickles

鞑靼牛肉 120 克 **820卢布**

牛里脊肉是鲜嫩的，具有深味，其与姜汁、松露、小黄瓜放在一起是很调和的

SCALLOP TATAKI *140 g* **1090₽**

Scallop tataki with grapefruit and Som Tam sauce – a delightful sophistication on a plate showcasing the exquisite delicacy

轻熟扇贝 140 克 **1090卢布**

轻熟扇贝配葡萄柚浇上青木瓜酱是一种表现海味品味高雅的优美菜肴

TUNA TARTARE *120 g* **690₽**

Tender tuna fillet is an excellent match for crispy chukka seaweed and ripe avocado under wasabi mousse

鞑鞑鲔鱼 120 克 **690卢布**

鲜嫩鲔鱼肉片与脆脆的裙带菜和成熟的牛油果放在芥辣慕斯下完美地协调在一起。

XIANTAO *180 g* **790₽**

Fragrant grilled duck slices with sweet peaches and tomatoes. Served with mixed greens in sour honey dressing

仙桃 180 克 **790卢布**

香喷喷的烤鸭片、甜甜的桃子和番茄，配上加入了酸甜蜜汁的多种生菜。

TURKEY WITH GOMA DARE SAUCE *200 g* **740₽**

Turkey fillet with orange wedges, baked pumpkin, mixed greens, ginger, cashews and orange-flavored Goma Dare sesame sauce

日式橙子芝麻酱火鸡肉片 200 克 **740卢布**

火鸡肉片配橙子瓣、烤南瓜、什锦莴苣、生姜、腰果，浇上日式橙子芝麻酱

SHRIMPS AND SMASHED CUCUMBERS *200 g* **740₽**

Crispy shrimps with spinach salad, avocado, fried tofu and spicy cucumbers with Asian sauce

虾仁配拍黄瓜 200 克 **740卢布**

脆皮虾配菠菜沙拉、牛油果、炒豆腐、带辣味的黄瓜，浇上亚式酱

OCTOPUS SALAD *200 g* **880₽**

Salad of crispy spinach, cherry tomatoes and sweet oranges with Far Eastern octopus and Chimichurri mint and lime sauce

章鱼沙拉 200 克 **880卢布**

包含松脆菠菜、圣女果、甜橙、远东章鱼拌阿根廷薄荷青柠香辣酱

TOM-YUM *330 g* **860₽**

Craft spicy Thai soup with seafood, lime, lomongrass, kaffir lime and galanga

冬阴功汤 330 克 **860卢布**

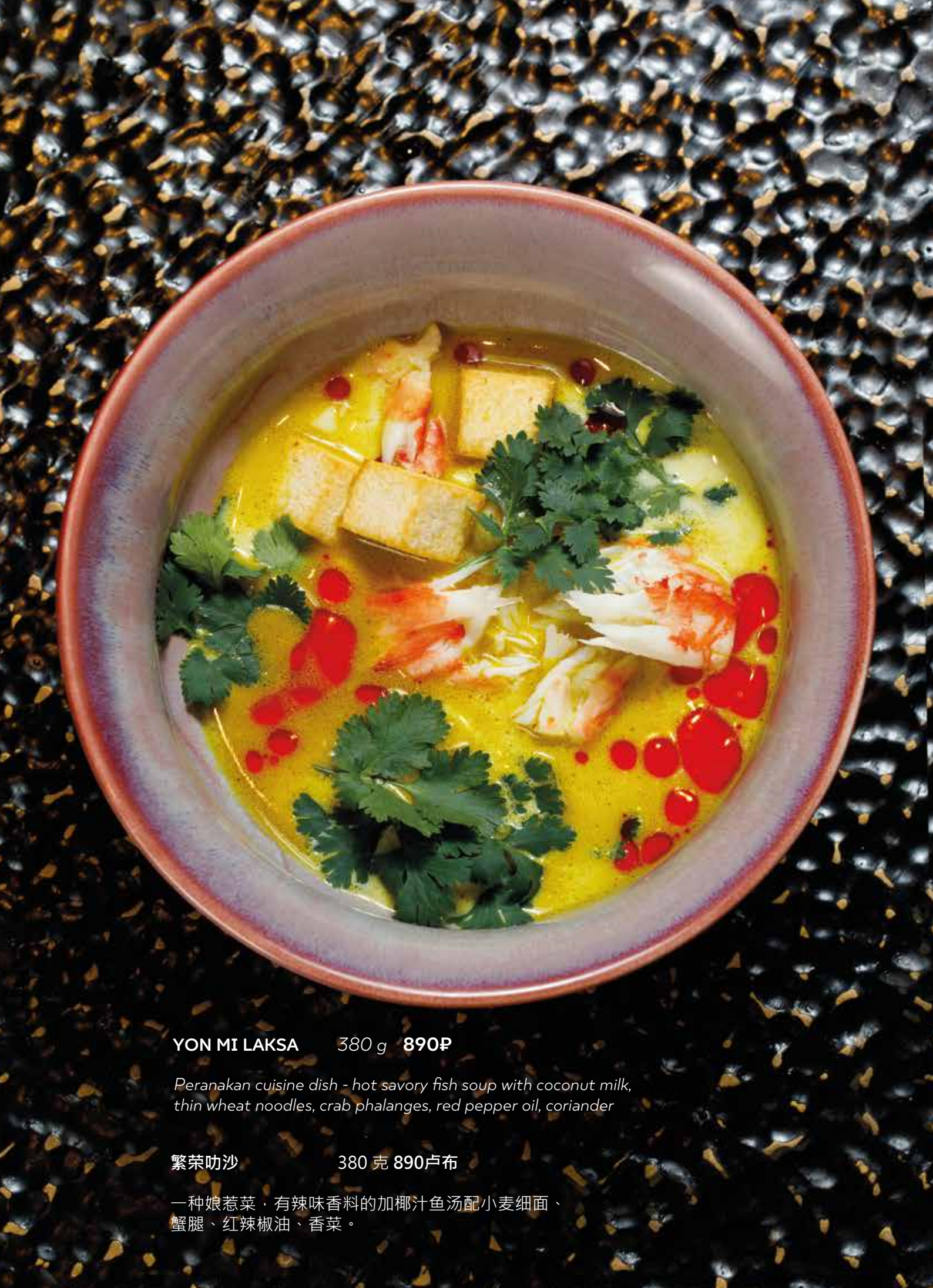
用海鲜、酸橙、柠檬草、
泰国柠檬和高良姜制成的原创辣味泰国汤。

ZUMA SOTO *300 g* **890₽**

Flavorful tomato soup with Primorye (Yesso) scallops, shrimps, magister armhook squids and Chilian mussels. Served with fragrant craft onion ciabatta

ZUMA 印尼索托汤 300 克 **890卢布**

由滨海边疆区的扇贝、虾、贝乌贼、
堪察加石蟹和智利贻贝制成的浓郁番茄汤，配上自制的香葱恰巴塔面包。



YON MI LAKSA *380 g* **890₽**

Peranakan cuisine dish - hot savory fish soup with coconut milk, thin wheat noodles, crab phalanges, red pepper oil, coriander

繁荣叻沙 380 克 **890卢布**

一种娘惹菜，有辣味香料的加椰汁鱼汤配小麦细面、蟹腿、红辣椒油、香菜。

NURIT *430 g* **620₽**

Light savory chicken stock, tender duck, straw mushrooms, corn, spring onions.

毛茛 430 克 **620卢布**

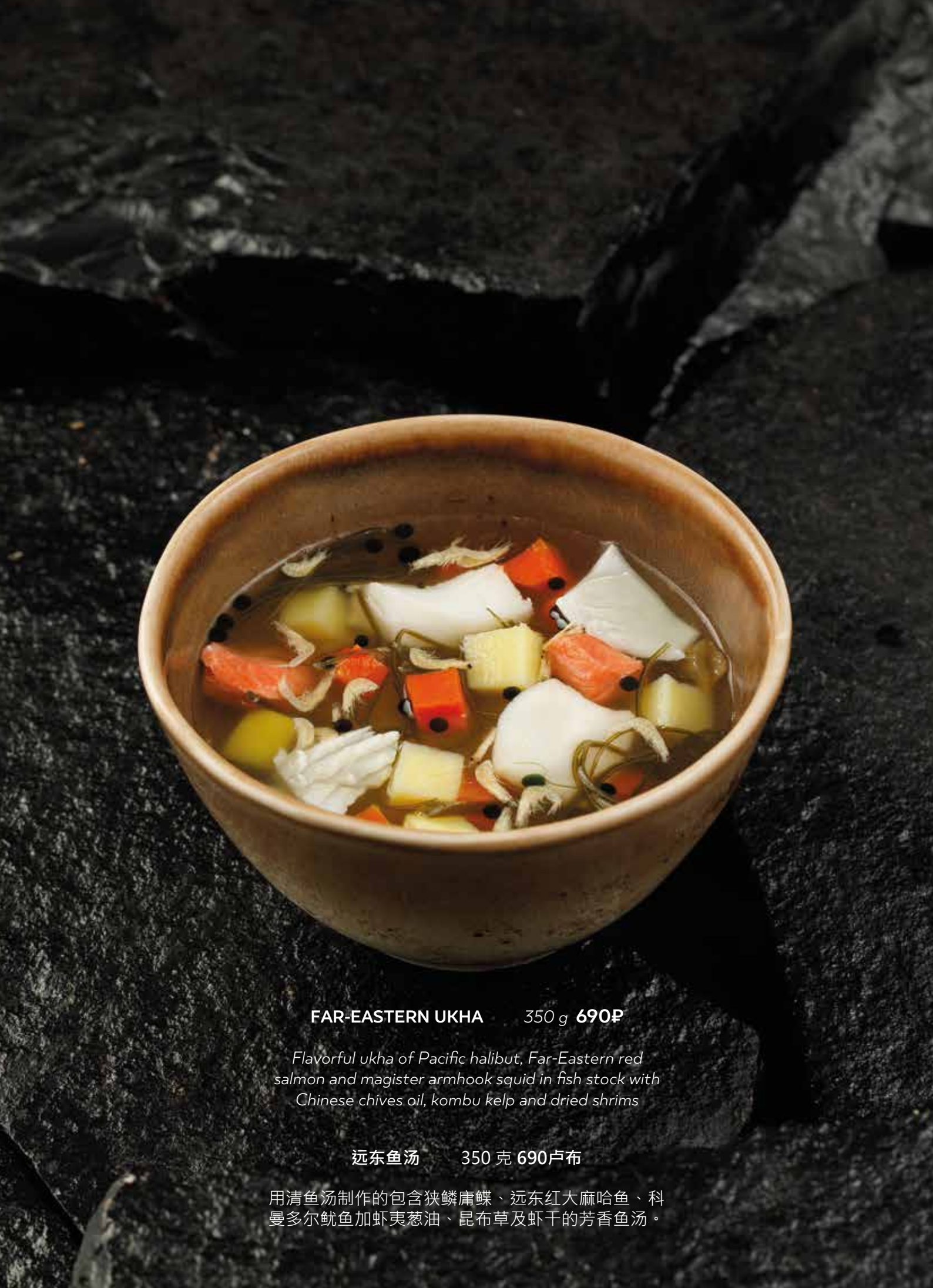
清淡辛香鸡汤配鲜嫩鸭肉、草菇、玉米、嫩葱

BABY I'LL CALL YOU BACK II *310 g* **890₽**

Soup to the executive chef's recipe. Flavorful beef broth with mustard and rosemary, lamb sirloin, cherry tomatoes, asparagus and celery root

亲爱的，我晚点给你回电话 II 310 克 **890卢布**

ZUMA首席主厨原创的汤，由加入芥末和迷迭香的浓郁牛肉汤、羔羊里脊肉、圣女果、芦笋和芹菜根制成。



FAR-EASTERN UKHA *350 g* **690₽**

Flavorful ukha of Pacific halibut, Far-Eastern red salmon and magister armhook squid in fish stock with Chinese chives oil, kombu kelp and dried shrims

远东鱼汤 350 克 **690卢布**

用清鱼汤制作的包含狭鳞庸鲽、远东红大麻哈鱼、科曼多尔鱿鱼加虾夷葱油、昆布草及虾干的芳香鱼汤。

RIB EYE STEAK	*260 g*	**3600₽**
肉眼牛排	260 克	3600卢布

SIDES

VEGETABLE HIVE	*200 g*	**550₽**
STEAMED VEGETABLES	*200 g*	**550₽**
FRENCH FRIES	*150 g*	**350₽**
POTATO WEDGES	*150 g*	**350₽**
MASHED POTATOES	*120 g*	**350₽**
STEAMED RICE	*150 g*	**200₽**

配菜

蔬菜拼盘	200 克 550卢布
蒸蔬菜	200 克 550卢布
薯条	150 克 350卢布
薯角	150 克 350卢布
土豆泥	120 克 350卢布
米饭	150 克 200卢布

DUCK CONFIT *260 g* **1060₽**

Duck legs slow roasted in Hoisin sauce, served with mashed sweet potatoes

糖渍鸭腿 260 克 **1060卢布**

海鲜酱烤的糖渍鸭腿配甘薯泥

BEEF TONGUE *280 g* **840₽**

Beef tongue roasted in Black Pepper sauce, garnished with wasabi-mashed potatoes

牛舌 280 克 **840卢布**

黑胡椒酱烤的牛舌配带辣味的芥辣土豆泥

PORK TENDERLOIN IN GUO BAO ROU SAUCE *280 g* **780₽**

Pork tenderloin with vegetables roasted in Guo Bao Rou sauce

锅包肉酱猪里脊肉 280 克 **780卢布**

锅包肉酱烤的猪里脊肉配蔬菜

TURKEY FILLET WITH AGEDASHI TOFU *260 g* **780₽**

Tender yoghurt-marinated tofu fillet with deep-fried Agedashi tofu, topped with black sesame seeds

扬出豆腐火鸡肉片 260 克 **780卢布**

酸奶腌鲜嫩火鸡肉片配炸的扬出豆腐撒上黑芝麻

FAR EASTERN OCTOPUS WITH TOFU *280 g* **1190₽**

Grilled Far Eastern octopus with tofu

豆腐远东章鱼 280 克 **1190卢布**

配豆腐烧烤的远东章鱼

BLACK COD *280 g* **980₽**

Black cod fillet baked with honey and Miso sauce, served with coconut cauliflower mash and cashews

裸盖鱼片 280 克 **980卢布**

蜂蜜味噌酱烤的裸盖鱼片配花椰菜椰子泥及腰果

PEKING DUCK *1600/400/100 g* **6500₽**

Peking duck is the perfect combination of crispy skin, rich and tender meat, sweet Hoisin sauce and fresh vegetables that creating a truly unforgettable gastronomic experience that is appreciated around the world

北京烤鸭 1600/400/100 克 **6500卢布**

北京烤鸭是酥脆的鸭皮、肥嫩的鸭肉、
香甜的海鲜酱和新鲜的蔬菜完美结合.
这是一种真正令人难忘的美食体验，
在世界各地广受赞誉.

TIGER HOT *280 g* **870₽**

Tiger shrimps in hot chili sauce with cashew nuts and leek

猛虎 280 克 **870卢布**

虎纹虾配上辣椒酱、腰果和韭葱。

KAMCHATKA FOREVER *230 g* **1840₽**

Seared red king crab phalanges in cream sauce, with cherry tomatoes, ginger and garlic

永远的勘察加 230 克 **1840卢布**

炙烤过的堪察加石蟹蟹腿，配上奶油酱汁、圣女果、姜和蒜。

MONGOLIAN-STYLE BEEF *260 g* **1160₽**

Tender and sweet beef slices in sauce to an ancient Thaiwan recipe

蒙古风牛肉 260 克 **1160卢布**

参考古老的台湾食谱，柔软香甜的牛肉片。

SEAFOOD AND VEGETABLE UDON NOODLE *260 g* **860₽**

Japanese udon noodle with salmon, scallops and tiger shrimps in cream sauce

海鲜蔬菜乌冬面 260 克 **860卢布**

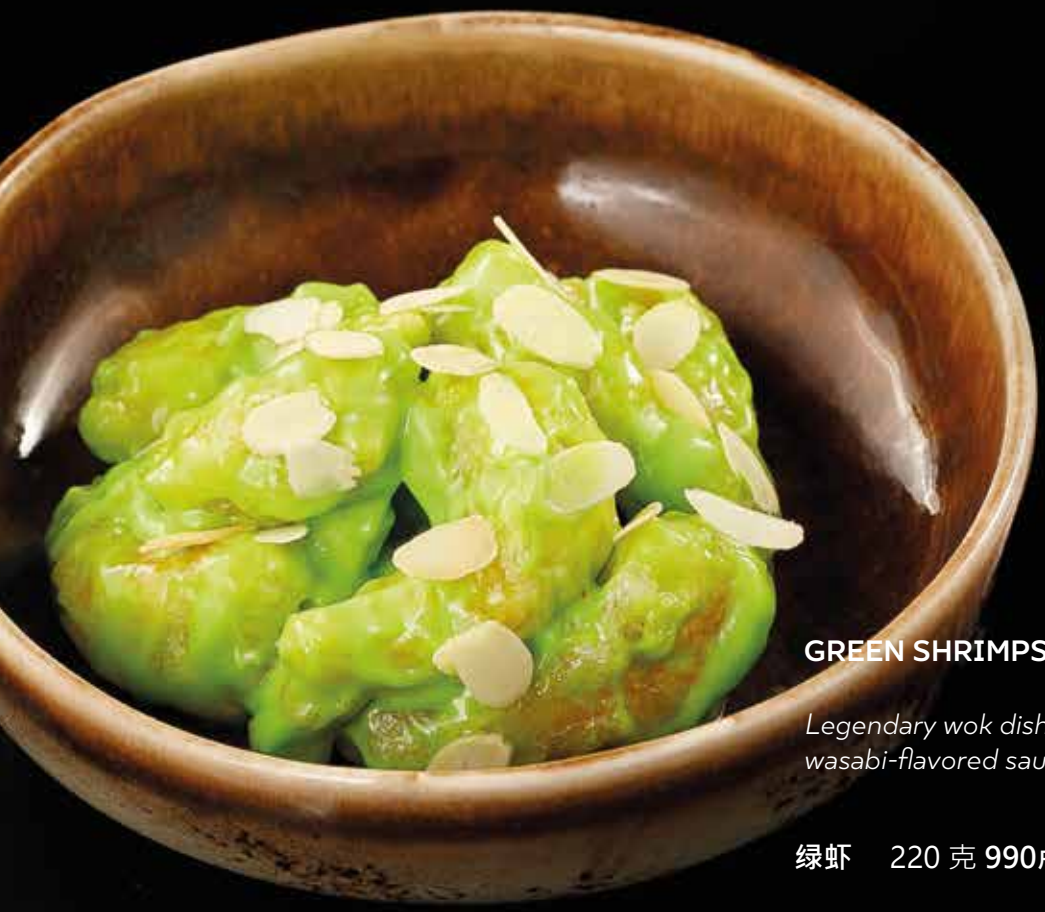
日本小麦面条、三文鱼、扇贝和虎纹虾配上奶油酱汁。

WOK SHOK *290 g* **1520₽**

Primorye (Yesso) scallop with scapes seared in oil and butter

惊艳小炒 290 克 **1520卢布**

用植物油和黄油炒制的滨海边疆区扇贝和蒜苔。



GREEN SHRIMPS *220 g* **990₽**

Legendary wok dish: tiger shrimps with sweet wasabi-flavored sauce and almond flakes

绿虾 220 克 **990卢布**

一道名菜 – 用锅炒制的虎纹虾加上芥末味甜酱和杏仁片。

MIRUGAI *500 g* **1260₽**

Classic Italian recipe of mussels in cream with garlic and paprika with Asian vibe

炒贻贝 500 克 **1260卢布**

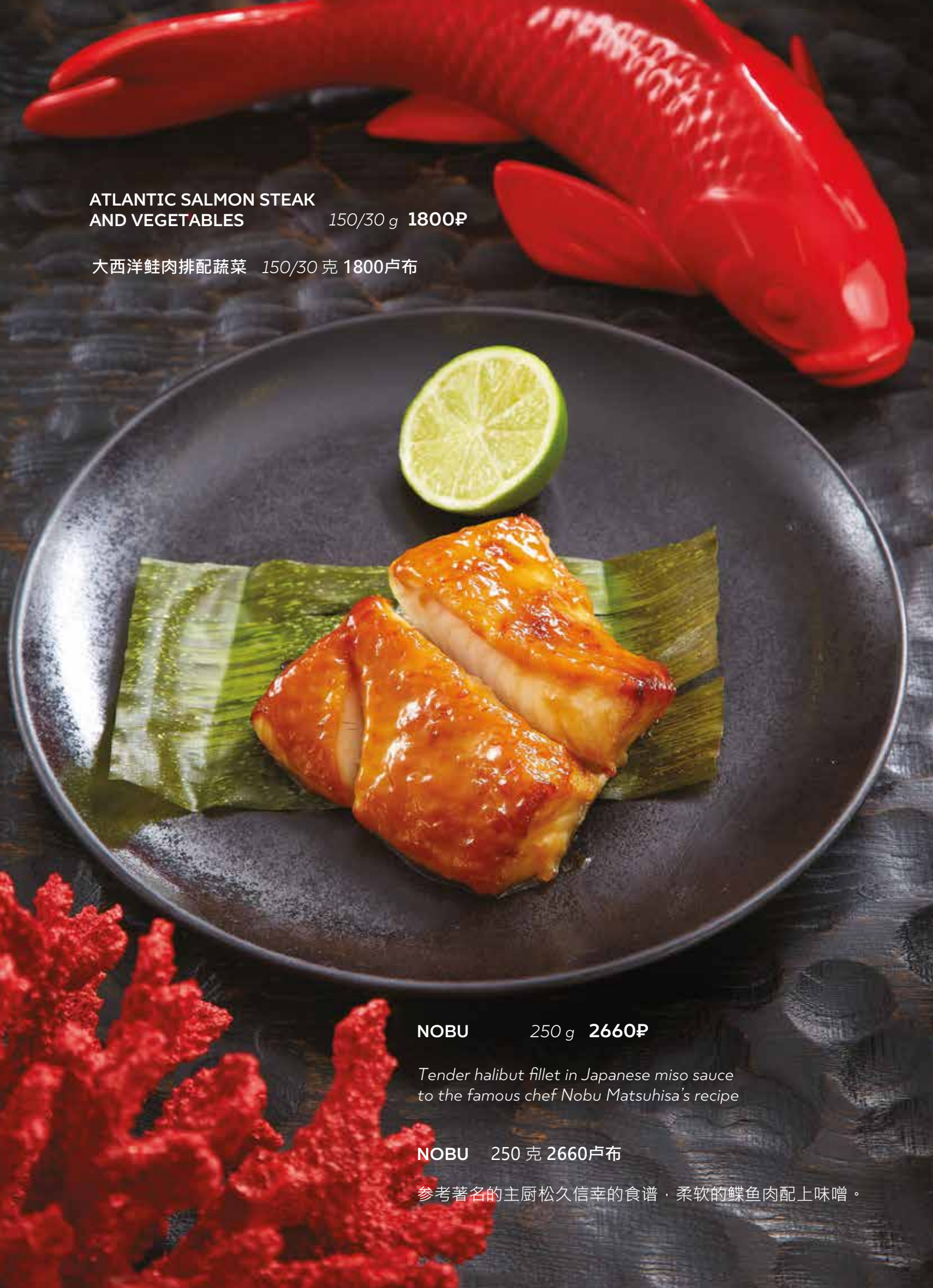
参考经典的意大利食谱，
贻贝配上蒜香奶油和亚洲风味
的红甜椒酱。

SINPO *250 g* **920₽**

Savory, fried until crispy brown flounder with celery, bell peppers and cauliflower with thyme aroma

炒贻贝 250 克 **920卢布**

带有百里香风味的香辣酥脆的油炸比目鱼、
芹菜、甜椒和花椰菜。



ATLANTIC SALMON STEAK AND VEGETABLES *150/30 g* **1800₽**

大西洋鲑肉排配蔬菜 *150/30 克* **1800卢布**

NOBU *250 g* **2660₽**

Tender halibut fillet in Japanese miso sauce to the famous chef Nobu Matsuhisa's recipe

NOBU 250 克 **2660卢布**

参考著名的主厨松久信幸的食谱，柔软的鲽鱼肉配上味噌。

VLADIVOSTOK *170 g* **2620₽**

Deepwater halibut, king crab phalanges and silver salmon caviar in goat cheese sauce

海参崴 170 克 **2620卢布**

深海庸鲽加帝王蟹腿、银大麻哈红鱼子及山羊奶酪汁

OCTOPUS GYOZA *140/30 g* **640₽**

Gyoza dumplings stuffed with octopus, squid and spinach

章鱼煎饺 *140/30 克* **640卢布**

远东章鱼、鱿鱼及菠菜煎饺

KAO YAN PAI *280 g* **2790₽**

Lamb chop with simmered spinach and cherry tomatoes

烤羊排 280 克 **2790卢布**

羊排加黄焖菠菜及圣女果

GYOZA *150/30 g* **940₽**

With tiger shrimps, vegetables and peas.
Fried until crispy brown and served with saki
and rice wine sauce with sesame

饺子 150/30 克 **940卢布**

虎纹虾、蔬菜和豌豆馅的煎饺。煎至表皮金黄后，
配上以清酒、米醋和芝麻打底的酱汁。

KURO *140/30 g* **840₽**

Black dumplings filled with seafood cooked in white wine. Served with cream sauce

黑饺子 140/30 克 **840卢布**

海鲜馅的黑色饺子，烹饪过程中会加入白葡萄酒，配上奶油酱汁。

SHAO MAI *140/30 g* **690₽**

Chinese steamed dumplings filled with shrimps and pork

烧麦 140/30 克 **690卢布**

虾和猪肉馅的中国烧麦。

EBI CHEEZAKI *160/30 g* **720₽**

Crispy spring-rolls filled with tiger shrimps, cream cheese and summer peas

虾卷 160/30 克 **720卢布**

面皮轻薄酥脆的春卷包着由虎纹虾、奶油奶酪和小豌豆组成的内馅。

CRAB TEMPURA *150/40 g* **2800₽**

Breaded red king crab phalanges with cloudy cream sauce

蟹肉天妇罗 150/40 克 **2800卢布**

裹着酥脆面糊外衣的堪察加石蟹蟹腿，
配上蓬松的奶油酱。

KANI BALLS *150/30 g* **780₽**

Deep-fried cloudy crab balls with cream cheese. Served with strawberry sauce

蟹肉球 150/30 克 **780卢布**

蓬松的油炸奶油奶酪蟹肉球，
配上草莓酱。

TSUKIZI *900 g* **3640₽**

Sushi: syake, maguro, hotategai
Rolls: namisom, ulfo, Philadelphia, Daegu

筑地寿司套餐 900 克 **3640卢布**

寿司：三文鱼寿司，金枪鱼寿司，扇贝寿司
寿司卷：南怡岛寿司卷，蔚岛寿司卷，费城寿司卷，大邱寿司卷

SUSHI

AMA EBI *30 g* **420₽**
Northern shrimp sushi
甜虾 30 克 **420卢布**
北极虾寿司

KANI *30 g* **420₽**
Crab phalange sushi
蟹肉 30 克 **420卢布**
蟹腿寿司

HOTATEGAI *30 g* **220₽**
Scallop sushi
扇贝 30 克 **220卢布**
扇贝寿司

SYAKE *30 g* **220₽**
Salmon fillet sushi
三文 30 克 **220卢布**
三文鱼寿司

UNAGI *30 g* **220₽**
Eel sushi
鳗鱼 30 克 **220卢布**
鳗鱼寿司

TAKO *30 g* **220₽**
Octopus sushi
八爪 30 克 **220卢布**
八爪鱼寿司

EBI *30 g* **220₽**
Tiger shrimp sushi
虾 30 克 **220卢布**
虎纹虾寿司

MAGURO *30 g* **220₽**
Tuna fillet sushi
金枪鱼 30 克 **220卢布**
金枪鱼寿司

IKURA *30 g* **220₽**
Red caviar sushi
鱼子 30 克 **220卢布**
红鱼子酱寿司

UNI *30 g* **420₽**
Urchin caviar sushi
海胆 30 克 **420卢布**
海胆黄寿司

MASAKO *220 g* **1200₽**

Uramaki roll with vanilla Atlantic salmon, cream cheese, avocadoes and fresh cucumbers. Served with light salad with orange dressing

正子寿司卷 220 克 **1200卢布**

反卷寿司：馅料为香草大西洋鲑鱼、奶油奶酪、牛油果和新鲜的黄瓜，配上加入橙子酱汁的清淡沙拉。

AT CLIENT'S REQUEST SUSHI CAN BE TOPPED WITH HOT CHILI PEPPER, WRAPPED IN CUCUMBER OR NORI SEAWEED
你可以：要求用辣椒作为军舰寿司的装饰，或要求用黄瓜片代替包裹军舰寿司的海苔。

TAKO *30 g* **240₽** **八爪鱼** 30 克 **240卢布**

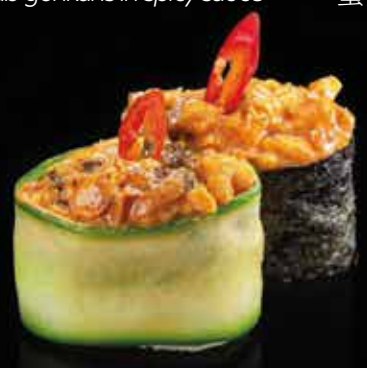
Octopus gunkans in spicy sauce 八爪鱼军舰寿司配辣酱

KANI *30 g* **240₽** **蟹肉** 30 克 **240卢布**

Crab gunkans in spicy sauce 蟹肉军舰寿司配辣酱

HOTATEGAI *30 g* **280₽** **扇贝** 30 克 **280卢布**

Scallop gunkans in spicy sauce 扇贝军舰寿司配辣酱



UNAGI *30 g* **240₽** **鳗鱼** 30 克 **240卢布**

Eel gunkans in spicy sauce 鳗鱼军舰寿司配辣酱

MAGURO *30 g* **240₽** **金枪鱼** 30 克 **240卢布**

Tuna gunkans in spicy sauce 金枪鱼军舰寿司配辣酱

SYAKE *30 g* **280₽** **三文鱼** 30 克 **280卢布**

Tender salmon gunkans in spicy sauce 肉质柔软的三文鱼军舰寿司配辣酱

EBI *30 g* **240₽** **虾** 30 克 **240卢布**

Tiger shrimp gunkans in spicy sauce 虎纹虾军舰寿司配辣酱

SYAKE AVOCADO *30 g* **280₽** **三文鱼加牛油果** 30 克 **280卢布**

Gunkans with chilled salmon, avoado slices in spicy sauce 冷鲜三文鱼军舰寿司配辣酱，加上小块的牛油果。

MIZU SEKAI *210 g* **1520₽**

The dish for true connoisseurs of premium product taste: red king crab, Pacific tuna and Faeroese salmon, combined with red caviar and gold

水世界 210 克 **1520卢布**

这道菜是为能够品味优质食材本身味道的人准备的：
堪察加石蟹、太平洋金枪鱼和法罗群岛三文鱼，再配上红鱼子酱和金箔

SASHIMI

BLUE FIN *Akami sashimi / Otoro / Chutoro*	*50 g*	**2500₽**
HEISHEN *Marinated sea cucumber*	*50 g*	**650₽**
UNI *Tender sea urchin caviar*	*50 g*	**760₽**
SYAKE *Faeroese salmon fillet*	*50 g*	**590₽**
MAGURO *Tender tuna fillet*	*50 g*	**390₽**
UNAGI *Smoked eel fragrant fillet*	*50 g*	**610₽**
TAKO *Delicate tender octopus*	*50 g*	**390₽**
HOTATEGAI *Sea scallop fillet*	*50 g*	**420₽**
AMA EBI *Northern shrimp fillet*	*50 g*	**700₽**

刺身

蓝鳍金枪鱼 赤身 / 大腹 / 中腹刺身	50 克	**2500卢布**
海参 腌海参	50 克	**650卢布**
海胆 柔软细腻的海胆黄	50 克	**760卢布**
三文鱼 法罗群岛三文鱼片	50 克	**590卢布**
金枪鱼 柔软细腻的金枪鱼片	50 克	**390卢布**
鳗鱼 香喷喷的熏鳗鱼片	50 克	**610卢布**
八爪鱼 柔软细腻的八爪鱼刺身	50 克	**390卢布**
扇贝 扇贝刺身	50 克	**420卢布**
甜虾 北极虾刺身	50 克	**700卢布**

TAKAMATSU *250 g* **1150₽**

Uramaki with shrimps, Faeroese salmon and avocadoes with tartare of fresh strawberries and mangoes

高松寿司 250 克 **1150卢布**

反卷寿司：馅料为虾、法罗群岛三文鱼和牛油果，配上由新鲜草莓和芒果制成的塔塔酱。

HITATI *200 g* **750₽**

Tender uramaki with shrimps and cream cheese coating with small shrimps. Topped with tuna in Somi sauce

日立寿司 200 克 **750卢布**

细腻的反卷寿司：馅料为虾和奶油奶酪，馅料裹在虾米里，寿司用金枪鱼片和浓缩牛肉汤作装饰。

NORIKU *200 g* **550₽**

Original roll with cream cheese, Japanese tamago-yaki omelet and avocadoes topped with marinated cucumaria and squid with strawberry powder

海苔小镇寿司 200 克 **550卢布**

正卷寿司：馅料为奶油奶酪、玉子烧和牛油果，寿司上点缀着腌瓜参、鱿鱼和草莓粉。

ROLLS

ZUM ZUM *190 g* **1010₽**

Bright uramaki filled with red king crab phalanges, Japanese omelet, smoked eel and avocadoes, combined with Faeroese salmon, a drop of cream sauce and red caviar

ZUMA *180 g* **1090₽**

Original roll with Faeroese salmon slices, cream cheese and red caviar

SCALLOP BAKED PUDDING *195 g* **890₽**

Roasted norimaki with scallops, Japanese omelet, two types of cheese, scallions and fresh cucumbers

KANI CRUNCH *175 g* **890₽**

Uramaki with red king crab phalange, juicy lettuce, smoked eel and crispy tortilla

KIREI *185 g* **890₽**

Craft uramaki original combination of textures: crunchy cucumbers, tender Faeroese salmon, smoked eel with unagi sauce filled with cream cheese and tobiko

CALIFORNIA *180 g* **850₽**

Red king crab uramaki with oily avocadoes, cucumbers and flying fish caviar

SOFTY *185 g* **920₽**

Tender uramaki with seared Primorye (Yesso) scallop, cream cheese, red caviar, Faeroese salmon and crunchy cucumbers

PHILADELPHIA *190 g* **990₽**

Classic uramaki with Faeroese salmon, cream cheese and fresh cucumbers

寿司卷

ZUM ZUM寿司卷 190 克 **1010卢布**

色彩鲜艳的反卷寿司：馅料为堪察加石蟹蟹腿肉、玉子烧、烟熏鳗鱼和牛油果，配上法罗群岛三文鱼片、一滴奶油酱汁和红鱼子酱。

ZUMA寿司卷 180 克 **1090卢布**

正卷寿司：馅料为柔软细腻的法罗群岛三文鱼片、奶油奶酪和红鱼子酱。

炙烤扇贝卷 195 克 **890卢布**

炙烤海苔卷：馅料为扇贝、玉子烧、两种奶酪、葱和新鲜的黄瓜。

酥脆蟹肉卷 175 克 **890卢布**

反卷寿司：馅料为堪察加石蟹蟹腿肉，多汁的生菜叶，烟熏鳗鱼和薄脆。

美妙寿司卷 185 克 **890卢布**

运用创新搭配的原创里卷寿司：馅料为奶油奶酪和飞鱼籽，寿司外包裹着清脆的黄瓜、柔软细腻的法罗群岛三文鱼和烟熏鳗鱼，配上鳗鱼酱。

加利福尼亚卷 180 克 **850卢布**

反卷寿司：馅料为堪察加石蟹蟹肉、油乎乎的牛油果，黄瓜和飞鱼籽

细腻寿司卷 185 克 **920卢布**

柔软细腻的反卷寿司：馅料为炙烤滨海边疆区扇贝、奶油奶酪、红鱼子酱、法罗群岛三文鱼和清脆的黄瓜。

费城寿司卷 190 克 **990卢布**

经典的反卷寿司：法罗群岛三文鱼、奶油奶酪和新鲜的黄瓜。

TAISHO *230 g* **890₽**

Stylish dark uramaki topped with summer onions, fresh mangoes, tuna, Faeroese salmon and delicate perch

大正寿司卷 230 克 **890卢布**

独特的深色反卷寿司：馅料为新鲜的芒果、金枪鱼、法罗群岛三文鱼和鲜嫩的鲈鱼，寿司上装饰着葱丝。

NAMISEOM *190 g* **790₽**

Original uramaki filled with hiyashi wakame topped with Atlantic salmon slices and avocadoes with sweet mango sauce, crispy rice chips and tobiko

南怡岛寿司卷 190 克 **790卢布**

正卷寿司：馅料为海带丝，以太平洋鲑鱼片、
牛油果配甜口芒果酱、大米脆片
和飞鱼籽作装饰。

GYEONGJU *240 g* **750₽**

Sea roll filled with tempura shrimp and crunchy cucumbers, topped with red salmon and unagi sauce, tobiko and scallions

庆州寿司卷 240 克 **750卢布**

海鲜寿司卷：馅料为炸虾天妇罗和清脆的黄瓜，
以红鲑鱼片、鳗鱼酱、飞鱼籽和青葱作装饰。

UDO *210 g* **550₽**

Piquant uramaki filled with tender sweet omelet, cream cheese and avocadoes, topped with magister armhook squid tentacles, tobiko and violet petals

牛岛寿司卷 210 克 **550卢布**

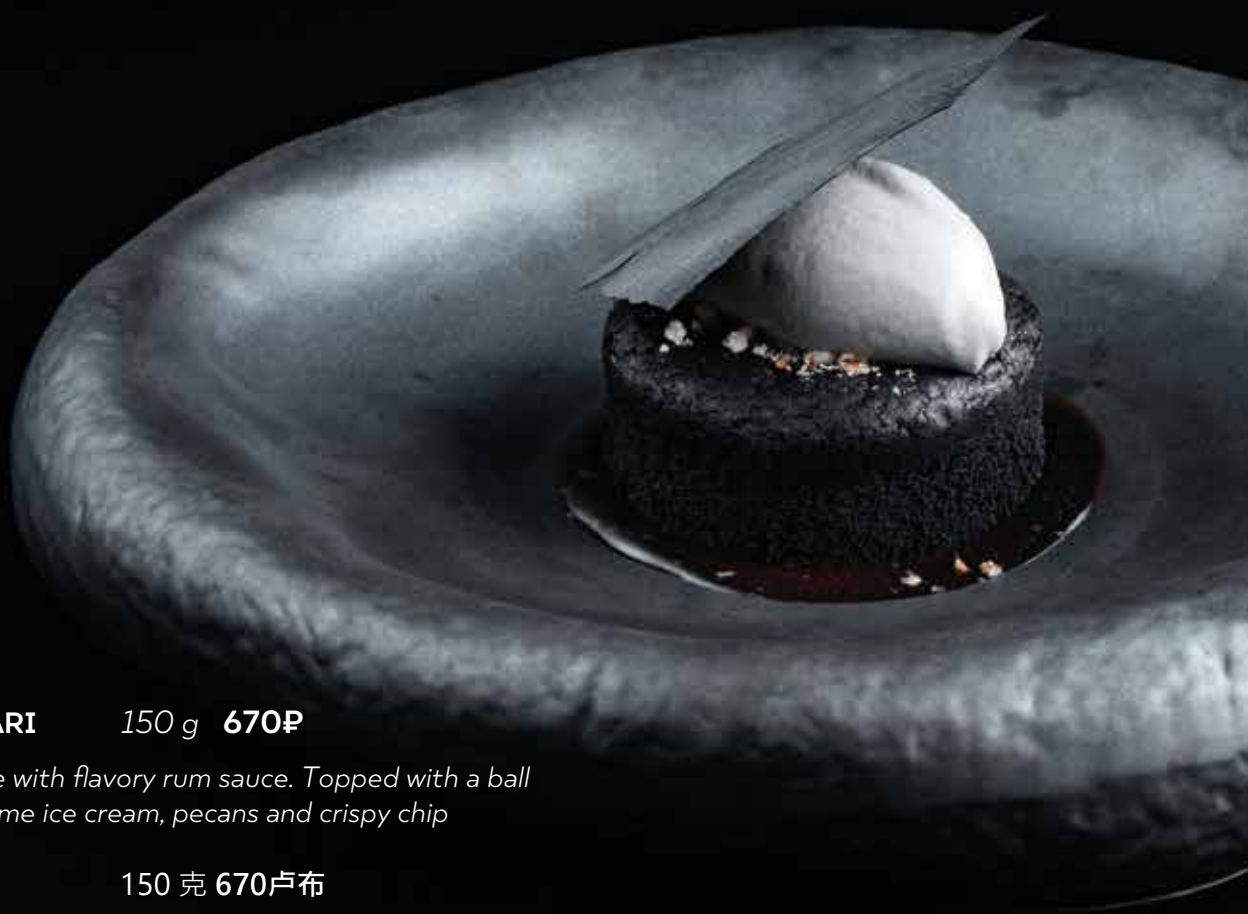
辣味的反卷寿司：馅料为柔软的甜蛋饼、
奶油奶酪和牛油果，以贝乌贼须、飞鱼籽和紫罗兰花
瓣作装饰。

TENSI *170 g* **670₽**

Tender soufflé with ginger sprinkles and honeysuckle sauce. Served with red currants and fresh blueberries

鸟儿 170 克 **670卢布**

"天使"鸟乳蛋糕。柔软细腻的蛋奶酥，
配姜饼屑和蓝靛果酱。跟红醋栗和新鲜蓝莓一起端上桌。



SUSUWATARI *150 g* **670₽**

Brownie cake with flavory rum sauce. Topped with a ball of black sesame ice cream, pecans and crispy chip

灰塵精靈 150 克 **670卢布**

配美味朗姆酒酱的"煤渡"布朗尼。再配上一团黑芝麻冰淇淋、
碧根果和脆脆片。

TSUBAKI *200 гр* **720₽**

Tender matcha dessert of cotton sponge, yuzu and matcha cream powdered with matcha

椿 200 克 **720卢布**

柔软的抹茶蛋糕：海绵蛋糕、香橙和抹茶奶油，蛋糕上点缀着抹茶粉。

FAR EASTERN CANDIES *5 pce* **350₽**
远东糖果 5 个 **350卢布**

FAR EASTERN CANDIES *9 pce* **800₽**
远东糖果 9 个 **800卢布**

DRAGON'S FATE *132 g* **990₽**

A delicate mousse dessert in a thin dark chocolate shell with calamansi mandarin filling

飞龙的命运 132 克 **990卢布**

黑巧克力壳儿里的温然慕斯甜点，配以卡曼橘的馅料

Ask an exciting question and break the dragon egg,
the color of the filling will tell you the answer
and reveal the mystery of the next year's events.

问您的激动人心的问题并打碎龙蛋，
龙蛋馅料的颜色将告诉您答案，
也揭开来年事件的神秘面纱

THE PAVLOVA *150 g* **680₽**

The classic dessert reinterpreted by ZUMA Pastry Chef
Hand-assembled and topped with blueberry caviar

正是巴甫洛娃蛋糕 *150* 克 **680卢布**

ZUMA糕点大师自家制造的典型点心
用手拼装，用黑果越橘粉圆装饰

EMPEROR *250 g* **680₽**

Gourmet dessert for connoisseurs of bright fusions and visual experiments Rich mouth-filling chocolate and rum flavor complemented by spicy cherry and cinnamon

皇帝点心 *250* 克 **680卢布**

为鲜明味道搭配和视觉实验鉴师特制的美食点心
巧克力和朗姆酒的鲜浓味美与肉桂辛香樱桃完美搭配

A cake is not just a celebration symbol, but also a way to share your joy with the dearest ones. Delight your family and friends with ZUMA desserts.

蛋糕不仅是节日的象征，也是与亲人分享喜悦的机会。
用ZUMA的点心给你们所爱的人一个惊喜。

ORDER A CAKE
预定蛋糕

LOTUS LAKE

Pistachio praline layers,
raspberry confit,
mascarpone cream,
white chocolate vanilla mousse

莲花湖泊

阿月浑子糖烤饼配马林果糖渍、
奶油马斯卡彭干酪、
白巧克力香草慕斯蛋糕

FLASH **380₽**

Mashed potatoes with roasted chicken rissoles. Served with ketchup

美味爆发 **380卢布**

土豆泥和烤鸡肉饼，配上番茄酱。

LITTLE ZUMA FELLOW **380₽**

Light broth with small chicken rissoles, carrots, quail eggs and macaroni

杂汤 **380卢布**

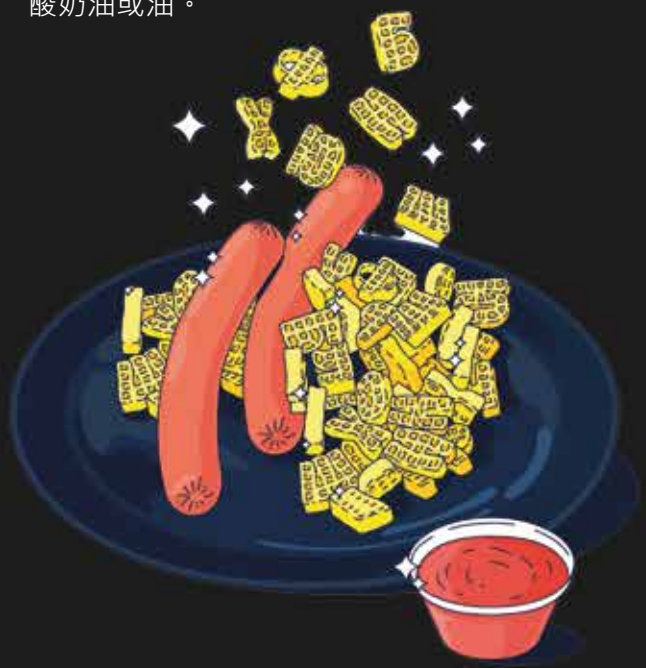
清淡的肉汤，配上小鸡肉饼、胡萝卜、鹌鹑蛋和通心粉。

SIGNOR POMODORO **380₽**

Crunchy salad with cucumbers and tomatoes dressed at your choice – sour cream or oil

番茄先生 **380卢布**

由黄瓜和番茄制成的清脆沙拉，配上任选酱料：酸奶油或油。



MR MACARONI SAUSAGE **380₽**

Boiled sausages sided with macaroni. Served with ketchup

香肠意面 **380卢布**

煮过的香肠和意大利面，配上番茄酱。