



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

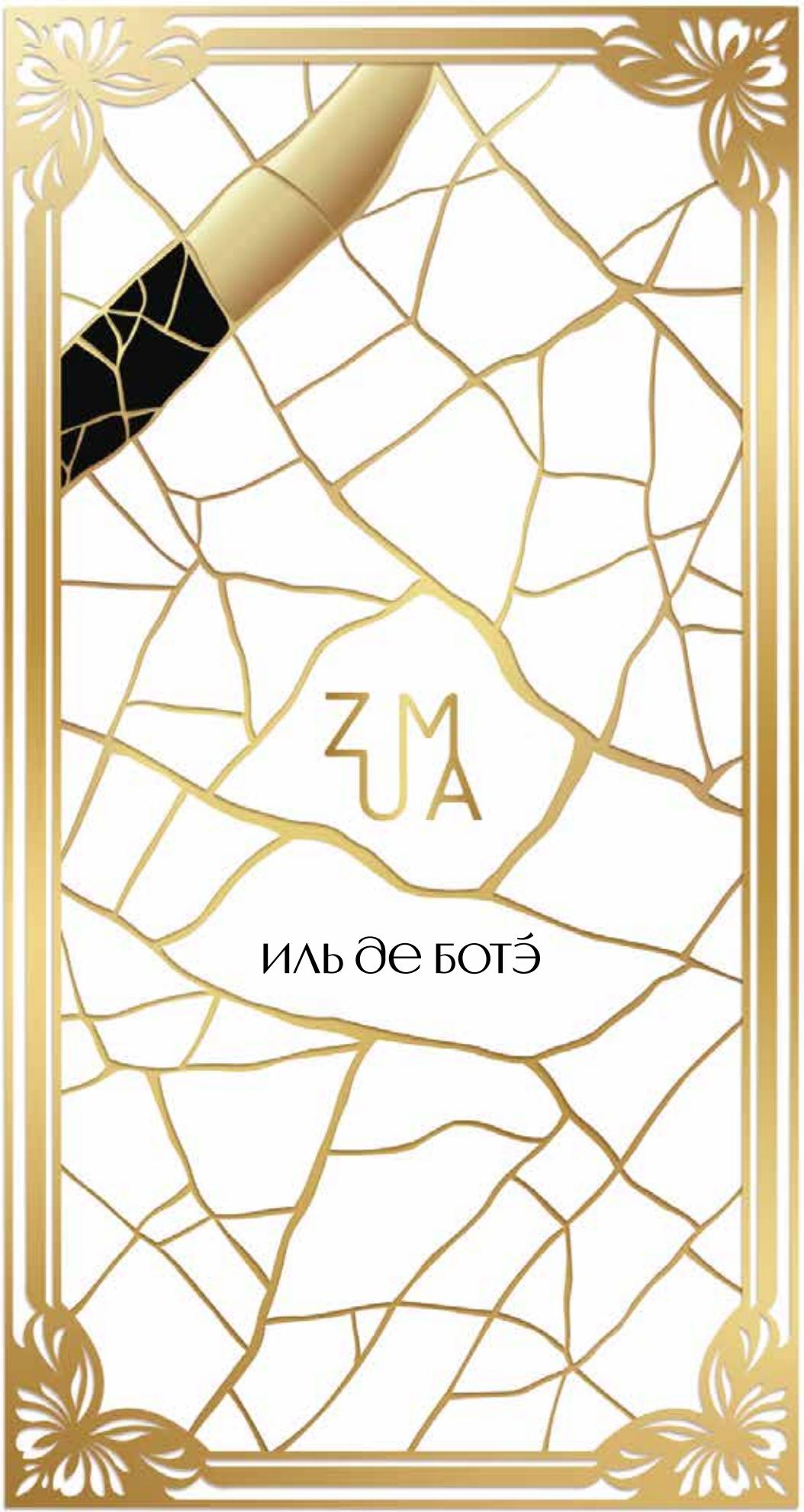


РЕСТОРАН №1
Дальнего Востока



ФЕСТИВАЛЬ КАРПИЧАХИХ КРABОВ





ЗМА

ИЛЬ де БОТЭ



- **ДЕСЕРТ КИНЦУГИ**

800₽

Муссовый десерт в технике кинцуги

- **КОКТЕЙЛЬ КИНЦУГИ**

600₽

Коктейль на джине и вермуте с мягкой цитрусовой нотой и лимонно-грушевым кордиалом

- **СЕТ КИНЦУГИ**

1300₽

Ритуал кинцуги — несколько минут внимания к себе: десерт, коктейль, маска и карта-пожелание

- **МАСКА ИЛЬ ДЕ БОТЭ**

Увлажняющая маска для лица от Иль де Ботэ

- **МЕТАФОРИЧЕСКАЯ КАРТА**

Небольшое пожелание на будущий год, которое можно забрать с собой

Японская философия кинцуги напоминает: в жизни не всё проходит ровно. Иногда что-то меняется, даёт трещину, требует внимания, именно в этих местах рождается самое ценное.

В конце года мы чаще оглядываемся назад, чтобы отметить моменты, которые сделали нас другими. Это время, когда хочется немного замедлить шаг и почувствовать опору внутри.

Ритуал кинцуги дает возможность остановиться, переключиться и с уважением отнестись к тому, что стало частью вашей истории.

Ланчи подаются с понедельника по пятницу

с 12:00 до 16:00



ТАЙМАН

610 гр 750 ₽

*Наваристый борщ с говядиной.
Подаётся с ржаной булочкой,
копчёным салом и сметаной*

*Филе минтая в хрустящей панировке,
обжаренное до золотистой корочки
с рисовым гарниром*

Легкий салат из свежих овощей



МАЦУРИ

560 гр 700 ₽

*Насыщенный суп с треской, кимчи, тофу
и пшеничной лапшой*

*Лапша удон с кусочками куриного кашу
и болгарским перцем*

*Салат из морских водорослей с японским
соусом Гамадари*



СИНКАНСЕН БЕНТО

650 гр 850 ₽

*Японский рамен на насыщенном говяжьем
бульоне, со свининой, пастой мисо, домашней
яичной лапшой и яйцом*

*Хияши Вакаме – салат из водорослей Вакаме
с японским соусом Гамадари*

*Барачираси – салат из форели с икрой летучей
рыбы, водорослями Вакаме и авокадо, подается
в корзинке из теста Харумаки*

*Роллы с форелью, сливочным сыром и авокадо
Суши с форелью и осьминогом
Спайси-суши с форелью, тунцом и угрем в огурце*

Уточняйте актуальные на сегодня ланчи у Вашего официанта

Ланчи подаются с понедельника по пятницу

с 12:00 до 16:00



ЦУНАГАРИ

580 гр 700 ₽

Классический японский суп на основе мисо-пасты с добавлением тофу и морских водорослей

Паста карбонара, приготовленная на сливках с венгерским беконом

Салат из морской капусты с ореховым соусом и кунжутом



МИРАЙ

590 гр 700 ₽

Азиатский суп с морской капустой, кальмаром, мятаем, палтусом и шиитаке

Лапша удон с индейкой, сладким перцем и стрелками чеснока.
Подается в пряном сливочном соусе

Хрустящие битые огурцы, маринованные в кунжутном масле с острым чили и чесноком



СИНКАНСЕН БЕНТО

650 гр 850 ₽

Японский рамен на насыщенном говяжьем бульоне, со свининой, пастой мисо, домашней яичной лапшой и яйцом

Хияши Вакаме – салат из водорослей Вакаме с японским соусом Гамадари

Барачираси – салат из форели с икрой летучей рыбы, водорослями Вакаме и авокадо, подается в корзинке из теста Харумаки

Роллы с форелью, сливочным сыром и авокадо
Суши с форелью и осьминогом
Спайси-суши с форелью, тунцом и угрем в огурце

Уточняйте актуальные на сегодня ланчи у Вашего официанта



LOCAL

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ТРУБАЧ 220 гр 1100₽

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

LOCAL

ПРИМОРСКИЙ ГРЕБЕШОК

1 шт 420₽

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.





LOCAL

КАМЧАТСКИЙ КРАБ ИЗ АКВАРИУМА

1000 гр 7500₽

Самый известный и вкусный дальневосточный деликатес — крупнейший среди крабов Дальнего Востока, часто называемый «королевским».

Крабы выловлены близ Камчатки, на глубине более 100 метров



УСТРИЦЫ

ТИХИЙ ОКЕАН

Шигоку, Осака, Итошима, Отавара, Муротцу
Люмьер

1 шт 650₽
1 шт 500₽

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Моана

1 шт 650₽

НАМИБИЯ

Розовая Джоли

1 шт 650₽

АТЛАНТИЧЕСКИЙ ОКЕАН

Жилардо
Фин де Клер

1 шт 850₽
1 шт 750₽



LOCAL

ZUMA MORE

1900 гр 12800₽

Ассорти из дальневосточных морепродуктов:
камчатский краб, приморский гребешок,
северная креветка, дольки лимона

ПАНЧХАН

традиционная корейская закуска

МАРИНОВАННЫЕ РОСТКИ БАМБУКА 50 гр 350₽

Молодые ростки бамбука, маринованные
в лимонном дрессинге и кунжутном масле



ГРИБЫ ШИИТАКЕ МАРИНОВАННЫЕ 80 гр 350₽

Грибы шиитаке, маринованные
в перечной пасте и уксусе



КАГУН 170 гр 450₽

Хрустящие битые огурцы, маринованные
в кунжутном масле с острым перцем чили и чесноком



КВАН-ДО 180 гр 500₽

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



LOCAL

МОРСКОЙ САЛАТ 170 гр 1010₽

Салат с морской капустой, гребешками, хияше вакаме, свежими огурцами, нежным шпинатом и красной икрой под ореховым соусом



LOCAL

ТАТАКИ ИЗ ГРЕБЕШКА

140 гр 1150₽

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





**КРЕВЕТКА С БИТЫМИ
ОГУРЦАМИ**

200 гр 890₽

Хрустящие креветки с салатом из шпината, авокадо, жареным тофу и пикантными огурцами с азиатским соусом



LOCAL

САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ 190 гр 920₽

Салат из хрустящего шпината, черри и сладких апельсинов
с дальневосточным осьминогом и мято-лаймовым соусом Чимичурри



САЛАТ С РОСТБИФОМ 200 гр 850₽

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

ИНДЕЙКА С ГАМАДАРИ 200 гр 820₽

Филе индейки с дольками апельсина, запеченной тыквой, миксом салатов, имбирем, кешью и апельсиновым Гамадари



ТОМ-ЯМ330 гр **890₽**

Острый тайский суп, приготовленный по авторскому рецепту с морепродуктами, лаймом, лемонграссом, каффир-лаймом и галангой



LOCAL

ZUMA COTO

300 гр 890Р

Насыщенный томатный суп с приморским
гребешком, креветкой, командорским
кальмаром, камчатским крабом и чилийскими
мидиями. Подается с багетом





LOCAL

ЁН МИ ЛАКСА

380 гр 890₽

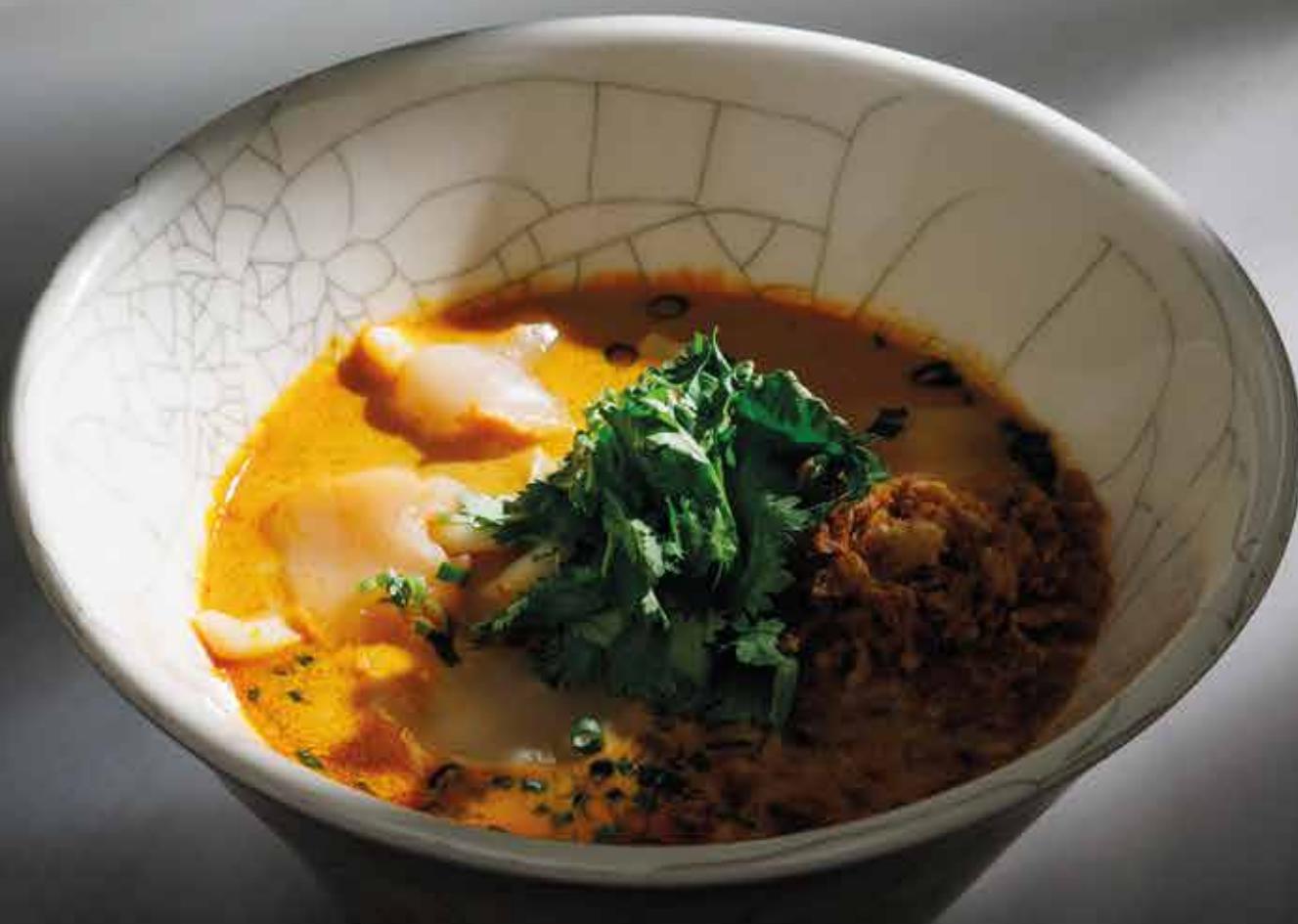
Блюдо перанаканской кухни — пикантный суп на рыбном бульоне с кокосовым молоком, тонкой пшеничной лапшой, фалангой краба, красным перечным маслом и кинзой

ДОРОГАЯ Я ПЕРЕЗВОНЮ II

310 гр **1250₽**

Насыщенный говяжий бульон с горчицей и розмарином, вырезкой молодого ягненка, помидорами черри, спаржей и корнем сельдерея





LOCAL

ПРИМОРСКИЙ РАМЕН 380 гр 890₽

Густой куриный бульон с сыром чеддар.
Приморский гребешок, кальмар, шелковый
тофу и хрустящий жареный лук.



РАМЕН С УТКОЙ

600 гр 890₽

Куриный бульон с утиным мясом, дайконом, нежным тофу и лапшой сомен, с добавлением маринованного яйца и зелени

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ 260 гр **1200₽**

Утиная ножка конфи, запеченная в соусе Хаосин
с пюре из батата





**СВИНАЯ ВЫРЕЗКА
В СОУСЕ ГОБАДЖОУ 280 гр 780₽**

Свиная вырезка с овощами, запеченная
в соусе Гобаджоу



**ВОК СО СВИНИНОЙ
И ПАПОРОТНИКОМ**

250 гр 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 гр 840₽

Говяжий язык, запеченный под соусом *Black Pepper*,
с пикантным картофельным пюре с васаби



СТЕЙК РИБАЙ 260 гр **3600₽**

ТОРИ ЯКИ 160/40 гр **600₽**

Жареное куриное бедро на гриле

ЭБИ ЯКИ 100/40 гр **650₽**

Жареные креветки на гриле

ГАРНИРЫ

ОВОЩНОЙ УЛЕЙ 200 гр **550₽**

Овощи на гриле в устричном соусе

ОВОЩИ НА ПАРУ 200 гр **550₽**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 гр **350₽**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ 150 гр **350₽**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 120 гр **350₽**

РИС НА ПАРУ 150 гр **200₽**

ТАЙГЕР ХОТ

260 гр 990₽

Тигровые креветки в остром соусе чили
с орехами кешью и луком порей

LOCAL

КАМЧАТКА ФОРЕВА 230 гр 1690₽

Обжаренная фаланга камчатского краба
в сливочном соусе, с помидорами черри,
имбирем и чесноком



LOCAL

ПАЛТУС НА ГРУШЕ 230 гр 2100₽

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



LOCAL

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА

280 гр 1650₽

Филе черной трески, запеченное в меду с соусом Мисо,
с кокосовым пюре из цветной капусты с кешью





УТКА ПО-ПЕКИНСКИ* 1600/400/100 гр 4500₽

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

*предзаказ за 5 дней



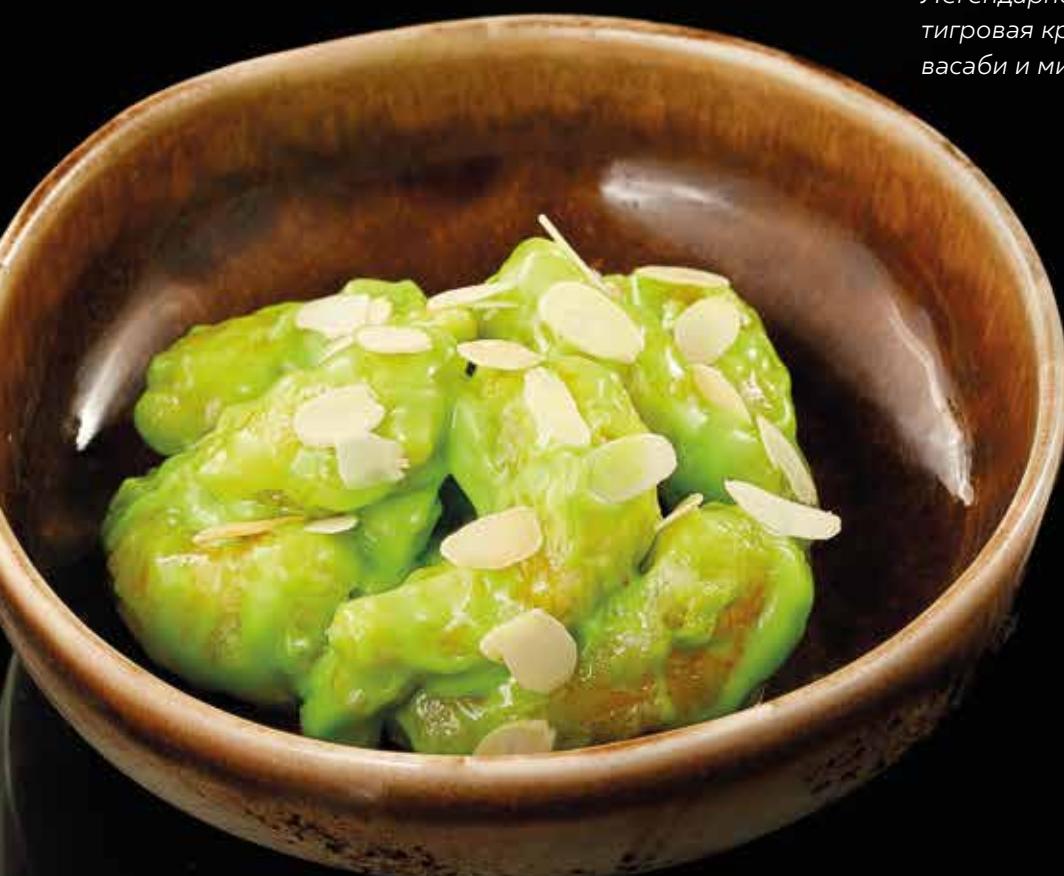
LOCAL

ВОК ШОК 290 гр **1750₽**

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

ГРИН ШРИМПС 200 гр **990₽**

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



МИРУГАЙ 400 гр **960₽**

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



**УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ
И ОВОЩАМИ**

260 гр **960₽**

Японская пшеничная лапша с форелью, гребешком
и тигровыми креветками в сливочном соусе



УДОН С ИНДЕЙКОЙ 280 гр **720₽**

Лапша удон с индейкой, сладким перцем и стрелками
чеснока. Подается в пряном сливочном соусе



LOCAL

СИНПО 250 гр 920₽

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



КАМБАЛА С ТОФУ 280 гр 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 гр **1800₽**



LOCAL

НОБУ

250 гр **2660₽**

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





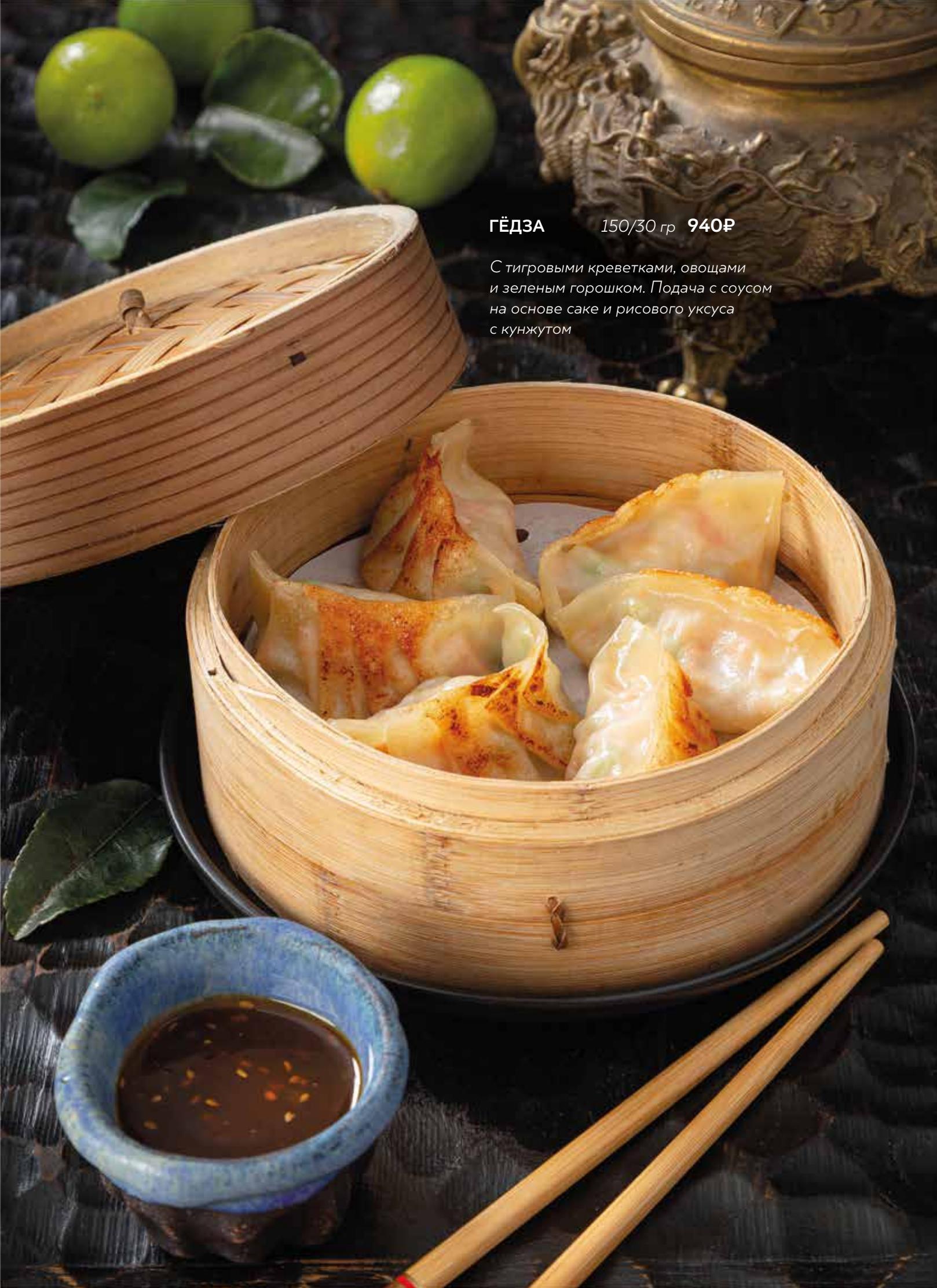
КРАБОВАЯ ТЕМПУРА 150/40 гр 3350₽

Легендарная фаланга камчатского краба
в хрустящем кляре с воздушным крем-соусом



ЭБИ ЧИЗАКИ 160/30 гр 720₽

Спринг роллы в тонком хрустящем тесте с начинкой
из тигровой креветки, сливочного сыра и молодого горошка



ГЁДЗА

150/30 гр 940₽

С тигровыми креветками, овощами и зеленым горошком. Подача с соусом на основе саке и рисового уксуса с кунжутом



ГЁДЗА С ОСЬМИНОГОМ 140/30 гр **800₽**

Гёдза с дальневосточным осьминогом,
командорским кальмаром и шпинатом



ДИМ САМЫ С КУРИЦЕЙ 180/30 гр **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 гр **780₽**

Обжаренные китайские пельмени со свининой, кимчи, имбирём, пак-чой и кинзой в лёгкой креветочной заправке

ШАО МАЙ 140/30 гр 690₽

Китайские пельмени на пару
с начинкой — из креветки
и свинины





КИОКУТО

900 гр **4000₽**

Суши: сяке, магуро, хотатегай
Роллы: Намисом, Удо, Филадельфия, Калифорния

LOCAL

ЕЖ В ПАНЦИРЕ

3 шт 650₽



АБУРИ СУШИ-СЕТ**180 гр 1150₽**

Суши из форели, 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

КАНИ

30 гр **420₽**

Суши с фалангой краба

ХОТАТЕГАЙ

30 гр **220₽**

Суши с гребешком

СЯКЕ

30 гр **220₽**

Суши с филе форели

УНАГИ

30 гр **220₽**

Суши с угрём

ТАКО

30 гр **220₽**

Суши с осьминогом

ЭБИ

30 гр **220₽**

Суши с тигровой креветкой

МАГУРО

30 гр **220₽**

Суши с филе тунца

ИКУРА

30 гр **320₽**

Суши с красной икрой

УНИ

30 гр **420₽**

Суши с икрой морского ежа

MACAKO220 гр **1200₽**

Ролл урамаки с форелью, сливочным сыром, авокадо и хрустящими свежими огурцами. Подается с легким салатом с апельсиновой заправкой



ГУНКАНЫ ПОДАЮТСЯ 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 угрем в соусе спайси



МАГУРО

30 гр **240₽**

Гунканы с тунцом в соусе спайси



СЯКЕ

30 гр **280₽**

Гунканы с нежными кусочками форели в соусе спайси



ЭБИ

30 гр **240₽**

Гунканы с тигровой креветкой в соусе спайси



СЯКЕ АВОКАДО

30 гр **280₽**

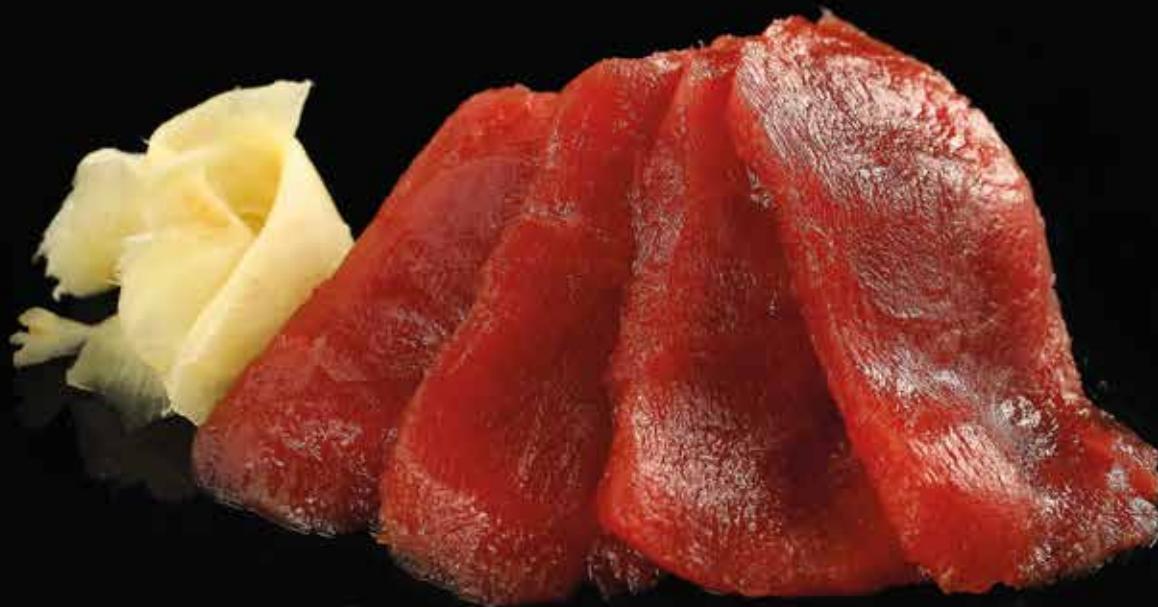
Гунканы с охлажденной форелью, ломтиками авокадо в соусе спайси

МИЗУ СЕКАЙ

210 гр 2500₽

Блюдо для настоящих ценителей истинного вкуса премиальных продуктов: камчатского краба, тихоокеанского тунца и форели в сочетании с красной икрой и золотом





САШИМИ

ХЕЙШЕНЬ

Маринованный трепанг

50 гр 650₽

УНИ

Нежная икра морского ежа

50 гр 760₽

СЯКЕ

Филе форели

50 гр 590₽

МАГУРО

Нежное филе тунца

50 гр 390₽

УНАГИ

Ароматное филе копченого угря

50 гр 610₽

ТАКО

Нежное мясо осьминога

50 гр 390₽

ХОТАТЭГАЙ

Филе морского гребешка

50 гр 420₽

АМА ЭБИ

Филе северной креветки

50 гр 700₽

РОЛЛЫ

ZUM ZUM

190 гр **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

ZUMA

180 гр **1150₽**

Оригинальный ролл с нежными ломтиками форели, сливочным сыром и красной икрой

ЗАПЕКАНКА С ГРЕБЕШКОМ

195 гр **920₽**

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

КАНИ КРАНЧ

175 гр **890₽**

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

КИРЕЙ

185 гр **920₽**

Оригинальное сочетание текстур в авторском урамаки: хрустящий огурец, нежная форель, копченый угорь с соусом унаги и начинкой из сливочного сыра и икры тобико

КАЛИФОРНИЯ

180 гр **920₽**

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

СОФТИ

185 гр **920₽**

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

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

190 гр **990₽**

Классические урамаки с форелью, творожным сыром и свежим огурцом

ТАЙСЕ

230 гр 920₽

Стильный темный урамаки, со свежим манго, тунцом, форелью и икрой масаго



НАМИСОМ190 гр **920₽**

Оригинальный урамаки ролл с начинкой хияше вакаме, украшен слайсами форели и авокадо со сладким соусом манго, хрустящими рисовыми чипсами и тобикой

**КЁНДЖУ**240 гр **920₽**

Морской ролл с начинкой из креветки темпурा и хрустящего огурца, украшается слайсом форели и соусом унаги, тобико и зеленым луком

УДО210 гр **920₽**

Пикантный ролл урамаки с начинкой из сладкого омлета, сливочного сыра, авокадо и осьминога. Украшается икрой тобико и лепестками фиалки

ПАВЛОВА

180 гр **780₽**

Воздушное беze с ягодным конфитюром,
нежным крем-чизом и сезонными ягодами



МОРОЖЕНОЕ

50 гр **180₽**

Ванильное, шоколадное, чёрная смородина

СУДЬБА ДРАКОНА 130 гр **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 гр 750₽

Шоколадный десерт с пряной нотой чили, брусничным мармеладом и муссом из тёмного шоколада с лёгким оттенком выдержанного виски

Создана в рамках коллаборации с галереей *Art Object* и вдохновлена картиной «Сон в тени цветущих ирисов» приморского художника Романа Мартынова. Работа раскрывает тему зарождения мира — соединения природы, мифа и человеческого воображения в едином образе



О художнике и его работах
вы можете узнать здесь

ТАЙГА

80 гр 800₽

Мусс из сосновой шишки с брусничным
мармеладом и кедровым орехом
в шоколадном корпусе





ВСПЫШ **380₽**

Картофельное пюре с запеченными куриными биточками. Подается с кетчупом



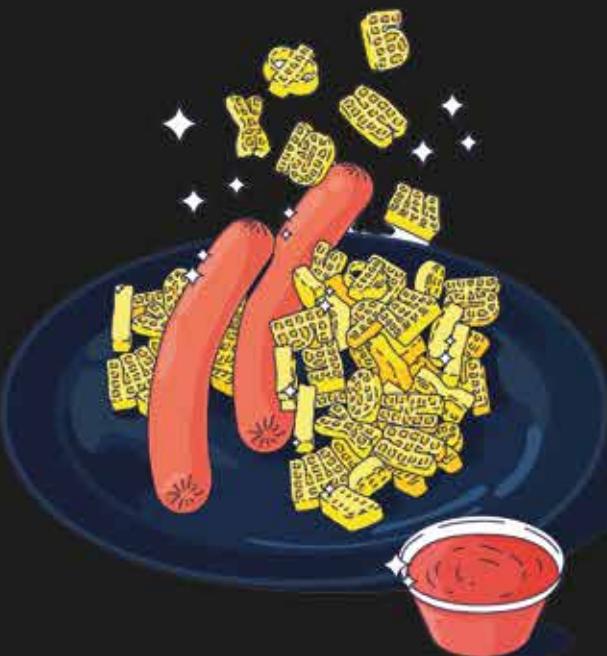
СИНЬОР ПОМИДОР **380₽**

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 макарошек. Подается с кетчупом

*меню является рекламным материалом