

The image shows a restaurant interior with a monochromatic red color scheme. In the foreground, there are several red velvet armchairs and a long red velvet sofa. To the right, there are red velvet curtains with tassels. In the background, there are tables set with glassware and plates. The text is overlaid on the image in white.

BREAKFAST BUFFET

from 07:00 till 10:30

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



Join the Privilege Program
(register a loyalty card)

登记电子积分卡

餐厅收取10%的服务费



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！”



where to eat
RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
BY EVIAN & BABBIT



На Гребне!™

ZUMA
KITCHEN
PROFI



LOCAL

FAR-EASTERN TRUMPETER 220 g 1100P

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

远东蛾螺肉 220 克 1100卢布

鲜嫩的远东蛾螺肉，配脆蔬菜、甜芒果和香辣咖喱

LOCAL

PRIMORYE (YESSO) SCALLOP

1 pce **420P**

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 **420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。





LOCAL

KAMCHATKA KING CRAB 1000 g 7500₽

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.

堪察加帝王蟹 1000 克 7500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

PACIFIC OCEAN

Shigoku, Osaka, Itoshima, Otawara, Murotsu
Lumière

1 pce **650₽**
1 pce **500₽**

NEW ZEALAND

Moana

1 pce **650₽**

NAMIBIA

Pink Jolie

1 pce **650₽**

ATLANTIC OCEAN

Gillardeau
Fines de Claire

1 pce **850₽**
1 pce **750₽**

生蚝

太平洋

志古, 大阪, 糸岛, 小田原, 室津
吕米埃

1 个 **650卢布**
1 个 **500卢布**

新西兰

莫阿娜

1 个 **650卢布**

纳米比亚

粉红朱莉

1 个 **650卢布**

大西洋

吉拉多
菲娜·德克莱尔

1 个 **850卢布**
1 个 **750卢布**



LOCAL

ZUMA MORE 1900 g **12800P**

*Assortment of Far Eastern seafood:
Kamchatka crab, Primorye scallop,
northern shrimp, lemon wedges.*

ZUMA 海鲜拼盘 1900 克 **12800卢布**

远东海鲜拼盘：堪察加蟹、滨海扇贝、北方虾与柠檬片。

BANCHAN

Korean side dish

饭馐

韩国传统小吃

SHOOTS MARINATED BAMBOO

50 g 350P

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 350P

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 450P

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 500P

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。



LOCAL

SEA SALAD 170g 1010₽

Seaweed salad with scallops, hiyashi wakame, fresh cucumbers, tender spinach, and red caviar, dressed with nut sauce

蟹肉波奇饭 170 克 1010卢布

昆布、扇贝、日式海藻、鲜黄瓜、嫩菠菜和红鱼子，搭配香浓坚果酱。





SCALLOP TATAKI

140 g 1150₽

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

轻熟扇贝 140 克 1150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



**SHRIMPS AND
CRUSHED CUCUMBERS 200 g 890₽**

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

虾仁配拍黄瓜 200 克 890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



LOCAL

OCTOPUS SALAD

190 g 920₽

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

章鱼沙拉 190 克 920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



ROAST BEEF SALAD 200 g **850P**

Fresh spinach salad with roast beef, cucumber, bell pepper, fernbrake, and cherry tomatoes, finished with a fragrant sesame seasoning and black sesame.

菠菜烤牛肉沙拉 200 克 **850卢布**

以菠菜为底，搭配烤牛肉、黄瓜、甜椒、蕨菜和樱桃番茄，并以香浓的芝麻风味酱汁拌匀，撒上黑芝麻增香。

TURKEY WITH ORANGE GAMADARI 200 g 820P

Slices of tender turkey fillet served with roasted pumpkin, fresh salad greens, ginger, cashew nuts, and a bright orange gamadari dressing.

橙味伽马酱火鸡

200 克 820卢布

嫩滑火鸡胸肉搭配烤南瓜、沙拉菜叶、生姜、腰果，并淋以清爽的橙味伽马酱。



TOM-YUM

330 g **890P**

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

冬阴功汤

330 克 **890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。



LOCAL

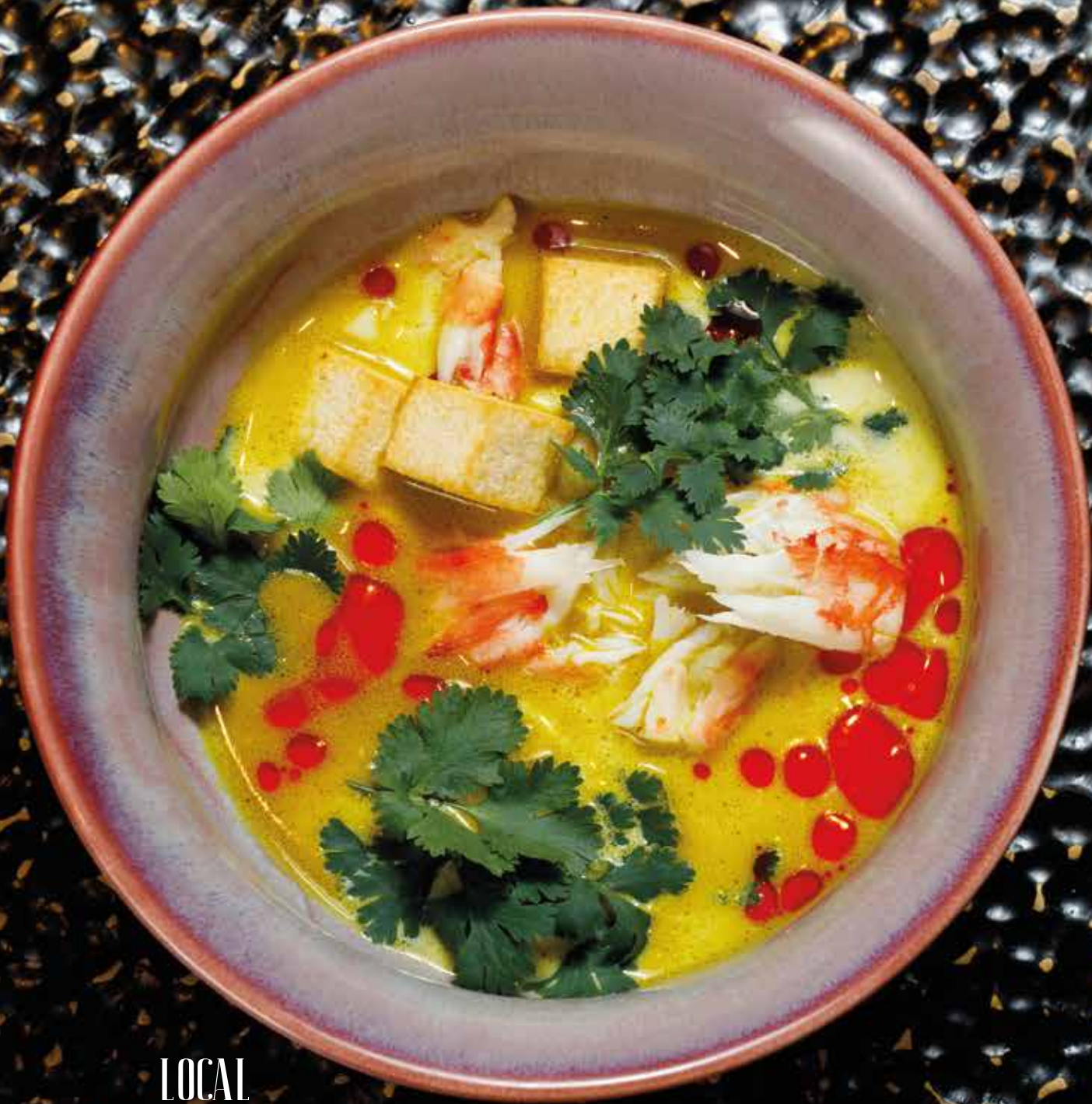
ZUMA SOTO 300 g **890P**

Flavorful tomato soup with Primorsky scallop, shrimp, Commander squid, Kamchatka crab, and Chilean mussels. Served with baguette

ZUMA 印尼索托汤 300 克 890卢布

浓郁番茄汤底，配滨海扇贝、虾、司令鱿鱼、堪察加蟹和智利贻贝。配法棍面包。





LOCAL

YON MI LAKSA 380 g 890P

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。



BABY I'LL CALL YOU BACK II 310 g 1250P

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 1250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。



PRIMORYE RAMEN 380 g **890P**

*Rich chicken broth with cheddar cheese.
Served with Primorsky scallop, squid, silky tofu,
and crispy fried onion*

滨海风味拉面 380 克 **890卢布**

*浓郁鸡汤配切达芝士，搭配滨海扇贝、
鱿鱼、嫩豆腐和香脆炸洋葱。*



DUCK RAMEN

600 g **890₽**

Chicken broth with duck meat, daikon, tofu, somen noodles, marinated egg, and fresh herbs.

鸭肉拉面

600 克 **890卢布**

以鸡汤为底，配鸭肉、白萝卜、豆腐、细素面、腌蛋与新鲜香草。

DUCK CONFIT

260 g 1200P

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

糖渍鸭腿 260 克 1200卢布

海鲜酱烤的糖渍鸭腿配甘薯泥





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

*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



WOK-FRIED PORK WITH FERNBRAKE 250 g **880₽**

Tender pork stir-fried with bell pepper, ginger, onion, and garlic, combined with fernbrake and fresh spinach, finished with a shrimp-oyster sauce and a light hint of sesame

蕨菜炒猪肉 250 克 **880卢布**

鲜嫩猪肉与甜椒、生姜、洋葱和蒜片一同快炒，搭配蕨菜与菠菜，并以虾味与蚝香融合的酱汁调味，带有细腻的芝麻香气。



BEEF TONGUE

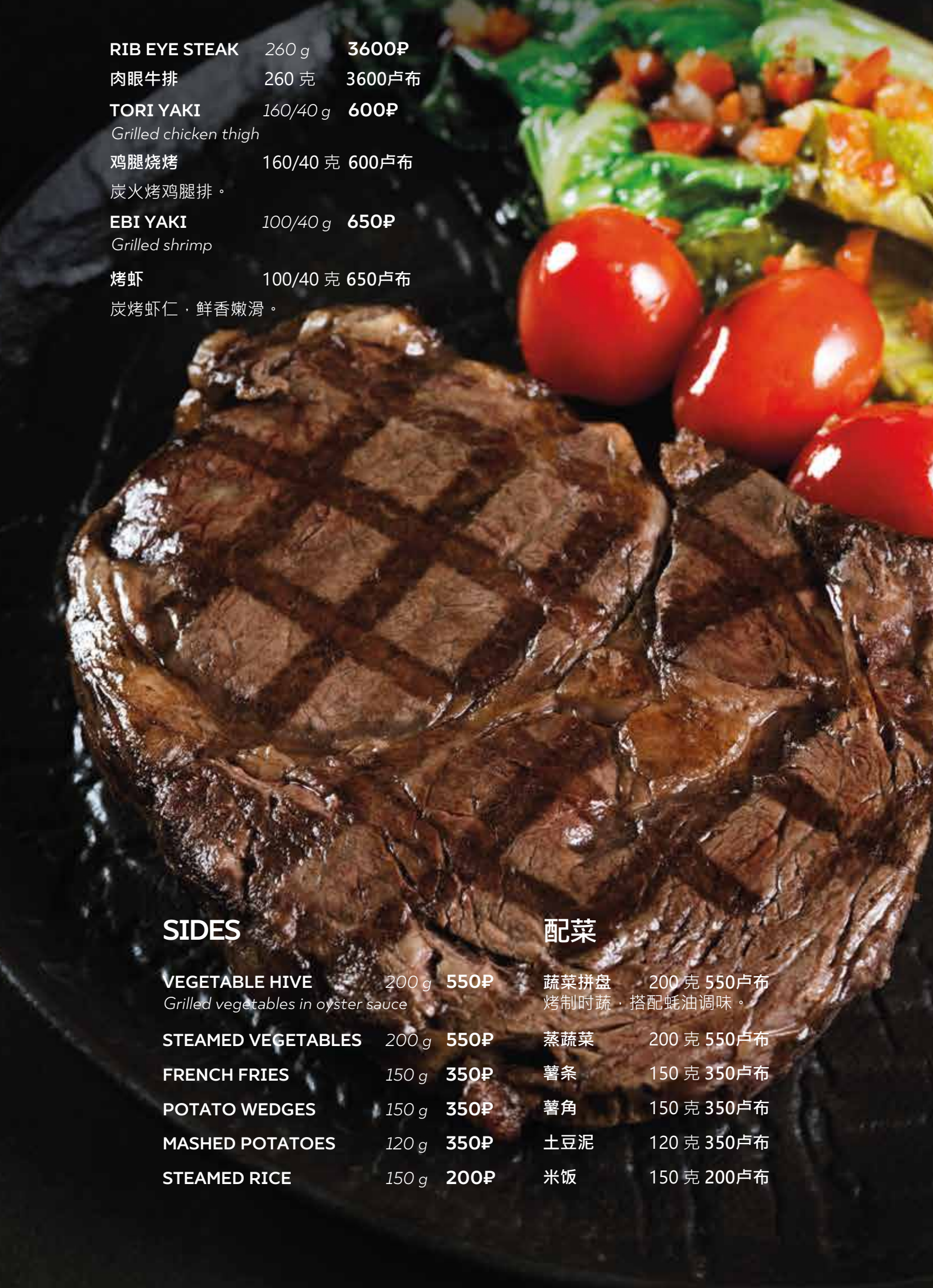
280 g **840₽**

*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



RIB EYE STEAK	260 g	3600₽
肉眼牛排	260 克	3600卢布
TORI YAKI	160/40 g	600₽
<i>Grilled chicken thigh</i>		
鸡腿烧烤	160/40 克	600卢布
炭火烤鸡腿排。		
EBI YAKI	100/40 g	650₽
<i>Grilled shrimp</i>		
烤虾	100/40 克	650卢布
炭烤虾仁，鲜香嫩滑。		

SIDES

VEGETABLE HIVE	200 g	550₽
<i>Grilled vegetables in oyster sauce</i>		
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
烤制时蔬，搭配蚝油调味。		
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



TIGER HOT 260 g **990₽**

*Tiger shrimps in hot chili sauce
with cashew nuts and leek*

猛虎 260 克 **990卢布**

虎纹虾配上辣椒酱、腰果和韭葱。



LOCAL

KAMCHATKA FOREVER 230 g **1690₽**

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

永远的勘察加 230 克 **1690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。





LOCAL

BLACK COD

280 g 1650₽

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

裸盖鱼片 280 克 1650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 **4500P**

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

**Pre-order 5 days in advance*

北京烤鸭

1600/400/100 克 **4500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。

请提前5天预订

SEAFOOD AND VEGETABLE
UDON NOODLE 260 g 960P

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

海鲜蔬菜乌冬面 260 克 960卢布

日本小麦面条、三文鱼、扇贝和虎纹虾配上奶油酱汁。



UDON WITH TURKEY 280 g 720P

*Udon noodles with turkey, sweet pepper,
and garlic shoots, served in a spicy creamy sauce*

火鸡奶油乌冬面 280 克 720卢布

乌冬面配火鸡肉、甜椒与蒜苗，佐香辣奶油酱。

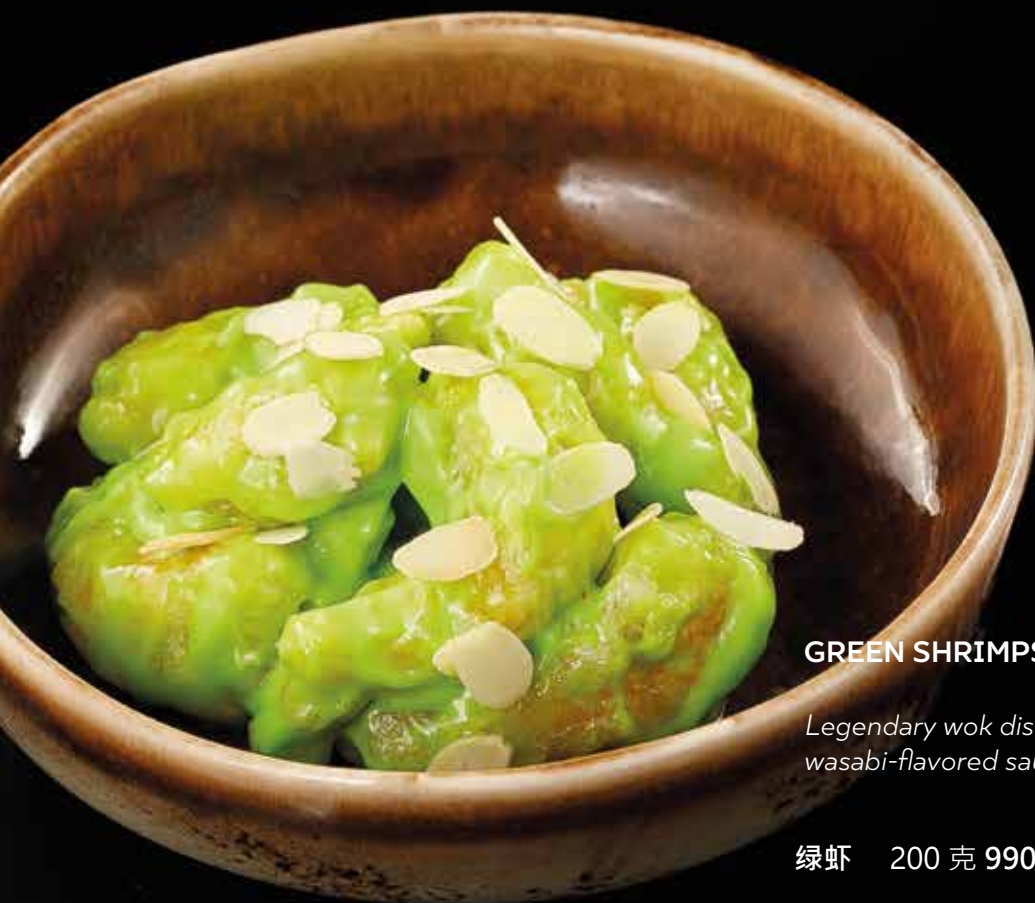
LOCAL

WOK SHOK 290 g **1750₽**

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

惊艳小炒 290 克 1750卢布

用植物油和黄油炒制的滨海边疆区扇贝和蒜苔。



GREEN SHRIMPS 200 g **990₽**

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

绿虾 200 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 400 g **960₽**

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

炒贻贝 400 克 960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。





LOCAL

SINPO 250 g **920₽**

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

炒貽貝 250 克 **920卢布**

帶有百里香風味的香辣酥脆的油炸比目魚、芹菜、甜椒和花椰菜。

LOCAL

HALIBUT WITH PEAR 230 g 2100P

Pacific blue halibut, lightly crusted and pan-seared, served with thin pear slices and a creamy truffle sauce

香煎比目鱼配梨片 230 克 2100卢布

香煎蓝比目鱼外层微脆，搭配薄切梨片，并淋上丝滑的松露奶油酱。





FLOUNDER WITH AGEDASHI TOFU 280 g 800₽

Crispy pan-seared flounder served with agedashi tofu and pak choi, finished with a smooth carrot-cream sauce

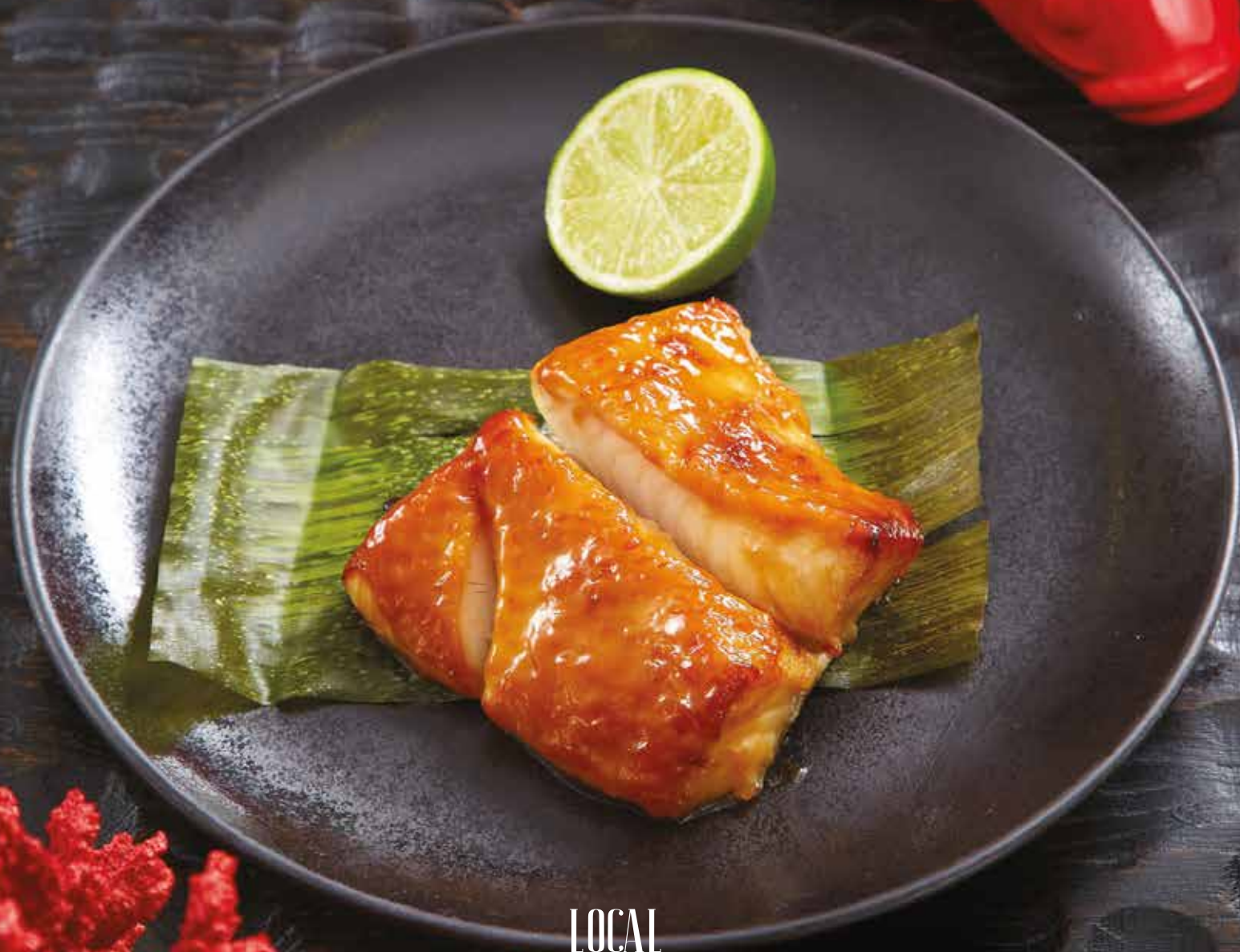
香煎鲈鱼配日式炸豆腐 280 克 800卢布

外皮香脆的鲈鱼搭配日式炸豆腐与上海青，并配以细腻的胡萝卜奶油酱。

**TROUT STEAK
AND VEGETABLES**

150/80 g **1800₽**

大西洋鲑肉排配蔬菜 150/80 克 1800卢布



LOCAL

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。

CRAB TEMPURA 150/40 g **3350₽**

*Breaded red king crab phalanges
with cloudy cream sauce*

蟹肉天妇罗 150/40 克 **3350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。



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。



GYOZA 150/30 g 940P

*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 and 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。*





OCTOPUS GYOZA 140/30 g 800₽

*Gyoza dumplings stuffed with octopus,
squid and spinach*

章鱼煎饺 140/30 克 800卢布

远东章鱼、鱿鱼及菠菜煎饺



CHICKEN DIM SUM 180/30 g **730₽**

Steamed Chinese dumplings with chicken, spring onion, cilantro, pak choi, and red onion, served with a light shrimp dressing

鸡肉蒸点心 180/30 克 **730卢布**

蒸制中式点心，内含鸡肉、葱段、香菜、上海青和红洋葱，并佐以清淡的虾汁酱。



PORK & KIMCHI DIM SUM 180/30 g **780P**

Pan-fried Chinese dumplings with pork, kimchi, ginger, pak choi, and cilantro, finished with a light shrimp dressing

猪肉泡菜煎点心 180/30 克 **780卢布**

煎制中式点心，内含猪肉、泡菜、生姜、上海青和香菜，并配以清爽的虾汁酱。



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。



KIOKUTO SET 900 g **4000₽**

Sushi: Trout (Syake), Tuna (Maguro), Scallop (Hotategai)
Rolls: Namisom, Udo, Philadelphia, California

记忆之都·寿司拼盘 900 克 **4000卢布**

寿司：三文鱼、金枪鱼、扇贝
卷类：浪潮卷、宇道卷、费城卷、加州卷

LOCAL

HEDGEHOG IN SHELL 3 pce 650P

装甲海胆 3个 650卢布



ABURI SUSHI SET

180 g **1150₽**

Trout, tuna, and scallop sushi lightly seared and served with wasabi-flavored sauce, herbs, and tobiko roe

火炙寿司拼盘 180 克 1150卢布

火炙三文鱼、金枪鱼与扇贝寿司，
搭配芥末风味酱汁、香草与飞鱼籽。



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₽

Trout 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 320₽

Red caviar sushi

鱼子

30 克 320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 trout, cream cheese, avocados 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。



GUNKAN ARE SERVED IN NORI
军舰寿司以海苔盛装。



TAKO 30 g **240P** 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 **240P** 蟹肉 30 克 240 卢布
Crab gunkans in spicy sauce 蟹肉军舰寿司配辣酱



HOTATEGAI 30 g **280P** 扇贝 30 克 280 卢布
Scallop gunkans in spicy sauce 扇贝军舰寿司配辣酱



UNAGI 30 g **240P** 鳗鱼 30 克 240 卢布
Eel gunkans in spicy sauce 鳗鱼军舰寿司配辣酱



MAGURO 30 g **240P** 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 **280P** 三文鱼 30 克 280 卢布
Tender trout gunkans in spicy sauce 肉质柔软三文鱼军舰寿司配辣酱



EBI 30 g **240P** 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 **280P** 三文鱼加牛油果 30 克 280 卢布
Gunkans with chilled trout, avocado 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

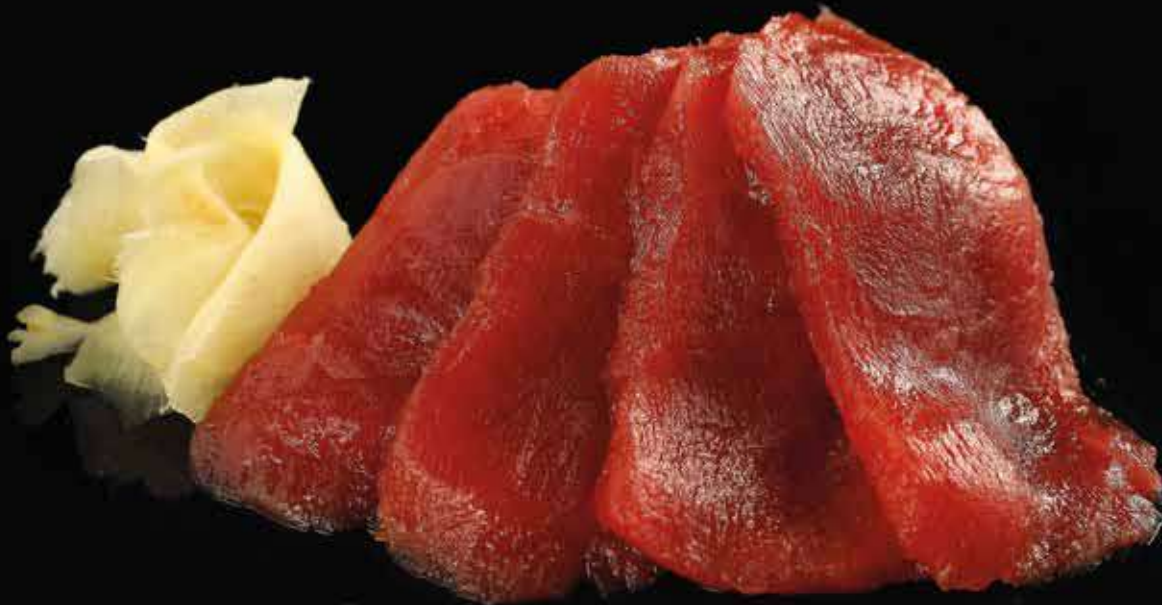
210 g **2500₽**

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

水世界 210 克 2500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

HEISHEN <i>Marinated sea cucumber</i>	50 g	650₽
UNI <i>Tender sea urchin caviar</i>	50 g	760₽
SYAKE <i>Trout fillet</i>	50 g	590₽
MAGURO <i>Tender tuna fillet</i>	50 g	390₽
UNAGI <i>Smoked eel fragrant fillet</i>	50 g	610₽
TAKO <i>Delicate tender octopus</i>	50 g	390₽
HOTATEGAI <i>Sea scallop fillet</i>	50 g	420₽
AMA EBI <i>Northern shrimp fillet</i>	50 g	700₽

刺身

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

ROLLS

ZUM ZUM 190 g 1150₽

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

ZUMA 180 g 1150₽

Original roll with trout slices, cream cheese and red caviar

SCALLOP BAKED PUDDING 195 g 920₽

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 920₽

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

CALIFORNIA 180 g 920₽

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

SOFTY 185 g 920₽

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

PHILADELPHIA 190 g 990₽

Classic uramaki with trout, cream cheese and fresh cucumbers

寿司卷

ZUM ZUM寿司卷 190 克 1150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 1150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 920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 920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，寿司外包装着清脆的黄瓜、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 920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 920P

A stylish dark uramaki roll topped with masago roe, featuring fresh mango, tuna, and trout

大正寿司卷

230 克 920卢布

时尚黑米反卷，点缀飞鱼籽，
内含新鲜芒果、金枪鱼与法罗三文鱼



NAMISEOM

190 g 920P

Original uramaki filled with hiyashi wakame topped with trout slices and avocados with sweet mango sauce, crispy rice chips and tobiko

南怡岛寿司卷

190 克 920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。



UDO

210 g 920P

Spicy uramaki roll with sweet omelet, cream cheese, avocado, and octopus. Topped with tobiko roe and violet petals.

GYEONGJU

240 g 920P

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

牛岛寿司卷

210 克 920卢布

微辣反卷，内含日式甜蛋卷、奶油芝士、牛油果与章鱼，上覆飞鱼籽与紫罗兰花瓣点缀。

庆州寿司卷

240 克 920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。

PAVLOVA

180 g **780₽**

*Airy meringue with berry confiture,
delicate cream cheese, and seasonal berries*

帕夫洛娃

180 克 **780卢布**

空气感蛋白饼，配浆果果酱、
细腻奶油芝士与时令鲜果。



ICE CREAM

50 g **180₽**

Vanilla, chocolate, blackcurrant

冰淇淋

50 克 **180卢布**

香草、巧克力、黑加仑。

DRAGON'S FATE

132 g 990P

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

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.

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

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

**FAR EASTERN CANDIES**

远东糖果

5 pce

5 个

450P**450卢布****FAR EASTERN CANDIES**

远东糖果

9 pce

9 个

800P**800卢布**

PICTURE 160 g 750₽

A chocolate dessert with a subtle chili warmth, lingonberry marmalade, and dark chocolate mousse accented with aged whisky.

Created in collaboration with the Art Object gallery and inspired by the painting "A Dream in the Shade of Blooming Irises" by Primorye artist Roman Martynov.



绘画 160 克 750卢布

巧克力甜品，带有淡淡的辣椒香气，
配越橘果冻与带有陈年威士忌气息的黑巧克力慕斯。

此款甜品与 Art Object 画廊合作推出，
灵感来自滨海艺术家罗曼·马尔蒂诺夫的作品
《在盛放鸢尾花的树荫下的梦》。

TAIGA

80 g 800₽

*Pinecone mousse with lingonberry
marmalade and pine nuts in a chocolate shell*

泰加

80 克 800卢布

松果慕斯配越橘果冻与松子，
裹于巧克力之中。





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。

鸡尾酒
COCKTAILS

TROPITAKE 650

孟买蓝宝石金酒, 红茶菌饮品,
百香果泥, 姜黄, 柠檬汁

TAEKWON-DO
跆拳道 650

腌过圣女果的盐汤, 施密特伏特加,
柠檬汁, 清酒

URI
甜瓜 650

柠檬酒, 甜瓜利口酒, 柠檬汁, 生姜汁, 汤力水

KADE
枫树 650

黑羊波本威士忌, 枫叶糖浆, 辣椒

USHI
牛 650

施密特伏特加, 甜炼乳, 奶油

FIZU
气泡饮料 650

施密特伏特加, 猕猴桃泥, 柠檬汁, 气泡酒

SHOZOU
肖像 650

菠萝汁, 柠檬汁, 白朗姆酒, 蛋黄酒

AMA MOMO 650

金酒、阿佩罗酒、蜂蜜、桃子、柠檬汁

NEGROITAKE 650

威士忌、苦味酒、甜苦艾酒、香菇糖浆

APEROL SPRITZ
阿佩罗橙光 650

阿佩罗酒、起泡葡萄酒、苏打水

BIORETTO 650

柠檬酒奶油、日本清酒、薰衣草、柠檬汁、百里香

AISHITERU 650

朗姆酒、菠萝、草莓、泡泡糖、柠檬汁

CRABSHAKE 650

烧酒、五味子、真珠花利口酒、玫瑰、琼花、柠檬汁

BOMBAY TONIC

孟买蓝宝石金酒加汤力水

650

孟买蓝宝石金酒、汤力水

ROPPONGI HILLS

650

金酒、烧酒、真珠花、白葡萄酒, 蓝茶

RASPBERRY SPRITZ

红树莓阿佩罗橙光

650

阿佩罗酒、柠檬酒、红树莓、生姜、
起泡葡萄酒、柠檬汁

MARTINI FIERO TONIC

马天尼费艾洛加汤力水

650

马天尼费艾洛、汤力水

MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ ЖИЗНИ

MARTINI FIERO & TONIC ANTIPASTI SET

马天尼费艾洛加前菜套餐

马天尼费艾洛, 汤力水, 橙子加夏威夷式的红大麻哈鱼小吃

1200 卢布

不含酒精的雞尾酒/
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

NON-APEROL SPRITZ

非酒精的阿佩罗气泡鸡尾酒

550

非酒精的阿佩罗, 苏打水, 橙子
Alcohol-free Aperol, soda, orange

NEW VIRGIN SOUR

新維珍尼亞州沙瓦

550

非酒精的威士忌, 沙瓦混合, 果汁水
Alcohol-free whisky, sour mix, fruit drink

ALCOHOL-FREE WHISKY

非酒精的威士忌

550

非酒精的威士忌, 梨子和百里香的
Alcohol-free whisky, cordial of pear and thymus

ANTIPENICILLIN

反盘尼西林

550

非酒精的威士忌, 柠檬汁, 生姜汁, 蜜汁
Alcohol-free whisky, lemon juice, ginger juice, honey syrup

MILLA YOGURTOVICH

米拉·酸奶维奇

550

非酒精的金酒, 百香果泥, 希腊酸奶
Alcohol-free gin, passion fruit puree, Greek yogurt

REVOLC BALC

三叶草总会鸡尾酒

550

非酒精的金酒, 红树莓泥, 沙瓦混合
Alcohol-free gin, raspberry puree, sour mix

香料红酒/MULLED WINE

AKAZU

红酒

550

红葡萄酒, 水果, 调料, 蜂蜜, 生姜
Red wine, fruits, seasoning, honey, ginger

SEIDZU

东酒

550

白葡萄酒, 水果, 柠檬香草, 馬蜂橙, 薄荷, 生姜, 蜂蜜, 茴芹
White wine, fruits, lemongrass, kaffir lime, mint, ginger, honey, anise

起泡葡萄酒
SPARKLING WINES

LUCIEN ALBRECHT BRUT CREMANT D'ALSACE AOC	7100
France, Alsace <i>Pinot Blanc</i>	
KRONE NIGHT NECTAR	7000
South Africa, Western Cape <i>Pinot Blanc, Pinot Noir, Chardonnay</i>	
VILLA MARCELLO PROSECCO DOC MILLESIMATO BRUT	6300
Italy, Veneto <i>Glera, Pinot Bianco</i>	
MICHEL LAVAL TRADITION BRUT	13500
France, Champagne <i>Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	
DE SOUSA CHEMINS DES TERROIRS BRUT	15900
France, Champagne <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>	
LE MESNIL BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU	14500
France, Champagne <i>Chardonnay</i>	
JEAUNAUX-ROBIN ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT	15100
France, Champagne <i>Meunuer</i>	
MARTINI PROSECCO DOC	4900
Italy, Veneto <i>Glera</i>	

MARTINI ROSE PROSECCO DOC	4900
Italy, Piedmont <i>Glera, Pinot Nero</i>	
MARTINI ASTI <i>Sweet</i>	5200
Italy, Piedmont <i>Moscato Bianco</i>	
101 MOSCATO D'ASTI DOCG <i>Sweet</i>	5200
Italy, Piedmont <i>White Muscat</i>	
白葡萄酒 WHITE WINES	
WIMMER-CZERNY FELS AM WAGRAM ROTER VELTLINER	6700
Austria, Lower Austria <i>Roter Veltliner</i>	
CANTINA TOLLO SENZA TEMPO PINOT GRIGIO	7500
Italy, Abruzzo <i>Pinot Grigio</i>	
WINE SURFING SAUVIGNON BLANC	5800
New Zealand, Marlborough <i>Sauvignon Blanc</i>	
HEINZ EIFEL DRY RIESLING	6500
Germany, Rheinhessen <i>Riesling</i>	
WARIS-LARMANDIER LA MONTAGNE SACRÉECOTEAUX CHAMPENOIS BLANC	12500
France, Champagne <i>Chardonnay</i>	

MELSHEIMER RIESLING TROCKEN Germany, Moselle <i>Riesling</i>	6800
NITTNAUS BEERENAU SLESE EXQUISIT 375 ML Sweet Austria, Burgenland <i>Gruner Weltliner, Chardonnay, Welschrisling, Weissburgunder, Scheurebe</i>	5900
ALBARINO DE FEFINANES RIAS BAIXAS DO Spain, Galicia <i>Albarinho</i>	7200
SÜDSTEIERMARK DAC GROSS EHRENHAUSEN SAUVIGNION BLANC Austria, Styria <i>Sauvignon Blanc</i>	9000
DOMAINE VENTOURA CHABLIS AOC France, Burgundy <i>Chardonnay</i>	9000
AMBROISIE VOUVRAY AOC Semi-sweet France, Loire Valley <i>Chenin Blanc</i>	5000
CUMA ORGANIC TORRONTES Argentina <i>Torrantes</i>	5400
PAULY RIESLING Germany, Moselle <i>Riesling</i>	6500
WINZERHOF LANDAUER-GISPERG GEMISCHTER SATZ Austria, Lower Austria <i>White grape varieties</i>	6000
TXOMIN ETXANIZ TXAKOLI Semi-dry Spain, Basque Country <i>Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza</i>	6700

桃红葡萄酒
ROSE WINE

DE L'HERRE ROSE COTES DE GASCOGNE IGP	4900
<i>Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	

红葡萄酒
RED WINES

GRANDE ALBERONE ZINFANDEL PUGLIA IGT	6200
Italy, Apulia <i>Zinfandel</i>	
CHATEAU LA FAVIERE BORDEAUX SUPERIEUR AOC	7900
France, Bordeaux <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	
PIEMAGGIO LE FIORAIE CHIANTI CLASSICO DOCG	7100
Italy, Tuscany <i>Sangiovese, Colorino, Canaiolo</i>	
PIEMAGGIO LE FIORAIE CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG	11100
Italy, Tuscany <i>Sangiovese, Colorino, Canaiolo</i>	

SCOTT BASE PINOT NOIR
CENTRAL OTAGO 8600

New Zealand, Otago
Pinot Noir

FABIO GEA MUSHROOM
PANDA ROSSO 12000

Italy, Piedmont
Dolcetto, Nebbiolo

SIEGEL HANDPICKED RESERVA
CARMENERE 5100

Chile, Central Valley
Carmenere

BOVIO BAROLO DOCG 13100

Italy, Piedmont
Nebbiolo

BOSCA STORIES OF ITALY
NEGROAMARO Semi-sweet 5500

Italy, Apulia
Negroamaro

CHUO BUDOSU CO
SHUGORO NO VIN Sweet 9000

Japan, Yamanashi
Muscat Bailey A, Kosy

高脚杯的葡萄酒/GLASS WINES

起泡葡萄酒
SPARKLING WINE

BACH EXTRISIMO BRUT CAVA DO 700
Spain, Catalonia
Macabeo, Xarello, Parellada

白葡萄酒
WHITE WINES

VENTISQUERO NINALAMA
SAUVIGNON BLANC 700
Chile, Central Valley
Sauvignon Blanc

PROPHECIA VINHO VERDE DOC Semi-dry 700
Portugal, Vinho Verde
Arinto, Loureiro, Trajadura

IL POGGIO DEI VIGNETI
GRILLO SICILIA DOC 700
Italy, Sicily
Grillo

HEINZ EIFEL
GEWURZTRAMINER Semi-sweet 700
Germany, Rheinhessen
Riesling

红葡萄酒
RED WINES

MICHEL TORINO CUMA
MALBEC ORGANIC 700
Argentina, Salta
Malbec

ZWEIGELT WEINGUT KLOSTERBEGR 700
Austria, Kamptal
Zweigelt

威末酒/VERMOUTH

意大利/ <i>Italy</i>	80ml	1L
马天尼白微末 MARTINI Bianco	600	6000
马天尼干微末 MARTINI Extra Dry	600	6000
马天尼红微末 MARTINI Rosso	600	6000
马天尼费艾洛 MARTINI Fiero	600	6000

金酒/GIN

俄罗斯/ <i>Russia</i>	40ml	500ml
千金酒 Broom Dry	400	4000
英国/ <i>Great Britain</i>		700ml
孟买蓝宝石金酒 Bombay Sapphire	650	9100
梅费尔HIGH TEA金酒 Mayfair High tea	750	10500
斗牛犬🐕敦千金酒 Bulldog London Dry	900	12600
日本/ <i>Japan</i>		
浮世日本金酒 Ukiyo Japanese Blossom	900	12600

朗姆酒/RUM

古巴/ <i>Cuba</i>	40ml	700ml
百加得橡木心朗姆酒 Oakheart Original	400	5600
百加得黑朗姆酒 BACARDÍ Carta Negra	400	5600
年陈酿白朗姆酒 Legendario Anejo Blanco	500	7000
年朗姆酒 Legendario Elixir de Cuba	550	7700

特立尼达和多巴哥共和国/ <i>Trinidad and Tobago</i>		
蔗园巴巴罗斯XO朗姆酒 Plantation Barbados Extra Old	800	11200

龙舌兰酒/TEQUILA

墨西哥/ <i>Mexico</i>	40ml	750ml
雷蒙勇士白龙舌兰酒 Espolon Blanco	800	12000
雷蒙勇士REPOSADO龙舌兰酒 Espolon Reposado	850	12750

清酒/SAKE

日本/ <i>Japan</i>	100ml	
Sake	500	
		300ml
黑松白鹿本酿造生贮藏清酒	1000	3000
Hakushika Honjozo Namachozo		
		500ml
四季香丽水	1740	8700
Shikika Reisui		
		720ml
今代司黑清酒	1850	13320
Imayo Tsukasa Black		
开运纯米大吟酿清酒	1850	13320
Kaiun Tokusen Junmai Ginjo		

烧酒/SOJU

韩国 / <i>South Korea</i>	40ml	360ml
真露烧酒原味	550	3960
Chamisul Original Soju 20%		
真露烧酒西柚味	550	3960
Jinro Grapefruit Soju 13%		
金罗梅烧酒12%	550	3960
Jinro Plum Soju 12%		

干邑/COGNAC

法国/ <i>France</i>	40ml	700ml
歌朗诗庄园干邑VS	750	10500
Grands Domaines VS		
诺德干邑白兰地VS	950	13300
Naud VS		
干邑白兰地 VS	1050	14700
Bisquit & Dubouche VS		
卡慕雷岛干邑	1200	16800
Camus Ile de Re Fine Island		
歌朗诗庄园干邑 VSOP	850	11900
Grands Domaines VSOP		
诺德干邑白兰地VSOP	1050	14700
Naud VSOP		
诺德干邑白兰地XO	2750	38500
Naud XO		

单一麦芽威士忌
SINGLE MALT WHISKY

苏格兰/Scotland	40ml	700ml
盖尔之旅威士忌	1000	14000
Taisteal Explorers'malt		
艾柏迪12年	1150	16100
Aberfeldy 12		
欧肯特轩12年威士忌	1350	18900
Auchentoshan 12 Years Old		
皇家布莱克拉12年	1350	18900
Royal Brackla 12		
格兰菲迪12年威士忌	1350	18900
Glenfiddich"12 Years Old		
麦卡伦 12 年 威士忌	1950	27300
Macallan 12 Years Old		
麦卡伦 18 年 威士忌	5000	70000
Macallan 18 Years Old		
法国/France		
法国威士忌	1350	18900
Heriose Le Classique		

调和威士忌
BLENDED WHISKY

苏格兰/Scotland	40ml	700ml
黑羊波本威士忌	500	7000
Black Ram Bourbon Finish		
杜瓦尔日本光滑8	500	7000
Dewar,s Caribbean Smooth 8 Y.O.		
帝王 12年威士忌		
Dewar's 12	750	10500
日本/Japan		
松井山陞波本桶	1000	14000
The San-In ex-Bourbon Barrel		
日本威士忌		
Shinobu Pure Malt	1200	16800
法国/France		
贝勒爷FINITION GRAIN FIN		
法国威士忌		
Bellevoye Finition Grain Fin	1300	18200
爱尔兰/Irish	40ml	1 L
尊美醇		
Jameson	850	17000
美国/USA		
金宾（占边）白标威士忌		
Jim Beam White	600	12000
杰克丹尼威士忌		
Jack Daniels	800	16000



“开新”套餐
帝王8年威士忌

40 мл
500

加勒比海兰姆风味
配上厨师长提供的当地特色 (扇贝肉馅的果馅点心)

伏特加/VODKA

 STRONG HAND VODKA SCHMIDT.	白俄罗斯/ <i>Belarus</i>	40ml	500ml
	施密特最高的 Schmidt Supreme	430	4300
 STRONG HAND VODKA SCHMIDT.	白俄罗斯/ <i>Belarus</i>		700ml
	施密特黑加仑 Schmidt Black Currant	500	7000
俄罗斯/ <i>Russia</i>			500ml
白鲸贵族伏特加 Beluga Noble		480	4800
法国/ <i>France</i>			
灰雁伏特加 Grey Goose		500	5000
奥地利 / <i>Austria</i>		40ml	750ml
石油桶伏特加 Neft		600	9000
日本/ <i>Japan</i>			700ml
浮世大米伏特加 Ukiyo Japanese Rice		650	9100

GREY GOOSE 灰雁套餐

灰雁伏特加配上厨师长的赠送小吃

40 ml
500 P

ГРЕЙ ГУЗ

奥涅金伏特加/Onegin

	40ml	500ml
奥涅金伏特加	530	5300
奥涅金伏特加浆果露酒/BERRY LIQUEURS		
樱桃/ Cherry 伏牛花子, 石榴	530	5300
黑果腺肋花楸/ Chokeberry 松子仁, 真珠花	530	5300
黑加仑/ Black Currant 黑莓, 阿萨伊果	530	5300
杏干/ Dried Apricots 沙棘, 酸浆	530	5300
葡萄柚/ Grapefruit 青柠, 扁桃仁	530	5300

ОНЕГИН
ST. PETERSBURG
1831

ОНЕГИН
GOURMET
НАСТОЙКИ
SUR LIE FRUITIER

生啤酒/DRAFT BEER

	300ml	500ml
ZUMA淡啤酒 Zuma light beer	470	550
波罗的BREW BRUIN过滤黑啤酒 Baltika Brew Bruin	470	550
凯旋1664白啤酒 Kronenburg 1664 blanc	470	550
高尔基啤酒厂SUNSET CITY 樱桃啤酒 Gorkovskaya Brewery Sunset City Cherry Ale	470	550

瓶装啤酒/BOTTLED BEER

	330ml
朝日超爽啤酒 Asahi Super Dry	550
凯旋1664白啤酒 Krone Blanche Biere Alcohol Free	330

饮品/DRINKS

红牛 RED BULL ENERGY DRINK	250ml 360
RUSSEQUELLE 矿泉水 Water RusseQuelle 气泡水/Sparkling 矿泉水/Still	500ml 340
飞雪矿泉水 Water BonAqua 气泡水/Sparkling 矿泉水/Still	330ml 280
施力尔 果汁 (多种口味可供选择) Juice II Primo in assortment	200ml 300
可口可乐 Rich Cola	330ml 320
可口可乐 不加糖 Rich Cola sugar free	320
奎宁水 Rich Indian Tonic	340
苦柠檬汽水 Rich Bitter Lemon	340

柠檬汽水/LEMONADE

	300ml	500ml	1L
橙子味汽水 Orange lemonade	300	450	600
李先生 (MR LEE) 汽水 Mr Lee	300	450	600
莫吉托 (MOJITO) 气泡水 Mojito	300	450	600

鲜榨果汁/FRESH JUICE

	300ml	500ml
橙子 Orange	500	710
苹果 Apple	450	630
芹菜, 苹果 Celery-Apple	370	520
菠萝 Pineapple	890	1250
葡萄柚 Grapefruit	750	1060
胡萝卜 Carrot	370	520
芒果 Mango	1080	1520

果汁水/HOMEMADE FRUIT DRINK

	300ml	500ml	1L
黑加仑 Currant	160	320	640
沙棘 Sea Buckthorn	160	320	640

红茶/BLACK TEA

	500ml	1L
项塔兰 Shantaram	350	550
滇红 Dianhong	350	550
铁观音苦瓜茶 Tieguanyin kugua	350	550
熟茶 Shu Puer Black Tea	350	550

招牌茶/SIGNATURE TEA

	500ml	1L
我的茶 My tea	400	600
浓烈沙棘茶 Spicy sea buckthorn	400	600
武士道 Bushido	400	600

绿茶/GREEN TEA

	500ml	1L
黄山毛峰 Mao Feng Furry Peak	350	550
人参乌龙茶 Oolong Ginseng	350	550
铁观音乌龙茶 Tie Guan Yin	350	550
葡萄千日红荔枝球形茶 Bound Grape-Gomphrena-Lychee	350	550

白茶/WHITE TEA

	500ml	1L
球形白茶 茉莉荔枝☐球茶	350	550
Bound Bai Hei Li Zhi		
孟加拉虎	350	550
Bengal tiger		

咖啡/COFFEE CARD

	30ml
浓缩咖啡	200
Espresso	
	180ml
美式咖佔	200
Americano	
	250ml
卡布奇诺	250
Cappuccino	
拿铁咖啡	300
Latte	
抹茶拿铁	300
Matcha latte	

JAPAN STYLE

咖啡挂耳包	350
Drip bag	

根据客户要求提供咖啡
At your request

无咖啡因的咖啡+ 50卢布	50
Decaf coffee +50₽	
咖啡加代理牛奶+ 100卢布	100
Coffee with non-dairy milk	



THANK YOU FOR YOUR CHOICE