



присоединиться к  
программе привилегий

**EGOR ANISIMOV**  
EXECUTIVE CHEF  
OF PAN-ASIAN RESTAURANT ZUMA

Egor has toured the whole Asia discovering new original tastes. In order to create his own style, he studies recipes of indigenous ethnic groups and finds their modern implementations, works with local victuals adapting Pan-Asian recipes in European manner, searches the balance between traditions and new techniques.

On a regular basis he goes on expeditions to Shantarskie Islands lost in the Sea of Okhotsk. He has completed many internships in top Russian and Asian restaurants, stage-managed the first Russian dinner in the Antarctic, worked with top public officials. Egor takes part in all major gastronomy and restaurant forums and events being one of the most travelling chefs of Russia. He holds his own training for cooks every summer and winter to share his experience of managing the kitchen and skills of dealing with difficult ingredients. Egor Anisimov's menu created for Zuma is a plexus of epochs, styles and tastes taking you to a gourmet trip from the Far East to the exciting Pan-Asian world.

**叶戈尔·阿尼西莫夫**

泛亚餐厅ZUMA的首席主厨

叶戈尔为了体验到原汁原味的亚洲美食走遍了全亚洲。为了打造出自己的风格，他致力于研究少数民族的古菜谱，尝试着以现代的烹饪手法还原古菜。他使用地域性的食材，将西餐与泛亚菜谱相结合，以此来寻找传统与新技术之间的平衡点。

叶戈尔经常去鄂霍次克海的尚塔尔群岛探险。他曾在俄罗斯和亚洲的顶级餐厅实习，在南极组织了首次俄罗斯晚宴，并且有与俄罗斯的高级官员共事的经历。作为俄罗斯最爱旅行的厨师之一，叶戈尔会参与餐饮业所有重要的论坛和活动。为了分享自己在厨房组织工作的经验和处理罕见食材的技巧，叶戈尔会在每年的夏天和冬天组织自己的进修培训。

叶戈尔·阿尼西莫夫为餐厅ZUMA设计的菜单结合了不同时代的烹饪风格和口味，它会让您在远东踏上独特的泛亚美食之旅。



ШЕФ-ПОВАР РЕГИОНА  
Дальневосточного  
Федерального Округа 2022



№1 ШЕФ-ПОВАР  
Дальнего Востока 2022



На Гребне!

**ZUMA  
KITCHEN  
PROFI**



**FAR-EASTERN SEA CUCUMBER 160g 780₽**

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

远东海参 160 克 780卢布

苜蓝垫上水产远东海参，配以成熟的黄番茄酱

**ARUN 90g 680₽**

*Tender Far Eastern flounder fillet in lime juice  
and peach mayonnaise.*

黎明 90 克 680 卢布

远东比目鱼嫩肉带酸橙汁及桃子蛋黄酱



**CHAKRI 130g 1190₽**

*Moroccan Octopus with ripe tomatoes  
in savory sauce of roasted peppers*

国王 130 克 1190 卢布

摩洛哥八爪鱼配熟西红柿带烤辣椒急汁





**ISRA** 140g **690₽**

*Savory refreshing appetizer of red caviar, daikon,  
fresh cucumbers, dill sauce and beetroot onion.*

自由 140 克 690 卢布

用红鱼子、白萝卜、鲜黄瓜、  
莳萝酱及甜菜洋葱做的辣味爽口的小吃

**VELLAMO** 140g 1290₽

*Delicate veal tenderloin with rosemary oil,  
tuna foam and caperberries*

平静的海 140 克 1290 卢布

牛腩嫩里脊配迷迭香油、金枪鱼沫子及刺山柑花蕾



**BUNMI** 90g 740₽

*Duck tartare, Chinese-style pickled cucumbers  
and daikon with celery chips and hoisin mayonnaise*

幸运儿 90克 740卢布

鸭子、中式酱黄瓜、白萝卜的鞑靼沙拉  
配脆脆西芹片及海鲜蛋黄酱





## ECLAIRS

## 泡芙

### WAAN KANI

*Eclair with red king crab phalanges, red caviar, greens and garlic sauce*

60g **720P**

### 甜卡尼

帝王蟹腿、红鱼子、青菜及蒜酱的艾克力泡芙

60克 720卢布

### WAAN TAKO

*Eclair with octopus, cherry tomatoes, kimchi sauce and coriander*

75g **640P**

### 甜塔科

八爪鱼、圣女果、酸菜酱及香菜的艾克力泡芙

75克 640卢布

### WAAN BENIZAKE

*Eclair with red salmon, red caviar, tartare of cucumbers, daikon and shrimp sauce*

60g **580P**

### 甜别尼扎克

红大麻哈鱼、红鱼子、黄瓜和白萝卜的鞑靼沙拉以及虾酱的艾克力泡芙

60克 580卢布

### WAAN TOYU

*Eclair with duck, pickled cucumbers, daikon, onions and hoisin sauce*

60g **560P**

### 甜托尤

鸭子、酸黄瓜、白萝卜、大葱及海鲜酱的艾克力泡芙

60克 560卢布



**DATTA 180g 550P**

*Laminaria seaweed, poached egg and red  
salmon caviar*

达塔 180 克 550卢布

海带，水波蛋和红鱼子酱



# BANCHAN

Korean side dish

## 饭馔

韩国传统小吃

### 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。



### 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。



### MARINATED BAMBOO SHOOTS

50g 350P

腌笋 50克 350卢布

**MARINATED SHIITAKE MUSHROOMS**

80g 350P

腌香菇 80 克 350 卢布



**KOREAN-STYLE  
MARINATED EGGPLANTS**

80g 350P

韩式腌茄子 80 克 350 卢布



**KOREAN-STYLE MARINATED  
FIDDLEHEAD FERNS** 50g 350P

韩式腌蕨菜 50 克 350 卢布



# PACIFIC DIFFUSION PACIFIC DIFFUSION

дальневосточная кухня  
и искусство

## Pacific Diffusion

The set at the nexus of gastronomy and modern art.

It is gastronomic research of Primorye lying on the border between the sea and taiga, Europe and Asia, east and west; the worlds begetting diffusion and affecting each other, coming in touch and clashing with each other.

Egor Anisimov's set is supplemented with pictures generated by AI expressing the combination of Asian and European art schools.

These collector's cards supplement every set in order to give a client an opportunity to push the envelope and see, in the truest sense of the word, the chef's idea in the way no one could see.

### 套餐 - 游遍太平洋 (Pacific Diffusion)

该套餐融合了美食与现代艺术

它是滨海边疆区美食探索的结果。滨海边疆区位于海与针叶林之间，是欧洲与亚洲、西方与东方的交界点，不同的饮食文化在这里碰撞交融，相互影响着。

叶戈尔·阿尼西莫夫设计的套餐附着AI创作的画作。这些画展现了东西方艺术学派的交汇融合。

上述画作会以系列明信片的形式伴随着套餐中的每一道菜，让客人以一种前所未有的方式亲自见证主厨的设计灵感。



### UMINO-AVA

Halibut gravlax, sea buckthorn jelly and sea cucumber napped with Sea Water prepared on Suimono stock, kombu seaweed and tuna, topped with thyme microgreens.

### MIULI

Oysters napped with Sea Foam prepared on lemongrass and tarragon seaweed. Served with crispy nori tart shell filled with avocado guacamole and coriander oil, topped with red caviar and sorrel leaves.

### OSEYO

Far-eastern halibut gravlax with yuzu sauce and Oriental radish. Served with ginger foam, radish and golden shichimi.

### KUNSEI

Soft-smoked halibut cooked Sous Vide. Served on a Reef of straw potatoes. Topped with red currants and celery snow.

### SAKUROMASSU

Wild Masu salmon with red caviar. Served on an Island of crispy pickled zucchinis under a Sail of tapioca and kombu straws in concentrated smoked fish stock with drops of franfrant Chinese chives oil.

### TAMAGO

Roe deer fillet steak with juniper Demi-glace sauce. Served with red currants, a potato "Chinese ball" stuffed with smoked shiitake mushrooms and dumpling with tapioca and pickled fiddlehead fern.

### SCALLOP

Scallop ice-cream, orange panna-cota and yuzu marmalade in a gum paste shell with wakame seawe

### 海沫

盐渍鲱鱼、沙棘胶冻、海参配上用昆布和金枪鱼煮制的“海水”清汤，用百里香作为装饰。

### 生蚝

生蚝加上由柠檬草制成的泡沫和形似海藻的龙蒿，配上海苔酥塔，其中海苔酥塔的内馅是由牛油果和香菜香油制成的牛油果酱，用红鱼子酱和酢浆草叶作装饰。

### 皇室鲱鱼

盐渍远东鲱鱼加香橙酱和白萝卜，再加上用姜制成的泡沫、萝卜和七味粉。

### 熏鱼

低温熟成的烟熏鲱鱼，放置在形似礁石的马铃薯饼上，并用红加仑和形似雪的芹菜末作装饰。

### 樱鳟

野生马苏大麻哈鱼（樱鳟）放置在岛屿状的香脆腌西葫芦上，其上形似帆船的木薯和干昆布，加上浓缩的烟熏鱼肉汤和几滴韭菜油。

### 玉子烧

鹿里脊肉排配上杜松子半釉汁，加上红加仑、由马铃薯制成的烟熏香菇馅的饭团和用腌蕨菜和木薯制成的饺子。

### 扇贝

用甜面团和裙带菜制成的贝壳上放置着用扇贝制成的冰淇淋、橙子味意式奶冻和形似扇贝边的香橙软糖。



# WAGYU

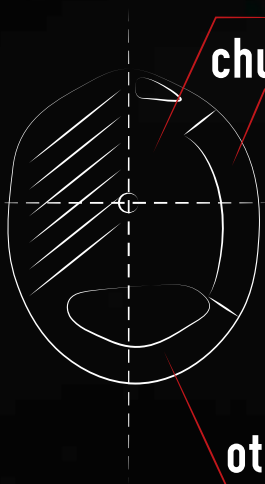
*seared A4 marbled beef from Japan*

— 50 g — **1910₽**

拥有大理石花纹的炙烤日本A4级和牛

— 50 克 — 1550卢布

# bluefin



**akami**

**chutoro**

**otoro**

## CHUTORO

суши 30 гр **650₽**  
сашими 50 гр **1810₽**

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

## AKAMI

суши 30 гр **650₽**  
сашими 50 гр **1810₽**

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

## OTORO

суши 30 гр **650₽**  
сашими 50 гр **1810₽**

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

## MIX CHUTORO OTORO

тартар 80 гр **1750₽**

## PRIMORYE (YESSO) SCALLOP

1 pce **330P**

*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 330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 5200P

*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

## 生蚝

<b>APAN</b> <i>Shikoku, Osaka, Murotsu, Itoshima, Konagai, Otawara</i>	1 pce <b>590P</b>	日本1 个 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	590卢布
<b>MOROCCO</b> <i>Casablanca</i>	1 pce <b>530P</b>	摩洛哥 1 个 卡萨布兰卡生蚝	530卢布
<b>NAMIBIA</b>  <i>Pink Jolie</i>	1 pce <b>440P</b>	纳米比亚 1 个 Pink Jolie	440卢布
<b>ATLANTIC OCEAN</b> <i>Gillardeau Fine de Claire Perle blanche</i>	1 pce <b>720P</b> 1 pce <b>630P</b> 1 pce <b>630P</b>	大西洋 吉娜朵 1 个 Fine de Claire芬迪克莱尔生蚝 1 个	720卢布 630卢布
<b>CRIMEA</b> <i>Chersonese Pearl</i>	1 pce <b>440P</b>	白珍珠生蚝 1 个	630卢布
<b>UAE</b> <i>Dibba Bay No.3 Dibba Bay No.4</i>	1 pce <b>630P</b> 1 pce <b>560P</b>	克里米亚 1 个 克森尼索珍珠生蚝	440卢布
		阿联酋 迪巴湾生蚝 No3 1 个 迪巴湾生蚝 No4 1 个	630卢布 560卢布



**ZUMA MORE**      2450 g **10800P**

*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。



**MOROCCAN OCTOPUS SALAD 230g 1340P**

*Atlantic salad with ripe tomatoes and olives, Moroccan octopus and fragrant oil*

摩洛哥章鱼沙拉 230克 1340卢布

由成熟的番茄、橄榄、摩洛哥章鱼做成的沙拉，添加芳香的油



**FAR-EASTERN TRUMPETER 220g 990₽**

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

**KUSU 180 g 590P**

*Salad with roast beef, sweet mango and coriander*

库苏180 克 590卢布

煎牛里脊、甜芒果和香菜沙拉



**ASATSIYU 200 g 590P**

*Salad with zucchinis, fresh apples, grapes, leaves of basil, coriander, mint and chard under honey-mustard dressing*

阿萨齐尤200 克 590卢布

夏南瓜、新鲜苹果、葡萄、罗勒叶、香菜叶、薄荷叶、君达菜加蜂蜜芥末汁的沙拉。

**SHRIMP CAESAR SALAD** 180 g **760P**

*Salad with tiger shrimps, octopus, quail eggs, greens and croutons. Dressed with craft sauce "Caesar" with curry added*

虎纹虾凯撒沙拉 180 克 760卢布

由虎纹虾、八爪鱼、鹌鹑蛋、绿叶蔬菜和面包干制成的沙拉，配上添加咖喱的原创酱汁“凯撒酱”。



**XIANTAO** 240 g **720P**

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

仙桃 240克 720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。





**ZUMA SOTO** 300 g **890P**

*Flavorful tomato soup with Primorye (Yesso) scallops, shrimps, magister armhook squids and Chilean 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。*

**TOM-YUM**

330 g **640P**

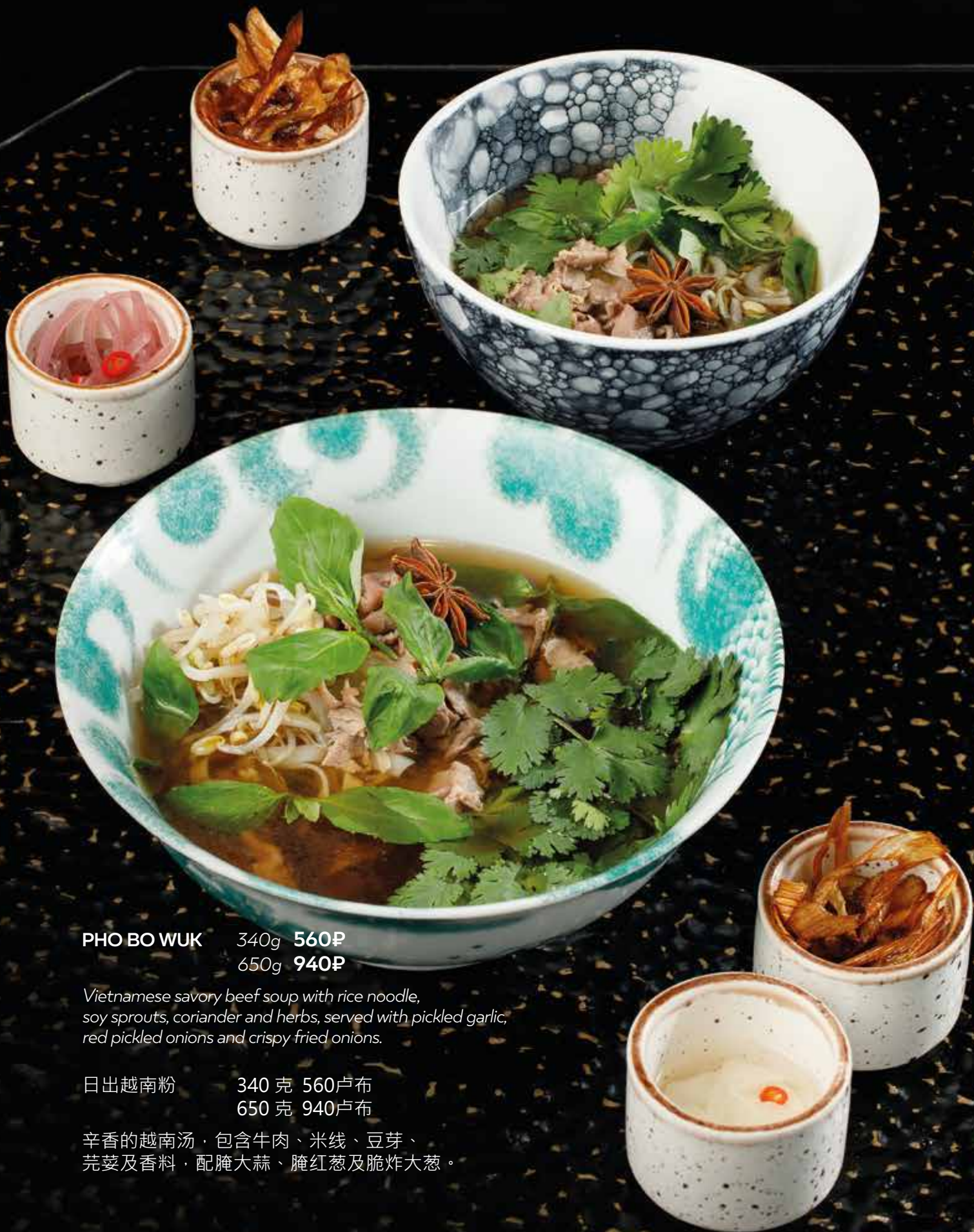
*Craft spicy Thai soup with seafood, lime, lomongrass, kaffir lime and galanga*

冬阴功汤 330ГР 6400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。







**PHO BO WUK** 340g **560P**  
650g **940P**

*Vietnamese savory beef soup with rice noodle, soy sprouts, coriander and herbs, served with pickled garlic, red pickled onions and crispy fried onions.*

日出越南粉 340 克 560 卢布  
650 克 940 卢布

辛香的越南汤，包含牛肉、米线、豆芽、芫荽及香料，配腌大蒜、腌红葱及脆炸大葱。



**YON MI LAKSA** 380g **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。

**KIMCHI RAMEN** 380g **640P**

*Home-style noodle ramen with Char Siu pork, kimchi cabbage, tamago omelet and spring onions.*

辣白菜日本拉面 380克 640卢布

家常小麦面配叉烧猪肉、辣白菜、玉子烧、嫩葱





**NURIT** 430g **620P**

*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 **820P**

*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 820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 shrimps*

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。



**VLADIVOSTOK 170 g 1890P**

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

海参崴 170 克 1890卢布

深海庸鲽加帝王蟹腿、银大麻哈红鱼子及山羊奶酪汁




**CAMBERT WITH HOT VGETABLES**  
270 g **990P**

*Grilled Camembert cheese with roasted  
vegetables, dates and cranberry sauce*

加烤蔬菜的卡蒙伯尔奶酪 360克 990卢布

在烤架上烤的卡蒙伯尔奶酪加烤蔬菜、枣椰 及酸  
果蔓酱






**MOROCCAN OCTOPUS WITH  
BOK CHOY 320g 1950₽**

*We cook tender Moroccan octopus following Asian, Chile and Japanese traditions. Fragrant oil, craft marinade and exotic sauce unlock new perception of well-known taste*

小白菜摩洛哥章鱼 320克 1950卢布

鲜嫩的摩洛哥章鱼，我们按亚洲、智利和日本的传统食谱烹饪。芳香的油、自家腌汁和异国风味的酱汁让我们从新的方面展示熟悉的味道。



**TIGER HOT** 280 g **720₽**

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

猛虎 280 克 720卢布

虎纹虾配上辣椒酱、腰果和非葱。



**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。





**FRIED SCALLOPS WITH SWEET TOMATOES  
AND MANGO 180g 1190₽**

*Fried Primorye (Yesso) scallops with coriander and  
parsley sauce, served with sweet tomatoes and  
mango*

甜味番茄芒果炒扇贝肉 180克 1190卢布

炒烤远东扇贝肉配香菜欧芹酱，和甜味番茄和芒果  
一起端上



**FAR-EASTERN SEAFOOD PLATTER**  
500g **3890P**

*Botan shrimps, Magister armhook squids,  
scallops, coconut-marinated trumpeter*

远东盘 500克 3890卢布

椰子腌汁牡丹虾、紫黑魷、扇贝、蛾螺肉

**MONGOLIAN-STYLE BEEF**

260 g **890P**

*Tender and sweet beef slices in sweet and sour sauce to an ancient Taiwan recipe*

蒙古风牛肉 260 克 890卢布

参考古老的台湾食谱，柔软香甜的牛肉片配上酸甜酱汁。



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

*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 **1390₽**

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

惊艳小炒290 克 1390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 **860₽**

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

绿虾220 克 860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 **1090P**

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

炒贻贝500 克 1090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 920P

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

步步高升 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。



**NOBU** 250 g **1250₽**

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

**NOBU 250 克 1250 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。

**MAGISTER ARMHOOK SQUID** 250 g **750P**

*Grilled magister armhook squids. Served with crunchy vegetable salad with rice wine dressing*

**ATLANTIC SALMON STEAK** 180 g **1800P**

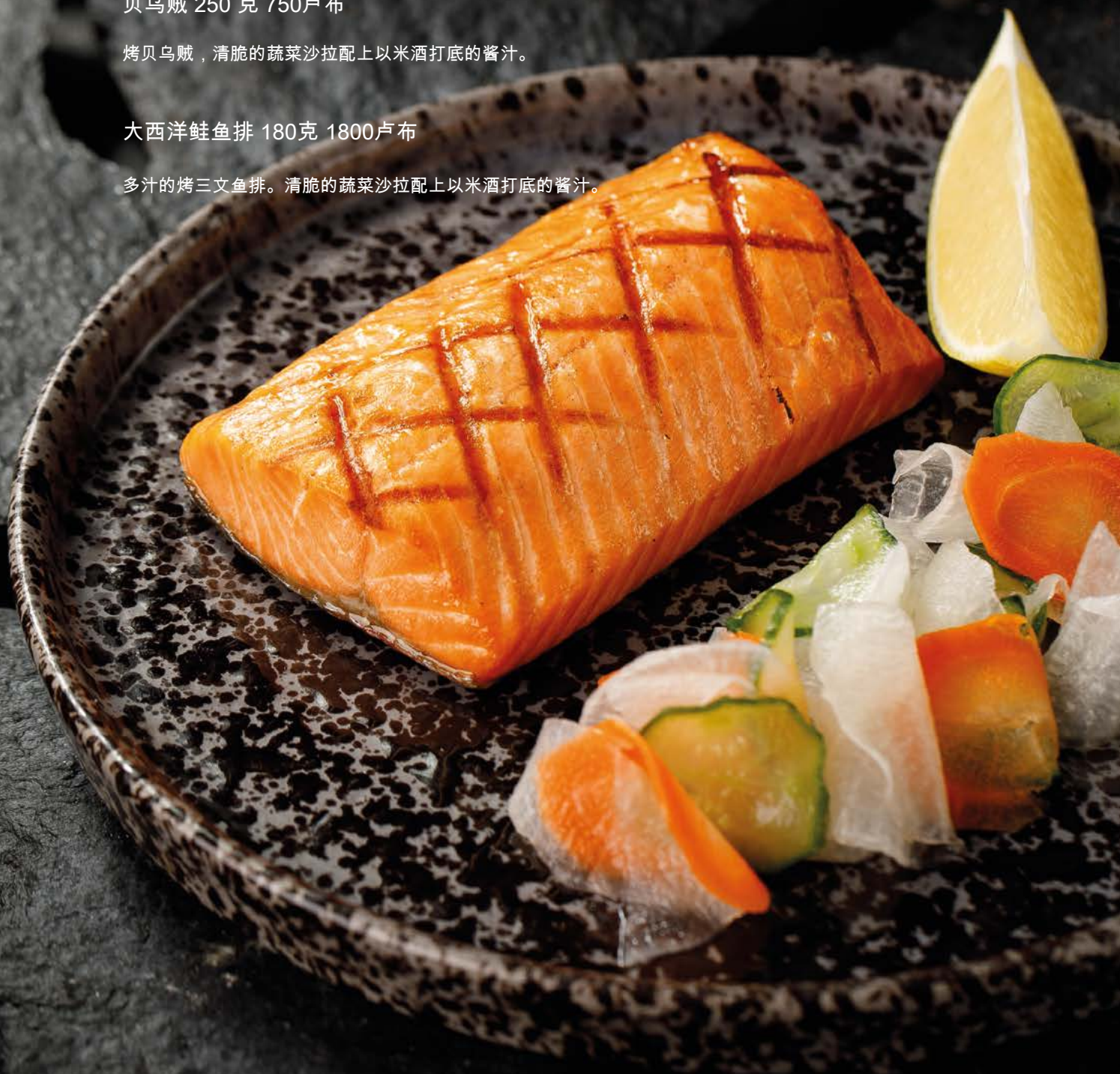
*Grilled succulent red fish steak. Served with crunchy vegetable salad dressed with rice wine dressing*

贝乌贼 250 克 750卢布

烤贝乌贼，清脆的蔬菜沙拉配上以米酒打底的酱汁。

大西洋鲑鱼排 180克 1800卢布

多汁的烤三文鱼排。清脆的蔬菜沙拉配上以米酒打底的酱汁。



**PEAR HALIBUT**

230 g 990P

*Fried breaded blue Pacific halibut, served with pear slices in creamy truffle sauce*

烤鲽鱼 230 克 990卢布

将裹上一层薄粉的马舌鲽油炸，再配上薄薄的梨片和奶油松露酱汁。





**FILET-MIGNON 320g 1620P**

*Tender beef medallions with blanched Bok Choy and craft sauce*

菲力牛排 320克 1620卢布

滑嫩勋章菲力牛排，配白灼小白菜和自家汁酱

**PORK NECK STEAK** 180 g **890P**  
**RIB EYE STEAK** 260 g **2800P**

猪颈肉排 180 克 890卢布  
肉眼牛排 260 克 2800卢布



## SIDES

**VEGETABLE HIVE** 200 g **350P**  
**STEAMED VEGETABLES** 200 g **350P**  
**FRENCH FRIES** 150 g **350P**  
**POTATO WEDGES** 150 g **350P**  
**MASHED POTATOES** 120 g **350P**  
**STEAMED RICE** 150 g **80P**

## 配菜

蔬菜拼盘200 克 350卢布  
蒸蔬菜 200克 350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 80卢布



**KAO YAN PAI 280 g 2610P**

*Lamb chop with simmered spinach and  
cherry tomatoes*

烤羊排 280克 2290卢布

羊排加黄焖菠菜及圣女果



**GYOZA** 150/30 g 550P

*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 550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 **840P**

*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 **550P**

*Chinese steamed dumplings  
filled with shrimps and pork*

烧麦 140/30 克 550卢布

虾和猪肉馅的中国烧麦。



**EBI CHEEZAKI** 160/30 g **650P**

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

虾卷 160/30 克 650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** 200 g 1920P

*Breaded red king crab phalanges with cloudy cream sauce*

蟹肉天妇罗 200 克 1920 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 680P

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

蟹肉球 150/30 克 680 卢布

蓬松的油炸奶油奶酪蟹肉球，配上草莓酱。



**TSUKIZI**

**900 g 2900P**

*Sushi: syake, maguro, hotategai*

*Rolls: namisom, ulfo, Philadelphia, Daegu*

**筑地寿司套餐 900 克 2900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

URCHIN IN SHELL

3 pcs 650P

海胆 3 个 650卢布



**ABURI SUSHI SET**

180 g **1150P**

*Sushi of salmon, tuna and scallop, seared  
and served with wasabi sauce, greens and tobiko*

炙烤寿司套餐 180 克 1150卢布

炙烤过的三文鱼、金枪鱼和扇贝寿司，配上芥末味酱汁、绿叶蔬菜和飞鱼籽。



# 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₽**

*Salmon fillet sushi*

三文鱼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*

八爪鱼 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 1000₽

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

正子寿司卷 220 克 1000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。





**PHA IN 190g 720P**

*Tempura shrimp uramaki with cream cheese, deep fried onions, violets and rice bed with shrimp bisque and coconut milk.*

**天公主 190克 720卢布**

带酥炸虾仁、奶油奶酪、等馅的里卷装炸洋葱、紫罗兰、米层，配椰汁小虾浓汤。

**KEUTA 155g 560P**

*Chicken uramaki with spicy pineapples, cream cheese and spring onions in crispy rice pop corn*

**演讲愉悦 155克 560卢布**

带鸡肉、辣菠萝、奶油奶酪、嫩葱等馅的爆脆米花里卷



**Deng 190g 640P**

*Salmon uramaki with red caviar, crunchy cucumbers, delicate cream cheese in tobiko roe*

**红色 190克 640卢布**

带三文鱼、红鱼子、松脆黄瓜、奶油奶酪等馅的飞鱼籽里卷

**SOM CHAY** 160g **540P**

*Uramaki with tuna fried in hot sweet sauce, cream cheese, onions and white sesame.*

心随我动 160克 540卢布

带辣甜酱炸金枪鱼、奶油奶酪、大葱等馅的白芝麻里卷。

**CHANSUDA** 190g **820P**

*Tempura roll with salmon, spicy surimi and crunchy asparagus.*

月亮女儿 190克 820卢布

带三文鱼、辣鱼糜及松脆芦笋等馅的天妇罗寿司卷。



**KESIA** 150g **580P**

*Tempura shrimp norimaki with crunchy cucumbers, spicy sauce and deep fried onions*

勇敢女孩 150克 580卢布

带酥炸虾仁、松脆黄瓜等馅的海苔卷配怪味酱及炸洋葱。

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**  
Octopus gunkans in spicy sauce

八爪鱼  
八爪鱼军舰寿司配辣酱 30 克 190 卢布



**KANI**  
Crab gunkans in spicy sauce

蟹肉  
蟹肉军舰寿司配辣酱 30 克 190 卢布



**HOTATEGAI**  
Scallop gunkans in spicy sauce

扇贝  
扇贝军舰寿司配辣酱 30 克 190 卢布



**UNAGI**  
Eel gunkans in spicy sauce

鳗鱼  
鳗鱼军舰寿司配辣酱 30 克 190 卢布



**MAGURO**  
Tuna gunkans in spicy sauce

金枪鱼  
金枪鱼军舰寿司配辣酱 30 克 190 卢布



**SYAKE**  
Tender salmon gunkans in spicy sauce

三文鱼  
肉质柔软三文鱼军舰寿司配辣酱 30 克 260 卢布



**EBI**  
Tiger shrimp gunkans in spicy sauce

虾  
虎纹虾军舰寿司配辣酱 30 克 190 卢布



**SYAKE AVOCADO**  
Gunkans with chilled salmon, avocado slices in spicy sauce

三文鱼加牛油果  
冷鲜三文鱼军舰寿司配辣酱，加上小块的牛油果。 30 克 260 卢布

**MIZU SEKAI**

210 g **1400₽**

*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 1400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** 50 g **1810₽**  
Akami sashimi / Otoro / Chutoro

**HEISHEN** 50 g **650₽**  
Marinated sea cucumber

**UNI** 50 g **700₽**  
Tender sea urchin caviar

**SYAKE** 50 g **440₽**  
Faeroese salmon fillet

**MAGURO** 50 g **390₽**  
Tender tuna fillet

**UNAGI** 50 g **610₽**  
Smoked eel fragrant fillet

**TAKO** 50 g **390₽**  
Delicate tender octopus

**HOTATEGAI** 50 g **390₽**  
Sea scallop fillet

**AMA EBI** 50 g **700₽**  
Northern shrimp fillet

## 刺身

**蓝鳍金枪鱼** 50 克 1810卢布  
赤身 / 大腹 / 中腹刺身

**海参** 50 克 650卢布  
腌海参

**海胆** 50 克 700卢布  
柔软细腻的海胆黄

**三文鱼** 50 克 440卢布  
法罗群岛三文鱼片

**金枪鱼** 50 克 390卢布  
柔软细腻的金枪鱼片

**鳗鱼** 50 克 610卢布  
香喷喷的熏鳗鱼片

**八爪鱼** 50 克 390卢布  
柔软细腻的八爪鱼刺身

**扇贝** 50 克 390卢布  
扇贝刺身

**甜虾** 50 克 700卢布  
北极虾刺身

## TAKAMATSU

250 g 1150P

*Uramaki with shrimps, Faeroese salmon and avocados 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 750P

*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 550P

*Original roll with cream cheese, Japanese tamago-yaki omelet and avocados 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

## 寿司卷

### ZUM ZUM 190 g 820P

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

### ZUMA 180 g 820P

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

### SCALLOP BAKED PUDDING 195 g 790P

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

### KANI CRUNCH 175 g 790P

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

### KIREI 185 g 790P

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 750P

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

### SOFTY 185 g 820P

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

### PHILADELPHIA 190 g 820P

Classic uramaki with Faeroese salmon, cream cheese and fresh cucumbers

### ZUM ZUM寿司卷 190 克 820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 820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 790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 790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 790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 750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 820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 820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 **790P**

*Original uramaki filled with hiyashi wakame topped with Atlantic salmon slices and avocados 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 **750P**

*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 **550P**

*Piquant uramaki filled with tender sweet omelet, cream cheese and avocados, 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。



ROSA ZAKHARYAN

PASTRY CHEF OF PAN-ASIAN RESTAURANT ZUMA

She is an author of bright and spectacular desserts in taste and style. She brings a focus on natural ingredients and distinctive serving of dishes. Passion for her work and knowledge of the latest trends help Rosa be a leading expert of confectionery art in the Far East.

罗扎·扎哈良

泛亚餐厅ZUMA的首席糕点师

她的甜点色彩鲜艳、风格华丽、口味独特。她喜欢为天然的食材赋予令人难忘的造型。正是罗扎对工作的热爱和对最新趋势的掌握使她成为了远东地区最顶尖的甜点大师。

Cake is not only a symbol of celebration, but also an opportunity to share joy with close people. Bring joy to your loved ones with Zuma desserts in delivery or catering. Choose from a variety of options or come up with your own design.

蛋糕既象征了节日，又为我们提供了与亲朋好友分享喜悦的机会。ZUMA团队提供蛋糕外送和设宴的服务，让我们的蛋糕会为您的亲友带来快乐吧！您可以从众多款式中挑选，也可以自己设计蛋糕的款式。



ORDER A CAKE



预定蛋糕

**MELTING ON LIPS**160 g **550₽**

*Tender cottage cheese dessert with almond dacquoise, fresh bananas, napped with mango-passionfruit sauce. Topped with a mango chip*

**入口即化**

160 克 550卢布

柔软的奶渣甜点配上杏仁达克瓦兹蛋糕、新鲜的香蕉和芒果百香果果酱，用芒果干作装饰。

**LAVA LAVA**150 g **550₽**

*Famous French dessert with hot chocolate inside. Served with an ice-cream scoop and fresh berries*

**熔岩蛋糕**

150 克 550卢布

著名的法式甜点，内馅为热巧克力，配上冰淇淋球和新鲜的浆果。

**BASQUE CHEESECAKE**180 g **550₽**

*Tender vanilla cheesecake with vanilla and caramel sauce and fresh berries*

**巴斯克芝士蛋糕**

180 克 550卢布

柔软的香草芝士蛋糕，配上香草焦糖酱和新鲜的浆果。

**FAR-EASTERN CONFECTIONARY**5 pcs **350₽****滨海边疆区糖果**

5 个 350卢布



**TSUBAKI**

200 g **550₽**

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

**椿**

200 克 550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。



**FLASH 200P**

*Mashed potatoes with roasted chicken rissoles. Served with ketchup*

美味爆发 200卢布

土豆泥和烤鸡肉饼，配上番茄酱。



**SIGNOR POMODORO 140P**

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

番茄先生 140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。



**LITTLE ZUMA FELLOW 160P**

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

杂汤 160卢布

清淡的肉汤，配上小鸡肉饼、胡萝卜、鹌鹑蛋和通心粉。



**MR MACARONI SAUSAGE 180P**

*Boiled sausages sided with macaroni. Served with ketchup*

香肠意面 180卢布

煮过的香肠和意大利面，配上番茄酱。