



餐厅收取10%的服务费

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



## MARIA INOZEMTSEVA

The ideological inspirer  
OF THE PAN-ASIAN RESTAURANT ZUMA

"We, together with our team, are insanely passionate about the history of Far Eastern cuisine, the search for new flavors and technologies. We are truly in love with our guests and believe that these feelings are mutual. We experiment and create new things in gastronomy, mixology and festivals to give an experience and pleasure to you, our dear guests!"

## 玛丽亚·伊诺泽姆采娃

Zuma餐厅的思想的鼓舞者

"我们和我们的团队对远东美食的历史、对新口味和新技术的探索乐此不倦。我们真心热爱我们客人们，并认为这种感情是互相的。我们以便给您们，我们亲爱的客人们赠送印象和快感在美食、调酒和美食节实验和创新。"



ШЕФ-ПОВАР РЕГИОНА  
Дальневосточного  
Федерального Округа 2022



№1 ШЕФ-ПОВАР  
Дальнего Востока 2022



На Гребне!

ZUMA  
KITCHEN  
PROFI

**DATTA** 180 g **620₽**

*Laminaria seaweed, poached egg  
and red salmon caviar*

达塔 180 克 620卢布

海带·水波蛋和红鱼子酱



**VELLAMO** 140 g 1290₽

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

**平静的海** 140 克 1290卢布

牛犊嫩里脊配迷迭香油、金枪鱼沫子及刺山柑花蕾



# 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。

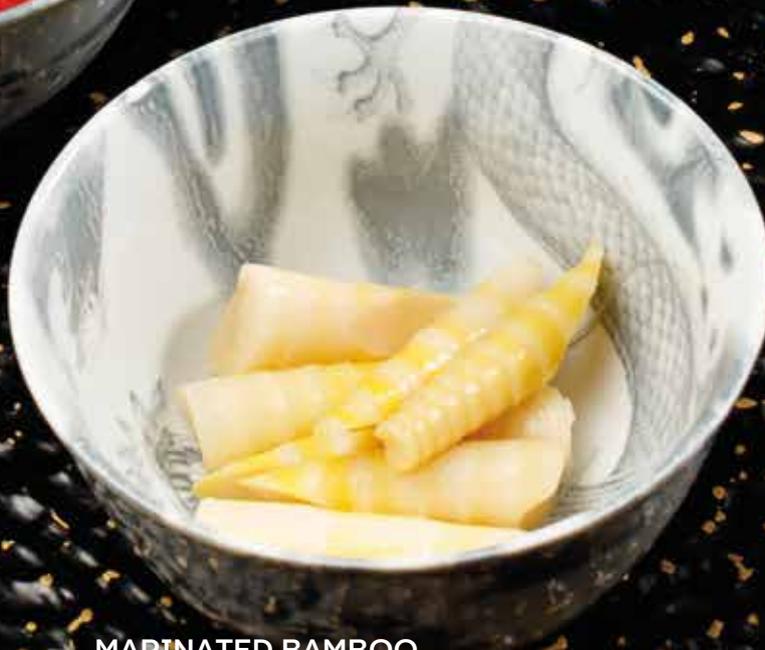


### KAGUN 170 g 450P

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 50 g 350P

#### 腌笋 50 克 350卢布

MARINATED SHIITAKE  
MUSHROOMS 80 g 350₽

腌香菇 80 克 350卢布



KOREAN-STYLE MARINATED  
EGGPLANTS 80 g 350₽

韩式腌茄子 80 克 350卢布



KOREAN-STYLE MARINATED  
FIDDLEHEAD FERNS 50 g 350₽

韩式腌蕨菜 50 克 350卢布



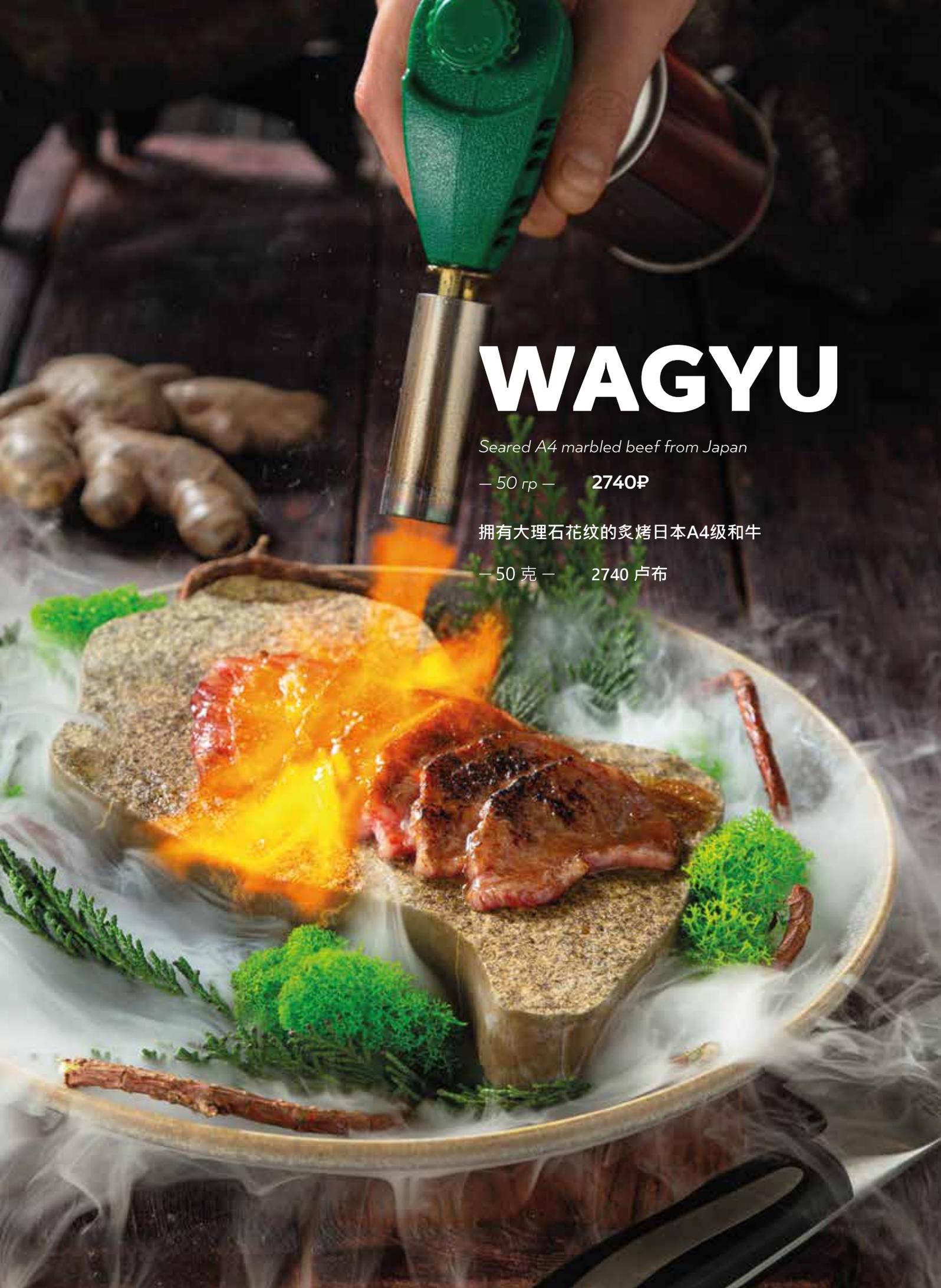


**FAR-EASTERN SEA CUCUMBER 160g 840P**

*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



# WAGYU

*Seared A4 marbled beef from Japan*

— 50 份 — **2740₽**

拥有大理石花纹的炙烤日本A4级和牛

— 50 克 — **2740 卢布**

# bluefin

## CHUTORO 中腹

sushi 30 g **740P** 寿司 30 克 740卢布  
sashimi 50 g **2500P** 刺身 50 克 2500卢布

*Chutoro fillet is considered dietary, it combines tender and dense structure. This type of meat is found in very small quantities, sometimes one sashimi requires a whole fish.*

中腹营养丰富，肉质柔软且厚实。  
该部分的数量稀少，  
有时制作一份刺身需要一整条鱼。

## AKAMI 赤身

sushi 30 g **740P** 寿司 30 克 740卢布  
sashimi 50 g **2500P** 刺身 50 克 2500卢布

*The akami fillet is the tender part of the tuna cut from its back. The meat contains many nutrients and is recognized by experts as a health food.*

赤身，肉质柔软，取自金枪鱼的背部。  
赤身含有多种营养物质，  
其丰富的营养价值得到了专家的认证。

## OTORO 大腹

sushi 30 g **740P** 寿司 30 克 740卢布  
sashimi 50 g **2500P** 刺身 50 克 2500卢布

*The otoro fillet is characterized by extraordinary juiciness and tenderness of the meat. This part of the tuna is cut from the lower part of the fish, it has light veins, the color of the flesh is lighter than other types of meat.*

大腹因其独特的多汁和柔软的肉质而出名。  
该部分取自金枪鱼的底部，带有新鲜的筋，  
肉的颜色比其他部分浅。

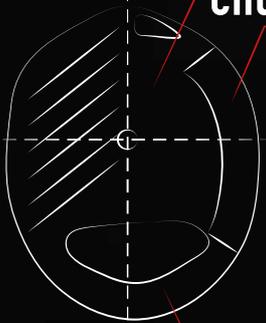
## MIX CHUTORO OTORO 中腹和大腹拼盘

tartare 80 g **1840P**  
塔塔 80 克 1840卢布

akami

chutoro

otoro



## PRIMORYE (YESSO) SCALLOP

1 pce **390P**

*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

## 生蚝

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



**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。



**CHESTNUT OCTOPUS SALAD** 230 g 1340₽

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

**远东沙章鱼沙拉** 230 克 1340卢布

由成熟的番茄、橄榄、远东沙章鱼做成的沙拉·添加芳香的油



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

*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

**ONE AND ONLY HARBIN** 200 г **580P**

*Classic Chinese salad with fresh cucumbers, carrots, asparagus, tofu skin and glass noodles dressed with original Chinese sauce*

**哈尔滨凉菜** 200 克 **580卢布**

由新鲜的黄瓜、胡萝卜、腐竹和粉丝配上原汁原味的中国酱汁制成的经典中国凉菜。



**KUSU** 180 g **680P**

*Salad with roast beef, sweet mango and coriander*

**库苏** 180 克 **680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 **790P**

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

**仙桃** 240 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。



**TOM-YUM**

330 g **780P**

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

**冬阴功汤**

330 克 **780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。



A bowl of Zuma Soto soup, a vibrant red tomato-based soup, is served in a dark grey bowl. The soup is topped with several pieces of seafood, including scallops, shrimps, and mussels. The bowl is placed on a dark wooden table, and three slices of golden-brown, toasted bread are served alongside it. In the background, there is a large, ornate metal pot and some fresh limes and green leaves.

**ZUMA SOTO**      300 g   **890P**

*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 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。



**NURIT**      430 g   **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 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 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 1890₽**

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

**海参崴 170 克 1890卢布**

深海庸鲈加帝王蟹腿、银大麻哈红鱼子及山羊奶酪汁

**CHESTNUT OCTOPUS WITH BOK CHOY 320g 1950P**

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

**小白菜远东沙章鱼 320 克 1950 卢布**

鲜嫩的远东沙章鱼，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。





**PEKING DUCK**

1600/400/100 g **6500P**

*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 **870P**

*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 **1840P**

*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 180 g 1360P**

*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 1360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 500 g 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 890₽

*Tender and sweet beef slices in 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。



**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 **890₽**

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

**绿虾** 220 克 890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 **1090₽**

*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*

**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。*



**NOBU** 250 g **1420P**

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

**NOBU** 250 克 1420 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*

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。

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

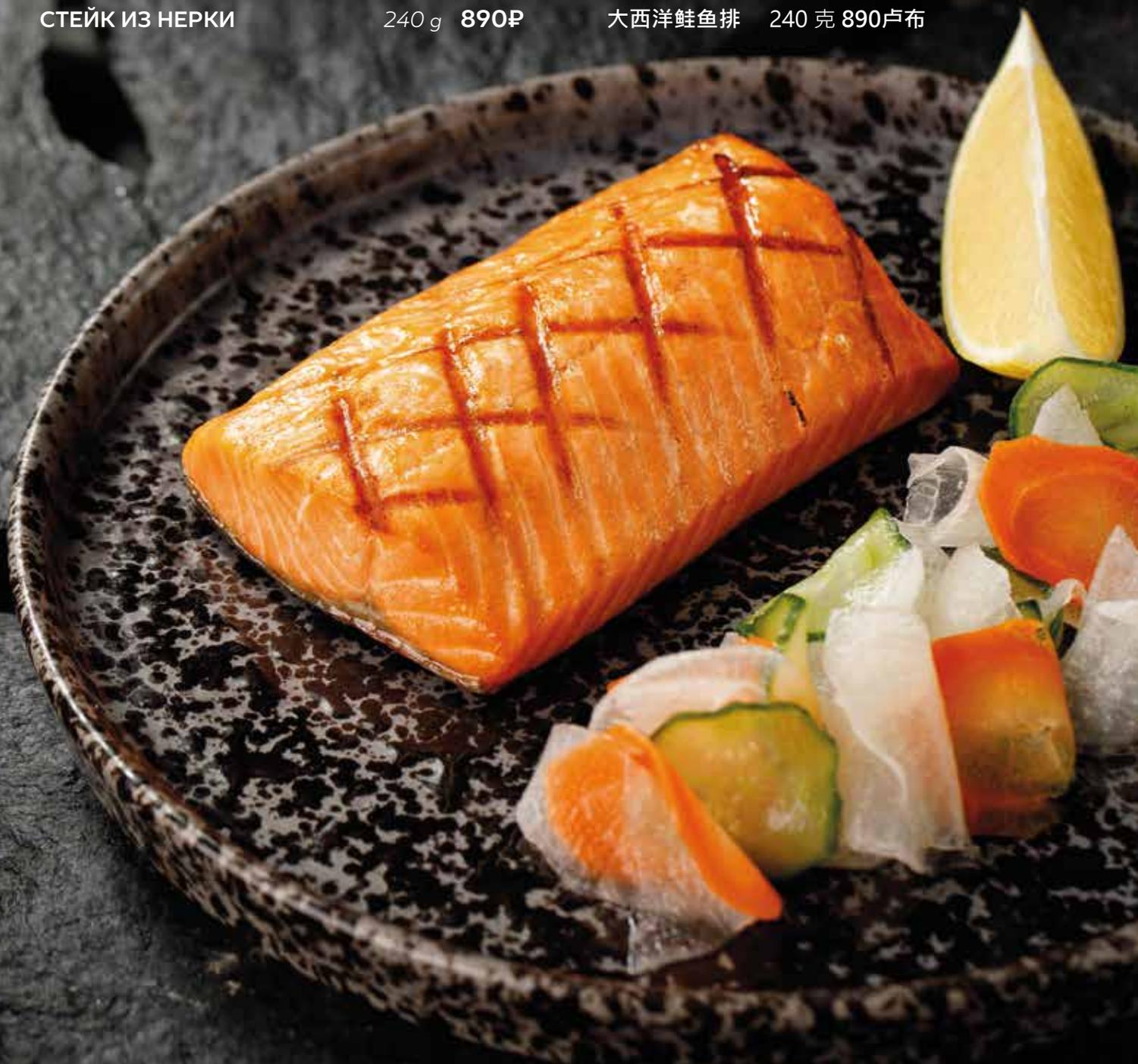
*Grilled succulent red fish steak. Served with crunchy vegetable salad dressed with rice wine dressing*

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。

**СТЕЙК ИЗ НЕРКИ** 240 g **890P**

大西洋鲑鱼排 240 克 890卢布





**PEAR HALIBUT** 230 g 1260₽

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

**烤鲽鱼** 230 克 1260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** 320 g **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 890₽  
RIB EYE STEAK 260 g 2800₽

猪颈肉排 180 克 890卢布  
肉眼牛排 260 克 2800卢布



## SIDES

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

## 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 **2610₽**

*Lamb chop with simmered spinach  
and cherry tomatoes*

**烤羊排** 280 克 **2610卢布**

羊排加黄焖菠菜及圣女果

**GYOZA** 150/30 g 740P

*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 740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 **690P**

*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 **720P**

*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 **1920₽**

*Breaded red king crab phalanges  
with cloudy cream sauce*

**蟹肉天妇罗** 150/40 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。*

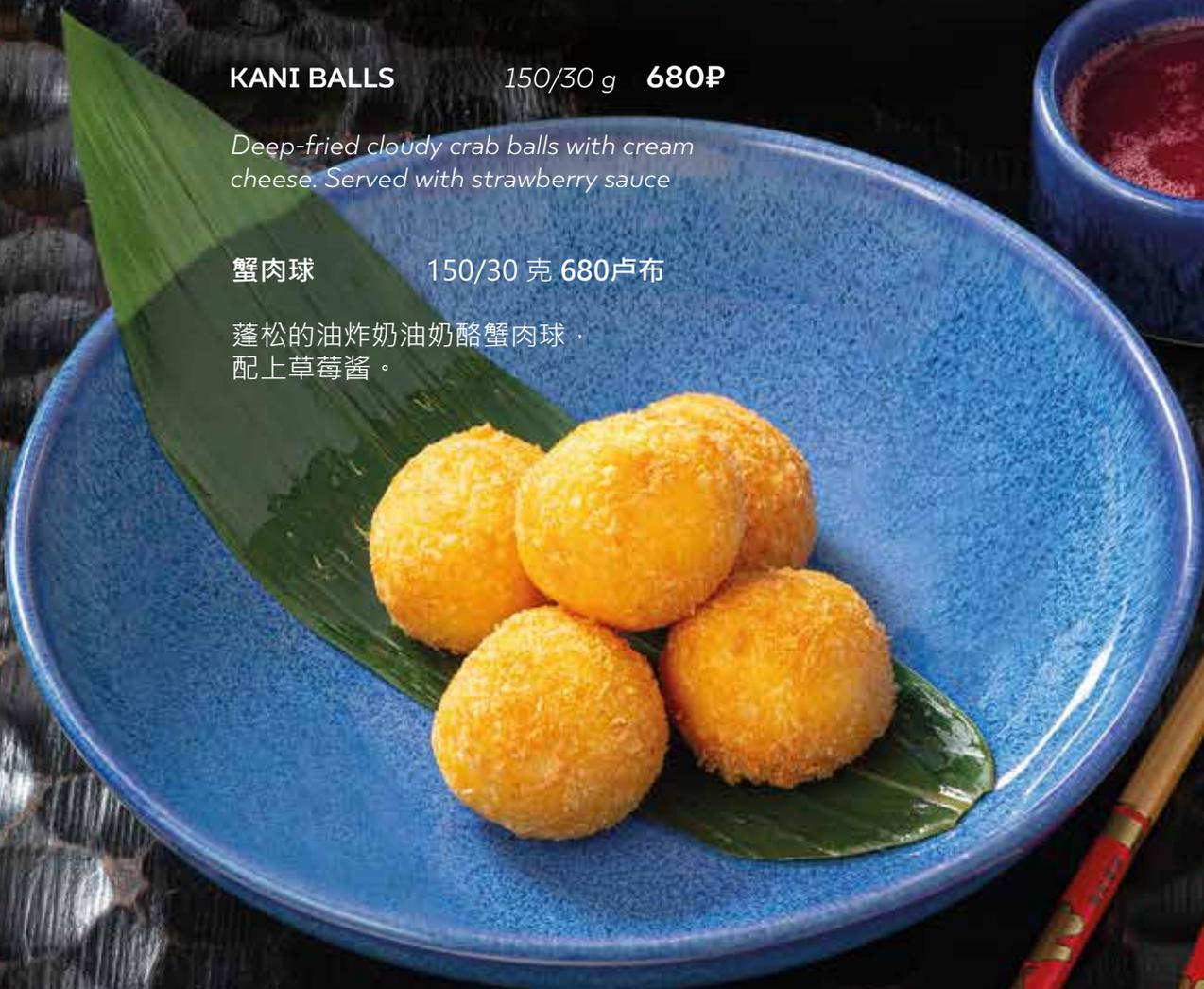


**KANI BALLS** 150/30 g **680₽**

*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 **3200₽**

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

**筑地寿司套餐** 900 克 3200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, 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。



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 **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 salmon 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 salmon, 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**

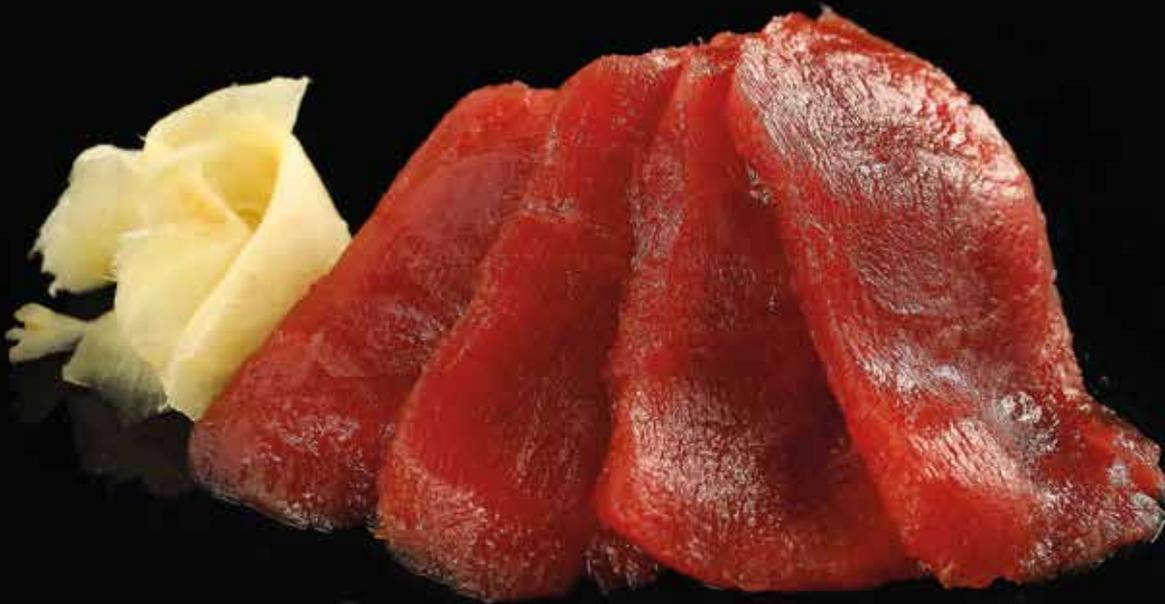
210 g **1520P**

*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

## 刺身

**BLUE FIN** 50 g **2500P**  
Akami sashimi / Otoro / Chutoro

**蓝鳍金枪鱼** 50 克 2500卢布  
赤身 / 大腹 / 中腹刺身

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

**海参** 50 克 650卢布  
腌海参

**UNI** 50 g **760P**  
Tender sea urchin caviar

**海胆** 50 克 760卢布  
柔软细腻的海胆黄

**SYAKE** 50 g **590P**  
Faeroese salmon fillet

**三文鱼** 50 克 590卢布  
法罗群岛三文鱼片

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

**金枪鱼** 50 克 390卢布  
柔软细腻的金枪鱼片

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

**鳗鱼** 50 克 610卢布  
香喷喷的熏鳗鱼片

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

**八爪鱼** 50 克 390卢布  
柔软细腻的八爪鱼刺身

**HOTATEGAI** 50 g **420P**  
Sea scallop fillet

**扇贝** 50 克 420卢布  
扇贝刺身

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

**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

### ZUM ZUM 190 g 910P

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 990P

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 890P

Classic uramaki with Faeroese salmon, cream cheese and fresh cucumbers

## 寿司卷

### ZUM ZUM寿司卷 190 克 910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 990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 890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 **890P**

*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。

**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**

**远东糖果**

5 pce **350₽**

5 个 **350卢布**

**FAR EASTERN CANDIES**

**远东糖果**

9 pce **800₽**

9 个 **800卢布**

**DRAGON'S FATE**      132 g 990P

*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

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. 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。



### VOZDUKH (AIR) CAKE

*Fluffy cake with nut and coconut filling and juicy sponge-cake. Decorated with wafer paper*

### 空气蛋糕

坚果椰子馅松软的海绵蛋糕，香甜软糯。用威化纸装饰。

ORDER A CAKE  
预定蛋糕





**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。



**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。

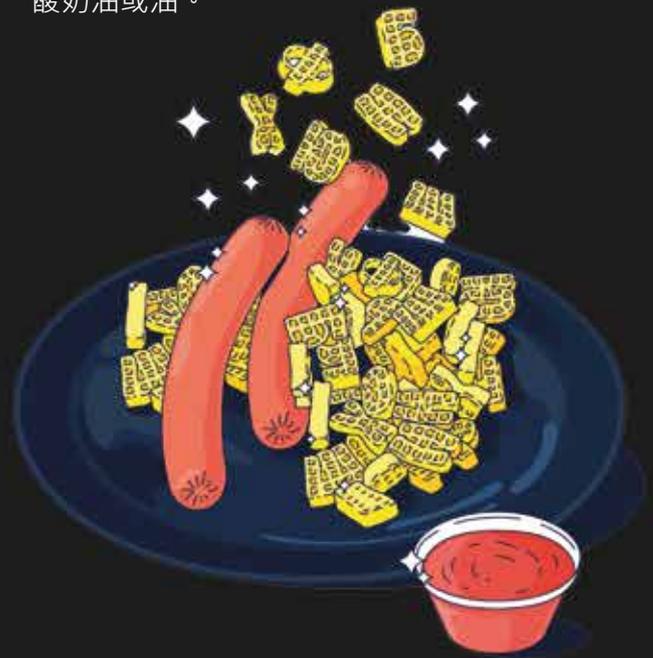


**LITTLE ZUMA FELLOW 380₽**

*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。



**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。