

# ZUMA



**Егор Анисимов**  
БРЕНД-ШЕФ ZUMA  
[@anisimovchef](#)

Работая на стыке азиатских, европейских и русских традиций, он создает авторскую дальневосточную кухню на основе местных морепродуктов. Отдельный акцент в меню сделан на блюда из камчатского краба, которым славится регион и которого можно выбрать в Zuma живым из аквариума.

С детства Егор мечтал стать поваром и кормить весь мир. Вот уже восемь лет с открытия он возглавляет кухню ресторана Zuma, который ежегодно принимает более 300 тысяч гостей и известен далеко за пределами Приморья.

В послужном списке Егора стажировки в ресторанах Вьетнама, Китая, Таиланда, гастроли в лучших российских ресторанах, экспедиция #MamontCup в поисках новых вкусов на затерянные в Охотском море Шантарские острова, организация первого русского ужина в Антарктиде на Южном полюсе, работа с первыми лицами государства.

Ему посвящена одна из глав книги «Герои новой русской кухни» Игоря Писарского и Игоря Ганжи, рассказывающая о тридцати лучших российских шефах.



Z U M A

since 2011

## Премии



Лучший региональный ресторан



Лучшая классическая винная карта



100 лучших ресторанов России

## Конкурсы

### НА ВЫСОТЕ

Российский конкурс шеф-поваров авиакомпании «Аэрофлот»



ZUMA  
KITCHEN  
PROFI

Мы по-настоящему влюблены в наших гостей и полагаем, что это чувство взаимно...

Дорогие гости, благодарим каждого из Вас за то, что выбираете Zuma и вдохновляете нас в стремлении к новым вершинам и победам!

## Фестивали

### Российский Ресторанный Фестиваль

Российский ресторанный фестиваль



Фестиваль Mamont Mission



Фестиваль «Держи краба!»



Фестиваль «На гребне!»

## Гастроли знаменитых шеф-поваров



**Кобаяши Кацухико**

(Corner cafe&kitchen, Москва)



**Евгений Викентьев**

(Hamlet+Jacks, Санкт-Петербург)



**Юдзиро Такахаси**

(Le Sputnik, Токио)



**Игорь Гришечкин**

(KoKoKo, Санкт-Петербург)



**Илья Васильев**

(Leveldva, Москва)



**Алексей Каневский**

(Smoke BBQ, Санкт-Петербург)



**Олег Кусов**

(Delicatessen, Москва)



**Владислав Корпусов**

(Stories, Москва)



**Георгий Троян**

(Северяне, Москва)

## Гастроли Zuma в других городах

**Ugolek**  
(Москва)

**Карлсон**  
(Москва)

**Buba by Sumosan**  
(Москва)

**Umi Oysters**  
(Москва)

**Траппист**  
(Санкт-Петербург)

**Центр Винного Туризма «Абрау-Дюрсо»**  
(Новороссийск)

**Brasserie**  
(Тюмень)

**Hamlet+Jacks**  
(Санкт-Петербург)

**Rodina**  
(Сочи)

**Стрижи**  
(Иркутск)

**Белуга**  
(Москва)

**ANA Crowne Plaza Yonago**  
(Япония)

**Mercado 505**  
(Шанхай)

**TAR TAR kōōk+baar**  
(Таллин)

**MO MO**  
(Екатеринбург)



## Снэппер

Снэппер, очищенный от крупных костей, запекается в хоспере в банановых листьях с пастой из лемонграсса и кафир-лайма.

Подается со свежим лаймом

Блюдо рассчитано на компанию из 2-4 человек

---

2400 Р / 1 шт.



## Нэсу

Хрустящая тэмпура из баклажанов с кунжутом и перцем чили. Подается с ароматным соусом на основе китайского вина

350 Р / 150 г

## Кван-до

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

350 Р / 150 г



## Кагун

Хрустящие огурцы, приготовленные по древним традициям Азии, маринуются с острым перцем чили, чесноком и кунжутным маслом

350 Р / 100 г

## Тецу Муэр

Нежные баклажаны, обжаренные с хрустящими китайскими грибами муэр в пикантном соусе с кунжутом и жгучим перцем чили

350 Р / 160 г



## Дал Гонг

Хрустящие сырные шарики с нежным мясом  
куриного филе, обжаренные во фритюре.  
Подаются с ароматным соусом тартар

490 Р / 180/30 г



*Новые вкусы*

## **Карпаччо из осьминога**

Карпаччо из осьминога су-вид. Подается  
с соусом шрирача, шичими тогараши  
и салатом фризе

690 Р / 135 г



## Киёми

Карпаччо из осьминога с зеленым манго,  
подаётся с соусом на основе ароматной  
стружки тунца с черничной гранитой  
и кервелем

---

590 Р / 140 г



## Джимчу

Сашими из парного приморского гребешка подается с огурцом и соусом понзу, украшается черной икрой

590 Р / 50 г



## Чизу

Хрустящие палочки с нежным сыром моцарелла, обжаренные во фритюре, подаются с соусом тартар

410 Р / 180/30 г



## Магуро-Поке

Поке с тунцом, сочным манго, спелым авокадо и красной икрой. Подается с черным кунжутом и соусом шрирача

650 Р / 240 г



## Сяке-Поке

Поке с семгой, сочным манго, маслянистым авокадо и красной икрой. Подается с черным кунжутом и соевым соусом

650 Р / 240 г

# Императорский Харбин

Легендарный вкус салата  
для императора, рецепт которого  
бренд-шеф Егор Анисимов узнал во  
время путешествия по Китаю

---

490 Р / 200 г



# Новые вкусы



## Тайвань

Ролл, обжаренный в хрустящем тесте катаифи, с тартаром из тунца, авокадо, красной икрой и салатом айсберг

490 ₽ / 220 г

## Кутабай

Урамаки с сочным манго, сливочным сыром и красной икрой, хрустящим огурцом, морской спаржей и соусом ширарача-майо

540 ₽ / 200 г

## Цукуёми

Урамаки с семгой и хрустящим салатом, покрытый свекольной пылью, с острой пастой кочудян и древесными грибами муэр

540 ₽ / 230 г

## Хётан

Тыквенный суп с кусочками копченого  
куриного филе и кокосовым молоком.

Украшается тыквенным маслом  
и семенами тыквы и подсолнуха

---

490 Р / 250 г





## **Дальневосточная уха**

Дары Японского моря в насыщенном  
рыбном бульоне

---

520 Р / 330 г

## Zuma Сото

Насыщенный томатный суп с приморским гребешком, креветкой, командорским кальмаром, камчатским крабом и чилийскими мидиями. Подается с ароматной луковой чиабаттой собственного приготовления

---

560 Р / 300 г



## Акиномори

Томленая свиная грудинка, обжаренная на воке со стеклянной лапшой, хрустящими овощами, сладкими стручками молодого горошка в соусе табаджан

540 Р / 280 г



## Дим сам с курицей и шиитаке

Тонкое крахмальное тесто из рисовой муки с сочной начинкой из курицы, грибов шиитаке и лука порея. Украшается смесью японских перцев с золотом

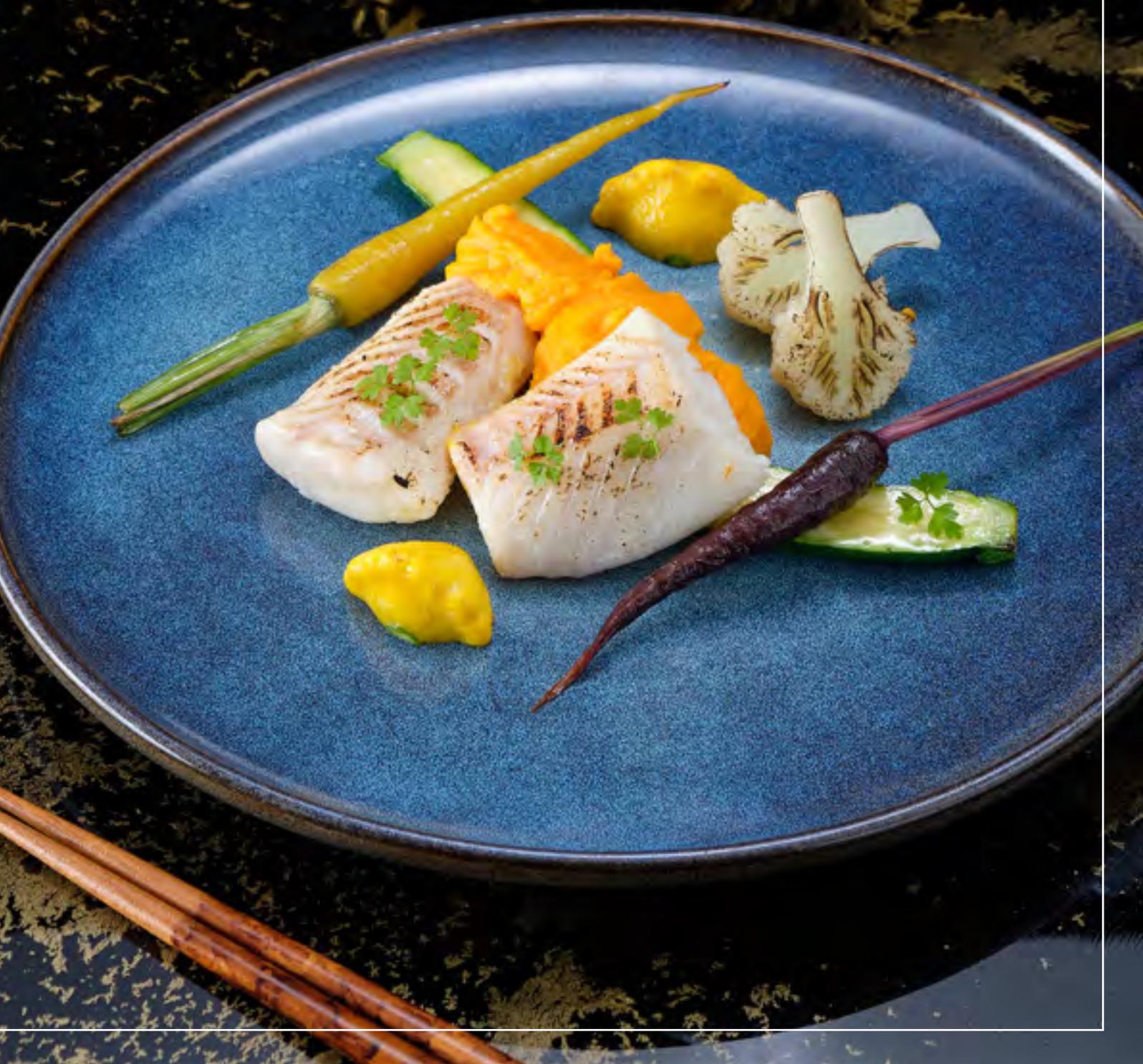
490 ₽ / 150 г



## Конджу

Филе трески, приготовленное по технологии су-вид, подается с морковным кремом и хрустящими мини-овощами

890 Р / 300 г



## Хон Там

Дальневосточный кальмар, обжаренный  
на воке в легком соусе со свежими  
овощами и орехами кешью

490 Р / 230 г





## Джу Ду

Нежная свиная грудинка, приготовленная на воке, с хрустящей китайской капустой пак-чой, маниоккой в остром соусе на основе рисового вина и перца чили

990 Р / 350 г

## Тартар из гребешка

Охлажденный приморский гребешок в цитрусовом соусе, подается с маринованными огурцами и соусом понзу, с яркими нотами клубники и апельсина. Украшен поп-корном из дикого риса

550 Р / 130 г



## Zuma More

Ассорти для любителей дальневосточных море-продуктов: камчатский краб, живые гребешки с красной икрой, мидии и приморские раковины вонголе, с тигровыми креветками, обжаренные в чесночно-устричном соусе. Блюдо рассчитано на компанию от 4-х человек

9000 Р / 2800 г



## Краб Волосатик



Выловлен в заливе Петра Великого на глубине до 100 метров. Японцы ценят этого краба за печень, которая не только вкусная, но и очень полезная, но бывает не во всех крабах

1500 ₺ / 1000 г

## Краб Опилио

Выловлен в Японском море на глубине более 200 м. Отличается нежным сладковатым вкусом и сочным богатым витаминами мясом

1500 ₺ / 1000 г

## Камчатский краб



Выловлен в Охотском море на глубине 120 метров. Самый известный и вкусный дальневосточный деликатес, его также называют королевским. Среди крабов Дальнего Востока он самый крупный

3000 ₺ / 1000 г



## Приморский гребешок

Живой гребешок из аквариума.  
Подается с васаби,  
соевым соусом и лимоном

---

330 Р / 1 шт.

*Морские гребешки издавна считались деликатесом, их высоко ценили древние римляне и греки. В российских морях живет сравнительно немного разновидностей гребешков, большая часть моллюсков обитает в прибрежных водах дальневосточных морей.*

*Добычу гребешка ведут водолазы, опускаясь в морскую пучину со специальных лодок (кунгасов) и вручную собирая гребешок.*

*В день два водолаза могут выловить 500–600 раковин с морским гребешком. Мясо гребешка содержит колоссальное количество витаминов группы В, богато аминокислотами и микроэлементами.*



## УСТРИЦЫ

**Тарбурье** — 590 ₽ / 1шт  
Франция

**Жилардо** — 490 ₽ / 1шт  
Франция

**Марокко** — 350 ₽ / 1шт  
Марокко

**Яма** — 380 ₽ / 1шт  
Япония

**Осака** — 300 ₽ / 1шт  
Япония

**Новая Зеландия** — 350 ₽ / 1шт  
Новая Зеландия

## РЕКОМЕНДАЦИИ СОМЕЛЬЕ

**Игристое Виньо Верде**  
Sparkling Vinho Verde  390 ₽  
*Свежесть, полевые цветы  
и минералы*

**Виски Хайлэнд Парк 12 лет**  
Highland Park 12 Years  450 ₽  
*Дым, мёд и солод*



## Миругай

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

790 Р / 500 г





## Тайгер Хот



Тигровые креветки в остром соусе чили с орешками кешью и луком-порей

690 ₽ / 300 г

## Тяхан с крабом



Камчатский краб, брокколи, цветная капуста, сладкий перец, морковь и рис, обжаренные на открытом огне в устричном соусе

670 ₽ / 300 г

## Тяхан с морепродуктами



Рис с морепродуктами, омлетом и овощами, обжаренными на открытом огне с устричным соусом

550 ₽ / 300 г





## Нобу



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

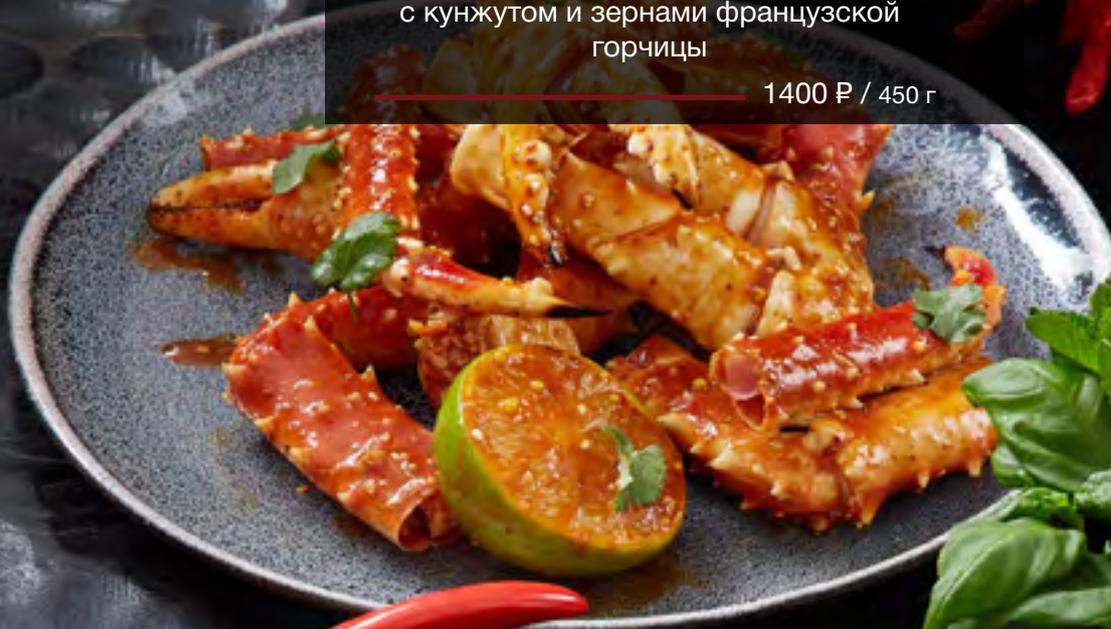
790 ₽ / 250 г

## Чили Краб



Авторское блюдо бренд-шефа Zuma  
Егора Анисимова. Клешни камчатского  
краба, приготовленные на открытом огне  
в тайских специях и устричном соусе  
с кунжутом и зернами французской  
горчицы

1400 Р / 450 г



## Вок Шок



Приморский гребешок со стрелками  
чеснока, обжаренный на открытом огне  
в смеси пикантных масел

790 Р / 300 г



## Харумаки с крабом



Харумаки с крабом и сливочным сыром под соусом из черных бобов и перечного масла с легким микс-салатом в соусе Понзу

490 ₽ / 200 г

## Купидон



Говядина со стрелками чеснока  
в китайском соусе

430 Р / 300 г



## Уно

Говяжья вырезка с цукини,  
баклажанами, зеленым луком  
и чесноком в сливочном  
соусе соми

590 Р / 330 г





### Камчатка форева

Фаланга камчатского краба с помидорами черри, имбирем и чесноком, ингредиенты обжариваются на открытом огне в сливочном соусе

890 ₺ / 230 г



### Сохо

Обжаренный гребешок с белыми грибами и баклажанами в сливочном соусе

950 ₺ / 260 г



## Торияки

Японская лапша удон с кусочками курицы, обжаренная на воке в соусе терияки с овощами и хрустящим поп-корном из дикого риса

400 ₺ / 250 г



## Удон с морепродуктами и овощами

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

450 ₺ / 300 г





## Рока Акор



Севиче из парного гребешка, маринованного в соусе понзу, подается с гранитой из яблока с легкими нотками васаби, трюфельным соусом, хрустящим редисом и кресс-салатом

550 Р / 127 г

## Грин Шримпс

Возвращение легендарного блюда, приготовленного на воке: тигровая креветка в сладком соусе со вкусом васabi и миндальными лепестками

640 Р / 240 г



## Гобажоу



Свинина в кисло-сладком соусе с овощами, приготовленная по знаменитому китайскому рецепту

390 Р / 300 г





## Наксан

Сочный стейк из семги с Фарерских островов, приготовленный в су-виде и затем слегка обожженный. Подается на подушке из цукини с маслом лемонграсса и кремом из корня сельдерея

890 Р / 240 г

## Юкидьян

Насыщенный мясной суп в корейском стиле на бульоне со специями и кореньями, с томленой говядиной, пак-чой, энokitаки, хрустящими ростками сои и стеклянной лапшой

---

440 Р / 350 г





## Даолао

Приморский суп на основе бульона из японского моллюска Корбикула, парного гребешка, креветок и сливок, с добавлением лемонграсса, чеснока и куркумы

630 Р / 600 г



## Фобо

Традиционный вьетнамский суп с кардамоном, рисовой лапшой, ростками сои, слайсами говядины и бамией. Отдельно подаются жареный лук, перец чили, кинза и мята. При добавлении специй в бульон вкус супа раскрывается по-другому

390 ₹ / 330 г

## Лакса



Национальный малазийский острый суп с креветками и гребешками

530 ₹ / 330 г





## Рамен

Классический японский рамен со свининой на насыщенном говяжьем бульоне с пастой мисо и домашней яичной лапшой

590 ₽ / 650 г



## Крабовый крем-суп



Крем-суп из краба,  
украшенный первой фалангой  
и красной икрой

870 ₽ / 300 г



## Гейша

Приморский гребешок, тигровая креветка и фарерский лосось в большом количестве сливочного соуса с мелкорубленными помидорами черри и зеленью

1500 Р / 330 г



## Том-Ям



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

---

460 Р / 330 г



## Дорогая, я перезвоню II



Авторский суп от бренд-шефа ресторана Zuma. Насыщенный бульон с кусочками филе ягненка, помидорами черри, спаржей и сельдереем

610 ₽ / 310 г

## Мояма

Теплый салат с маринованной говядиной, редисом, огурцом, сладким перцем, зеленью и шампиньонами с острой заправкой

450 ₺ / 230 г

## Ататакай

Теплый салат с кальмаром, креветкой, орехами кешью и сладким перцем, подается с чипсами из рисовой муки и посыпается пылью тархуна

520 ₺ / 300 г





## Крит

Спелые летние овощи с мягким сыром, маринованными оливками, гранитой из малинового уксуса, вялеными томатами и красным сладким луком

480 ₺ / 300 г



## Гатто

Татаки из тунца с авокадо, миксом салатов, сладким перцем и яйцом пашот, под цитрусовым дрессингом

540 ₺ / 195 г





## Порт Мэй

Салат с неркой, маринованной в соусе понзу, помидорами черри, мини-шпинатом, рукколой, подается с кокосовым снегом и клубникой с соком лайма

540 Р / 175 г

## Тай



Салат с обжаренным гребешком, тигровой креветкой, манго, салатом валерьяно, заправлен имбирным соусом

490 Р / 160 г



## Халонг

Микс салатов с обжаренными креветками,  
спелым манго и томатами, миндалем  
и острым перцем халапеньо

530 ₺ / 190 г



## Кейкам

Салат с миксом дальневосточных морепродуктов на подушке из рукколы и хрустящего салата Айсберг, с апельсиновой пеной, куркумой, спелыми томатами и попкорном

590 Р / 260 г



## Фирудо с гребешком

Буррата ручной работы с дальневосточным гребешком, подается со спелым тайским манго, вялеными томатами и оливковым маслом с морской солью

890 ₽ / 250 г



## Фирудо с крабом

Свежий сыр буррата от итальянского сыродела Марко Мельпиньяно, приготовленный эксклюзивно для нашего ресторана с начинкой из камчатского краба и сливок, подается со спелым тайским манго, вялеными томатами и оливковым маслом с морской солью

890 ₽ / 250 г



## Цезарь с курицей

Салат с запеченными рулетиками из куриного филе, с рукколой, перепелиными яйцами, сыром пармезан, хрустящими сухариками и соусом на основе Х.О.

420 Р / 200 г



## Тот самый Харбин

Классический китайский салат из свежего огурца, моркови, грибов Фуджу и фунчозы с добавлением оригинального китайского соуса.

Рецепт привезен к нам из Сингапура шеф-поваром мистером Таном в 2010 году

390 Р / 245 г

## Тайо



Салат с камчатским крабом,  
огурцами, ростками сои,  
томатами, шпинатом, манго  
и редисом с соусом карри

890 Р / 290 g



## 500 дней лета >

Салат из хрустящих овощей, заправляется японским соусом

390 Р / 275 г



## Гриль-салат с уткой

Обжаренная на гриле утиная грудка с помидорами черри, красным луком и миксом салатов

520 Р / 180 г

## Цезарь с креветками

Салат с тигровой креветкой, осьминогом, перепелиным яйцом, рукколой и хрустящими сухарями заправляется авторским соусом «Цезарь» с добавлением японского карри

540 Р / 190 г



## Чиангмай

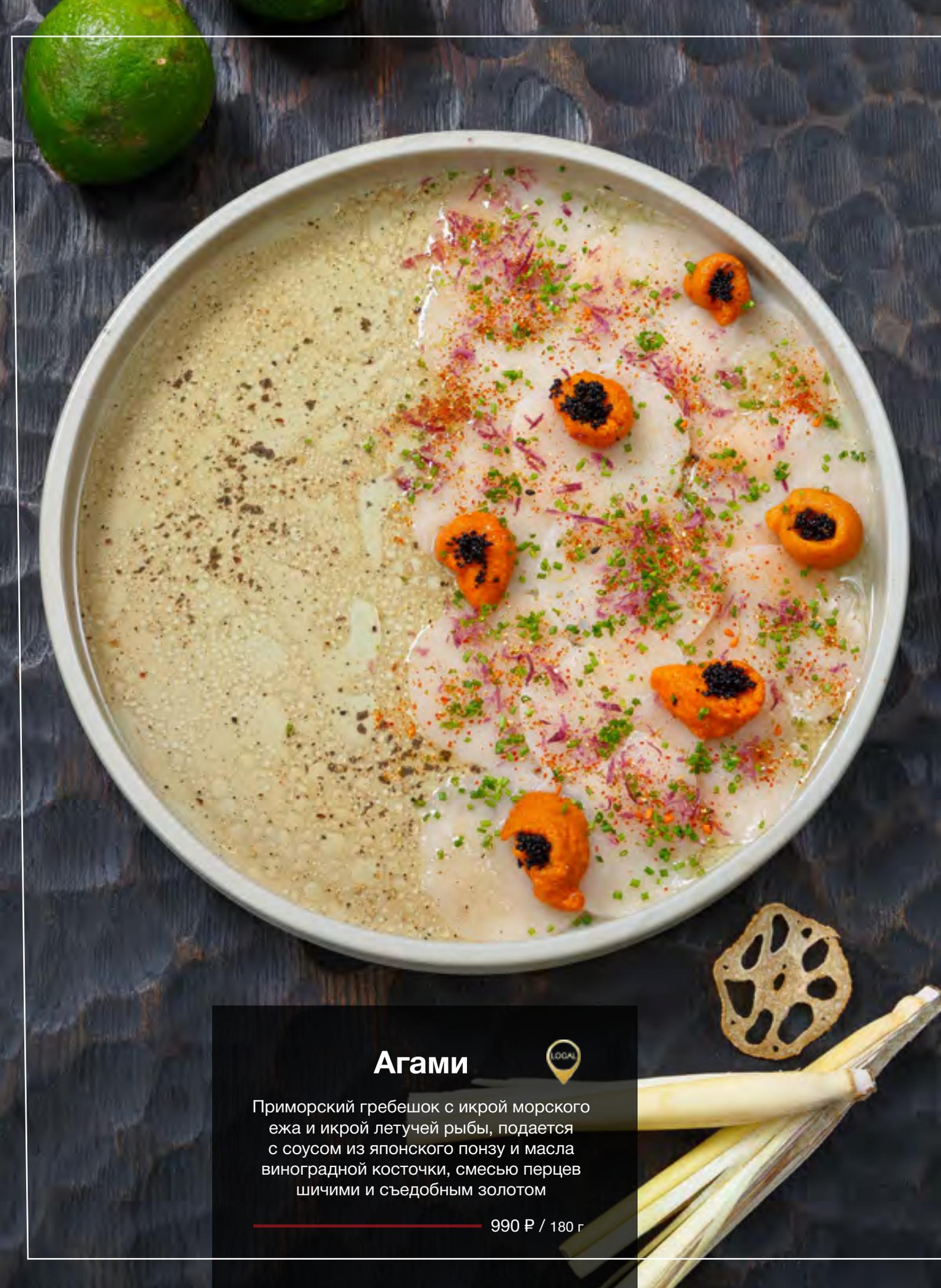


Салат с подкопченными щупальцами командорского кальмара, приморским гребешком, мини-шпинатом, рукколой, томатами и свежими огурцами, подается с соусом на основе растительного масла с добавлением тобаско

---

520 Р / 175 г





## Агами



Приморский гребешок с икрой морского ежа и икрой летучей рыбы, подается с соусом из японского понзу и масла виноградной косточки, смесью перцев шичими и съедобным золотом

990 Р / 180 г



## Хейшень



Сашими из маринованного  
трепанга со стеклянными  
овощами

550 Р / 40 г

## Кулаоре

Куриное филе обжаренное на воке с вьетнамским соусом из креветки с овощами, сервируется в хрустящей корзинке из чёрной рисовой лапши

490 Р / 300 г



## Асо-хи

Дальневосточные креветки в арахисовых лепестках, подаются на древесных углях, с пикантным соусом мисо-карамель

420 ₽ / 110 г

## Кани боллс

Воздушные шарики из крабового мяса с сливочным сыром и малиновым соусом, обжаренные во фритюре

350 ₽ / 200 г





## Крабова темпура



Фаланга камчатского краба  
в хрустящем кляре. Подается  
с воздушным крем-соусом

1800 ₽ / 200 г

## Тори

Морепродукты со сливочным  
соусом и тобико, запеченные  
в раковинах

680 ₽ / 250 г



## Ика темпура

Кальмар, маринованный в авторском соусе с добавлением анисовой приправы, обжаривается в японских сухарях. Подается с соусом тартар

390 Р / 175 г

## Харумаки с морепродуктами

Сочные японские пирожки из теста харумаки с начинкой из тигровой креветки, кальмара, шампиньонов и овощей

460 Р / 100 г

## Эби чизаки

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

490 Р / 190 г

## Шао Май



Китайские пельмени на пару  
с начинкой из креветки  
и свинины

490 ₽ / 260 г

## Куро



Черные дамплинги с начинкой  
из морепродуктов, пригото-  
вленных с добавлением белого  
вина, подаются со сливочным  
соусом

540 ₽ / 200 г





## < Ханами

Дамплинги из розового теста с тигровыми креветками, японским омлетом и молодыми перьями дикого чеснока, приготовленные на пару. Подаются с соусом из свежих трав с ароматным кунжутным маслом

490 Р / 200 г

## ✓ Гёдза

Японские пельмени с начинкой из тигровых креветок, свежих овощей и зеленого горошка. Обжариваются на кунжутном масле до хрустящей корочки и подаются с соусом на основе саке и рисового уксуса с кунжутом

490 Р / 215 г

## Амарант

Парной дальневосточный гребешок, обжаренный до золотистой корочки. Подается с насыщенным сливочным соусом, приготовленным со стружкой тунца и красной икрой, с шапкой из амаранта

950 ₽ / 200 г





## Сибуя

Ассорти сашими на компанию, готовится из икры ежа, красной икры, тунца, окуня, гребешка, фаланги камчатского краба, семги и осьминога. Сашими подается на медном плато с айсбергом изо льда

2300 ₺ / 430 г

A close-up photograph of a scallop sashimi. The scallop is served in its natural shell, which is placed on a bed of crushed ice in a white ceramic dish. The scallop's mantle is a vibrant orange color, and it is garnished with a small sprig of green herb. Another scallop shell is visible in the background.

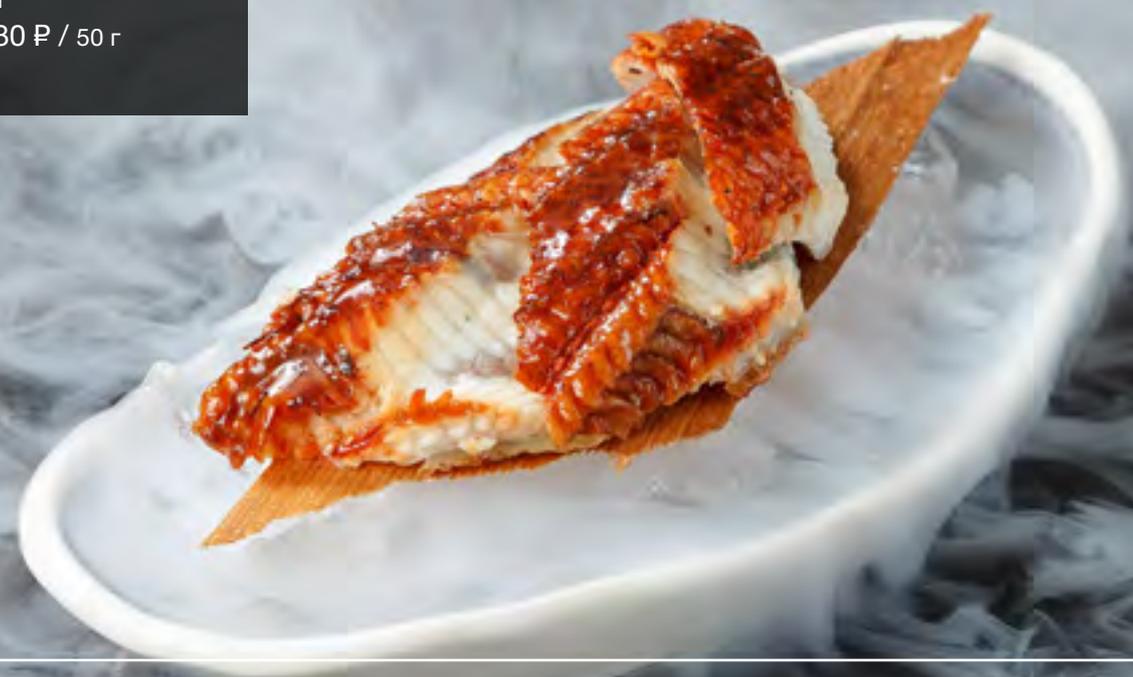
## Хотатэгай сашими

Филе морского гребешка  
330 Р / 1 шт

A close-up photograph of a squid sashimi. The squid is served on a wooden skewer, which is placed on a bed of crushed ice in a white ceramic dish. The squid's mantle is a vibrant red color, and it is garnished with a small sprig of green herb.

## Тако сашими

Нежное мясо осьминога  
330 Р / 50 г

A close-up photograph of a grilled eel sashimi. The eel is served on a wooden skewer, which is placed on a bed of crushed ice in a white ceramic dish. The eel is coated in a thick, dark brown sauce and has a slightly charred exterior.

## Унаги сашими

Ароматное филе  
копченого угря  
330 Р / 50 г





## Уни сашими



Нежная икра морского  
ежа

550 ₽ / 50 г



## Магуро сашими

Нежное филе тунца

330 ₽ / 50 г



## Сякэ сашими

Филе лосося с  
Фарерских островов

350 ₽ / 50 г

## Филадельфия

Классические урамаки с фарерским лососем, творожным сыром и свежим огурцом

590 Р / 190 г

## Zum Zum



Лосось, японский омлет, авокадо, угорь, сливочный соус и красная икра

580 Р / 190 г

## Запеканка с гребешком



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

490 Р / 250 г





## < Кани Кранч



Урамаки с камчатским крабом, листом салата, копченым угрем и жареной тортильей

590 Р / 185 г



## > Zuma



Филе лосося со сливочным сыром и красной икрой

530 Р / 180 г



## < Софти



Урамаки с обожженным гребешком, сливочным сыром, огурцом и лососем

490 Р / 185 г



## Мизу Секай

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

890 ₺ / 210 г

## < Калифорния



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

490 ₺ / 180 г

## < Кирей

Ролл с мягким рисом, копченым угрем, лососем и сочным огурцом. Начинка из сливочного крем-сыра, икры тобико и соуса унаги

510 ₺ / 195 г

## < Хакусан

Подобно горе Хакусан, покрытой замерзшими озерами и лесными чащами, этот урамаки с крабом и лососем окутывает одеяло из сыра моцарелла и вихри из зеленого лука

790 ₺ / 300 г



## Кёкио

Классический норимаки с обожженным синекорым палтусом, с начинкой из тунца и креветки ботан, выловленной у островов Сахалина, со сливочным сыром, украшенный черной тобики и укропом

560 ₺ / 230 г

## Спайси Тако

90 Р / 30 г  
Гункан с осьминогом  
в соусе спайси

## Спайси Магуро

90 Р / 30 г  
Гункан с тунцом  
в соусе спайси

## Спайси Хотатегай

90 Р / 30 г  
Гункан с гребешком  
в соусе спайси

## Спайси Сякэ авокадо

90 Р / 30 г  
Гункан с охлажденным лососем,  
ломтиками авокадо  
в соусе спайси

## Спайси Сякэ

90 Р / 30 г  
Гункан с нежными  
кусочками лосося  
в соусе спайси

## Спайси Кани

90 Р / 30 г  
Гункан с мясом  
краба в соусе  
спайси



## Абури суши-сет 🍣

Суши из лосося, тунца и гребешка, обжигаются и подаются с соусом со вкусом васаби, зеленью и икрой масаго

550 ₽ / 260 г



**1 Унаги**  
150 ₽ / 35 г  
Суши с копченым угрем

**3 Хотатэгай**  
150 ₽ / 30 г  
Суши с гребешком

**5 Сякэ**  
150 ₽ / 30 г  
Суши с филе лосося

**7 Тобико**  
150 ₽ / 25 г  
Суши с икрой летучей рыбы

**2 Тако**  
150 ₽ / 30 г  
Суши с осьминогом

**4 Магуро**  
150 ₽ / 25 г  
Суши с филе тунца

**6 Икура**  
150 ₽ / 25 г  
Суши с красной икрой

**8 Уни**  
260 ₽ / 30 г  
Суши с икрой морского ежа

## Рисири

Удивляющий своим вкусом ролл:  
камчатский краб, креветка и сливочный  
сыр в сочетании с соусами биск и унаги

690 Р / 340 г





## Яки Ёко

Палтус, запеченный в конверте из пергамента, подается с маниоккой и дольками лайма на бамбуковой циновке

790 Р / 340 г

## ГАРНИРЫ

**Овощной улей**

Сочные баклажаны, кабачки и хрустящий сладкий перец, приготовленные на гриле с устричным соусом

---

230 Р / 200 г

**Овощи на пару**

---

230 Р / 200 г

**Рис на пару**

---

80 Р / 150 г

**Стейк Рибай**

Сочный стейк, приготовленный на гриле, подается со стеклянными овощами и соусом из черного перца

---

1900 Р / 465 г



## Эби Натцу

Тигровые королевские креветки, запеченные в хоспере с сыром пармезан и базиликом, подаются со слайсами редиса и луком сибулет

850 Р / 180 г



## Ушиношита

Томленный говяжий язык с картофельным пюре и жареными грибами энokitake, подается с соусом Нью Азия со вкусом галангала, лемонграсса и японского карри

690 ₽ / 250 г

## Торинику

Куриное бедро в авторском маринаде от шеф-повара, обжаренное до золотистой корочки на гриле. Подается с кокосовым пюре, стеклянными овощами и соусом из черного перца

550 ₽ / 350 г

## Сораксан

Сочное каре ягненка с овощами гриль  
и соусом из черного перца

1350 Р / 270 г





## Эби гриль

Тигровая креветка, обжаренная на гриле в чесночном масле с молотым перцем, луком порей, подается с вьетнамским соусом

1750 Р / 290 г

## Сото Сото



Маринованные в авторском соусе от шеф-повара морепродукты (фаланга краба, кальмар, гребешки, мидии, креветки, мини-осьминожки), приготовленные на теппане

2000 ₺ / 550 г





## Палтус на груше

Один из главных хитов меню Zuma. Синекорый тихоокеанский палтус, обжаренный в легкой панировке, подается с тонкими слайсами груши под сливочно-трюфельным соусом

690 Р / 270 г

## Сэу Голд

Плато дальневосточных морепродуктов для компании от двух человек. Мидии, вонголе, медведки и креветки, обжаренные в соусе манго-халапеньо, украшенные золотом и лимоном

3600 Р / 1000 г



**GQ**ЛУЧШИЙ  
РЕГИОНАЛЬНЫЙ  
РЕСТОРАН**Zuma GQ**

Этот десерт мы посвящаем нашей победе в рейтинге GQ\* – как лучший региональный ресторан. Мусс из трех видов шоколада с сочной начинкой из вишни покрыт шоколадным гляссажем, подается на миндальном французском печенье

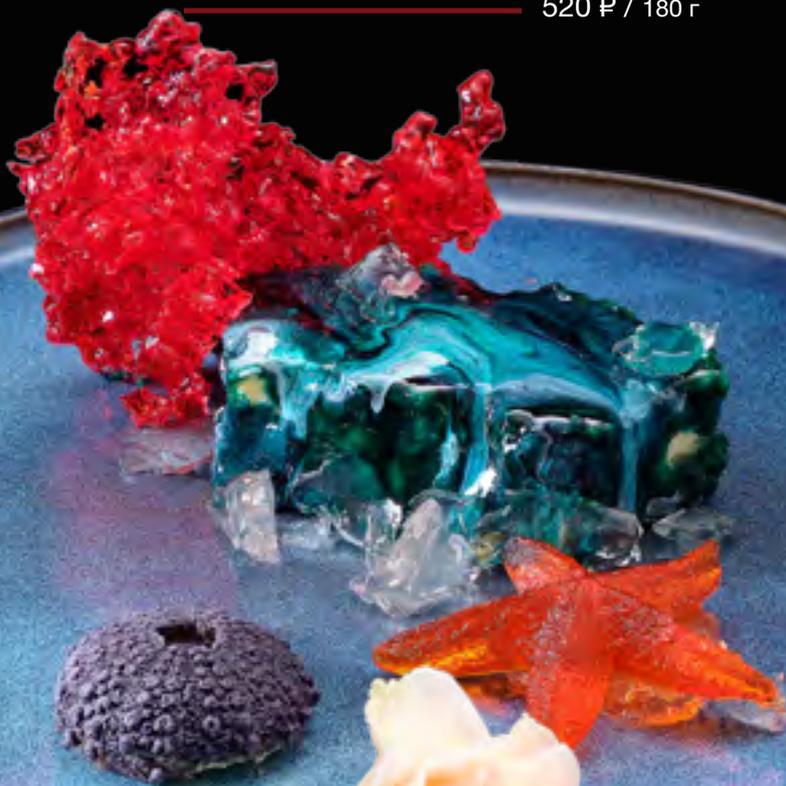
390 Р / 170 г



## Себу

Чизкейк с классическим вкусом,  
украшен кораллом из карамели,  
морской звездой из агар-агара со вкусом  
сочных ягод и морским ежом из чизкейка  
с манговым муссом

520 ₺ / 180 г



## Ягодный Микс

Легкое натуральное желе на основе  
агар-агара с ассорти свежих ягод

550 ₺ / 190 г

## Нихон

Шеф-кондитер Олеся Попова вдохновилась тартарами бренд-шефа Егора Анисимова и создала оригинальный десерт в виде этого блюда

---

520 Р / 150 г



## Моти

Десерт «моти» приготовлен по старинному японскому рецепту из рисовой муки с начинкой на основе нежного творожного сыра, сметаны и сливок.

Подается с конфи из свежей вишни

---

440 Р / 180 г



## Сатурн

Десерт в виде сферы из натурального темного шоколада с начинкой из хрустящего миндального кроканта, кремом на основе ягод смородины и сметаны с сырным муссом

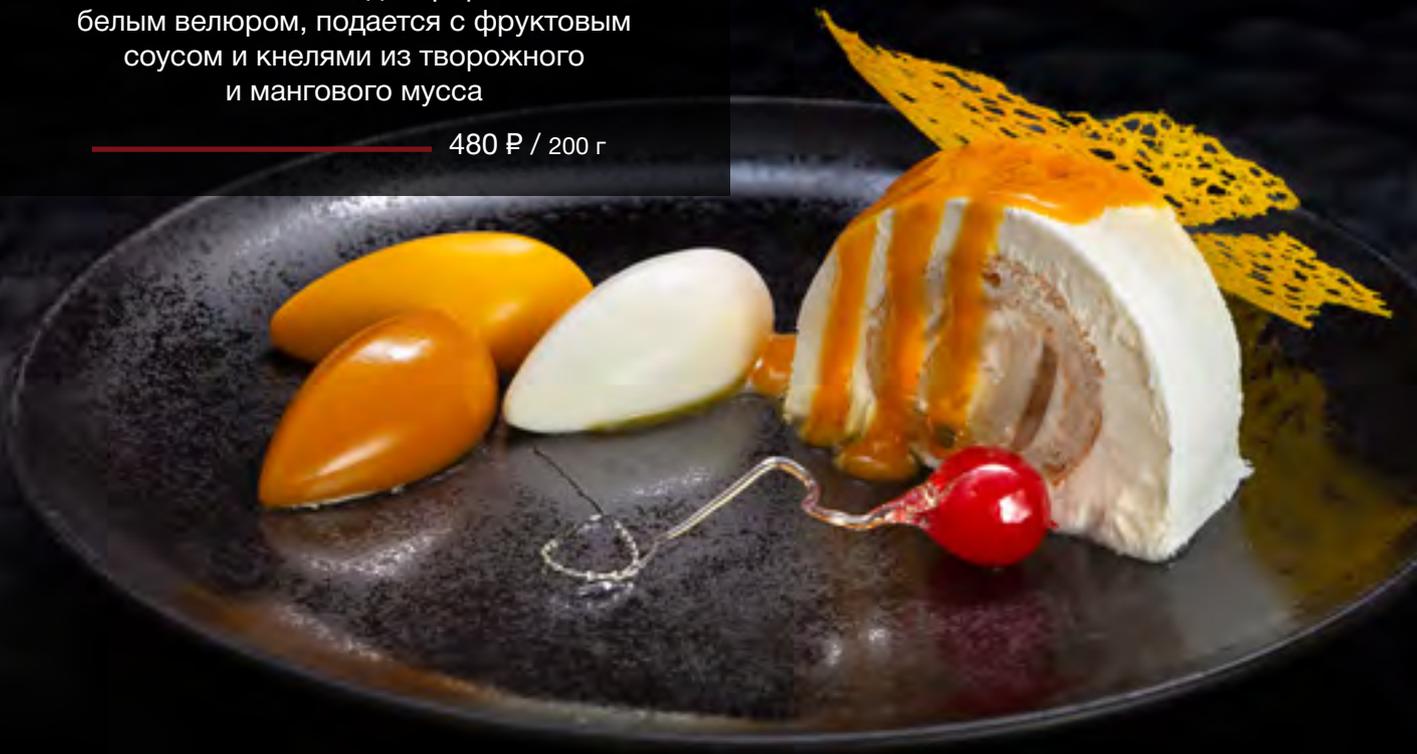
---

590 Р / 140 г

## Таю на губах

Любимый десерт наших гостей в новой интерпретации. Творожный крем с прослойкой из миндального теста и свежего банана, декорированный белым велюром, подается с фруктовым соусом и кнелями из творожного и мангового мусса

480 Р / 200 г



## Йонаши

Муссовый десерт с начинкой из манго и юдзу на подушке из фисташкового спонжа с тонкими нотами коньяка

380 Р / 170 г



## Лава Лава

Знаменитый французский десерт с горячим шоколадом внутри. Подается с шариком мороженого и свежими ягодами

---

430 ₺ / 150 г



## Да Винчи

Мусс со вкусом соленой карамели, начинкой из темного шоколада, орехового пралине, воздушного бисквита Дакуаз с фундуком. Подается со сладкой воздушной ватой и соусом из темного шоколада и ликера Амаретто.

---

520 ₺ / 220 г

## Zuma red



Десерт в форме банки красной икры— символа Дальнего Востока. Тарт из шоколадного песочного теста, начинкой из карамельного крема, с прослойкой хрустящего инжираи творожного сыра. Украшается взбитыми сливками и икрой из тапиоки

590 ₽ / 250 г



## Десерт Павловой

Хрустящее безе со свежими ягодами, заварным кремом и ягодным соусом

590 ₽ / 130 г



## Белоснежка

Воздушный десерт со сливочным кремом и особенным медово-брусничным ароматом

---

420 ₽ / 230 г



## Трамп

Десерт на основе шоколада и виски, обладающий насыщенным ароматом и мягким вкусом с нотками дыма. Десерт подается с карамельным и цитрусовым кремами, пралине из базилика и меренгой из японского чая

---

590 ₽ / 270 г



## Жозефина

Знакомый вкус легендарного десерта Наполеон, пропитанного сметаной и вареной сгущенкой. Торт украшен лепестками слоеного теста в карамели

---

390 ₽ / 195 г



**Фисташковое**

100 ₺ / 50 г



**Сливочно-ванильное**

100 ₺ / 50 г



**Батат и гуава**

150 ₺ / 50 г



**Трюфельное**

150 ₺ / 50 г



**Черный хлеб и виски**

150 ₺ / 50 г



**Чай матча**

100 ₺ / 50 г



**Шоколад и апельсин**

100 ₺ / 50 г



**Дор Блю**

150 ₺ / 50 г



**Васаби**

100 ₺ / 50 г





Z U M A

Владивосток, ул. Фонтанная, 2  
+7 (423) 2222 666  
[www.zumavl.ru](http://www.zumavl.ru)