


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



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

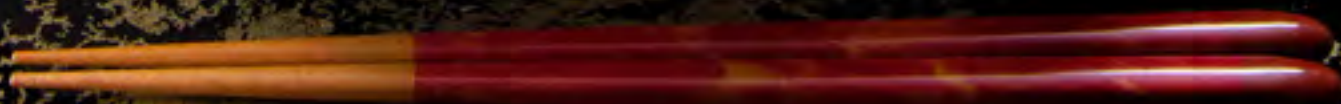
Поке с семгой, сочным манго, маслянистым авокадо и красной икрой. Подается с черным кунжутом и соевым соусом

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



餐中六十三 餐中五十三 餐中四十
六此解 恰眼此 不此(解) 押衣不餐 管此
六此解 恰眼此 不此(解) 押衣不餐 管此



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

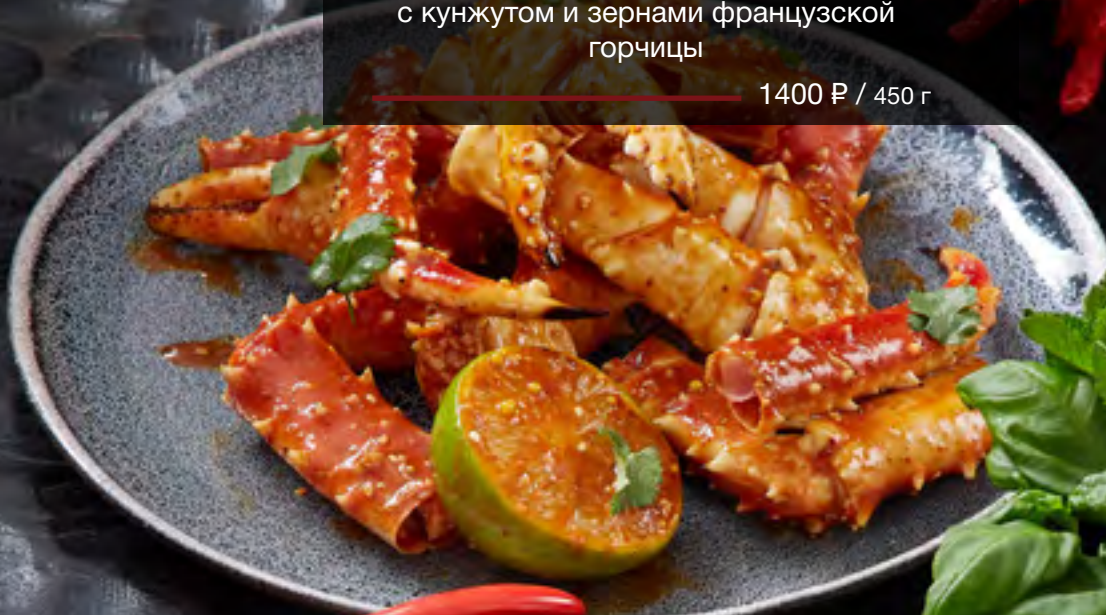
790 ₽ / 250 г

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

Юкидзян

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



Хотатэгай сашими



Филе морского гребешка
330 Р / 1 шт



Тако сашими



Нежное мясо осьминога
330 Р / 50 г



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 маниокой 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 Р / 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 Р / 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



GQЛУЧШИЙ
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

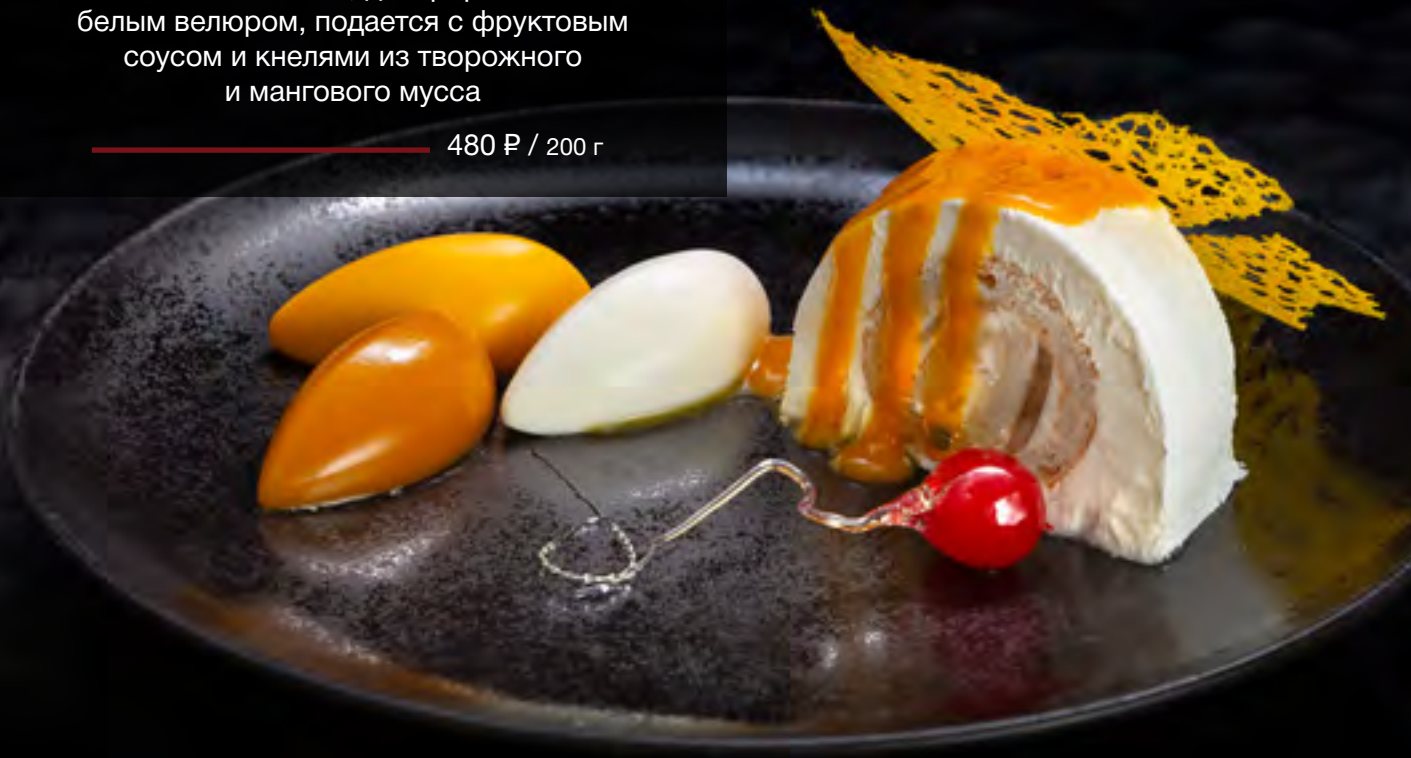
Десерт в виде сферы из натурального темного шоколада с начинкой из хрустящего миндального кроканта, кремом на основе ягод смородины и сметаны с сырным муссом

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

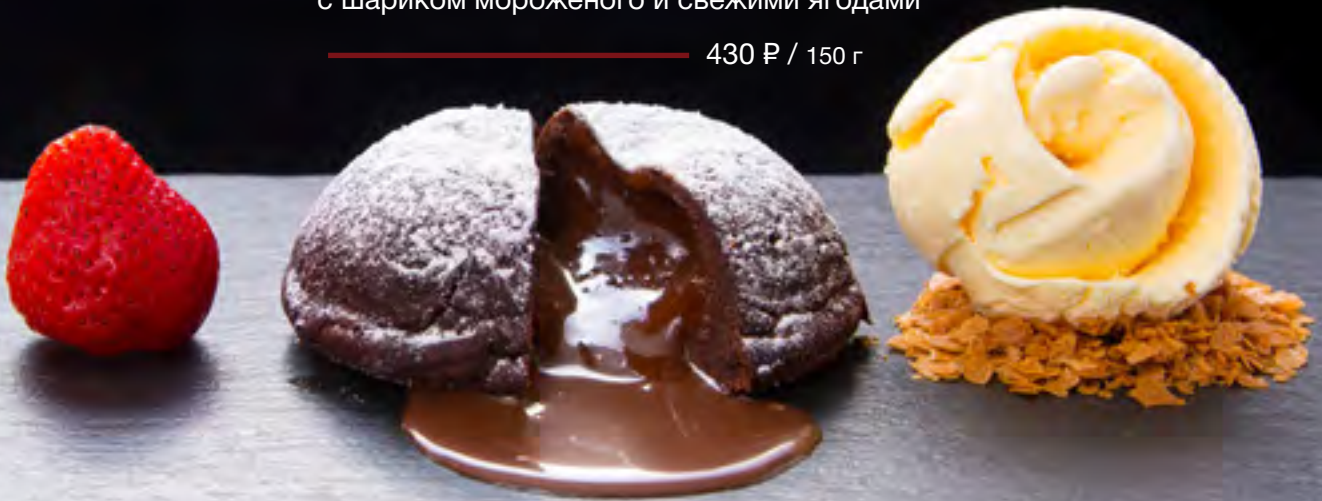
380 Р / 170 г



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