

Classic omakase menu

white miso soup with tofu, wakame and spring onions

soupe de miso blanc avec tofu, wakame et cébettes

crispy fried squid, green chilli and lime

calamars frits, piment et citron vert

steamed spinach with sesame sauce

épinards à la vapeur avec sauce au sésame

sliced seared tuna with chilli daikon and ponzu sauce

tataki de thon avec daikon épicé et sauce ponzu

sliced yellowtail, green chilli relish, ponzu, pickled garlic

tranches de sériole, sauce ponzu à l'ail et au piment vert

salmon tartare, ikura and rice crackers

tartare de saumon, œufs de saumon et crackers de riz

spicy tuna, homemade chilli miso and yuzu tobiko maki

thon épicé, miso de piment maison et yuzu tobiko

salmon fillet with teriyaki sauce, sliced pickled cucumber

filet de saumon à la sauce teriyaki, concombre mariné

barley miso marinated baby chicken

poulet mariné au miso d'orge

tenderstem broccoli with barley miso and garlic chips

brocolis avec miso épicé et chips d'ail

zumacoa special chocolate

fondant au chococat, amande et caramel avec glace à la vanille

zuma

Signature omakase menu

chilean sea bass croquettes, ginger chili dressing

croquettes de légine australe, vinaigrette au gingembre

sliced yellowtail, green chilli relish, ponzu, pickled garlic

tranches de sériole, sauce ponzu à l'ail et au piment vert

sliced seared tuna with chilli daikon and ponzu sauce

tataki de thon avec daikon épicé et sauce ponzu

salmon and tuna tartare with oscietra caviar

tartare de thon et saumon avec caviar osciètre

avocado salad with japanese herbs

salade d'avocat aux herbes japonaises

shrimp tempura, shiso and citrus mayonnaise

tempura de crevettes avec mayonnaise au shiso et citron

signature sushi platter

chef selection of fine nigiri, sashimi, maki rolls

sélection de nigiri, sashimi et maki roll

marinated black cod wrapped in hoba leaf

black cod mariné enveloppé dans une feuille d'hoba

spicy beef tenderloin with sesame, red chilli, sweet soy

filet de bœuf épicé au sésame, piment et soja

tenderstem broccoli with barley miso and garlic crisps

brocolis avec miso et chips d'ail

zumacoa special chocolate

fondant au chococat, amande et caramel avec glace à la vanille

chawan mushi

crème de noix de coco aux fruits exotiques, biscuit cigarette sésame

ZUMA

Premium omakase menu

thinly sliced seabass with yuzu, truffle, salmon roe

fine tranches de bar, huile de truffe, œufs de saumon

crab salad, sesame dressing, japanese mizuna, tobiko

salade de crabe, mizuna, tobiko, vinaigrette au sésame

wagyu sirloin tataki with truffle ponzu and black truffle

tataki de faux-filet wagyu avec ponzu à la truffe

lobster tempura with spicy ponzu and wasabi mayonnaise

tempura de homard avec ponzu épicée, mayonnaise au wasabi

chu toro tartare with miso bun and black truffle

tartare ventrèche de thon, brioches au miso et truffe

premium sushi platter

chef's selection of premium sushi and sashimi

sélection de nigiri, sashimi et maki roll

grilled chilean seabass with green chilli, ginger dressing

légine australe, piment vert, vinaigrette au gingembre

japanese wagyu sirloin A4 yuzu tahoön, chilli daikon ponzu

faux-filet wagyu japonais, yuzu tahoön, ponzu pimenté

oyster mushrooms with garlic and soy butter

champignons à l'ail et au beurre de soja

deluxe dessert platter

plateau de desserts maison

ZUMA