

nigiri sushi 2pieces /sashimi 3slices		
	tonno – akami	tuna 24
	semi ventresca di tonno – chu toro	semi fatty tuna 31
	ventresca di tonno – o toro	fatty tuna 34
	salmone – sake	salmon 19
	branzino – suzuki	seabass 20
	capasanta – hotate	scallop 20
	ricciola – hamachi	yellowtail 18
	gambero rosso – aka ebi	red shrimp 25
	uova di salmone – ikura	salmon roe 19

special sushi 2pieces

	salmone scottato	salmon aburi and mentaiko shiso 32
	tartare di wagyu con tartufo nero	wagyu gunkan and black truffle 52

tokusen nigiri sushi

a selection of nigiri
chef's selection 6 pieces 57

sashimi moriawase

mixed sashimi selection
chef's selection 12 slices 60
chef's selection 21 slices 78

maki rolls

	cetriolo, sesami	cucumber and white sesame 13 (vg)
	zenzero, avocado	Zuma kappa ginger, vegetable and avocado 14 (vg)
	salmone, avocado	salmon, avocado, tenkasu and kizami wasabi 25
	tempura di gamberi	prawn tenkasu and wasabi mentaiko sauce 27
	tonno, miso piccante	spicy tuna, homemade chilli miso and yuzu tobiko 27
	ricciola piccante	spicy yellowtail with avocado and wasabi mayonnaise 26
	granchio, avocado	california, snow crab, avocado, tobiko 30
	astice, avocado, tartufo nero	lobster tempura with avocado and black truffle 60
	semi ventresca di tonno, wasabi e cipollotto	Arjun’s prime tuna and finely diced spring onions 38

D Maris Bay	London
Bodrum	Hong Kong
Ibiza	Istanbul
Mykonos	Dubai
Porto Cervo	Miami
Capri	Bangkok
Phuket	Abu Dhabi
Kitzbühel	Rome
Saint-Tropez	New York
	Las Vegas
	Boston
	Madrid
	Maldives
	Doha
	Cannes
	Riyadh

Zuma is a contemporary japanese izakaya

dishes are prepared in three separate areas:
the principal kitchen, the sushi bar and the robata grill

rather than offering individual starters and main courses, Zuma serves dishes that are designed for sharing and are brought to the table steadily and continuously throughout the meal
your server will be happy to provide explanations and assist you in choosing a menu

Zuma è una cucina contemporanea giapponese izakaya

i piatti vengono preparati in 3 cucine differenti:
la cucina principale, il sushi counter e la robata grill anziché offrire piatti individuali
Zuma offre piatti creati per essere condivisi e serviti in modo continuo
il cameriere è a vostra disposizione per la spiegazione e la creazione del vostro menu

NOW OPEN

Zuma Cannes

the latest addition to our international portfolio and first restaurant in France, Zuma is coming to the French Riviera this spring.
situated within the iconic Palm Beach, Zuma Cannes will open all year-round with panoramic views of the Bay of Cannes from our stunning terrace.
@zumacannesofficial

Zuma Riyadh

following from a successful pop-up at the Riyadh Oasis in 2020, we are extremely excited.
to be opening Zuma Riyadh in autumn 2024 within the King Abdullah Financial District.
@zumariyadhoofficial

COMING SOON

Zuma Saint-Tropez

Zuma St. Tropez will open this summer, in the garden of the iconic Hotel Byblos.
following a successful first season on the riviera with the launch of Zuma Cannes in 2024.
our second location in France will open in May 2025.
reservations coming soon.
@zumasttropez

zuma

Zuma tasting menu

disponibile solo per l'intero tavolo

only available as a choice for the whole table

signature omakase 190 per person
premium omakase 240 per person

snacks

- edamame
- edamame piccante
- calamari fritti con lime e peperoncino verde
- pollo croccante con spezie e agrumi
- zuppa di miso con tofu
- bun di miso con astice e tartufo nero
- alette di pollo al sake e lime
- pollo con cipollotto
- steamed soybeans with sea salt 11 (vg)
- stir fried soybeans with chilli, garlic and ginger 13 (vg)
- crispy fried squid, green chilli and lime 22
- crispy chicken karaage 21
- miso soup with tofu, wakame and spring onion 10
- lobster and fresh black truffle miso bun 25
- chicken wings with sake, sea salt and lime 17
- chicken yakitori with spring onion 18

piatti freddi

cold dishes

- manzo di wagyu scottato con ponzu al tartufo nero
- branzino con yuzu, olio al tartufo e uova di salmone
- ricciola con salsa al peperoncino verde
- tonno scottato, daikon, peperoncino e ponzu
- insalata di astice con limone di capri e caviale oscietra
- tartare di tonno e salmone, cracker di riso e caviale oscietra
- chu toro tartare con miso bun e tartufo nero
- add 30gr oscietra caviar 140 add 30gr beluga caviar 240
- freshly seared wagyu tataki with black truffle ponzu 64
- thinly sliced seabass with yuzu, truffle oil and salmon roe 32
- sliced yellowtail, green chilli relish, ponzu and pickled garlic 31
- sliced seared tuna with chilli daikon and ponzu sauce 30
- sliced lobster with capri lemon and oscietra caviar 75
- tuna and salmon tartare with rice cracker and oscietra caviar 55
- chu toro tartare with miso bun and black truffle 80

insalate

salads

- insalata Zuma con misticanza, pomodori e salsa di miso
- insalata con avocado, salsa di cetriolo e wasabi
- tofu fritto, avocado ed erbe giapponesi
- insalata di melanzane arrostiti e pomodori, salsa di zenzero
- Zuma salad, mix leaves, tomato, barley miso dressing 25 (v)
- watercress salad, avocado, cucumber and wasabi dressing 28 (v)
- fried tofu with avocado and japanese herbs 30 (vg)
- burnt tomato and eggplant salad, sesame and ginger dressing 18 (vg)

tempura

- gamberetti con maionese allo yuzu
- assortimento di verdure e gamberi
- gamberoni
- assortimento di verdure
- rock shrimp with yuzu mayonnaise 37
- prawn and vegetables 30
- tiger prawn 32
- assorted vegetables 28 (v)

informazioni a riguardo la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio
lista allergeni disponibile su richiesta (reg. ce 1169/2011)

should you have any allergies or dietary requirements
please ask your waiter for assistance
allergens list is also available upon request (reg. ce 1169/2011)

caviar selection

oscietra caviar
30g 140 125g 550 500g 2200
beluga caviar
30g 240

piatti classici

signature dishes

- branzino cileno grigliato, peperoncino verde, salsa di zenzero
- filetto di manzo speziato piccante con semi di sesamo
- galletto marinato al miso arrostito su legno di cedro
- costata di manzo con salsa wafu, aglio croccante
- merluzzo nero marinato avvolto in foglia di hoba
- astice arrosto con peperoncino verde e shiso
- grilled chilean seabass with green chilli and ginger dressing 60
- spicy beef tenderloin with sesame, red chilli and sweet soy 59
- barley miso marinated baby chicken roasted on cedar wood 39
- ribeye, wafu sauce and garlic chips 58
- marinated black cod wrapped in hoba leaf 62
- roasted lobster with shiso ponzu butter
- half 90 whole 170

robata pesce

robata seafood

- gambero gigante con salsa allo yuzu kosho
- salmone teriyaki
- branzino con pomodoro e zenzero
- jumbo tiger prawn with yuzu kosho 60
- salmon teriyaki with sliced pickled cucumber 39
- seabass with burnt tomato and ginger relish 41

robata carne

robata meat

- wagyu giapponese con yuzu tahoön
- costata di manzo
- maiale iberico con yuzu e salsa al tartufo
- tomahawk di wagyu australiano
- pure breed japanese wagyu A4 180g with yuzu tahoön 210
- dry aged beef ribeye 300g with yuzu tahoön 68
- iberico pork with yuzu kosho and truffle sauce 48
- australian wagyu tomahawk 1.5kg 340

robata verdure

robata vegetables

- funghi con aglio e burro alla soia
- melanzana con miso caramellizzato e sasamo
- mais grigliato con burro al ponzu e shiso
- broccoletti grigliati con miso piccante ed aglio croccante
- patata arrosto con burro al peperoncino verde, shiso e lime
- mushrooms with garlic and soy butter 17
- aubergine with caramelized miso 17 (vg)
- grilled sweet corn and shiso ponzu butter 17
- tenderstem broccoli, spicy miso and garlic chips 17 (vg)
- roasted whole potato, shiso chilli ponzu butter and lime 17

a seconda della stagione, dei prodotti potrebbero essere surgelati (lista disponibile)
il nostro pesce viene preventivamente abbattuto e congelato a garanzia della salute dei nostri clienti
vegetariano (v) vegano (vg)
tutti i prezzi sono in euro e includono iva

depending on the season, some of our products may be frozen (list available)
our fish is previously blast chilled and frozen
to guarantee our clients health
vegetarian (v) vegan (vg)
all prices are in euro and vat include