



Ресторан Ruma и его бренд-шеф Егор Анисимов открывают паназиатскую кухню с уникальным дальневосточным акцентом, создавая её современную версию.

В основе нашей философии лежат традиции паназиатской гастрономии, обогащенные влиянием коренных народов Хабаровского края. Мы объединили кулинарное наследие Азии с дарами природы Дальнего Востока, воплощая это взаимодействие в авторских блюдах.

Особое внимание в меню уделено местным продуктам, собранным по всему краю, а также современным кулинарным техникам, которые позволяют раскрыть их вкус и аромат в новом свете.

## ИЗ АКВАРИУМА



|                       |      |       |
|-----------------------|------|-------|
| Приморский гребешок   | 1 шт | 660   |
| Устрица Розовая Джоли | 1 шт | 1090  |
| Устрица Ромаринка     | 1 шт | 820   |
| Устрица Фин де Клер   | 1 шт | 1 690 |



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Юкидоки

160 г

1 490

Филе и гравлакс из тихоокеанской форели, красная икра, авокадо, микрозелень. Соус на сливках, сметане и укропном масле.



рекомендация сомелье



Sauvignon Blanc «Sahara Soul» Fabig

5 400

Зелёно-травянистые тона совиньона перекликаются с укропным маслом, а кислотность подчеркивает структуру форели с икрой.

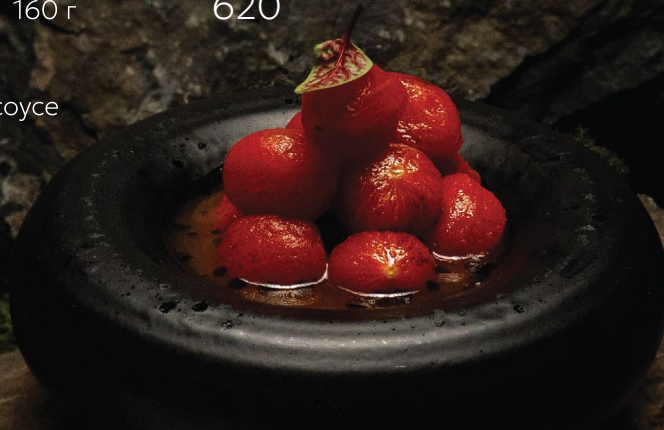


Омоко

160 г

620

Сладкие помидоры черри, выдержанные в жгучем кимчи соусе и масле кинзы.



Берилл

150 г

620

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



Аньюй

80 г

690

Слайсы маринованной в специях оленины, на подушке из дайкона, с пряным айולי и ягодами брусники.





Мори

110 г

750

Тартар из говядины с вялеными томатами, маринованными огурцами, каперсами, трюфельной пеной и розмариновым маслом. Украшается морковным паем.



рекомендация сомелье



Cabernet Franc «Южная Вертикаль»

4 200

Свежая кислотность и мягкий танин каберне фран бережны к сырому мясу, а ягодность уравнивает остроту кимчи и вторит сладковатому морковному паю.



Уссури

100 г

1 290

Первая фаланга камчатского краба с освежающим зеленым гаспачо, сладковатой цветной капустой и красной икрой.



Ядасен

160 г

820

Филе тунца на подушке из гуакамолы с соусом понзу.



## САЛАТЫ



Такиби Кимури

220 г

1 120

Ауха, окуренная яблочным дымом, с сочным салатом айсберг, угольным картофелем, маринованным красным луком и айоли с черным чесноком.





Тано Ками

185 г

760

Салат с сочной куриной грудкой в сливочно-чесночном соусе и миксом листьев салата. Украшается сыром пармезан.



Кодама

280 г

1 120

Слайсы пряного ростбифа с обжаренным мини картофелем, миксом зелени и насыщенным соусом из дальневосточного папоротника и грибов шиитакэ.



Кава

220 г

1 120

Микс салатов с печеным картофелем и томатами, сладким мандарином и фермерской форелью авторского посола.





Суйтен

260 г

1 220

Салат с миксом дальневосточных морепродуктов на хрустящей подушке из романо и айсберга с апельсиново-имбирной пеной и куркумой.

рекомендация сомелье



Vermentino

di Sardegna Orion Zanata

6 900

Солоноватость сардинского верментино — идеальная пара к морепродуктам, а его цитрусовая свежесть рифмуется с апельсиново-имбирной пеной.



Фудзин

225 г

760

Легкий зеленый салат с пюре авокадо и киноа. Заправляется соево-кунжутным соусом.



## Сидзуку

210 г

1 720

Салат фриллис, томаты черри, дайкон, авокадо и манго, крабовая фаланга, зерна горчицы и пепел порея. Подается с желтым карри-соусом.





Юкиона

240 г

1120

Обжаренный кальмар и дальневосточный гребешок с пряным морковным кремом, салатом айсберг, маринованным болгарским перцем и соусом цитронет.





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Васаби Эби

190 г

840

Тигровые креветки, обжаренные в легком кляре, с пикантным соусом васаби.



рекомендация сомелье



Torrontés «Viv» Alta Vista

4 800

Цветочно-мускатный торронтес подчёркивает сладость тигровых креветок, а его кислотность режет жирность кляра и мягко охлаждает остроту васаби.



## Гедза

170 г

820

Обжаренные гедза с тигровыми креветками, овощами и зеленым горошком. Подается с насыщенным азиатским соусом.



## Гензай

200 г

920

Черные пельмени с начинкой из оленины в тесте с чернилами каракатицы. Покрываются съедобным золотом. Соус из желтков с травами, хворост из вешенок.



## Шао Май

140 г

720

Китайские пельмени с начинкой из свинины и креветок, приготовленные на пару. Подаются с темным уксусом и свежим имбирем.





## СУПЫ

Том Ям

330 г

1 120

Острый тайский суп, приготовленный по авторскому рецепту с морепродуктами, лаймом, лемонграссом, каффир-лаймом, галангой и грибами цао-гу. Подается с рисом.



рекомендация сомелье



«Цитрон» Денисов Вайнери

3 600

Ароматичный цитрусовый профиль вина отлично подчеркивает ароматы лемонграсса и каффир-лайма, а свежая кислотность охлаждает остро-кислый бульон.





Риоси

330 г

720

Дальневосточная уха из двух видов рыб: дикая ауха и фермерский лосось, с добавлением креветки. Подается с водорослями комбу, овощами и зеленым маслом.



Ун Ханта

410 г

1190

Насыщенный грибной бульон с олениной, древесными грибами и лапшой из папоротника. Украшается каплями масла из розмарина.



## Рамен Масу

400 г

940

Рамен с домашней пшеничной лапшой, ломтиками обжаренной форели, японским томаго и водорослями нори.





Нагоми

400 г

720

Куриный бульон с кокосом, годжи и лапшой удон.  
Куриный рулет, омлет Тамаго, лук фри, масло черного чеснока.





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Нока Юшуку

290 г

1 420

Томленая говяжья грудинка в соусе порто. Подается с картофельным пюре, трюфелем и луковым джемом.



рекомендация сомелье



Luigi Bosca Malbec

5 200

Плотное тело и тёмная спелая ягода мальбека поддерживают насыщенную томлёную грудинку и перекликаются со сладостью соуса порто и лукового джема.



Хатаэби

140 г

1 390

Обжаренное филе дальневосточной аухи  
с кокосово-лемонграсовым биском.





Моритоуми

250 г

1 730

Филе черной трески с картофельным пюре с добавлением папоротника и крема из фенхеля.



Хотатетяма

180 г

2 230

Приморский гребешок, обжаренный до золотистой корочки, с кусочками томленого яблока под сливочно-трюфельным соусом. Украшается томатным и зеленым маслом.







Охиранасу

220 г

1 640

Сочная утиная грудка с хрустящей корочкой, крем из цветной капусты и ломтиками моченого яблока.



Сугияма

275 г

3 390

Томленое филе оленя с насыщенным кедровым соусом, грибами цзо-гу, маринованным корнем сельдерея и хрустящими чипсами кинзы.



## Стейк Рибай

310 г

4 290

Стейк Рибай премиального качества.  
Подается с двумя видами соусов.



рекомендация сомелье



Long Barn Zinfandel

6 800

Насыщенное тело и джемовая ягода зинфанделя уверенно держат удар против жирного премиального стейка, а перечная пряность подчёркивает гриль-корочку.



## Шиканацуно

350 г

4 090

Сочное каре ягненка с мини картофелем  
и мятным демигляссом.





Форель со шпинатом  
и красной икрой

260 г

1 990

Классически обжаренная форель с обжаренным шпинатом  
и сливочным соусом. С ложкой красной икры.





Свиная вырезка с картофелем  
в сливочном соусе

340 г

990

Нежные медальоны с молодым картофелем  
и печёным перцем в сливочном соусе с паприкой.





Тяхан  
с морепродуктами

320 г 1 220

Командорский кальмар, приморский гребешок и тигровая креветка с овощами и рисом, обжаренные на воке с устричным соусом.



Ки Кай

190 г 920

Филе куриного бедра, обжаренное до золотистой корочки с бланшированной пак-чой и тайским кокосовым соусом.





## WOK



Кироиси

530 | 70 г • 2 400

Чилийские мидии, обжаренные на воке в сливочно-чесночном соусе с азиатскими специями. Подаются с багетом.

рекомендация сомелье



Dragon Bay Albariño

3 900

Солоноватость и цитрус альбариньо — классика к мидиям, а живая кислотность освежает сливочно-чесночный соус.





Цурай

320 г

1 220

Тигровые креветки в соусе с имбирем, орехами кешью и острым перцем.



Кинок

260 г

820

Свинина, обжаренная на открытом огне с миксом азиатских грибов, в соусе на основе китайского выдержанного вина шаосинь.



Нами Удон

300 г

980

Домашний удон с креветкой, кальмаром, лососем, капустой бок-чой. Сливочно-соевый соус с паприкой.



Дарин

225 г

1 420

Говяжья вырезка в горчишно-розмариновом соусе с хрустящими овощами.



## ГУНКАНЫ

Кани в нори | огурце 30 г 240

Гункан с крабом в остром соусе.

Унаги в нори | огурце 30 г 220

Гункан с угрем в остром соусе.

Магуро в нори | огурце 30 г 190

Гункан с тунцом в остром соусе.

Хотатегай в нори | огурце 30 г 260

Гункан с гребешком в остром соусе.

Сяке в нори | огурце 30 г 240

Гункан с форелью в остром соусе.





## СУШИ

Эби суши 30 г 190

Суши из креветки.



Унаги суши 30 г 240

Суши из копченого угря.



Магуро суши 30 г 190

Суши из тунца.



Хотатейгай суши 30 г 260

Суши из гребешка.

Сяке суши 30 г 240

Суши из форели.





## САШИМИ

Митсу

138 г

1 240

Слайсы дальневосточного гребешка, лосося и тунца в соево-кунжутной заправке. Украшается листьями кинзы.

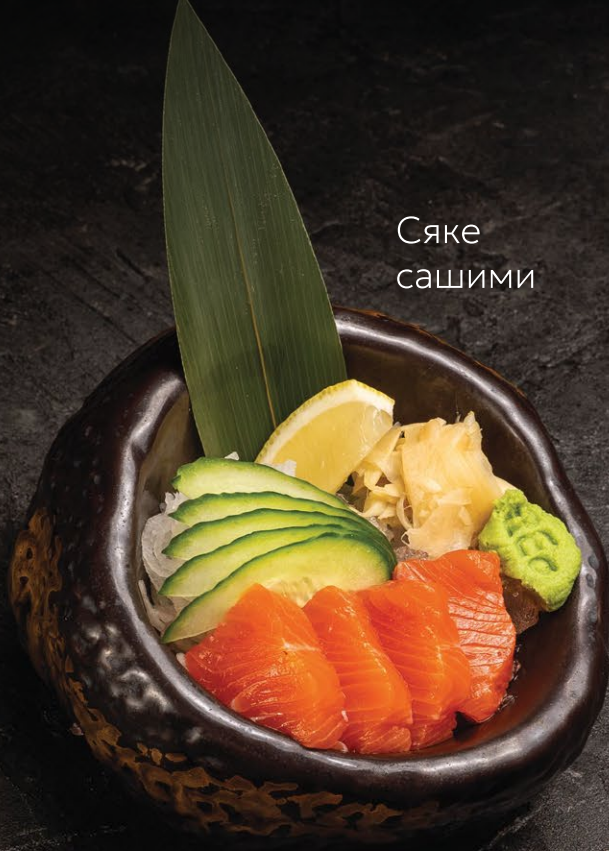


Cava Josep  
Foraster Rosat Trepal

7 200

Тонкий перляж и живая кислотность кавы отлично резонируют с морским характером лосося и тунца, а дрожжевые тона от выдержки подчеркивают умами соево-кунжутной заправки.





Сяке  
сашими 50 г 720



Магуро  
сашими 50 г 520



Хотатега  
сашими 50 г 720



## РОЛЛЫ

Сифудо

190 г

1 220

Нежная форель, тигровая креветка и красная икра, дополненные авокадо и творожным сыром.



Томэ Магуро

150 г

940

Оригинальны ролл с тихоокеанским тунцом, тигровой креветкой, нежным авокадо и соусом чатни манго в тонких слайсах дайкона.



## Кани Магуро

235 г 1 220

Пикантный ролл с начинкой из камчатского краба, форели и салата романо. Украшается слайсами тунца, тартаром из огурца, болгарского перца и халапеньо с соусом сладкий чили.



## Ама Кани

225 г 1 220

Урамаки ролл с камчатским крабом, слайсами авокадо и трюфельной пеной. Украшается кресс-салатом и сочным редисом.



## Унаги Урамаки

190 г 980

Классический ролл урамаки с копченым угрем, творожным сыром и соусом унаги.





Калифорния

185 г

1 120

Классический ролл с мясом камчатского краба, маслянистым авокадо и икрой летучей рыбы.



Филадельфия

200 г

1 220

Классический ролл урамаки с форелью и сливочным сыром «Филадельфия».



## Ататакай Хотатегай

190 г

920

Пряный теплый ролл с дальневосточным гребешком, сыром, омлетом томаго и зеленым луком.



## Мангекё

180 г 1 120

Теплый ролл с семгой, икрой летучей рыбы и свежими овощами, в хрустящей панировке.



## Ататакай Магуро

230 г 820

Запеченный урамаки с пряным тунцом и начинкой из омлета томаго и сливочного сыра. Подается с соусом терияки.

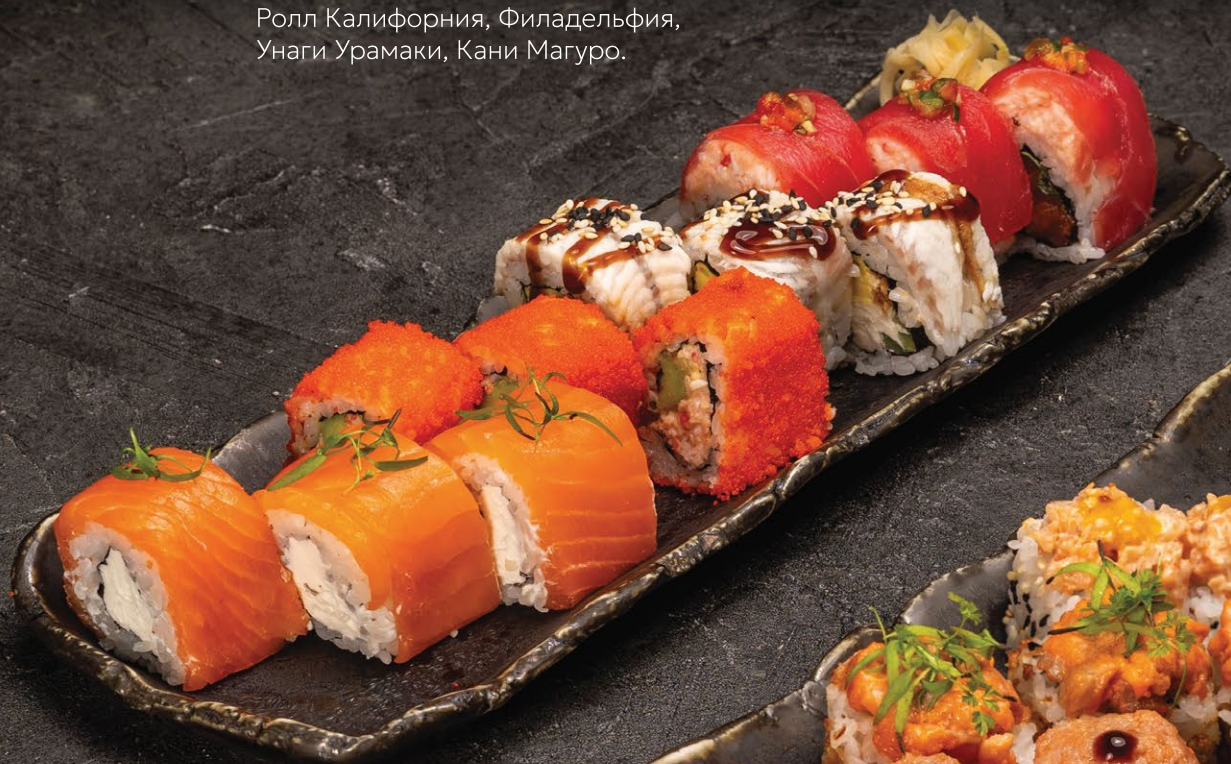


## Курасико

485 г

2 140

Ролл Калифорния, Филадельфия,  
Унаги Урамаки, Кани Магуро.



## Атараси Сет

485 г

2 140

Обновление позиций роллов «с шапочкой»  
– с креветкой и крабом, с угрем и форелью,  
с тунцом и форелью. В дополнение – Ататакай Магуро.



## ДЕСЕРТЫ



Кустард Каламанси

265 г

760

Японский чизкейк-кустард с соленой карамелью, цитрусовым гелем и мороженым каламанси.



Хайчи

210 г

560

Всеми любимый десерт: медовик со сметанным кремом, брусничным кули и мороженым из ряженки.



Ями

110 г

620

Тёмный шоколадный ганаш в зеркальной глазури на кули из малины и сакуры. Украшает десерт хрустящая чипса из чёрного тулипного теста с живым цветком.







## Фураито

160 г

760

Интерпретация десерта Анны Павловой – нежный сливочный мусс в сочетании с ароматным сорбентом из клоповки и соусом из вишни. Подается с двумя видами меренги: хрустящей и мягкой.



# МОРОЖЕНОЕ



|         |      |     |
|---------|------|-----|
| Ряженка | 50 г | 189 |
|---------|------|-----|

|          |      |     |
|----------|------|-----|
| Клоповка | 50 г | 189 |
|----------|------|-----|

|           |      |     |
|-----------|------|-----|
| Каламанси | 50 г | 189 |
|-----------|------|-----|

|                  |      |     |
|------------------|------|-----|
| Бородинский хлеб | 50 г | 149 |
|------------------|------|-----|



