

nigiri sushi / sashimi

2 pieces / 3 pieces

ton balığı	tuna
yarım yağlı ton balığı	semi fatty tuna
yağlı ton balığı	fatty tuna
somon	salmon
levrek	seabass
somon yumurtası	salmon roe
karides	shrimp
taze yılan balığı	freshwater eel
tatlı omlet	sweet omelette
çupra	sea bream

chef's selection

6 çeşit nigiri	6 variations nigiri
9 çeşit nigiri	9 variations nigiri
4 çeşit sashimi	4 variations sashimi
7 çeşit sashimi	7 variations sashimi

maki rolls

alaska yengeç, avokado, tobiko	fresh crab, avocado, tobiko
somon, avokado, tenkasu, kizami wasabi	salmon, avocado, tenkasu and kizami wasabi
yarım yağlı ton balığı aburi, truffle, yuzu, acılı mayonez	semi fatty tuna aburi with truffle, yuzu, spicy mayonnaise
somon, karides, kuşkonmaz ve salatalık	salmon, prawn with asparagus and cucumber
avokado, zencefil, lahana, salatalık, havuç	avocado, ginger, cabbage, cucumber and carrot (v)
ton balığı, ev yapımı acılı miso, yuzu tobiko	tuna, homemade chilli miso, yuzu tobiko
karides tempura, havuç turşusu, avokado, karasumi mayonez	ebi maki, pickled carrot, avocado, karasumi mayonnaise
yılan balığı, avokado, karides, salatalık ve unagi sos	freshwater eel, avocado, prawn, cucumber, unagi sauce
yumuşak kabuklu yengeç, salatalık, wasabi tobiko sos	soft-shell crab, cucumber, wasabi tobiko sauce
karışık deniz mahsulleri, avokado, salatalık, mizuna	mixed seafood selection with avocado, cucumber, mizuna
	handrolls available on request el yapımı temaki

ZUMA

zuma çağdaş japon izakaya'dır

yemekler üç farklı mutfakta hazırlanmaktadır:
ana mutfak, sushi bar ve robata ızgarası

zuma yemekleri; başlangıç veya ana yemek yerine paylaşım konsepti üzerine hazırlanmıştır masaya sunum, hızlı ve sürekli olarak yapılmaktadır servis personelimiz size gerekli açıklamaları yapıp menüden seçimlerinize yardımcı olmaktan mutluluk duyacaktır

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

zumarestaurant.com

restaurant - lounge - bar

london - hong kong - istanbul - dubai - miami - bangkok - abu dhabi

datça peninsula - new york - rome - las vegas

menümüzden **şefimizin seçtiği özel tabaklar** minimum 2 kişi ve tüm masa için servis edilir

daikoku

an extensive selection of dishes chosen by our head chef

only available as a choice for the whole table, minimum of 2 guests

premium

aperitif ve çorba

haşlanmış edamame, deniz tuzu

sote edamame, acılı sarımsak ve zencefil

kızarmış çıtır kalamar, sivri biber ve lime

miso çorbası, tofu, wakame ve taze soğan

kızarmış baharatlı, limonlu tavuk kanatları

karides ve morina balıklı gyoza

snacks and soup

steamed soybeans with sea salt (v)

stir fried soybeans with chilli garlic and ginger

crispy fried squid, green chilli and lime

miso soup with tofu, wakame and spring onion

fried chilli lemon chicken wings

prawn and black cod gyoza

soğuk yemekler

somon ve ton balık tartar, nori ekmeği

ince dilimlenmiş yarım yağlı ton balığı, baharatlı ponzu

sırlanmış somon, shiso soya, hardallı miso

et tartar, zencefilli ponzu ve havyar

yarım yağlı ton balığı, ponzu jöle ve nori ekmek

ince levrek dilimleri, somon yumurtası, trüf yuzu sosu

sırlanmış ton balığı, acılı daikon ve ponzu sos ile

cold dishes

salmon and tuna tartare, nori bread (add caviar 5g)

thinly sliced chu toro tuna, spicy ponzu, coriander and chilli

seared salmon, shiso soy, miso mustard

beef tartare, ginger ponzu and caviar

chu toro tartare with ponzu jelly and nori bread

thinly sliced seabass with yuzu, truffle oil and salmon roe

sliced seared tuna, chilli daikon and ponzu sauce

salatalar

zuma salatası, pancar, buğday miso zencefil sos

avokado ve kuşkonmaz salatası, ballı yuzu sos

göbek salatası, wafu sosu ve çıtır kombu

domates salatası, patlıcan ve zencefilli taze soğan sosu

salads (v)

zuma salad with beetroot, barley miso ginger dressing

green salad with avocado and asparagus, lemon honey dressing

iceberg lettuce with wafu dressing and crispy kombu

tomato and eggplant salad, ginger, spring onion dressing (v)

tempura

tatlı karides, wasabi ve acılı mayonez

jumbo karides

sebze çeşitleri

istakoz, ponzu ve wasabi mayonez

tempura

sweet prawn, green pea wasabi and chilli mayonnaise

tiger prawn

assorted vegetables (v)

lobster with chilli ponzu and wasabi mayonnaise

özel yemekler

hoba yaprağında miso marineli morina balığı

ızgara şili levreği, acılı zencefil sos

güveçte japon pilavı, mantar ve trüf yağlı

buğday miso ile marine edilmiş fırında piliç

baharatlı bonfile, susam, acı biber ve tatlı soya sos

antrikot, wafu sos ve sarımsak cipsleri

şişler ve garnitür

ızgara tavuk kanatları, deniz tuzu ve lime

ızgara tavuk şiş, taze soğan

dana şiş, sivri biber ve acılı soya sos

buharda pişmiş pirinç, susam ile

deniz mahsülleri

jumbo karides, yuzulu biber sos

teriyaki soslu somon, turşulanmış salatalık

tuzlanmış ızgara levrek, közlenmiş domates, zencefil salata

et

susam ve tatlı soyalı kuzu kaburga

acı miso marineli dana kaburga

700 gr dry aged kemikli antrikot

sebzeler

tatlı mısır, acılı ponzu tereyağı

kuşkonmaz, wafu sosu ve susam

mantar şişleri, sarımsak ve tereyağı sos

fırınlanmış patates, shiso ponzu aromalı tereyağı

enginar, wafu trüf sos

signature dishes

miso marinated black cod wrapped in hoba leaf

grilled chilean seabass with green chilli ginger dressing

japanese rice hot pot with mushroom and truffle (v)

barley miso marinated roasted chicken

spicy beef tenderloin with sesame, red chilli and sweet soy

rib eye, wafu sauce and garlic chips

skewers and sides

grilled chicken wings, sea salt and lime (a)

chicken skewers with baby leek (a)

beef and green chilli skewers with smoked chilli soy

steamed rice with black sesame seeds (v)

robata seafood

jumbo tiger prawn with yuzu pepper

salmon teriyaki with pickled cucumber (a)

salt grilled seabass with burnt tomato and ginger relish

robata meat

sesame sweet soy glazed lamb ribs

chilli miso marinated beef ribs

700g **dry aged bone-in rib eye**

robata vegetables

sweet corn with chilli ponzu butter (a)

asparagus with wafu sauce and sesame (v)

mushroom skewers with garlic and butter soy

roasted potato with shiso ponzu butter

artichoke with wafu truffle dressing (v)