



MUME

梅花

РЕСТОРАН MUME

ДОМ ВЫСОКОЙ КИТАЙСКОЙ ГАСТРОНОМИИ
В ИСПОЛНЕНИИ ИМЕНИТОГО ШЕФ-ПОВАРА
ИЗ ГОНКОНГА ДЖЭКИ ВУ, КОТОРЫЙ ПОЗНАКОМИТ
ВАС СО СВОИМ ВЗГЛЯДОМ НА ВОСТОЧНУЮ КУХНЮ,
СОТКАННУЮ ИЗ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ



SEAFOOD & RAW BAR

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ 冰镇鱼类和海鲜

Дикий сибас / Wild sea bass / 野生海鲈鱼 Марокко, 100 грамм сырого продукта Morocco, per 100 g of raw material 摩洛哥, 每100克原料	1 600 ₺
Красный люциан / Red snapper / 红鲷鱼 Шри-Ланка, 100 грамм сырого продукта Sri Lanka, per 100 g of raw material 斯里兰卡, 每100克原料	1 600 ₺
Пинджало / Pinjalo / 斜鳞鲷 Шри-Ланка, 100 грамм сырого продукта Sri Lanka, per 100 g of raw material 斯里兰卡, 每100克原料	1 800 ₺
Морской попугай / Parrotfish / 牙衣鱼 Шри-Ланка, 100 грамм сырого продукта Sri Lanka, per 100 g of raw material 斯里兰卡, 每100克原料	1 600 ₺
Камчатский краб / Kamchatka crab / 皇帝蟹 Россия, 100 грамм сырого продукта Russia, per 100 g of raw material 俄罗斯, 每100克原材料	1 500 ₺

Приготовление возможно несколькими способами:

Cooking is possible in several ways:

自选烹调风格:

КРУДО / CRUDO / 鱼生片

ТАРТАР / TARTARE / 鞑靼

ОБОЖЕННОЕ ФИЛЕ / FRAME FILLET / 烤鱼片

НА ПАРУ ОТ ШЕФА ПО-СИНГАПУРСКИ
STEAMED CHEF'S WAY IN SINGAPOREAN STYLE

新加坡风味主厨蒸鱼风格

НА ГРИЛЕ ОТ ШЕФА ПО-ГОНКОНГСКИ
GRILLED CHEF'S WAY IN HONG KONG STYLE

香港风味主厨烤鱼风格

Вся рыба с витрины подается штучно, исходя из веса каждой рыбы.

All fish from the ice display are served by piece based on the weight of each item.

冰展上的所有鱼均根据每件物品的重量按件供应

Устрица розовая Джולי Oyster pink jolie / 粉色朱莉牡蛎 1 штука / 1 pcs / 一只	1 000 ₺
Морской ёж / Sea urchin / 海胆 1 штука / 1 pcs / 一只	700 ₺
Креветка ботан / Botan prawn / 牡丹虾 200 гр. / 200 gr. / 200克	2 500 ₺
Магаданская креветка Shrimp Magadan / 马加丹虾 350 гр. / 350 gr. / 350克	2 500 ₺



MUME SPECIAL CHIEF MENU

ВОЗРОЖДЕНИЕ

REVIVAL

复兴

1. AMUSE-BOUCHE

9 500 ₽

2. MUME TRIO APPETISER

Охлажденный гребешок с красной икрой в винном соусе

Chilled scallop with red caviar in Huadio wine

花雕带子配红鱼子酱

Обжаренная устрица с икрой

Deep-fried oyster with caviar

鱼子酱酥炸生蚝

Свинина-барбекю по-кантонски с медом

Cantonese Honey BBQ pork

广东蜜汁黑豚肉叉烧

3. DIM SUM ASSORTI

Димсам с креветкой и побегами бамбука

Steamed shrimp dumplings with bamboo shoots

笋尖鲜虾饺

Димсам на пару со сморчками, грибами и свеклой

Steamed dumplings filled with morels, mushrooms and beetroot mix

红菜头羊肚菌松露蒸素饺

Димсам на пару с начинкой из креветок, свинины, грибов и конполя

Steamed dumplings filled with srimps, pork, mushrooms and conproy

瑶柱猪肉烧卖

MAIN COURSE

4. Филе трески на пару с луком-шалот и соевым соусом из морепродуктов в бамбуковой корзине

Steamed cod fish fillet with scallion and seafood soya sause in bamboo basket

笼仔葱油蒸鳕鱼柳

5. Хрустящий трепанг, фаршированный креветками,

в соусе из лобстера и черной икры

Crispy sea cucumber stuffed with minced prawns in lobster sauce with black caviar

脆皮百花海参配龙虾汁鱼子酱

6. Говяжья вырезка, обжаренная на воке, с запеченным картофелем и соусом Шача

Wok fried beef tenderloin, roasted potatoes with shacha sauce

金盏沙茶酱炒牛柳粒

7. DESSERT

Охлажденный кокосово-манговый пудинг

Chilled coconut mango pudding

椰汁芒果布甸

8. PETITS FOURS



MUME A LA CARTE

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

主菜单

ЗАКУСКИ

STARTERS

頭盤

Тофу с консервированными яйцами и маринованным имбирем Tofu with preserved eggs and pickled ginger 酸薑皮蛋豆腐	1 100 ₺
Охлажденный гребешок с красной икрой в винном соусе Chilled scallop with red caviar in Huadio wine 花雕带子配红鱼子酱	1 200 ₺
Роллы в рисовой бумаге с крабом, авокадо, хрустящей креветкой и кунжутной заправкой Rice paper roll with carb meat and avocado, crispy shrimp & sesame dressing 牛油果米纸卷配脆虾伴芝麻酱香菜果泥	1 500 ₺
Салат с тунцом аками на листьях шпината Salad with akami tuna on spinach leaves 菠菜叶赤海金枪鱼沙拉	2 600 ₺
Салат с крабом и арбузом в грейпфрутовой заправке Watermelon crab meat salad with grapefruit dressing 西瓜蚬肉沙拉配柚子汁	2 400 ₺
Тигровые креветки, приготовленные двумя способами: - креветки в черничном соусе, креветки с соленым яичным желтком Tiger prawns 2 ways - blueberry sauce prawns, salted egg yolk prawns 虎虾二食- 蓝莓虾球拼咸蛋牛油焗虾球	2 100 ₺
Тосты с креветками, обжаренными во фритюре, с черной икрой (5 шт.) Deep-fried shrimps toasts with black caviar, sweet and sour sauce (5 pcs) 鱼子酱窝贴大虾多士配酸甜汁	2 100 ₺
Баклажаны Бей Фенг Тонг Deep-fried Bei Fung Tong eggplants 避风塘酥炸茄子	1 300 ₺
Обжаренный во фритюре на бамбуковых углях хрустящий тофу Deep-fried bamboo charcoal crispy tofu 蒜香竹炭豆腐	1 300 ₺



СУП SOUP

汤

Тушеные морепродукты с тофу Braised seafood and tofu soup 皇汤海鲜豆腐羹	1 300 P
Остро-кислый суп с камчатским крабом Hot and sour Kamchatka king crab soup 阿拉斯加蛤酸辣羹	1 450 P
Суп из акульих плавников с морепродуктами и тыквой Stewed shark's fin with seafood soup and pumpkin 皇汤海鲜鱼翅羹	2 700 P
Суп куриный с вонтонами Wonton with Chicken soup 鸡浓汤云吞	1 100 P

БАРБЕКЮ BARBECUED

烧味

Свинина барбекю по-кантонски с медом Cantonese Honey BBQ pork 广东蜜汁黑豚肉叉烧	2 300 P
Стейк Рибай на гриле в сингапурском стиле (300 г) Grilled Singapore style ribeye steak 新加坡烤肉眼扒配沙嗲汁	5 900 P
Стейк филе миньон по-гонкогски (300 г) Grilled Hong Kong style Filet 港式烧烤牛柳配黑椒汁	4 400 P

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ PEKING DUCK

北京烤鸭

СЕТ ИЗ 3-х ПОДАЧ SET OF 3 SERVING

北京烤鸭 (一套3局)

ПОДАЧА 1 Тосты с жареной утиной кожей и манго
SERVING 1 Toasts with roast duck skin & mango
芒果烤鸭片

ПОДАЧА 2 Целая утка по-пекински на 4 персоны
SERVING 2 Whole Peking duck for 4 persons
北京烤鸭

ПОДАЧА 3 Утиный фарш, обжаренный на воке с луком Сан-Чой
SERVING 3 Wok-fried minced duck with San Choy Bow
生菜包酱炒鸭崧



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

主菜

Хрустящий трепанг, фаршированный креветками в соусе из лобстера и черной икры Crispy sea cucumber stuffed with minced prawns in lobster sauce and black caviar 脆皮百花海参配龙虾汁鱼子酱	3 800 ₺
Красный окунь, обжаренный во фритюре с пенкой из имбиря и зеленого лука Deep-fried red snapper with ginger & spring onions foam 酥炸红鳧鱼配姜葱泡沫	1 950 ₺
Говяжья вырезка с картофелем, соусом из меда и черного перца Stir-fried beef tenderloin with potatoes, honey black pepper sauce 金薯蜜糖黑椒炒牛柳	2 450 ₺
Ребра ягненка, обжаренные по-гонконгски (3 шт.) Hong Kong Bei Fung Tong roasted lamb chops (3 pcs.) 港式避风塘羊仔柳扒	2 900 ₺
Обжаренные сезонные овощи (бок-чой) со смесью грибов и трюфеля Sauteed seasonal vegetables (bok choy), mixed mushrooms and truffle 黑松露野菌白菜苗	1 900 ₺
Тушеные помидоры, фаршированные сезонными овощами Braised tomatoes stuffed with seasonal vegetables in pumpkin truffle sauce 红霞艳影	1 100 ₺
Тушеное морское ушко с трепангом в устричном соусе Braised Abalone with sea cucumber in supreme oyster sauce 红烧海参扣鲍鱼	4 400 ₺

РИС И ЛАПША RICE AND NOODLES

饭面

Обжаренная рисовая лапша и вермишель с крабовым мясом и конпой Stir-fried rice noodles and vermicelli with crab meat and conpoy 瑶柱蟹肉炒鸳鸯米	2 600 ₺
Жареный рис Yeung Chow Yeung Chow Fried Rice 扬州炒饭	1 750 ₺
MUME Жемчужный рис MUME Steamed Rice 梅花香苗	600 ₺



ДИМСАМЫ
DIM SUM
点心

Димсамы на пару с начинкой из креветок, свинины и побегов бамбука (4 шт.) Steamed dim sums filled with shrimps, bamboo shoots (4 pcs.) 笋尖鲜虾饺	1 500 ₽
Димсамы с говядиной, кинзой и черной икрой (4 шт.) Steamed dim sums filled with beef, coriander and black caviar (4 pcs.) 鱼子酱香茜牛肉烧卖	2 100 ₽
Димсамы на пару с начинкой из морского гребешка и креветок, покрытые трепангом (4 шт.) Steamed dim sums filled with scallop, shrimps, topped with diced sea cucumber (4 pcs.) 金箔辽参带子饺	1 750 ₽
Димсамы на пару с начинкой из креветок, свинины, грибов и конпоя (4 шт.) Steamed dim sums filled with shrimps, pork, mushrooms and conpoy (4 pcs.) 瑶柱猪肉烧卖	1 100 ₽
Димсамы со сморчками, грибами и свеклой (4 шт.) Steamed dim sums filled with morels, mushrooms and beetroot mix (4 pcs.) 红菜头羊肚菌松露蒸素饺	1 350 ₽
Обжаренные до золотистого цвета рисовые димсамы с говяжьим филе и луком-пореем (4 шт.) Golden-fried rice dim sums with beef fillet and leek (4 pcs.) 和牛葱香咸水角	1 600 ₽
Обжаренные до золотистого цвета спринг-роллы, фаршированные креветками и чесноком (4 шт.) Golden-fried spring rolls stuffed with shrimps and garlic (4 pcs.) 蒜香鲜虾春卷	1 300 ₽
Димсамы, обжаренные на сковороде с бараниной и черным перцем (4 шт.) Pan-fried dim sums with lamb and black pepper (4 pcs.) 黑椒羊肉煎“饺子”	1 350 ₽



ДЕСЕРТЫ
DESSERTS
甜品

Охлажденный кокосово-манговый пудинг 900 ₺
Chilled coconut mango pudding
椰汁芒果布甸

Жемчужины императрицы Ци Си 900 ₺
Empress Qi Xi pearls
梅花香梨慕斯

Спелая слива 950 ₺
Ripe plum
牡蛎·珍珠

Рисовый пудинг 1 100 ₺
Rice pudding
八宝米奶冻

Мороженое с соленой карамелью и шоколадом 1 200 ₺
Ice cream with salted caramel and chocolate
流浆焦糖冰激凌

