



MUME

梅花

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

ВСЯ ОВОЩНАЯ И МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ
ДОСТАВЛЯЕТСЯ С СОБСТВЕННОЙ ЭКОФЕРМЫ



MUME SPECIAL CHEF MENU

ВОЗРОЖДЕНИЕ

REVIVAL

復興

MUME TRIO APPETISER

12 000 ₺

Охлажденный гребешок с красной икрой в винном соусе

Chilled scallop with red caviar in Huadiao wine

花雕鹵帶子配紅魚子醬

Обжаренная устрица с икрой

Deep-fried oyster with caviar

魚子醬酥炸生蠔

Свинина барбекю по-кантонски с медом

Cantonese Honey BBQ pork

廣東蜜汁五花腩叉燒

DIM SUM ASSORTI

Димсам с креветкой и побегами бамбука

Steamed shrimp dumplings with bamboo shoots

筍尖鮮蝦餃

Димсам на пару со сморчками, грибами и свеклой

Steamed dumplings filled with morels, mushrooms and beetroot mix

紅菜頭羊肚菌松露蒸素餃

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

Steamed dumplings filled with shrimps, pork, mushrooms and conpoy

瑤柱豬肉蒸燒賣

MAIN COURSE

Филе трески на пару с луком-шалот и соевым соусом

из морепродуктов в бамбуковой корзине

Steamed cod fish fillet with scallion and seafood soya sauce

in bamboo basket

籠仔蔥油蒸鱈魚

Хрустящий трепанг, фаршированный креветками, в соусе

из лобстера и черной икры

Crispy sea cucumber stuffed with minced prawns

in lobster sauce with black caviar

脆皮百花海參配龍蝦汁魚子醬

Говяжья вырезка, обжаренная на воке, с запеченным картофелем

и соусом Шача

Wok fried beef tenderloin, roasted potatoes with shacha sauce

銀盞沙茶醬炒牛柳粒

DESSERT

Охлажденный кокосово-манговый пудинг

Chilled coconut mango pudding

椰汁芒果布甸



ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

CHEF RECOMMENDS

主廚推薦

ОБЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ НА БАМБУКОВЫХ УГЛЯХ ХРУСТЯЩИЙ ТОФУ DEEP-FRIED BAMBOO CHARCOAL CRISPY TOFU 蒜香竹炭豆腐	1 550 ₽
ЗЕЛЕНый САЛАТ С АВОКАДО, КРЕВЕТКАМИ И ПОПКОРНОМ AVOCADO SPICY SHRIMP POPCORN SALAD 牛油果辣味爆谷蝦沙拉	1 750 ₽
ДИМСАМЫ НА ПАРУ С НАЧИНКОЙ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С МОРСКИМ УШКОМ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ (2 ШТ.) STEAMED ABALONE DUMPLINGS WITH CUTTLEFISH AND BLACK CAVIAR (2 PCS.) 黑魚子醬鮑魚燒賣	3 900 ₽
КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ИКРОЙ МОРСКОГО ЕЖА И КРАСНОЙ ИКРОЙ НА БЕЛКОВОЙ ПОДУШКЕ STEAMED EGG WHITE WITH KAMCHATKA CRAB, SEE URCHIN AND RED CAVIAR (FOR PERSON) 珊瑚海膽皇帝蟹蒸芙蓉 (位上)	4 500 ₽
ЗАПЕЧЕННАЯ КЛЕШНЯ КАМЧАТСКОГО КРАБА СО СТЕКЛЯННОЙ ЛАПШОЙ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ WOK-FRIED KAMCHATKA CRAB CLAW WITH GLASS NOODLES IN BLACK PEPPER SAUCE 黑椒銀絲燒皇帝蟹鉗	3 800 ₽
ФИЛЕ КОПЧЕНОЙ ТРЕСКИ В ШАНХАЙСКОМ СТИЛЕ SMOKED COD FISH FILLET IN SHANGHAI STYLE 上海煙燻鱈魚柳	3 200 ₽
ФИЛЕ СИБАСА НА ПАРУ С КОЖУРОЙ МАНДАРИНОВ 25 ЛЕТНЕЙ ВЫДЕРЖКИ И СОУСОМ ИЗ ЧЕРНЫХ БОБОВ STEAMED SEA BASS FILLET WITH TANGERINE PEEL 25 AGED AND BLACK BEAN SAUCE 25年陳皮豆豉蒸鱸魚柳	2 900 ₽
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 虎蝦二食: 藍莓蝦球拼鹹蛋牛油焗蝦球	2 300 ₽
ЖАРЕНый РИС С ГОВЯДИНОЙ, БЕЛКОМ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ GRILLED BEEF RIB AND FRIED RICE WITH EGG WHITE AND BLACK TRUFFLE 黑松露烤牛肋肉香蔥蛋白炒飯	2 900 ₽
СВИНИНА БАРБЕКЮ ПО-КАНТОНСКИ С МЕДОМ CANTONESE HONEY BBQ PORK 廣東蜜汁五花腩叉燒	2 600 ₽



SEAFOOD & RAW BAR

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ 冰鎮魚類和海鮮

Дикий сибас / Wild sea bass / 野生海鱸魚 Марокко, 100 грамм сырого продукта Morocco, per 100 g of raw material 摩洛哥·每100克原料	2 000 ₺
Красный люциан / Red snapper / 紅鱸魚 Шри-Ланка, 100 грамм сырого продукта Sri Lanka, per 100 g of raw material 斯里蘭卡·每100克原料	1 850 ₺
Пинджало / Pinjalo / 斜鱗鯛 Шри-Ланка, 100 грамм сырого продукта Sri Lanka, per 100 g of raw material 斯里蘭卡·每100克原料	1 950 ₺
Камчатский краб / Kamchatka crab/ 皇帝蟹 Россия, 100 грамм сырого продукта Russia, per 100 g of raw material 俄羅斯·每100克原材料	1 800 ₺

Приготовление возможно несколькими способами:
Cooking is possible in several ways:
自選烹調風格:

САШИМИ / SASHIMI / 生魚片

ТАРТАР / TARTARE / 韃靼

ОБОЖЕННОЕ ФИЛЕ / FRAME FILLET / 烤魚片

НА ПАРУ ОТ ШЕФА ПО-СИНГАПУРСКИ
STEAMED CHEF'S WAY IN SINGAPOREAN STYLE
星加坡式檸檬辣椒蒸魚

НА ГРИЛЕ ОТ ШЕФА ПО-ГОНКОНГСКИ
GRILLED CHEF'S WAY IN HONG KONG STYLE
香港式煙燻烤魚

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.
冰展上的所有魚鉤根據每件貨品的重量按鍵計算

Устрица Oyster / 粉色朱莉牡蠣 1 штука / 1 pcs / 一只	1 100 ₺
Морской ёж / Sea urchin / 海膽 1 штука / 1 pcs / 一只	800 ₺



A LA CARTE

МЕНЮ

主菜單

ЗАКУСКИ

STARTERS

頭盤/前菜

Тосты с креветками, обжаренными во фритюре, с черной икрой (5 шт.) Deep-fried shrimps toasts with black caviar, sweet and sour sauce (5 pcs) 黑魚子醬鍋貼大蝦多士配酸甜汁	2 350 ₺
Роллы в рисовой бумаге с крабом, авокадо, хрустящей креветкой и кунжутной заправкой Rice paper roll with crab meat and avocado, crispy shrimp & sesame dressing 牛油果米纸卷配脆虾伴芝麻酱香菜果泥	1 900 ₺
Креветки с капустой по-сычуаньски Spicy shrimp with cabbage in Sichuan style 佐涪陵脆餐啲虎虾	1 800 ₺
Обжаренный во фритюре на бамбуковых углях хрустящий тофу Deep-fried bamboo charcoal crispy tofu 蒜香竹炭豆腐	1 550 ₺
Охлажденный гребешок с красной икрой в винном соусе Chilled scallop with red caviar in Huadiao wine 花雕鹵帶子配紅魚子醬	1 500 ₺
Баклажаны Бей Фенг Тонг Deep-fried Bei Fung Tong eggplants 避風塘酥炸茄子	1 500 ₺
Тофу с консервированными яйцами и маринованным имбирем Tofu with preserved eggs and pickled ginger 酸薑皮蛋豆腐	1 300 ₺



САЛАТЫ
SALAD
沙拉

Микс салатных листьев с морским ушком и чипсами Salad leaves mixed with Abalone and chips 碧海金鳞鲍鱼酥	3 900 ₺
Салат с тунцом аками на листьях шпината Salad with akami tuna on spinach leaves 菠菜葉赤海金鱈魚沙拉	2 950 ₺
Салат с крабом и арбузом в грейпфрутовой заправке Watermelon crab meat salad with grapefruit dressing 泰式西瓜皇帝蟹肉沙拉	2 900 ₺
Салат с копченой треской Smoked cod salad 煙燻鱈魚沙拉	1 850 ₺
Зеленый салат с авокадо, креветками и попкорном Avocado spicy shrimp popcorn salad 牛油果辣味爆谷蝦沙拉	1 750 ₺
Зеленый салат с говяжьими щечками пять ароматов Marinated beef shank salad 滷水牛腩沙拉	1 600 ₺
Маринованные свиные ушки с чили соусом Marinated pork ear with black vinegar chili sauce 涼拌鹵豬耳	1 550 ₺



СУП

SOUP (for 1 person)

湯 (位上)

Суп из акулийх плавников с морепродуктами и тыквой Stewed shark's fin with seafood soup and pumpkin 皇湯海鮮魚翅羹	3 100 ₺
Остро-кислый суп с камчатским крабом Hot and sour Kamchatka king crab soup 皇帝蟹酸辣羹	1 800 ₺
Тушеные морепродукты с тофу Braised seafood and tofu soup 皇湯豆腐海鮮羹	1 600 ₺
Суп куриный с вонтонами (фарш свинина и креветка) Wonton with Chicken soup 濃雞湯雲吞	1 300 ₺

БАРБЕКЮ

BARBECUED

明爐燒烤

Стейк Рибай на гриле в сингапурском стиле (350 г) Grilled Singapore style ribeye steak 新加坡式烤肉眼扒配沙嗲汁	6 600 ₺
Стейк филе миньон по-гонконгски (150 г) Grilled Hong Kong style Filet 香港式燒牛柳配黑椒汁	4 900 ₺
Свинина барбекю по-кантонски с медом Cantonese Honey BBQ pork 廣東蜜汁五花腩叉燒	2 600 ₺

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

PEKING DUCK

北京烤鴨

СЕТ ИЗ 3-х ПОДАЧ SET OF 3 SERVING 北京烤鴨 (三吃)	10 500 ₺
ПОДАЧА 1 Тосты с жареной утиной кожей и манго SERVING 1 Toasts with roast duck skin & mango 芒果烤鴨片吐司	
ПОДАЧА 2 Целая утка по-пекински на 4 персоны SERVING 2 Whole Peking duck for 4 persons 北京烤鴨	
ПОДАЧА 3 Утиный фарш, обжаренный на воке с луком Сан-Чой SERVING 3 Wok-fried minced duck with San Choy Bow 生菜包炒鴨崙	



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN COURSES

主菜

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

SEAFOOD

海鮮

Тушеное морское ушко с трепангом в устричном соусе Braised Abalone with sea cucumber in supreme oyster sause (for person) 紅燒海參扣鮑魚 (位上)	4 900 ₺
Камчатский краб с икрой морского ежа и красной икрой на белковой подушке Steamed egg white with Kamchatka crab, sea urchin and red caviar (for person) 珊瑚海膽皇帝蟹蒸芙蓉 (位上)	4 500 ₺
Хрустящий трепанг, фаршированный креветками и крабовым мясом в соусе из лобстера и черной икры Crispy sea cucumber stuffed with minced prawns in lobster sauce and black caviar (for person) 脆皮百花海參配龍蝦汁魚子醬 (位上)	4 200 ₺
Филе копченой трески в шанхайском стиле Smoked Cod fish fillet in Shanghai style 上海煙燻鱈魚柳	3 200 ₺
Филе сибаса на пару с кожурой мандаринов 25 летней выдержки и соусом из черных бобов Steamed sea bass fillet with tangerine peel 25 aged and black bean sauce (for person) 25年陳皮豆豉蒸鱸魚柳 (位上)	2 900 ₺
Хрустящее жареное филе красного снаппера с пеной лаксы Crispy fried red snapper fillet with laksa foam (for person) 酥炸紅魷魚配叻沙汁 (位上)	2 850 ₺
Филе красного снаппера, глазированное в пряно-остром соусе Stir-fried red snapper fillet in Chinese style 蜀香风味鹰嘴鱼	2 800 ₺
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 虎蝦二食: 藍莓蝦球拼鹹蛋牛油焗蝦球	2 300 ₺



БЛЮДА ИЗ МЯСА

MEAT

肉類

Рибай с тыквой, перечным соусом и чипсом из яичной лапши Pan-fried ribeye with black pepper sauce and dry noodle's crisp 船头金牛不换黑椒一口牛	4 300 ₽
Ребра ягненка, обжаренные по-гонконгски (3 шт.) Hong Kong Bei Fung Tong roasted lamb chops (3 pcs.) 港式避風塘羊仔柳扒	3 500 ₽
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	3 000 ₽
Говядина со спаржей Stir-fried beef with asparagus and sha cha sauce 沙茶醬蘆筍炒牛肉	2 950 ₽
Тушеные свиные ребрышки с молодым имбирем и сливовым соусом Braised pork spare ribs with young ginger and plum sauce 話梅酥香骨	2 300 ₽
Жареная свинина по-хунаньски с перцем Stir-fried Hunan pork with green chili pepper 湘味湖南小炒肉	2 200 ₽
Курица по-сычуаньски Hot and spicy Sichuan chicken stuffed shrimp paste 川椒风暴龙凤祥	2 600 ₽
Тофу по-сычуаньски в глиняном горшочке Sichuan Mapo tofu in claypot 川味麻婆豆腐煲	2 150 ₽
Кенийская фасоль с говядиной Belachan fried green beans with minced beef 乾煸牛鬆炒四季豆	2 100 ₽

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

VEGETABLES

素菜

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	2 300 ₽
Сезонные овощи в глиняном горшочке Belachan vegetables in claypot 馬拉盞啫啫時令菜	2 100 ₽
Тушеные помидоры, фаршированные сезонными овощами Braised tomatoes stuffed with seasonal vegetables in pumpkin truffle sauce (for person) 紅霞艷影 (位上)	1 300 ₽



РИС И ЛАПША
RICE AND NOODLES
粉麵飯

Запеченная клешня камчатского краба со стеклянной лапшой и перечным соусом Wok-fried Kamchatka crab claw with glass noodles in black pepper sauce 黑椒銀絲燒皇帝蟹鉗	3 800 ₺
Обжаренная рисовая лапша с морепродуктами и яйцом Stir-fried rice noodles with seafood and scrambled eggs 海鮮滑蛋河粉	2 800 ₺
Обжаренная рисовая лапша с говядиной Stir-fried beef noodles 乾炒牛肉河粉	2 100 ₺
Суп-лапша с уткой Buckwheat Udon soup noodles with roast duck and mustard green 雪菜火鴨絲湯蕎麥烏冬	1 800 ₺
Жареный рис с говядиной, белком и черным трюфелем Grilled beef rib and fried rice with egg white and black truffle 黑松露烤牛肋肉香蔥蛋白炒飯	2 900 ₺
Жареный рис с морепродуктами Seafood fried rice 海鮮炒飯	2 300 ₺
Жареный рис с креветками и свиной Yeung chow yeung chow fried rice 楊州炒飯	1 900 ₺
MUME Жемчужный рис MUME Steamed rice (for person) 梅花香苗	650 ₺



ДИМСАМЫ
DIM SUM
點心

Димсамы на пару с начинкой из морепродуктов с морским ушком и черной икрой (2 шт.) Steamed Abalone dumpling with cuttlefish and black caviar (2 pcs.) 魚子醬鮑魚燒賣	3 900 ₽
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.) 金箔遼參帶子餃	2 500 ₽
Димсамы с говядиной, кинзой и черной икрой (4 шт.) Steamed dim sums filled with beef, coriander and black caviar (4 pcs.) 魚子醬香茜牛肉燒賣	2 300 ₽
Жареные рисовые димсамы с говяжьим филе и луком-пореем (4 шт.) Golden-fried rice dim sums with beef fillet and leek (4 pcs.) 和牛香蔥鹹水角	1 850 ₽
Димсамы на пару с начинкой из креветок и побегов бамбука (4 шт.) Steamed dim sums filled with shrimps, bamboo shoots (4 pcs.) 筍尖鮮蝦餃	1 700 ₽
Димсамы со сморчками, грибами и свеклой (4 шт.) Steamed dim sums filled with morels, mushrooms and beetroot mix (4 pcs.) 紅菜頭羊肚菌松露蒸素餃	1 650 ₽
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.) 瑤柱豬肉蒸燒賣	1 600 ₽
Жареные спринг-роллы, фаршированные креветками и чесноком (4 шт.) Golden-fried spring rolls stuffed with shrimps and garlic (4 pcs.) 蒜香鮮蝦春卷	1 550 ₽



ДЕСЕРТЫ
DESSERTS (for 1 person)
甜品 (位上)

Зелёный Дракон в Сердце Вулкана 1 800 ₺
Chocolate cake with matcha
火心青龙

Золотой Император 1 650 ₺
Mango mousse
金皇

Сладость Шёлкового Пути 1550 ₺
Banana pudding with dates and ice cream
丝路蜜语

Лесные Ноты Чистой Земли 1 450₺
Cheesecake with wild berries
净土莓语

Слезы Феникса 1 300₺
Prosecco jelly and creamy
凰泪

Жареное мороженое с фруктами и карамельным соусом 1 800₺
Deep fried ice-cream with fruit and caramel sauce
焦糖鲜果炸雪糕

Мороженое с соленой карамелью и шоколадом 1500₺
Ice cream with salted caramel and chocolate
流漿焦糖冰激凌

