EST

TERE TULEMAST!

KuUma on restoran, mis toob Tallinna südamesse Aasia köögi tõelise võlu. Korea, Hiina ja Jaapani parimad maitsed kohtuvad siin, et pakkuda külalistele unustamatut ja mitmekülgset elamust.

Kahekorruseline KuUma pakub igal korrusel erinevaid maitseelamusi: esimesel korrusel särisevad grillroad, alumisel ootab shabu-shabu ning unustamatu teppanyaki kogemus.

Eesmärk on pakkuda külalistele võimalust kogeda Aasia toidukultuuri otse lauas – just nii, nagu neis maades on tavaks.

KuUma külastus on tõeline elamus, kus shabu-shabu ja grillilauad annavad teile võimaluse küpsetada oma roog vastavalt oma maitse-eelistustele.

KuUmas saab külaline osa toidu valmimise protsessist. Valige lemmiktoorained, asetage need kas aasiapärasesse puljongisse või kuumale grillile ja jälgige, kuidas teie toit otse teie ees valmib. Värsked koostisosad, maitseküllus ja isiklik kokkamisvabadus teevad iga külastuse meeldejäävaks.

Teenindajad on alati lähedal, et abistada ja juhendada, nii et teil on vaid nautimise rõõm.

KuUma tõeline pärl on teppanyaki laud – 10-kohaline peakokalaud, kus Külalised saavad osa vaatemängust, kus tipptasemel kokkade oskuslik noatöö ja täpsed liigutused äratavad toidu ellu. Peakokad Chef Hu ja Chef Ding valmistavad hõrgutisi otse teie ees, tuues lauale Jaapani köögi peene kunstilisuse ja täpsuse.

KuUma on neile, kes hindavad autentset Aasia kööki ja rahulikku, elegantset atmosfääri.

GRILL

LIHAVALIK

- SEAKÕHT
- KEEDETUD VEISEKEEL
- VEISE ANTREKOOT
- BULGOGI MARINAADIS VEISE ANTREKOOT
- LAMBAKAEL
- SALATILEHED
- KUNINGSERVIK
- ANANASS
- BATAADI “KOOK”
- SPARGEL
- SUVIKÕRVITS
- KIMCHI
- MARINEERITUD VALGE REDIS
- MARINEERITUD TAMBITUD KURK
- MARINEERITUD MAAPÄHKLID
- KuUma STIILIS RIIS
- KASTMEVALIK

ERIVALIK

HOMAARISABA	100g / 29 €
WAGYU VEISELIHA	100g / 45 €

EST

MEREANNIVALIK

MUST TIIGERKREVETT
VALGED TIIGERKREVETID
KAMMKARBID
VIILUTATUD HIIDKALMAARI KOMBITS
MERIAHVEN KÜÜSLAUGUMARINAADIS
SALATILEHED
KUNINGSERVIK
ANANASS
BATAADI “KOOK”
SPARGEL
SUVIKÕRVITS
KIMCHI
MARINEERITUD VALGE REDIS
MARINEERITUD TAMBITUD KURK
MARINEERITUD MAAPÄHKLID
KuUma STIILIS RIIS
KASTMEVALIK

79€ 1 INIMESE KOHTA

ALLERGEENIDE KOHTA PALUN KÜSIGE INFOT TEENINDAJALT.

GRILL

MEAT SELECTION

PORK BELLY
PRECOOKED BEEF TONGUE
BEEF ENTRECOTE
BEEF ENTRECOTE IN ”BULGOGI”MARINADE
LAMB NECK
SALAD LEAVES
KING OYSTER MUSHROOMS
PINEAPPLE
SWEET POTATO “CAKE”
ASPARAGUS
ZUCCHINI
KIMCHI
MARINATED WHITE RADISH
MARINATED CUCUMBER
MARINATED PEANUTS
“KuUma” STYLE RICE
SAUCE SELECTION

SPECIAL SELECTION

LOBSTER TAIL	100g / 29 €
WAGYU BEEF	100g / 45 €

ENG

SEAFOOD SELECTION

- BLACK TIGER PRAWN
- WHITE PRAWNS
- SCALLOPS
- SLICED CALAMARI LEG
- SEABASS IN GARLIC MARINADE
- SALAD LEAVES
- KING OYSTER MUSHROOMS
- PINEAPPLE
- SWEET POTATO “CAKE”
- ASPARAGUS
- ZUCCHINI
- KIMCHI
- MARINATED WHITE RADISH
- MARINATED CUCUMBER
- MARINATED PEANUTS
- “KuUma” STYLE RICE
- SAUCE SELECTION

79€ PER 1 PERSON

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR ALLERGENS.

SEAFOOD BOIL

PUHASTATUD KREVETID
KALMAARIRÕNGAD
KALMAARI KÕMBITSAD
SINIMEREKARBID
VONGOLE KARBID
TASKUKRABI SÕRAD
VALGE TIIGERKREVETT
MUST TIIGERKREVETT
MAISITÕLVIK
VARAJANE KARTUL

KASTE:
AASIA PÄRANE KASTE / INGVERI-KÜÜSLAUGU

99€ / valik kahele
149€ / valik kolmele

PREMIUM SEAFOOD BOIL KAHELE
+AMEERIKA HOMAAR
139€

ERIVALIK

AMEERIKA HOMAAR 45€
KUUMA STIILIS RIIS 4€
AASIA PÄRANE KASTE / INGVERI-KÜÜSLAUGU 6€

ENG

KuUma is a restaurant that brings the true charm of Asian cuisine to the heart of Tallinn. Here, the finest flavors of Korean, Chinese, and Japanese cooking come together to offer guests an unforgettable and diverse experience.

The two-story KuUma offers unique culinary experiences on each level: the first floor features sizzling grill dishes, while the lower floor invites you to enjoy shabu-shabu and an extraordinary teppanyaki experience.

Our goal is to give guests the chance to experience Asian food culture right at their table – just as it is traditionally enjoyed in these countries.

A visit to KuUma is a true experience, where shabu-shabu and grill tables allow you to prepare your dish exactly to your taste.

At KuUma, each guest becomes part of the cooking process. Select your favorite ingredients, place them in a flavorful Asian broth or on a hot grill, and watch as your food is prepared right before your eyes. Fresh ingredients, rich flavors, and the freedom to cook your own meal make each visit memorable.

Our staff is always nearby to assist and guide, so all you need to do is enjoy.

KuUma's highlight is the teppanyaki table – a 10-seat chef's table where guests witness a unique performance, as the expert chefs bring the food to life with precise knife work and skillful movements. Head chefs Chef Hu and Chef Ding prepare dishes right in front of you, showcasing the refined artistry and precision of Japanese cuisine.

KuUma is for those who appreciate authentic Asian flavors in a calm, elegant atmosphere.

HOT POT

LIHAVALIK

- SEAKÕHT
- LAMBAKINTS
- VEISE BRISKET
- VEISE ANTREKOOT
- VEISE KEEL
- PAKSOI
- TOFU SKIN
- AUSTERSERVIK
- HIINA SEENED
- BATAAT
- KIMCHI
- UDON NUUDLID
- MARINEERITUD TAMBITUD KURK
- MARINEERITUD VALGE REDIS
- MARINEERITUD MAAPÄHKLID
- KASTMEVALIK

EST

MEREANNIVALIK

- MUST TIIGERKREVETT
- ROHEKARBID
- MINIKALMAARID
- KAMMKARBID
- TIIGERKREVETID
- PAKSOI
- TOFU SKIN
- AUSTERSERVIK
- HIINA SEENED
- BATAAT
- KIMCHI
- UDON NUUDLID
- MARINEERITUD TAMBITUD KURK
- MARINEERITUD VALGE REDIS
- MARINEERITUD MAAPÄHKLID
- KASTMEVALIK

69€ 1 INIMESE KOHTA

ALLERGEENIDE KOHTA PALUN KÜSIGE INFOT TEENINDAJALT.

HOT POT

MEAT SELECTION

- PORK BELLY
- LAMB LEG
- BEEF BRISKET
- BEEF ANTRECOTE
- BEEF TONGUE
- BOK CHOY
- TOFU SKIN
- OYSTER MUSHROOMS
- CHINESE MUSHROOMS
- SWEET POTATO
- KIMCHI
- UDON NOODLES
- MARINATED CUCUMBERS
- MARINATED WHITE RADISH
- MARINATED PEANUTS
- SAUCE SELECTION

ENG

SEAFOOD SELECTION

- BLACK TIGER PRAWN
- GREEN SHELL MUSSELS
- MINI CALAMARIS
- SCALLOPS
- WHITE PRAWNS
- BOK CHOY
- TOFU SKIN
- OYSTER MUSHROOMS
- CHINESE MUSHROOMS
- SWEET POTATO
- KIMCHI
- UDON NOODLES
- MARINATED CUCUMBERS
- MARINATED WHITE RADISH
- MARINATED PEANUTS
- SAUCE SELECTION

69€ PER 1 PERSON

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR ALLERGENS.

SEAFOOD BOIL

PEELED SHRIMPS
SQUID RINGS
SQUID TENTACLES
BLUE MUSSELS
VONGOLE CLAMS
CRAB CLAWS
WHITE TIGER PRAWN
BLACK TIGER PRAWN
CORN ON THE COB
NEW POTATOS

SAUCE:
ASIAN STYLE SAUCE / GARLIC-GINGER

99€ / for 2 persons
149€ / for 3 persons

PREMIUM SEAFOOD BOIL FOR 2 PERSONS
+AMERICAN LOBSTERS
139€

SPECIAL SELECTION

AMERICAN LOBSTER 45€
KUUMA STYLE RICE 4€
ASIAN STYLE SAUCE / GARLIC-GINGER 6€