



Sharing Asian flavours with a French twist

Welkom

UMAMI by Han is opgericht door [Han Ji](#), de Michelin chef van sterrestaurant HanTing Cuisine in Den Haag. Han legt met zijn innovaties de nadruk op de kwaliteit, gezondheid en het culinaire niveau van de gerechten tegen een betaalbare prijs.

UMAMI by Han biedt een “[Social Dining](#)” concept aan. Wij laten u uitgebreid proeven van diverse Aziatische keukens door kleine gerechten in drie gangen uit te serveren. Per persoon kiest u voor elke gang 2 gerechten die midden op de tafel worden geserveerd. Zo kunt u samen genieten van een grote diversiteit aan Aziatische smaken met een Franse twist. De door u uitgekozen gerechten streept u aan op het bestelformulier. Alle gangen dienen vooraf ingevuld te worden.

Wilt u gastronomisch verwend worden? Dan bevelen wij onze [Menu Gastronomique](#) aan. Dit menu is zorgvuldig samengesteld door de chef en sommelier, zodat u kunt genieten van zeer verfijnde wijn-spijscombinaties.

Welcome

UMAMI by Han restaurants are owned by [Han Ji](#). Han is also the chef of Michelin-starred restaurant HanTing Cuisine in The Hague. With his innovative style Han focuses on the quality, health and the culinary level of the shared dishes at an affordable price.

UMAMI by Han offers a “[Social Dining](#)” concept and gives you the opportunity to explore diverse Asian cuisines. We serve small dishes in three courses. You can choose 2 dishes per person from each course; the dishes will be placed on the middle of the table, which enables everyone to fully enjoy the great diversity of Asian flavours with a French twist. The dishes you'd like to order can be filled in on the order sheet. Please fill them in for each course.

Do you like to be pampered? Try our [Menu Gastronomique](#). This three-course menu is carefully composed by our chef and sommelier so that you can enjoy our refined flavour combinations.



-Menu-

Social Dining Menu

Drie Gangen Menu / Three Course Menu 24,95

+ Extra gang / + Extra course 8,00

Menu Gastronomique 24,95

+ Wijnarrangement per glas/ + Wine Pairing 5,-

Wat is umami

Naast zoet, zuur, zout en bitter, wordt umami wetenschappelijk erkend als de vijfde basissmaak. Umami komt voort uit het Japans en betekent letterlijk 'heerlijke smaak'. Dit omdat de meeste ingrediënten die een hoge hoeveelheid umami bevatten veelal als 'heerlijk' worden ervaren.

Umami-ingrediënten worden veel in Aziatische keukens gebruikt. Denk aan verse zalm, sojasaus, rijstwijn en paddenstoelen. De term is weliswaar niet overal even bekend, maar de smaak kennen wij onbewust al veel langer.

UMAMI by Han streeft ernaar om u optimaal te laten genieten van de Aziatische smaakbeleving, door haar Aziatische gerechten op een Franse manier te bereiden. Sharing Asian flavours with a French twist.



V Vegetarisch / Vegetarian

Heeft u speciale dieetwensen? Glutenvrij, lactosevrij of iets anders? Laat het ons weten! Wij besteden uiterste zorg om zoveel mogelijk aan uw speciale wensen tegemoet te komen.

Do you follow dietary guidelines? Gluten free, lactose free or something else? Please let us know. We will do our best to ensure that your needs and requirements are met.

Vinai Beef

Ossenhaas | Sojavinaigrette | Pijnboompit | Prei
Tenderloin | Soy vinaigrette | Pine nut | Leek

5,-

King Crab (+€2,00)

Koningskrab | Avocadopuree | Appel | Cocktailsaus
King Crab | Mashed avocado | Apple | Cocktail sauce

7,-

Umami Duck

Eendenborst | Komkommer | Wakame | Sjalot vinaigrette
Duck breast | Cucumber | Wakame | Shallot vinaigrette

5,-

Peanut Chicken

Geblancheerde kipfilet | Pindadressing | Sesam
Blanched chicken fillet | Peanut dressing | Sesame

5,-

Lamb Tartare

Lamstartaar | Soja mayonaise | Kappertjes | Pinda
Lamb tartare | Soy mayonnaise | Capers | Peanut

5,-

Mango Prawns

Gamba | Zoete chili | Mangogel
Prawns | Sweet chili | Mango gel

5,-

Beetroot Salmon (+€1,00)

Gerookte zalm | Sojasaus | Rode bietensaus
Smoked salmon | Soy sauce | Beetroot sauce

6,-

Tuna Tartare (+€2,00)

Tonijn | Peperolie | Mosterd saus | Wasabimayonaise
Tuna | Pepper oil | Mustard sauce | Wasabi mayonnaise

7,-

Chicory Mackerel

Rauwe makreel | Witlof | Sinaasappelsaus | Chinese worst
Raw mackerel | Chicory | Orange sauce | Chinese sausage

5,-

Chuka Wakame 🍎

Zeewier | Komkommer | Knoflookolie | Pijnboompitten
Seaweed | Cucumber | Garlic Oil | Pine Nut

5,-

Little Gem Salad 🍎

Little Gem | Beukenzwammen | Knoflookchips | Rijst vinaigrette
Little Gem | Beech mushrooms | Garlic crisps | Rice vinaigrette

5,-

Konjac Salad 🍎

Beukenzwam | Komkommer | Boomoor | Konjac noedel
Beech mushroom | Cucumber | Wood ear | Konjac noodle

5,-

-II-

à la
carte

Vietnamese Chicken

Kippendijfilet | Taugé | Vietnamese kruidenmix Chicken thigh fillet | Bean sprouts | Vietnamese spicemix

6,-

Orange Duck

Eendenborst | Sinaasappelsaus | Wortelpuree | Lychee Duck breast | Orange sauce | Carrot purée | Lychee

6,-

Cocktail Prawns

Gamba | Sjalot vinaigrette | Japanse sojabonen Prawns | Shallot vinaigrette | Japanese soybeans

6,-

Cucumber Salmon

Zalm | Gepofte rijst | Komkommersaus Salmon | Puffed rice | Cucumber sauce

6,-

Lemon Fish

Gebakken witvis | Citroensaus | Thaise childressing Fried white fish | Lemon sauce | Thai chili dressing

6,-

Shellfish Seabass (+€1,00)

Zeebaars | Schelpdiervinaigrette | Laver Zeewier Seabass | Shellfish vinaigrette | Laver Seaweed

7,-

Panko Scallops (+€2,00)

Coquilles | Knolselderijpuree | Oestersaus | Kumquat Scallops | Celeriac purée | Oyster sauce | Kumquat

8,-

Kombu Heilbot

Heilbot | Kombu zeewier | Peperolie Halibut | Kombu Seaweed | Pepperoil

6,-

Pinkfruit Dorade

Dorade | Rode grapefruit | Kwartelei | Chinese worst Dorade | Red grapefruit | Quail egg | Chinese sausage

6,-

Crispy Crabby (+€2,00)

Gefrituurde krab | Gerookte zalm | Romige vissaus Deepfried soft shell crab | Smoked salmon | Creamy fish sauce

8,-

Tempura Mushrooms

Beukenzwam | Tempura | Peperolie | Mangogel Beech Mushroom | Tempura | Pepper oil | Mango gel

6,-

Haricots Vert Java

Haricots vert | Zwarte olijf | Piccalilly | Pindadressing Green bean | Black olive | Piccalilli | Peanut dressing

6,-

- III -

à la
carte

Iberico Pork

Iberico varken | Gefermenteerde koolsaus | Taro | Ananas
Iberico pork | Fermented cabbage sauce | Taro |
Pineapple

6,-

Garlic Lamb (+€2,00)

Lamsfilet | Paksoi | Zwarte oogbonen | Knoflooksaus
Lamb fillet | Paksoi | Black-eyed bean | Garlic sauce

8,-

Teriyaki Chicken

Kippendijfilet | Teriyakisaus | Citroen
Chicken thigh fillet | Teriyaki sauce | Lemon

6,-

Curry Lamb

Lamsfilet | Groene curry | Verse groente
Lamb fillet | Green curry | Fresh vegetables

6,-

Black Bean Beef

Ossenhaas | Zwarte bonensaus | Gebakken uitjes
Tenderloin | Black bean sauce | Fried onion

7,-

Sesame Beef

Ossenhaas | Knolselderijpuree | Kumquat | Rode biet
Tenderloin | Celeriac purée | Kumquat | Beetroot

8,-

Quail (+€2,00)

Kwartel | Pastinaakpuree | Chinese bonensaus
Quail | Parsnip purée | Chinese bean sauce

8,-

Miso Heilbot

Heilbot | Zoete miso | Ei | Wasabimayonaise
Halibut | Sweet miso | Egg | Wasabi mayonnaise

6,-

Bangkok Prawns

Gamba | Rode curry | Verse groente
Prawns | Red curry | Fresh vegetables

6,-

Cucumber Quinoa

Quinoa | Room | Bundelzwam | Komkommersaus
Quinoa | Cream | Beech mushroom | Cucumber sauce

6,-

Tomato Zucchini

Courgette | Tofu | Tomatensaus
Zucchini | Tofu | Tomato sauce

6,-

Truffle Paksoi

Shanghai paksoi | Truffelvinaigrette | Shiitake | Rode bietensaus
Shanghai paksoi | Truffle vinaigrette | Shiitake | Beetroot sauce

6,-

Bijgerecht

- Bij de derde gang wordt als bijgerecht
gebakken rijst geserveerd

Side dish

- The third course comes with
fried rice as side dish

-Extra gang-

2 Gerechten €8,00

Vinai Beef

Ossenhaas | Sojavinaigrette | Pijnboompit | Prei
Tenderloin | Soy vinaigrette | Pine nut | Leek

Umami Duck

Eendenborst | Komkommer | Wakame | Sjalot vinaigrette
Duck breast | Cucumber | Wakame | Shallot vinaigrette

Chicory Mackerel

Rauwe makreel | Witlof | Sinaasappelsaus | Chinese worst
Raw mackerel | Chicory | Orange sauce | Chinese sausage

Chuka Wakame 🌱

Zeewier | Komkommer | Knoflookolie | Pijnboompitten
Seaweed | Cucumber | Garlic oil | Pine nut

Teriyaki Chicken

Kippendijfilet | Teriyakisaus | Citroen
Chicken thigh fillet | Teriyaki sauce | Lemon

Black Bean Beef

Ossenhaas | Zwarte bonensaus | Gebakken uitjes
Tenderloin | Black bean sauce | Fried onion

Bangkok Prawns

Gamba | Rode curry | Verse groente
Prawns | Red curry | Fresh vegetables

Tomato Zucchini 🌱

Courgette | Tofu | Tomatensaus
Zucchini | Tofu | Tomato sauce

-Dessert-

Choco Brownie

5,-

Brownie | Bastogne parfait | Ananas | Framboossaus
Brownie | Bastogne parfait | Pineapple | Raspberry sauce

Raspberry Truffle

5,-

Chocola | Frambozensorbetijs | Truffel | Pinda
Chocolate | Raspberry sorbet | Truffle | Peanut

Pineapple Delight

5,-

Gekonfijte ananas | Yoghurt bosbessenijs | Selasih siroop
Candied pineapple | Yogurt blueberry ice cream | Selasih syrup

Pandan Crème Brûlée

5,-

Pandan Spekkoek | Blauwe bessen | Bananenroomijs
Indonesian layer cake | Blue berry | Banana ice cream



MAASTRICHT

Stationsstraat 12
T. 043-351 0006
maastricht@umami-restaurant.com

Bezoek ook onze andere vestigingen:

EINDHOVEN

Kleine Berg 57-h T. 040-237 0036
eindhoven@umami-restaurant.com



DEN HAAG

Buitenhof 46 T. 070-392 1808
denhaag@umami-restaurant.com

ROTTERDAM

Binnenrotte 140 T. 010-433 3139
rotterdam@umami-restaurant.com



Umami-restaurant.com

