UMAMI

FRENCH ASIAN FOODBAR BY HAN

鮮之味

WELCOME TO UMAMI BY HAN

UMAMI by Han is opgericht door **Han Ji**, de chef van het Michelin sterrestaurant **HanTing Cuisine** in Den Haag. Han wilt met zijn innovaties de nadruk leggen op de kwaliteit, gezondheid en het culinaire niveau van de gerechten tegen een betaalbare prijs bij Umami by Han.

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 by Han is founded by **Han Ji**. Han is also the chef of Michelin-starred restaurant **HanTing Cuisine** in The Hague. With his innovative style, Han wants to lay focus on the quality, health and the culinary level of the shared dishes at an affordable price at Umami by Han.

What is umami? Umami is scientifically known to be the fifth flavour next to sweet, sour, salty and bitter. Umami is a Japanese culinary term and it literally means 'a delicious flavour'. Most ingredients have a high dose of umami, which can be considered as 'delicious'.

MENU

Social Dining Menu

3 gangen • *3 course*	25.95
Tussengang • *In-between course*	+8.00

Michelin Bib Gourmand Menu 29.95

Wijnarrangement per glas • *Wine pairing per glass*	5.00

Ⓥ 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 your needs and meet your requirements.

FLOWER GRAPHICS © MARIELLE PERIKLY KOKOSIDOU

- | -

à la carte

Vinai Beef Pinot Grigio Rosé, Italy — **5**
Ossenhaas • Sojavinaigrette • Pijnboompit • Prei
Beef Tenderloin • Soy vinaigrette • Pine nut • Leek

Umami Duck Pinot Grigio Rosé, Italy — **5**
Eendenborst • Komkommer • Japanse zeewier • Sjalot vinaigrette
Duck breast • Cucumber • Japanese seaweed • Shallot vinaigrette

Tuna Tartare (+ € 2) Viognier, France — **7**
Tonijn • Peperolie • Mosterdsaus • Wasabimayonaise
Tuna • Pepper oil • Mustard sauce • Wasabi mayonnaise

Mango Prawns Picpoul de Pinet, France — **5**
Gamba • Zoete chili • Mangogel
Prawn • Sweet chilli • Mango gel

King Crab (+ € 2) Picpoul de Pinet, France — **7**
Koningskrab • Avocadopuree • Rivierkreeft • Cantaloupe
King crab • Avocado purée• Crayfish • Cantaloupe

Chicory Mackerel Pinot Grigio Rosé, Italy — **5**
Rauwe makreel • Witlof • Sinaasappelsaus • Chinese worst
Raw mackerel • Chicory • Orange sauce • Chinese sausage

Lamb Tartare (+ € 2) Viognier, France — **7**
Lamstartaar • Soja mayonaise • Kappertjes • Pinda
Lamb tartare • Soy mayonnaise • Capers • Peanut

Pomegranate Squid Picpoul de Pinet, France — **5**
Sepia inktvis • XO saus • Aardappelmousseline
Sepia squid • XO sauce • Potato mousseline

Chuka Wakame Ⓥ Picpoul de Pinet, France — **5**
Japanse zeewier • Komkommer • Knoflookolie • Pijnboompit
Japanese seaweed • Cucumber • Garlic oil • Pine nut

Little Gem Salad Ⓥ Chardonnay, Chile — **5**
Romaine sla • Beukenzwam • Rijstvinaigrette
Romaine lettuce • Beech mushroom • Rice vinaigrette

- II -

à la carte

Cucumber Salmon Viognier, France **6**
Zalm • Gepofte rijst • Komkommersaus
Salmon • Puffed rice • Cucumber sauce

Foie Gras (+ € 2) Primitivo, Italy **8**
Eendenlever • Kokossaus • Beukenzwam • Peperolie
Duck liver • Coconut sauce • Beech mushroom • Pepper oil

Beetroot Bacon Primitivo, Italy **6**
Chinese buikspek • Sojavinaigrette • Rode biet • Appel
Chinese pork belly • Soy vinaigrette • Beetroot | Apple

Orange Duck Syrah, Chile **6**
Eendenborst • Sinaasappelsaus • Wortelpuree • Lycheegel
Duck breast • Orange sauce • Carrot purée • Lychee gel

Lemon Fish Viognier, France **6**
Gefrituurde witvis • Citroensaus • Thaise chilidressing
Deepfried white fish • Lemon sauce • Thai chili dressing

Shellfish Seabass (+ € 2) Picpoul de Pinet, France **8**
Zeebaars • Schelpdiervinaigrette• Laver zeewier
Seabass • Shellfish vinaigrette • Laver seaweed

Panko Scallops (+ € 2) Viognier, France **8**
Coquilles • Knolselderijpuree • Oestersaus • Kumquat
Scallops • Celeriac purée • Oyster sauce • Kumquat

Pinkfruit Dorade Sauvignon Blanc, Chile **6**
Dorade • Rode grapefruit • Kwartelei • Chinese worst
Sea bream • Red grapefruit • Quail egg • Chinese sausage

Tempura Mushrooms Ⓥ Chardonnay, Chile **6**
Beukenwam • Tempura • Peperolie • Mangogel
Beech Mushroom | Tempura | Pepper oil | Mango gel

Haricots Verts Java Ⓥ Viognier, France **6**
Haricots verts • Zwarte olijf • Piccalilly • Pindadressing
French bean • Black olive • Piccalilli • Peanut dressing

TUSSENGANG

In-between course *(+ € 8 p.p.)*

à la carte

Creamy Duck Wrap Viognier, France — **5**
Eendenborst • Licht pikante roomkaas • Mangogel
Duck breast • Slightly spicy cream cheese • Mango gel

Beetroot Salmon (+ € 2) Viognier, France — **7**
Gerookte zalm • Sojasaus • Rode bietensaus
Smoked salmon • Soy sauce • Beetroot sauce

Cocktail Prawns Picpoul de Pinet, France — **6**
Gamba • Amandel • Sjalot vinaigrette • Edamame
Prawn • Almond • Shallot vinaigrette • Edamame

Crispy Crabby (+ € 2) Picpoul de Pinet, France — **8**
Krokante soft-shell krab • Gerookte zalm • Romige vissaus
Crispy-fried soft shell crab • Smoked salmon • Creamy fish sauce

Kombu Heilbot Chardonnay, Chile — **6**
Heilbot • Kombu zeewier • Peperolie • Pinda
Halibut • Kombu seaweed • Pepper oil • Peanut

Black Bean Beef Merlot, Chile — **7**
Ossenhaas • Zwarte bonensaus • Krokante ui
Beef tenderloin • Black bean sauce • Crispy onion

Konjac Salad (v) Sauvignon Blanc, Chile — **5**
Beukenzwam • Komkommer • Boomoorpaddestoel
Beech mushroom • Cucumber • Woodear mushroom

- III -

à la carte

Iberico Pork Pinot Noir, Chile — **6**
Iberico varken • Gefermenteerde koolsaus • Taro • Ananas
Iberico pork • Fermented cabbage sauce • Taro • Pineapple

Garlic Lamb (+ € 2) Merlot, Chile — **8**
Lamsfilet • Aardappelmousseline • Knoflook-pindapoeder
Lamb fillet • Potato mousseline • Garlic-peanut powder

Teriyaki Chicken Primitivo, Italy — **6**
Kippendijfilet • Teriyakisaus • Citroen
Chicken thigh fillet • Teriyaki sauce • Lemon

Curry Lamb Syrah, Chile — **6**
Lamsfilet • Groene curry • Citroengras
Lamb fillet • Green curry • Lemongrass

Buttery Beef (+ € 2) Primitivo, Italy — **8**
Ossenhaas • Kruidenboter • Chinese pepersaus • Tomaat
Beef tenderloin • Herb butter • Chinese pepper sauce • Tomato

Quail (+ € 2) Pinot Noir, Chile — **8**
Kwartel • Pastinaakpuree • Chinese bonensaus
Quail • Parsnip purée • Chinese bean sauce

Miso Heilbot Viognier, France — **6**
Heilbot • Zoet miso • Ei • Wasabimayonaise
Halibut • Sweet miso • Egg • Wasabi mayonnaise

Bangkok Prawns Picpoul de Pinet, France — **6**
Gamba • Rode curry • Verse groente
Prawn • Red curry • Fresh vegetable

Plum Duck Primitivo, Italy — **7**
Eendenborst • Pruimensaus • Haricots verts
Duck breast • Plum sauce • French bean

Saffron Sauerkraut Ⓥ Pinot Noir, Chile — **6**
Saffraan • Zuurkool • Pastinaakpuree • Witte currysaus
Saffron • Sauerkraut • Parsnip purée • White curry sauce

Truffle Paksoi Ⓥ Syrah, Chile — **6**
Shanghai paksoi • Truffelvinaigrette • Shiitake • Rode bietensaus
Shanghai paksoi • Truffle vinaigrette • Shiitake • Beetroot sauce

Tomato Zucchini Ⓥ Syrah, Chile — **6**
Courgette • Tofu • Tomatensaus
Zucchini • Tofu • Tomato sauce

Bijgerechten - Bij de derde gang wordt als bijgerecht gebakken rijst en gebakken noodles geserveerd

Side dishes - *The third course comes with fried rice and fried noodles as side dish*

MICHELIN BIB GOURMAND MENU

Tonijn tartaar • Peperolie • Mosterdsaus • Wasabimayonnaise

Sepia inktvis • Granaatappel • Aardappelmousseline • Gedroogde garnalen

Coquilles • Knolselderijpuree • Oestersaus • Kumquat

Heilbot • Kombu zeewier • Peper-olie • Pinda

* Rund • Sojavinaigrette • Pijnboompit • Prei

* Gamba • Sjalotvinaigrette • Japanse sojabonen • Lychee

Saffraan • Mais • Zuurkool • Witte currysaus

Eend • Pruimensaus • Zoete aardappel • Haricots verts

** Matcha cake • Zwarte sesamijs • Mandarijn • Avocado

3 gangen	29.95
4 gangen *	37.95
5 gangen **	42.95
Wijnarrangement per glas	5.00

Uitsluitend te bestellen per tafel

MICHELIN BIB GOURMAND MENU

Tuna tartare • *Pepper oil* • *Mustard sauce* • *Wasabi mayonaise*

Sepia Squid • *Pomegranate* • *Potato mousseline* • *Dried shrimps*

Coquilles • *Celeriac purée* • *Oyster sauce* • *Kumquat*

Halibut • *Kombu seaweed* • *Pepper oil* • *Peanut*

** Beef tenderloin* • *Soy vinaigrette* • *Pine nuts* • *Leek*

** Prawns* • *Shallot vinaigrette* • *Japanese soy beans* • *Lychee*

Saffron • *Corn* • *Sauerkraut* • *White curry sauce*

Duck • *Plum sauce* • *Sweet potato* • *French beans*

*** Matcha cake* • *Black sesame ice cream* • *Tangerine* • *Avocado*

3 course	29.95
4 course *	37.95
5 course **	42.95
Wine pairing per glass	5.00

Only to be orded per table

DESSERT

Choco Brownie Muscat d'Alexandrie, South Africa **5**
Brownie • Bastogne parfait • Ananas • Framboossaus
Brownie • Bastogne parfait • Pineapple • Raspberry sauce

Matcha Cake Muscat d'Alexandrie, South Africa **5**
Zwarte-sesamijs • Mandarijn • Avocado
Black sesame ice cream • Tangerine • Avocado

Melon Treat Muscat d'Alexandrie, South Africa **5**
Meloen sorbet • Witte chocolade gelei • Amandel • Cantaloupe
Melon sorbet • White chocolate jelly • Almonds • Cantaloupe

Pandan Créme Brûlée Moscatel, Spain **5**
Pandan Spekkoek • Blauwe bessen • Bananenroomijs
Indonesian layered cake • Blue berries • Banana ice cream

UMAMI

FRENCH ASIAN FOODBAR BY HAN

鮮之味

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

EINDHOVEN Kleine Berg 57h T. 040-237 0036
eindhoven@umami-restaurant.com
MICHELIN BIB GOURMAND

MAASTRICHT Stationsstraat 12 T. 043-351 0006
maastricht@umami-restaurant.com
MICHELIN BIB GOURMAND

ROTTERDAM Binnenrotte 140 T. 010-433 3139
rotterdam@umami-restaurant.com
MICHELIN BIB GOURMAND