



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 geplaatst en u neemt van alles wat. 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 culinair verrast worden? Dan bevelen wij onze “[Bib Gourmand Menu](#)” aan. Dit menu is in drie, vier of vijf gangen en 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 surprised? Try our [Menu Bib Gourmand](#). This menu is available in three, four or five course and 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	25.95
+ Extra Gang / + Extra Course	8
+ Dessert / + Dessert	5



Bib Gourmand Menu

Drie Gangen Menu/ Three Course Menu	29.95
+ Extra Gang / + Extra Course	8
+ Dessert / + Dessert	5
+ 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 your needs and meet your requirements.

	à la carte €
Vinai Beef Ossenhaas Sojavinaigrette Prei Tenderloin Soy vinaigrette Leek	5
King Crab (+ € 2) Koningskrab Rivierkreeft Avocadopuree Cantaloupe King crab Crayfish Avocado purée Cantaloupe melon	7
Umami Duck Eendenborst Komkommer Wakame Sjalot vinaigrette Duck breast Cucumber Wakame Shallot vinaigrette	5
Peanut Chicken Geblancheerde kippendijfilet 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 Gamba Sweet chili Mango gel	5
Beetroot Salmon (+ € 2) Gerookte zalm Sojasaus Rode bietensaus Smoked salmon Soy sauce Beetroot sauce	7
Tuna Tartare (+ € 2) Tonijn Peperolie Mosterdsaus Wasabimayonaise Tuna Pepper oil Mustard sauce Wasabi mayonnaise	7
Crayfish Quenelle Rivierkreeft Chilimayonaise Quenelle Crayfish Chilimayonaise	6
Sour Seabass Rauwe zeebaars Citroensaus Bloemkoolpuree Chinese worst Raw seabass Lemon Sauce Cauliflower purée Chinese sausage	5
Chicory Mackerel Rauwe makreel Witlof Sinaasappelsaus Chinese worst Raw mackerel Chicory Orange sauce Chinese sausage	5
Chuka Wakame 🍷 Zeewier Komkommer Knoflookolie Pijnboompitten Seeweed 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 mushrooms Cucumber Woodear Konjac noodle	5

-II-

à la
carte

Rocksugar Pork

Gepaneerde varken | Zoetzure saus | Chinese rotssuiker
Battered pork | Sweet sour sauce | Chinese rocksugar sauce

6

Foie Gras (+ € 2)

Eendenlever | Kokossaus | Beukenzwam | Peperolie
Duck liver | Coconut sauce | Beech mushroom | Pepper oil

8

Orange Duck

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

6

Cocktail Prawns

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

6

Cucumber Salmon

Gebakken zalm | Gepofte rijst | Komkommersaus
Fried Salmon | Puffed rice | Cucumber sauce

6

Lemon Fish

Witvis | Citroensaus | Thaise chilidressing
Deepfried white fish | Lemon sauce | Thai chili dressing

6

Shellfish Seabass (+ € 2)

Zeebaars | Schelpdiervinaigrette | Laver zeewier
Sea bass | Shellfish vinaigrette | Laver seaweed

8

Panko Scallops (+ € 2)

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

8

Kombu Heilbot

Heilbot | Kombu zeewier | Peperolie | Pinda
Halibut | Kombu seaweed | Pepper oil | Peanut

6

Pinkfruit Dorade

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

6

Crispy Crabby (+ € 2)

Blauwe krab | Gerookte zalm | Romige vissaus
Crispy fried soft shell crab | Smoked salmon | Creamy fish sauce

8

Tempura Mushrooms 🍄

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

6

Haricots Verts Java 🍄

Haricots verts | Zwarte olijf | Piccalilly | Pindadressing
French beans | Black olive | Piccalilli | Peanut dressing

6

Spiced Eggplant 🍆

Licht pikante aubergine | Chilipeperkruiden | Cantaloupe | Meloengel
Mildly spicy eggplant | Chili pepper spices | Cantaloupe | Melon gel

6

-III-

à la
carte

Iberico Pork

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

6

Garlic Lamb (+ € 2)

Lamsfilet | Aardappelmousseline | Knoflook-pindapoeder
Lamb fillet | Potato mousseline | Garlic-peanut powder

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

Buttery Beef (+ € 2)

Ossenhaas | Kruidenboter | Chinees pepersaus | Tomaat
Tenderloin | Herb butter | Chinese pepper sauce | Tomato

8

Plum Duck

Eendenborst | Pruimensaus | Haricots verts
Duck breast | Plum sauce | French beans

7

Quail (+ € 2)

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

8

Miso Heilbot

Heilbot | Ei | Wasabimayonaise | yoghurtcrème | Sugarsnaps
Halibut | Egg | Wasabi mayonnaise | yoghurtcrème | Sugarnaps

6

Bangkok Prawns

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

6

Zeelandic Shark

Gekweekte gladde haaienfilet | Appel | Licht pikante vissaus | Appelgel
Cultivated houndshark filet | Apple | Mildly spicy fish sauce | Apple gel

7

Chicken Pearl

Kipgehaktbal | Licht pikante dressing | Cherrytomaat | Lycheegel
Chicken meatball | Mildly spicy dressing | Cherry tomato | Lychee gel

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
witte rijst geserveerd

Side dish

- The third course comes with
rice as side dish

-Drinks-



Japan Green Sencha	€ 2,50
China Finest Jasmine	€ 2,50
Traditional Earl Grey	€ 2,50
South-Africa Rooibos	€ 2,50
Camomile Flowers	€ 2,50
Vervain Herbal	€ 2,50
Fresh Mint	€ 3,25

-Liqueur-

Disaronno Amaretto	€ 4.75
Baileys Irish Cream	€ 4.75
Pernod	€ 4.75
Cointreau	€ 4.75
Grand Marnier Rouge	€ 4.75
DOM Benedictine	€ 4.75
Bacardi	€ 4.75
Campari	€ 4.75
Sambuca	€ 4.75
Tia Maria	€ 4.75
Licor 43	€ 4.75
Belvedere Vodka	€ 5,75
Absolut Vodka	€ 4.75
Limoncello	€ 4.75



Coffee	€ 2,50
Espresso	€ 2,30
Espresso Double	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Cappuccino	€ 2,95
Cafe au Lait	€ 2,95

-Specialty Coffee-

Irish Coffee <i>Jameson</i>	€ 6.50
Spanish Coffee <i>Tia Maria</i>	€ 6.50
Italian Coffee <i>Amaretto</i>	€ 6.50
French Coffee <i>Grand Marnier</i>	€ 6.50
Licor 43 Coffee	€ 6.50
Baileys Coffee	€ 6.50

-Whiskey-

Glenfiddich <i>12 Years</i>	€ 6.50
Johnny Walker <i>Red label</i>	€ 5.00
Jameson <i>Irish whiskey</i>	€ 6.00
Glen Talloch	€ 5.00
Ballantines	€ 5.00

-Cognac-

Remy Martin <i>VSO</i>	€ 6.50
Remy Martin <i>XO</i>	€ 14.50

-Dessert-

Choco Brownie	5
Brownie Bastogne parfait Ananas Framboosaus Brownie Bastogne parfait Pineapple Raspberry sauce	
Matcha Cake	5
Matcha cake Zwarte sesamijs Gember Chocolade Matcha cake Black sesame ice cream Ginger Chocolate	
Melon Treat	5
Meloen sorbet Witte chocolade gelei Amandel Cantaloupe Melon sorbet White chocolate jelly Almonds Cantaloupe	
Pandan Crème Brûlée	5
Pandan Spekkoek Blauwe bessen Bananenroomijs Indonesian layer cake Blueberry Banana ice cream	
Pineapple Delight	5
Gekonfijte ananas Yoghurt Bosbessen ijs Selasih syrup Candied pineapple Yoghurt blueberry ice cream Selasih syrup	
Peach Delight	5
Gekonfijte perziken Olijven koek Mascarpone Yoghurtijs Candied peaches Olive cooky Mascarpone Yoghurt ice cream	
Dessertwine	5
Moscatel, Navarra, Spain Lychee Muscat d’Alexandrie, Robertson, South Afrika Red fruit	

UMAMI

BY Han

MAASTRICHT



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

BEZOEK OOK ONZE ANDERE VESTIGINGEN:

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

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



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



Umami-restaurant.com

