



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 extra verwend worden? Dan bevelen wij onze [Menu Gastronomique](#) aan. Dit drie-, vier-, of vijf gangen 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-, four-, or five-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



Michelin Bib Gourmand Menu

+ Wijnarrangement per glas / + Wine Pairing per glass 29,95
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.



🍌 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.

Vinai Beef  Pinot Grigio Rosé, Italy	5
Ossenhaas Sojavinaigrette Pijnboompit Prei Beef Tenderloin Soy vinaigrette Pine nut Leek	
Konjac Salad   Picpoul de Pinet, France	5
Beukenzwam Komkommer Boomoor Konjac noedel Beech mushroom Cucumber Woodear Konjac noodle	
Umami Duck  Pinot Grigio Rosé, Italy	5
Eendenborst Komkommer Wakame Sjalot vinaigrette Duck breast Cucumber Wakame Shallot vinaigrette	
Creamy Duck Wrap  Chardonnay, Chile	5
Eendenborst Roomkaas Mangogel Duck breast Cream cheese Mango gel	
Lamb Tartare (+ € 2)  Pinot Grigio Rosé, Italy	7
Lamstartaar Soja mayonaise Kappertjes Pinda Lamb tartare Soy mayonnaise Capers Peanut	
Mango Prawns  Picpoul de Pinet, France	5
Gamba Zoete chili Mangogel Prawn Sweet chilli Mango gel	
Beetroot Salmon (+ € 2)  Picpoul de Pinet, France	7
Rauwe zalm Sojasaus Rode bietensaus Raw salmon Soy sauce Beetroot sauce	
King Crab (+ € 2)  Picpoul de Pinet, France	7
Koningskrab Avocadopuree Appel Cocktailsaus King crab Avocado purée Apple Cocktail sauce	
Tuna Tartare (+ € 2)  Pinot Grigio Rosé, Italy	7
Tonijn Peperolie Mosterdsaus Wasabimayonaise Tuna Pepper oil Mustard sauce Wasabi mayonnaise	
Chicory Mackerel  Picpoul de Pinet, France	5
Rauwe makreel Witlof Sinaasappelsaus Chinese worst Raw mackerel Chicory Orange sauce Chinese sausage	
Caviar (+ € 3.5)  Picpoul de Pinet, France	8.5
Sepia inktvis Aardappelmousseline Gedroogde garnaal Sepia squid Potato mousseline Dried shrimp	
Chuka Wakame   Picpoul de Pinet, France	5
Wakame zeewier Komkommer Knoflookolie Pijnboompit Wakame seaweed Cucumber Garlic oil Pine nut	
Little Gem Salad   Picpoul de Pinet, France	5
Little gem Beukenzwam Krokante knoflook Rijstvinaigrette Little gem Beech mushroom Crispy garlic Rice vinaigrette	

-II-

à la
carte

- Vietnamese Chicken**  Picpoul de Pinet, France 6
Kippendijfilet | Taugé | Vietnamese kruiden
Chicken thigh fillet | Bean sprout | Vietnamese seasoning
- Beetroot Bacon**  Pinot Noir, Chile 6
Chinese spek | Sojavinaigrette | Rode biet | Appel
Chinese bacon | Soy vinaigrette | Beetroot | Apple
- Orange Duck**  Pinot Noir, Chile 6
Eendenborst | Sinaasappelsaus | Wortelpuree | Lychee
Duck breast | Orange sauce | Carrot purée | Lychee
- Cocktail Prawns**  Picpoul de Pinet, France 6
Gamba | Sjalot vinaigrette | Edamame
Prawn | Shallot vinaigrette | Edamame
- Cucumber Salmon**  Picpoul de Pinet, France 6
Zalm | Gepofte rijst | Komkommersaus
Salmon | Puffed rice | Cucumber sauce
- Lemon Fish**  Sauvignon Blanc, Chile 6
Gebakken 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)**  Picpoul de Pinet, France 8
Coquilles | Knolselderijpuree | Oestersaus | Kumquat
Scallops | Celeriac purée | Oyster sauce | Kumquat
- Kombu Heilbot**  Picpoul de Pinet, France 6
Heilbot | Kombu zeewier | Peperolie | Peanut
Halibut | Kombu seaweed | Pepper oil | Peanut
- Pinkfruit Dorade**  Sauvignon Blanc, Chile 6
Dorade | Rode grapefruit | Kwartelei | Chinese worst
Sea bream | Red grapefruit | Quail egg | Chinese sausage
- 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
- Tempura Mushrooms**  Pinot Noir, Chile 6
Bundelzwam | Tempura | Peperolie | Mangogel
Beech Mushroom | Tempura | Pepper oil | Mango gel
- Haricots Verts Java**  Picpoul de Pinet, France 6
Haricots verts | Zwarte olijf | Piccalilly | Pindadressing
French bean | Black olive | Piccalilli | Peanut dressing

-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)**  Syrah, Chile 8
Lamsfilet | Paksoi | Zwarte oogboon | Knoflooksaus
Lamb fillet | Paksoi | Black-eyed bean | Garlic sauce
- Teriyaki Chicken**  Pinot Noir, Chile 6
Kippendijfilet | Teriyakisaus | Citroen
Chicken thigh fillet | Teriyaki sauce | Lemon
- Curry Lamb**  Syrah, Chile 6
Lamsfilet | Groene curry | Verse groente
Lamb fillet | Green curry | Fresh vegetable
- Black Bean Beef**  Syrah, Chile 7
Ossenhaas | Zwarte bonensaus | Krokante ui
Beef tenderloin | Black bean sauce | Crispy onion
- Sesame Beef (+ € 2)**  Pinot Noir, Chile 8
Ossenhaas | Knolselderijpuree | Kumquat | Rode biet
Beef tenderloin | Celeriac purée | Kumquat | Beetroot
- Saffron Sauerkraut**  Picpoul de Pinet, France 6
Saffraan | Zuurkool | Pastinaakpuree | Witte currysaus
Saffron | Sauerkraut | Parsnip purée | White curry sauce
- Quail (+ € 2)**  Pinot Noir, Chile 8
Kwartel | Pastinaakpuree | Chinese bonensaus
Quail | Parsnip purée | Chinese bean sauce
- Miso Heilbot**  Picpoul de Pinet, 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**  Pinot Noir, Chile 7
Eendenborst | Pruimensaus | Haricots verts
Duck breast | Plum sauce | French bean
- Tomato Zucchini**   Syrah, Chile 6
Courgette | Tofu | Tomatensaus
Zucchini | Tofu | Tomato sauce
- Truffle Paksoi**   Pinot Noir, Chile 6
Shanghai paksoi | Truffelvinagrette | Shiitake | Rode bietensaus
Shanghai paksoi | Truffle vinaigrette | Shiitake | Beetroot 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

-Extra-

Twee gerechten voor / Two dishes for € 8

Vinai Beef  Pinot Grigio Rosé, Italy
Ossenhaas | Sojavinaigrette | Pijnboompit | Prei
Beef Tenderloin | Soy vinaigrette | Pine nut | Leek

Umami Duck  Pinot Grigio Rosé, Italy
Eendenborst | Komkommer | Wakame | Sjalot vinaigrette
Duck breast | Cucumber | Wakame | Shallot vinaigrette

Chicory Mackerel  Picpoul de Pinet, France
Rauwe makreel | Witlof | Sinaasappelsaus | Chinese worst
Raw mackerel | Chicory | Orange sauce | Chinese sausage

Chuka Wakame   Picpoul de Pinet, France
Wakame zeewier | Komkommer | Knoflookolie | Pijnboompit
Wakame seaweed | Cucumber | Garlic oil | Pine nut

Teriyaki Chicken  Pinot Noir, Chile
Kippendijflet | Teriyakisaus | Citroen
Chicken thigh fillet | Teriyaki sauce | Lemon

Black Bean Beef  Syrah, Chile
Ossenhaas | Zwarte bonensaus | Krokante ui
Beef tenderloin | Black bean sauce | Crispy onion

Bangkok Prawns  Picpoul de Pinet, France
Gamba | Rode Curry | Verse groente
Prawn | Red curry | Fresh vegetable

Tomato Zucchini   Syrah, Chile
Courgette | Tofu | Tomatensaus
Zucchini | Tofu | Tomato sauce

-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
- Panna Cotta**  Muscat d'Alexandrie, South Africa 5
Chocolade | Ananas | Walnoot | Kersensaus
Chocolate | Pineapple | Walnut | Cherry sauce
- Pandan Crème Brûlée**  Moscatel, Spain 5
Pandan Spekkoek | Blauwe bessen | Bananenroomijs
Indonesian layer cake | Blue berry | Banana ice cream

翰 UMAMI

BY Han

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

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

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

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



Umami-restaurant.com

