



UMAMI

ASIAN FUSION FINE DINING BY HAN

DINNER MENU



INNOVATION · HEALTH · HERITAGE

WELCOME TO UMAMI BY HAN

UMAMI by Han is opgericht door de befaamde Chinese Chef Han Ji. Han legt met zijn innovatieve stijl 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 the renowned Chinese chef Han Ji. With his innovative style, Han focuses on the quality, nutrition and the presentation of the dishes, ensuring affordable prices at Umami.*

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



MENU

SOCIAL DINING MENU

3 gangen • 2 gerechten per gang	36,5
<i>3 courses • 2 dishes per course</i>	
Tussengang • <i>In-between course</i>	+11,5

GASTRONOMIQUE MENU

v.a. • *From*

Thee-arrangement per glas • <i>Tea pairing per glass</i>	4,5
Wijnarrangement per glas • <i>Wine pairing per glass</i>	6,75

VEGETARIAN MENU

v.a. • *From*

Thee-arrangement per glas • <i>Tea pairing per glass</i>	4,5
Wijnarrangement per glas • <i>Wine pairing per glass</i>	6,75

À la carte • 7,5 per dish (with any possible surcharges)

V Vegetarisch • *Vegetarian*

Heeft u speciale dieetwensen? Glutenvrij, lactosevrij of iets anders? Laat het ons weten! Wij besteden de 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.



SOCIAL DINING

Umami by Han is één van de eerste Fusion shared dining restaurants in Nederland. Met het Social dining menu kunt u uw eigen tasting menu samenstellen. Kies hier 2 gerechten per persoon per gang uit.

Umami by Han is one of the first Fusion shared dining restaurants in The Netherlands. With the Social dining menu you can create your own tasting menu compilation. Choose 2 dishes per person per course.

TIPS VAN CHEF HAN:

- * Elk gerecht kan worden gedeeld, sharing is caring.
- * Door te delen kunt u veel verschillende smaken proeven.

Every dish can be shared, meaning that you can experience a variety of flavours.

Sharing is caring!



- | -

Vinai Beef

Ossenhaas • Sojavinaigrette • Chilimayonaise • Veldsla
Beef tenderloin • Soy vinaigrette • Chilli Mayonnaise • Lamb's lettuce

Umami Duck

Eendenborst • Komkommer • Zeewier • Sjalotvinaigrette
Duck breast • Cucumber • Seaweed • Shallot vinaigrette

Ceviche Seabass

Ceviche van zeebaars • Passievrucht • Avocado crème • Rode ui
Ceviche seabass • Passionfruit • Avocado cream • Red Onion

Tuna & Eel (+ € 3)

Gegrilde tonijn • Paling • Wakamegel • Peper dressing • Basilicumolie
Grilled tuna • Eel • Wakame gel • Pepper dressing • Basil oil

Shellfish Salad (+ € 3)

Rivierkreeft • Garnalen • Roodlof • Kreeftenbouillon
Crayfish • Prawns • Red chicory • Lobster broth

Mango Prawns

Gamba • Zoete chilidressing • Chilipoeder • Mangogel
Prawn • Sweet chilli dressing • Chilli powder • Mango gel

Beetroot Salmon

Gerookte wilde zalm • Meloen • Soja-mosterdsaus • Cornichon
Smoked wild salmon • Melon • Soy mustard sauce • Pickle

Vegan Noodle Salad

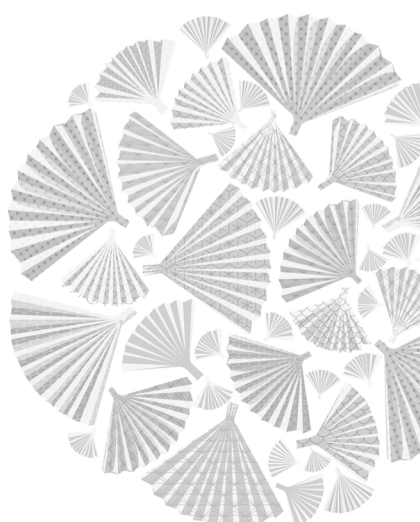
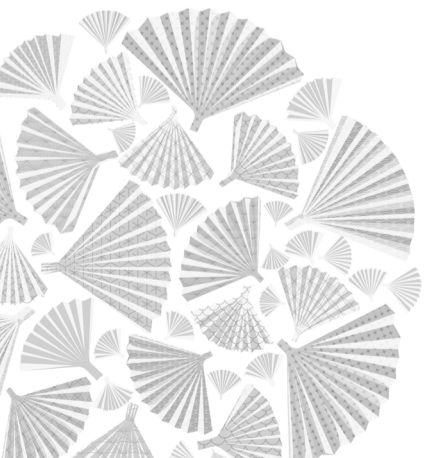
Konjac noedel • Beukenzwam • Komkommer • Chilivinaigrette
Konjac noodle • Beech mushroom • Cucumber • Chilli vinaigrette

Tempeh

Tempeh • Haricots Verts • Sambal Badjak • Lemongrass basilicum saus
Tempeh • French beans • Sambal Badjak • Lemongrass basil sauce

King Boleet

King boleet • XO saus • Rode biet • Truffel Yuzu saus • Tempura krokant
King boleet • XO Sauce • Beetroot • Truffle Yuzu sauce • Tempura crisp





Ginger Chicken

Krokante kippendijfilet • Gembersaus • Truffelsaus
Crunchy Chicken thigh fillet • Ginger sauce • Truffle sauce

Garlic King Prawn (+ € 3)

Gebakken King Gamba • Aspergetips • Rivierkreeft • Haring Kaviaar
Baked King Gamba • Asparagus tips • Crayfish • Herring Caviar

Daging Rendang

Sukade • Kidneyboon • Kokos/cashewnoot crumbles • Rendangsaus
Blade steak • Kidney bean • Coconut and cashew nut crumbles • Rendang sauce

Cucumber Salmon

Gegrilde zalmfilet • Gerookte wilde zalm • Komkommersaus
Grilled Salmon • Smoked wild salmon • Cucumber sauce

Lemon Fish

Gefrituurde witvis • Citroensaus • Thaise childressing • Mangogel
Deepfried white fish • Lemon sauce • Thai chilli dressing • Mango gel

Chilli Iberico Ribs

Gochujang Iberico Varken • Little Gem • Sesam
Gochujang Iberico Pork • Little Gem • Sesame

Char Siu Scallops (+ € 3)

Coquilles • Geroosterd varkensvlees • Komkommer • Oestersaus • Kruidenmix
Scallops • Roasted pork • Cucumber • Oyster sauce • Mixed herbs

Haricots Verts V

Haricots verts • Zwarte olijf • Piccalilly • Pindadressing
French bean • Black olive • Piccalilli • Peanut dressing

Veggie Gyoza V

Gyoza • Kimchi-saus • Chilimayonaise
Gyoza • Kimchi sauce • Chilli Mayonnaise

Artichoke & Mushroom V

Artisjok • Oesterzwammen • Druif • Paddenstoelensaus
Artichoke • Oyster mushroom • Grape • Mushroom sauce





IN-BETWEEN COURSE

In-between course (+ €11,5 p.p.)

Sepia Squid

Sepia • Kokos risotto • Sesamdressing
Sepia • Coconut risotto • Sesame dressing

Crispy Crabby (+ € 3)

Krokante soft-shell krab • Gerookte zalm • Romige vissaus • Taugé
Crispy-fried soft shell crab • Smoked salmon • Creamy fish sauce • Bean sprouts

Orange Duck

Krokante eendenborst • Sinaasappelsaus • Wortelpuree • Papaja
Crunchy duck breast • Orange sauce • Carrot purée • Papaya

Baby Carrot V

Gedroogde bospeen • Aardappelkrokantjes • Truffelmayonaise • Jus van groente
Dried baby carrot • Crunchy potatoes • Truffle mayonnase • Vegetable gravy

Enoki Salad V

Enoki • Komkommer • Sichuan dressing • Basilicum olie • Krokant zeewier
Enoki • Cucumber • Sichuan dressing • Basil oil • Crispy Seaweed



Eggplant Beef

Ossenhaas • Aubergine • Koriander • Zoetzure basilicum tomatensaus
Tenderloin beef • Eggplant • Coriander • Sweet and sour basil tomatosauce

Butter Chicken

Kippendijfilet • Tomaat • Zure room • Koriander
Chicken thigh fillet • Tomato • Sour cream • Cilantro

Veal Entrecôte (+ € 3)

Kalfs entrecôte • Knolselderij creme • Courgette • Prei • Mierikswortel
Veal entrecôte • Parsnip creme • Zucchini • Leek • Horse raddish

Quail (+ € 3)

Kwartelborst • Pastinaakpuree • Chinese bonensaus • Tuinerwten
Quail breast • Parsnip purée • Chinese bean sauce • Garden peas

Truffle Halibut

Heilbot • Truffel vinaigrette • Madame jeanette peper • Gedroogde garnaal
Halibut • Truffle vinaigrette • Madame jeanette pepper • Dried shrimps

Curry Prawns

Gamba • Rode curry • Kokosmelk • Bonito vlokken
Prawn • Red curry • Coconut milk • Bonito flakes

Black Cod (+ € 3)

Sabelvis • Geroosterd spek "Char siu" • Piccalillymayonaise • Komkommersaus
Black cod • Roasted pork "Char siu" • Piccalilli mayonnaise • Cucumber sauce

Sichuan Seabass (+ € 3)

Zeebaars • Licht pikante Sichuansaus • Haricots verts • Sesam
Seabass • Mildly spicy Sichuan sauce • French bean • Sesame

Shanghai Paksoi v

Shanghai Paksoi • Zwarte bonen pinda's • Knoflookpuree • Zwarte sojasaus
Shanghai Paksoi • Black bean peanuts • Garlic purée • Dark soy sauce

Tofu Zucchini v

Courgette • Tofu • Zwarte bonensaus • Truffelmayonaise
Zucchini • Tofu • Black bean sauce • Truffle mayonnaise

Spicy Portobello Mushroom v

Portobello • Rode peper • Sjalot • Groentesaus
Portobello • Red pepper • Shallot • Vegetable sauce



TIPS VAN CHEF HAN:

- * Completeer uw ervaring door een speciaal samengesteld thee- of wijnarrangement erbij te nemen.
- * Geen keuzestress, laat alles over aan ons team. Het enige wat u bij dit menu moet doen is achterover zitten en genieten!

Complete your experience with a specially formulated tea or wine pairing. Sit back, relax, and leave everything up to our team. Enjoy!



GASTRONOMIQUE MENU

- I - First course

Ceviche Seabass

Ceviche van zeebaars • Passievrucht • Avocado crème • Rode ui
Ceviche seabass • Passionfruit • Avocado cream • Red Onion

&

King Boleet v

King boleet • XO saus • Rode biet • Truffel Yuzu saus • Tempura krokant
King boleet • XO Sauce • Beetroot • Truffle Yuzu sauce • Tempura crisp

- II - Second course

Chilli Iberico Ribs

Gochujang Iberico Varken • Little Gem • Sesam
Gochujang Iberico Pork • Little Gem • Sesame

&

Garlic King Prawn

Gebakken King Gamba • Aspergetips • Rivierkreeft • Haring Kaviaar
Baked King Gamba • Asparagus tips • Crayfish • Herring Caviar

In-between course

Crispy Crabby

Krokante soft-shell krab • Gerookte zalm • Romige vissaus • Taugé
Crispy-fried soft shell crab • Smoked salmon • Creamy fish sauce • Bean sprouts

&

Enoki Salad v

Enoki • Komkommer • Sichuan dressing • Basilicum olie • Krokant zeewier
Enoki • Cucumber • Sichuan dressing • Basil oil • Crispy Seaweed

- III - Third course

Butter Chicken

Kippendijfilet • Tomaat • Zure room • Koriander
Chicken thigh fillet • Tomato • Sour cream • Cilantro

&

Black Cod

Sabelvis • Char siu • Piccalillymayonaise • Komkommersaus
Black cod • Char siu • Piccalilli mayonnaise • Cucumber sauce

Dessert

Papaya Pandan Cake

Pandan Spekkoek • Papaya roomijs • Passievrucht Mango Saus
Pandan cake • Papaya ice cream • Passionfruit Mango Saus

3 gangen / 3 courses (I + II + III)	39,95
4 gangen / 4 courses (I + II + Inbetween + III)	+11,5
5 gangen / 5 courses (I + II + Inbetween + III + Dessert)	+8,5
Thee-arrangement per glas / Tea pairing per glass	4,5
Wijnarrangement per glas / Wine pairing per glass	6,75

CHEF HAN:

In deze vegetarische reis kom je behalve de klassieke Aziatische ingrediënten zoals tofu, gyoza, shanghai paksoi, konjak ook ingrediënten tegen die je vaker ziet in de Europese keuken zoals bloemkool of haricots verts.

In this vegetarian journey you will not only encounter the classic Asian ingredients such as tofu, gyoza, shanghai pak choy, konjac, but also ingredients that you often see in European cuisine such as cauliflower or haricots verts



VEGETARIAN MENU

- I - First course

King Boleet V

King boleet • XO saus • Rode biet • Truffel Yuzu saus • Tempura krokant
King boleet • XO Sauce • Beetroot • Truffle Yuzu sauce • Tempura crisp

&

Enoki Salad V

Enoki • Komkommer • Sichuan dressing • Basilicum olie • Krokant zeewier
Enoki • Cucumber • Sichuan dressing • Basil oil • Crispy Seaweed

- II - Second course

Haricots Verts V

Haricots verts • Zwarte olijf • Piccalilly • Pindadressing
French bean • Black olive • Piccalilli • Peanut dressing

&

Artichoke & Mushroom V

Artisjok • Oesterzwammen • Druif • Paddenstoelensaus
Artichoke • Oyster mushroom • Grape • Mushroom sauce

In-between course

Baby Carrot V

Gedroogde bospeen • Aardappelkrokantjes • XO paddenstoelen • Jus van groente
Dried baby carrot • Crunchy potatoes • XO mushrooms • Vegetable gravy

&

Vegan Noodle Salad V

Konjac noedel • Beukenzwam • Komkommer • Chilivinaigrette
Konjac noodle • Beech mushroom • Cucumber • Chilli vinaigrette

- III - Third course

Tofu Zucchini V

Courgette • Tofu • Zwarte bonensaus • Truffelmayonaise
Zucchini • Tofu • Black bean sauce • Truffle mayonnaise

&

Spicy Portobello Mushroom V

Portobello • Rode peper • XO Rode biet • Groentesaus
Portobello • Red pepper • XO Beetroot • Vegetable sauce

Dessert

Papaya Pandan Cake

Pandan Spekkoek • Papaya roomijs • Passievrucht Mango Saus

3 gangen / 3 courses (I + II + III)	36,5
4 gangen / 4 courses (I + II + Inbetween + III)	+11,5
5 gangen / 5 courses (I + II + Inbetween + III + Dessert)	+8,5
Thee-arrangement per glas / Tea pairing per glass	4,5
Wijnarrangement per glas / Wine pairing per glass	6,75

DESSERT

€ 8,5 per dessert

Matcha Yuzu Cake

Yuzu mousse cake • Matcha ice cream • Matcha-saus • Rozijn
Yuzu mouse cake • Matcha ice cream • Matcha sauce • Raisin

Chocolate Mousse

Chocolade mousse • Aalbes • Bloedsinaasappelsaus • Framboos-vanille roomijs
Chocolate mousse • Currant • Blood orange sauce • Raspberry- vanilla icecream

Coconut Lychee

Kokosijs • Blauwe bes • Goji bes • Kokos-lycheedressing
Coconut ice cream • Blueberry • Goji berry • Coconut lychee dressing

Papaya Pandan Cake

Pandan Spekkoeke • Papaya roomijs • Passievrucht Mango Saus
Pandan cake • Papaya ice cream • Passionfruit Mango Saus

Tip: neem een bijpassende "Rooibos Amaretto" thee bij de dessert!
Recommendation: Have a tea paring "Rooibos Amaretto" tea with dessert!

