



**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

*3 courses • 2 dishes per course*

Tussengang • *In-between course* +11,5

**MICHELIN BIB GOURMAND MENU**  v.a. • From 39,95

Wijnarrangement per glas • *Wine pairing per glass* 6,75

**VEGETARIAN BIB GOURMAND MENU**  v.a. • From 36,5

Wijnarrangement per glas • *Wine pairing per glass* 6,75

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

### 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 Tartare (+ € 3)

Verse tonijn • Soja-mosterdsaus • Wasabimayonaise  
*Tuna • Soy mustard sauce • Wasabi mayonnaise*

### 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 v

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

### Enoki Salad v

Enoki • Komkommer • Sichuan dressing • Korianderolie • Krokante zeewier  
*Enoki • Cucumber • Sichuan dressing • Coriander Oil • Crispy seaweed*

### Chuka Wakame v

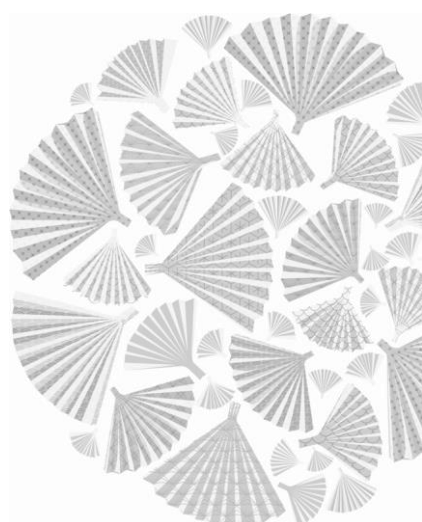
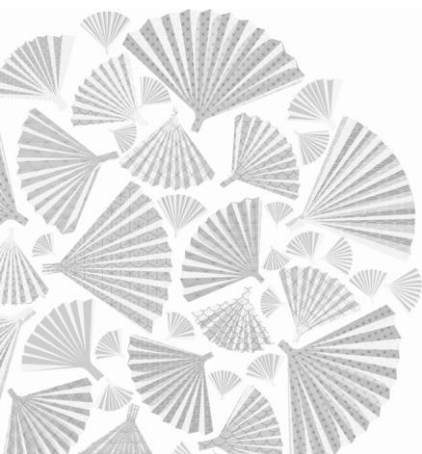
Japans Wakame zeewier • Truffel Yuzu Saus • Appelgel  
*Japanese seaweed • Truffle Yuzu Sauce • Apple gel*

### Tempeh v

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

### Kingboleet v

Kingboleet • XO saus • Rode biet • Truffel Yuzu saus • Tempura Wasabi krokant  
*Kingboleet • XO Sauce • Beetroot • Truffle Yuzu sauce • Tempura Wasabi crisp*









### Ginger Chicken

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

### Orange Duck

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

### Coconut Prawns

Gamba • Kokos-tijmsaus • Rettich • Rode biet  
*Prawn • Coconut thyme sauce • Rettich • Beetroot*

### Cucumber Salmon

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

### Chicken Gyoza

Gyoza • Pastinaakpuree • Kimchi-saus • Cherry tomaat • Sesamdressing  
*Gyoza • Parsnip purée • Kimchi sauce • Cherry tomato • Sesame sauce*

### Lemon Fish

Gefrituurde witvis • Thaise citroen-vissaus • Mangogel  
*Deepfried white fish • Thai lemon-fishsauce • Mango gel*

### Chili Iberico Ribs

Gochujang Iberico Ribs • Prei • Little Gem • Sesam  
*Gochujang Iberico Ribs • Leek • Little Gem • Sesame*

### Char Siu Scallops (+ € 3)

Coquilles • Char Siu • Komkommer • Oestersaus • Kruidenmix  
*Scallops • Char Siu • Cucumber • Oyster sauce • Mixed herbs*

### Sepia Squid

Sepia • Lavas • Edamame • Sesamdressing  
*Sepia • Lovage • Edamame • 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*

### Haricots Verts v

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

### Veggie Gyoza v

Gyoza • Kimchi-saus • Cherry tomaat • Sesamdressing  
*Gyoza • Kimchi sauce • Cherry tomato • Sesame sauce*

### Artichoke & Mushroom v

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

### Baby Carrot v

Gedroogde bospeen • Aardappelkrokantjes • Truffelmayonaise  
*Dried baby carrot • Crunchy potatoes • Truffle mayonnase*







### Tenderloin Beef

Ossenhaas • Rode ui • Basilicum • Zoetzure basilicum tomatensaus  
*Tenderloin beef • Red onion • Basil • Sweet and sour basil tomatosauce*

### Butter Chicken

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

### 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 • Krokant zeewier • Sesam  
*Seabass • Mildly spicy Sichuan sauce • Crunchy seaweed • 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 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 wine pairing. Sit back, relax, and leave everything up to our team. Enjoy!*

---







# MICHELIN BIB GOURMAND

## -I- First course

### Tuna Tartare

*Verse tonijn • Soja-mosterdsaus • Wasabimayonaise  
Tuna • Soya mustard sauce • Wasabi mayonnaise*

&

### Chuka Wakame V

*Japans Wakame zeewier • Truffel Yuzu Saus • Appel Shisogel  
Japanese seaweed • Truffle Yuzu Sauce • Apple Shiso gel*

---

## -II- Second course

### Coconut Prawns

*Gamba • Kokos tijmsaus • Rettich • Rode biet  
Prawn • Coconut thyme sauce • Rettich • Beetroot*

&

### Orange Duck

*Eendenborst • Sinaasappelsaus • Wortelpuree  
Duck breast • Orange sauce • Carrot purée*

---

## In-between course

### Haricots Verts V

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

&

### Crispy Crabby

*Krokante soft-shell krab • Gerookte zalm • Chili mayonaise • Romige vissaus  
Crispy-fried soft-shell crab • Smoked salmon • Chili Mayonaise • Creamy fish sauce*

---

## -III- Third course

### Truffle Halibut

*Heilbot • Truffel Vinaigrette • Madame Jeanette peper • Gedroogde Garnaal  
Halibut • Truffle Vinaigrette • Madame Jeanette pepper • Dried shrimps*

&

### Beef Tenderloin

*Ossenhaas • Rode ui • Zoetzure basilicum tomatensaus  
Tenderloin beef • Rode ui • Sweet and sour basil tomato sauce*

---

## Dessert

### Coconut Lychee

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

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
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 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 haricots verts*

---







# VEGETARIAN MENU

## -I-Firstcourse

### Kingboleet V

Kingboleet • XO saus • Rode biet • Truffel Yuzu saus • Tempura Wasabi krokant  
*Kingboleet • XO Sauce • Beetroot • Truffle Yuzu sauce • Tempura Wasabi crisp*

&

### Chuka wakame V

Japans Wakame zeewier • Truffel Yuzu Saus • Appel Shisogel  
*Japanese seaweed • Truffle Yuzu Sauce • Apple Shiso gel*

---

## -II-Secondcourse

### 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 • Truffelmayonaise • Jus van groente  
*Dried baby carrot • Crunchy potatoes • Truffle mayonnase • Vegetable  
gravy*

&

### Veggie Gyoza V

Gyoza • Pastinaakpuree • Kimchi-saus • Cherry tomaat • Sesamdressing  
*Gyoza • Parsnip purée • Kimchi sauce • Cherry tomato • Sesame sauce*

---

## -III-Thirdcourse

### Shanghai Paksoi V

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

&

### Spicy Portobello Mushroom V

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

---

## Dessert

### Coconut Lychee

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

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
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*

## Raspberry Vanilla

• Frambozensorbet • Aalbes • Bloedsinaasappelsaus • Vanillesaus  
*Raspberry ice cream • Currant • Blood orange sauce • Vanilla sauce*

## Coconut Lychee

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

## Papaya Pandan Cake

Pandan Spekkoek • Papaya roomijs • Passievruchtensaus  
*Pandan cake • Papaya ice cream • Passionfruit sauce*

