



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 37,5

*3 courses • 2 dishes per course*

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

## GASTRONOMIQUE MENU v.a. • From

39,95

Thee-arrangement per glas • *Tea pairing per glass* 4,5

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

## VEGETARIAN MENU v.a. • From

36,5

Thee-arrangement per glas • *Tea pairing per glass* 4,5

Wijnarrangement per glas • *Wine pairing per glass* 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

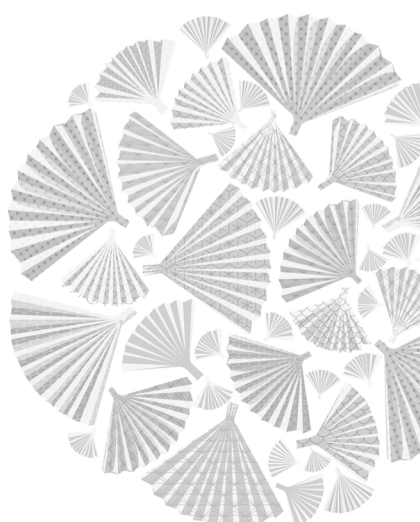
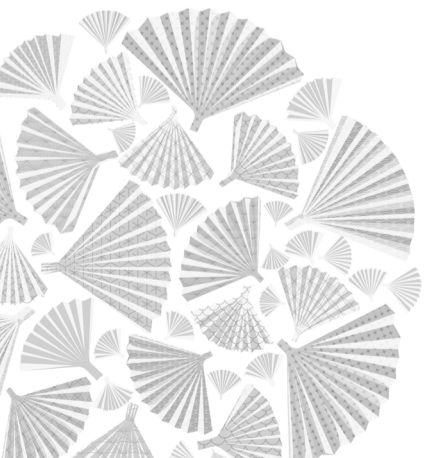
Konjac noedel • Beukenzwam • Komkommer • Chilivinaigrette  
*Konjac noodle • Beech mushroom • Cucumber • Chilli vinaigrette*

### 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 • Rendangsous  
*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*

## **Orange Duck**

Krokante eendenborst • Sinaasappelsaus • Wortelpuree • Papaja  
*Crunchy duck breast • Orange sauce • Rettich • Carrot puree • Papaya*

## **Baby Carrot**

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

## **Enoki Salad**

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 )	37,5
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 Spekkoek • 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!*

