



UMAMI

ASIAN FUSION FINE DINING BY HAN

Senior Social Dining Lunch Deal



innovation · health · heritage

WELCOME TO UMAMI BY HAN

UMAMI by Han is opgericht door de beroemde Chinese Chef Han Ji. Chef Han legt de nadruk op kwaliteit, gezondheid en culinaire hoogstandjes tegen een betaalbare prijs bij Umami by Han. **Umami** is de vijfde basissmaak naast zoet, zuur, zout en bitter en betekent letterlijk 'heerlijke smaak' in het Japans. Ingrediënten met veel umami worden over het algemeen als heerlijk ervaren.

*UMAMI by Han was founded by the renowned Chinese Chef Han Ji. Chef Han emphasizes quality, health, and culinary excellence at an affordable price at Umami by Han. **Umami** is the fifth basic taste, alongside sweet, sour, salty, and bitter, and literally translates to 'delicious taste' in Japanese. Ingredients rich in umami are generally perceived as delicious.*



NEW: SENIOR SOCIAL DINING LUNCH DEAL

SOCIAL DINING MENU

2 gangen • 2 gerechten per gang

25,-

2 courses • 2 dishes per course



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

Veal Entrecôte (+ € 3)

Kalfsentrecote sous-vide • Waterkerssaus • Pinda's • Witte bonen • Augurk
Veal entrecôte sous vide • Watercress sauce • Peanuts • White Beans • Gherkin

Vegan Noodle Salad

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

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

Steamed Langoustine (+ € 3)

Langoustine • Garnalen in een pittige citrus saus • Kruidige sojasaus
Langoustine • Shrimp in tangy citrus glaze • Seasoned soy sauce

Steamed Ha Kau Dim Sum

Gestoomde garnalen dim sum • Gepekeld eierdooierschaaf • Soja vinaigrette
Steamed shrimp dumplings • Pickled egg yolk shavings • Soy vinaigrette

Lemon Fish

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

Steamed Iberico Ribs

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

Steamed Scallops (+ € 3)

Coquilles • Gekonfijte knoflook • Glasnoedels • Kruidige sojasaus
Scallops • Savory garlic confit • Glass noodles • Seasoned soy sauce

Orange Duck

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

Haricots Verts

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

Veggie Gyoza

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

Artichoke & Mushroom

Langzaam gegaarde artisjok • Oesterzwam • Pindasaus • Zure room
Slow cooked artichoke • Oyster Mushroom • Peanut Sauce • Sour Cream

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

Pineapple and Lime

Ananas • Merengue • Limoen Sorbet • Saus van Kaffir Limoenblad
Pineapple • Meringue • Lime Sorbet • Kaffir Lime Leaf Sauce

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

