



UMAMI

ASIAN FUSION FINE DINING BY HAN

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.

WHAT'S NEW?



Onze Steamed Seafood Bar toont de natuurlijke smaken en voedingsstoffen van zeevruchten door de zachte kunst van het stomen. Deze techniek stelt ons in staat de puurheid en authenticiteit van onze ingrediënten te behouden terwijl de umami-smaak geoptimaliseerd worden.

Our Steamed Seafood Bar showcases the natural flavours and nutrients of seafood through the gentle art of steaming. This technique lets us preserve the purity and authenticity of our ingredients while enhancing their umami taste.



INNOVATION · HEALTH · HERITAGE

FRUITS DE MER

-FRUITS DE MER-

€47 p.p.

Een premium selectie van vis, schaaldieren en schelpdieren,
met onder andere:

Oesters • Gerookte paling • Bietenzalm • Tonijnblokjes
Rivierkreeft • Zeebaarsceviche Coquilles • Gamba's • Mosselen
Zwarte Tijger Koningsgamba • Langoustine • Wakame Zeewier

*A premium selection of fish, shellfish and
crustaceans featuring:*

*Oysters • Smoked eel • Beetroot Salmon • Tuna Cubes • Crayfish
Seabass Ceviche • Scallops • Gambas • Mussels
Black Tiger King Prawn • Langoustine
Wakame Seaweed*

Verrijk uw Ervaring • *Enhance Your Experience* :

Halve Kreeft • *Half Lobster* + €20
2 Oesters • *2 Oysters* + €8

-WINE SUGGESTION-

Bianchello

Terracruca, Boccacalino, Marche, Italy

Bottle €35
Glass €7

Riesling

Weingut Gold, Riesling Trocken, Baden-Württemberg, Germany

Bottle €45
Glass €7,5

Torrontès

Mosquita Muerta, Cordero con Piel de Lobo, Mendoza, Argentina

Bottle €35
Glass €7

Albariño

Siete Pasos, Casa de Las Locas, Rias Baixas, Spanje
Bottle €45

-TEA SUGGESTION-

Genmaicha

Pot €8
Glass €4,5

Green Earl Grey

Pot €6,75
Glass €3,75

Green Jasmin Tea

Pot €6,75
Glass €3,75

SEAFOOD MENU

Ervaar de verfijning van de gestoomde keuken met ons Steamed Gastronomique Menu. Laat u verrassen door zorgvuldig samengestelde gerechten, waarbij u enkel de hoeveelheid gangen hoeft te kiezen. Geniet van een culinaire reis waarin de puurheid en umami-smaken van onze ingrediënten centraal staan.

Experience the elegance of steamed cuisine with our Steamed Gastronomique Menu. Be surprised by carefully curated dishes, where your only choice is the number of courses. Enjoy a culinary journey that celebrates the purity and umami flavours of our ingredients.

3 gangen / 3 courses (I + II + III)	58
4 gangen / 4 courses (I + II + III + DESSERT)	+8,5
Kaasplank / Cheese platter (4 soorten kaas/ 4 types of cheese)	+17

Drankarrangement / Drink Pairings

Thee-arrangement per glas / Tea pairing per glass	4.5
Wijnarrangement per glas / Wine pairing per glass	7.75

Dit menu kan ook vegetarisch geserveerd worden indien gewenst.
We kunnen rekening houden met eventuele dieetbeperkingen.

This menu can also be served vegetarian if desired. We can accommodate any dietary restrictions.

- I - First Course

Oyster

Rauwe Oesters • Sjalotjes • Avocado • Koriander • Passievruchtensaus
Raw Oysters • Shallots • Avocado • Coriander • Passion Fruit Sauce

&

Beetroot Salmon

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

- II - Second Course

Steamed Scallops

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

&

Steamed Black Cod

Sabelvis • Relish van gemalen chilipeper • Kruidige Sojasaus
Black Cod • Relish of crushed chilli pepper • Seasoned soy sauce

- III - Third Course

Steamed Lobster

Halve kreeft • garnalen in pittige tomatensaus • kruidige sojasaus
Half Lobster • shrimps in tangy tomato glaze • seasoned soy sauce

Verrijk uw Ervaring • Enhance Your Experience :
Hele Kreeft • Whole Lobster
+ €20

&

Mussels and Herbs Noodles

Gestoomde Mosselen • Kruiden en Prei Noedels
Steamed Mussels • Herbs and Leek Noodles

&

Shanghai Paksoi

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

DESSERT

(+ €8,5 p.p.)

Pineapple and Lime

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

SOCIAL DINING MENU

UMAMI by Han is een van de pioniers op het gebied van Fusion shared dining in Nederland. Met ons Social Dining Menu stelt u uw eigen tasting menu samen. Kies per gang 2 gerechten per persoon en geniet van een unieke culinaire ervaring.

UMAMI by Han is one of the pioneers of Fusion shared dining in the Netherlands. With our Social Dining Menu, you can create your own tasting menu. Select 2 dishes per person per course and enjoy a unique culinary experience.

3 Gangen • 2 Gerechten per gang 39
3 courses • 2 dishes per course

Tussengang +2 gerechten +13
In between course + 2 dishes

Kaasplank / Cheese platter (4 soorten kaas/ 4 types of cheese) +17

A La Carte

Social Dining a la carte • per gerecht (met eventuele toeslagen) 7.5
Social Dining a la carte • per dish (with any possible surcharges)

Drankarrangement/ Drink Pairings

Thee-arrangement per glas / Tea pairing per glass 4.5

Wijnarrangement per glas / Wine pairing per glass 7.75

We kunnen rekening houden met eventuele dieetbeperkingen.
We can accommodate any dietary restrictions.



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 • Gerookte paling • Wakamegel • Peper dressing • Basilicumolie
Grilled tuna • Smoked 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 • Mango gel
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 noedels • Beukenzwam • Komkommer • Chilivinaigrette
Konjac noodles • Beech mushroom • Cucumber • Chilli vinaigrette

King Boleet

King boleet • XO saus • Rode biet • Truffel Yuzu saus • Tempura krokant
King boletus • 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

Steamed Curry Fish Balls

Visballetjes • Bieslook • Basilicum • Gebakken ui • schelpdieren- en kerriesaus
Fish balls • Chives • basil • Fried onion • Shellfish and curry sauce

Steamed Xiao Long Bao

Varkens dumpling • Truffel pasta • Bieslook • Soja bouillon • Truffel olie
Pork dumpling • Truffle paste • Chives • Soya broth • Truffle oil

Orange Duck

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

Veggie Gyoza V

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

Artichoke & Mushroom V

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

IN-BETWEEN COURSE

In-between course (+ €13 p.p.)

Steamed Siu Mai

Varkens pasteitjes • Coquilles • Zeewier • Rode peper • Bieslook
Pork patties • Scallops • Seaweed • Red pepper • Chives

Steamed Scallops (+ € 3)

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

Half Lobster (+ € 10)

Halve kreeft • garnalen in pittige tomatensaus • kruidige sojasaus
Half Lobster • shrimps in tangy tomato glaze • seasoned soy sauce

Lemon Fish

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

Haricots Verts V

Haricots verts • Piccalilly • Pindadressing
French beans • Piccalilli • Peanut dressing

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

Iberico Pork Loin (+ € 3)

Iberico varkenshaas • Pittige Aceto saus • Knolselderij • Kappertjes • Pecannoot
Iberico Pork Loin • Spicy Aceto Sauce • Celeriac • Capers • Pecan Nut

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)

Gestoomde sabelvis • Gebakken ui • Lentui • Koriander • Crab- en tomaten saus
Steamed black cod • Fried onion • Spring onion • Coriander • Crab and tomato Sauce

Shanghai Paksoi V

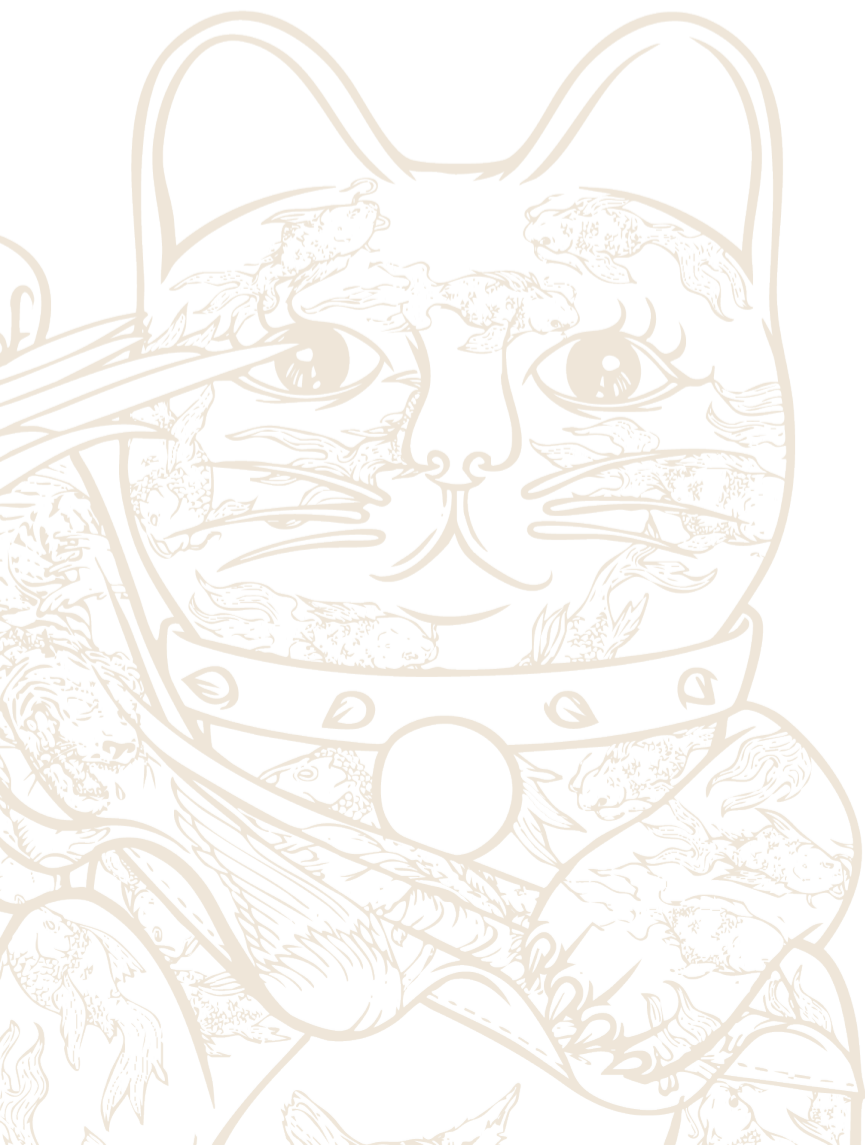
Shanghai Paksoi • Zwarte bonen pinda's • Knoflookpuree • Zwarte sojasaus
Shanghai Paksoi • Black bean peanuts • Garlic purée • Dark soy sauce

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



STEAMED SEAFOOD A LA CARTE

Ontdek de pure smaken van de zee met onze Steamed Seafood à la Carte. Stel uw eigen selectie samen uit een verfijnde keuze aan gestoomde vis- en schaaldiergerechten, waarbij kwaliteit en versheid centraal staan. Perfect voor liefhebbers van authentieke en delicate zeevruchten.

Discover the pure flavours of the ocean with our Steamed Seafood à la Carte. Create your own selection from a refined variety of steamed fish and shellfish dishes, where quality and freshness take center stage. Perfect for lovers of authentic and delicate seafood.

- Starters -

Raw Oysters - 1Pcs. €4,25 | 3Pcs. €12

Steamed Oysters - 1Pcs. €4,75 | 3Pcs. €13

Oesters • Gekonfijte knoflook • Kruidige sojasaus
Oysters • Garlic confit • Seasoned soy sauce

Langoustine - 2Pcs. €16,75 - 4Pcs. €33,5

Langoustine • Garnalen in pittige tomatensaus • Kruidige sojasaus
Langoustine • Shrimps in tangy tomato glaze • Seasoned soy sauce

Black Tiger King Prawn - 2Pcs. €15,5 | 4Pcs. €31

Black Tiger Koningsgamba • Garnalen in pittige tomatensaus • Kruidige sojasaus
Black Tiger King Prawn • Shrimps in tangy tomato glaze • Seasoned soy sauce

Scallops - 2Pcs. €11,75 | 4Pcs. €23

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

Mussels - 250GR. €10,5

Mosselen • Chili en geroosterde knoflooksaus
Mussels • Delicate chili and roasted garlic sauce

- Mains -

Lobster - Half €22,5 - Whole €45

Halve kreeft • Garnalen in pittige tomatensaus • Kruidige sojasaus
Half Lobster • Shrimps in tangy tomato glaze • Seasoned soy sauce

Sea Bass - 100Gr. €10,75 | 200Gr. €20,5

Zeebaars • Umami soja vinaigrette reductie
Sea bass • Umami soy vinaigrette reduction

Salmon - 100Gr. €10,75 | 200Gr. €20,5

Zalm • Relish van gemalen chilipeper • Kruidige Sojasaus
Salmon • Relish of crushed chilli pepper • Seasoned soy sauce

Black Cod - 100Gr. €14,25 | 200Gr. €28,5

Sabelvis • Relish van gemalen chilipeper • Kruidige Sojasaus
Black Cod • Relish of crushed chilli pepper • Seasoned soy sauce

Halibut - 100Gr. €10,25 | 200Gr. €19,75

Heilbot • Umami soja vinaigrette reductie
Halibut • Umami soy vinaigrette reduction

- Side Dishes -

Shanghai Paksoi  €7,5

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

Fried Rice  €4

Gebakken rijst • Ei
Fried rice • Egg

- DESSERT -

€8,50 per dessert

Chocolate Mousse

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

Steamed Custard Bun

Gestoomde custard broodje • Witte perziksaus • Matcha roomijs
Steamed custard bun • Almond • White peach sauce • Matcha ice cream

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

- UMAMI CHEESE PLATTER -

€17 per platter (4 selections)

Formaggio Rosa

Piemonte • Geiten-, koeien- en schapenmelk • Rozenwater • Rozenblaadjes
Piedmont • Goat, cow, and sheep milk • Rosewater • Rose petals

Maroilles au Sake

Rodekorstkaas • Picardië (Frankrijk) • Gewassen in sake voor een fruitige smaak
Red rind cheese • Picardy (France) • Washed in sake for a fruity flavour

Oude van Elly

Boerengoudse van Elly uit Barneveld
Boerengoudse from Elly from Barneveld

Blu Tonka

Blauwader kaas • Koemelk • Gewassen in muscat d'Asti en tonkaboon voor smaaktonen van muskaat, vanille en cacao
Blue cheese • Cow's milk • Washed in muscat d'Asti and tonka bean for flavour notes of nutmeg, vanilla, and cocoa

Geserveerd met Miot vijgenchutney en crackers.

Served with Miot fig chutney and crackers.

Tip: Geniet van onze kaasplank met een passend glas port! Kies voor de frisse witte port van Ramos Pinto bij de eerste helft van de plank en de krachtige Tawny port voor de harde en blauwe kazen. De ports versterken de smaken van de kazen.

Prijs: 4 per half glas.

Tip: Enjoy our cheese platter with a matching glass of port! Opt for the fresh white port from Ramos Pinto with the first half of the platter and the powerful Tawny port for the hard and blue cheeses. The ports enhance the flavors of the cheeses.

Price: 4 per half glass

