



DINNER MENU

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.*

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.



MENU

SET MENU

"Laat u verrassen door de keuzes van de chef met zorgvuldig samengestelde gangen."

"Be surprised by the chef's choices with carefully created courses."

UMAMI FRUITS DE MER **NEW**

v.a. From 47 p.p.

GASTRONOMIQUE MENU

v.a. From 43,25

Wijnarrangement per glas • Wine pairing per glass

7,25

CHOICE MENU

SOCIAL DINING MENU

Stel uw eigenproeverij samen met 2 gerechten per gang die u kunt delen met uw gezelschap." *"Create your own tasting experience with 2 dishes per course that you can share with your party."*

3 gangen • 2 gerechten per gang
3 courses • 2 dishes per course

V.a. From 39 p.p.

À LA CARTE

Social Dining à la carte • 7,5 per gerecht (met eventuele toeslagen)
Social Dining à la carte • 7,5 per dish (with any possible surcharges)

Steamed seafood à la carte • vanaf 10,5 per gerecht **NEW**
Seafood à la carte • from 10,5 per dish

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 utmost to ensure your requirements are met..*



UMAMI FRUITS DE MER

COLD

€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

WARM

€49,50 p.p.

Een premium selectie van vis, schaaldieren en schelpdieren,
gekookt en geserveerd in een curry-bisque,
met onder andere:

Halve Kreeft • Langoustine • Koningsgamba • Mosselen
Rivierkreeft • Visballetjes • Gamba • Coquilles • Inktvis • Witvis

*A premium selection of fish, shellfish and crustaceans,
cooked and served in a curry bisque,
including:*

*Half Lobster • Langoustine • King Prawn • Mussels
Crayfish • Fish Balls • Prawn • Scallops • Squid • White Fish*



GASTRONOMIQUE MENU

- I - First course

Spinach

Japans wakame zeewier • Grapefruit • Truffel yuzu saus • Appelgel
Japanese wakame seaweed • Grapefruit • Truffle yuzu sauce • Apple gel

&

Tuna Tartare

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

- II - Second course

Coconut Prawns

Gamba • Rettich • Rode biet
Prawn • Rettich • Beetroot

&

Orange Duck

Krokante Eendenborst • Sinaasappelsaus • Wortelpuree
Crispy Duck breast • Orange sauce • Carrot purée

In-between course

Haricots Verts

Haricots verts • Zwarte olijf • Piccalilly mayonaise • Pinda dressing
French bean • Black olive • Piccalilli mayonnaise • Peanut dressing

&

Steamed Scallops

Coquilles • Gekonfijte knoflook • Glasnoedels • Kruidige sojasaus
Scallops • Garlic confit • Glass noodles • Seasoned soy 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 • Zwarte bonensaus • Piccalilly
Tenderloin beef • Black bean sauce • Piccalilli

Dessert

Coconut Lychee

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

3 gangen / 3 courses (I + II + III)	43,25
4 gangen / 4 courses (I + II + In between + III)	+13,-
5 gangen / 5 courses (I + II + In between + III + Dessert)	+8,5
Wijnarrangement per glas / Wine pairing per glass	7,25



SOCIAL DINING

Umami by Han is één van de eerste Fusion shared diningrestaurants 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. 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!

- * 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!

- | -

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 • Sojamosterdsaus • Wasabi Mayonnaise
Fresh 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 geinfuseerd met rode bietensap • Meloen • Soja-mosterdsaus • Cornichon
Smoked wild salmon infused with beetroot • Melon • Soy mustard sauce • Gherkin

Vegan Noodle Salad

Konjac noedels • Beukenzwam • Komkommer • Chilivinaigrette
Konjac noodles • Beech mushroom • Cucumber • Chilli vinaigrette

Spinach

Wakame zeewier • Veldsla • Cherrytomaat • Truffelvinaigrette
Wakame seaweed • Lamb's lettuce • Cherry tomato • Truffel vinaigrette

Green Curry Eggplant

Gestoomde aubergine • Gepekeld kruiden • Champignon • Knoflook • Groene curry
Steamed Eggplant • Pickled Herbs • Mushrooms • Garlic • Green Curry

Ginger Chicken

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

Steamed Ha Kau Dim Sum

Gestoomde garnalen dimsum • Gepekeld eeierdooierschaaf • Soja vinnaigrette *Steamed shrimp dumplings • Pickled egg yolk shavings • Soy vinaigrette*

Steamed Curry Fish Balls

Visballetjes gevuld met varkensvlees • Bieslook • Gebakken ui • schelpdieren- en kerriesaus
Fish balls with pork • Chives • Fried onion • Shellfish and curry sauce

Steamed Xiao Long bao

Varkensvleespastei • Gekruide sojasaus • Truffelolie
Pork dumplings • Seasoned soy sauce • Truffle oil

Orange Duck

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

Chicken Gyoza

Gyoza met kip • Kimchi-saus • Cherry tomaat • Sesamdressing
Gyoza with chicken • Kimchi sauce • Cherry tomato • Sesame sauce

Steamed Iberico Pork Neck

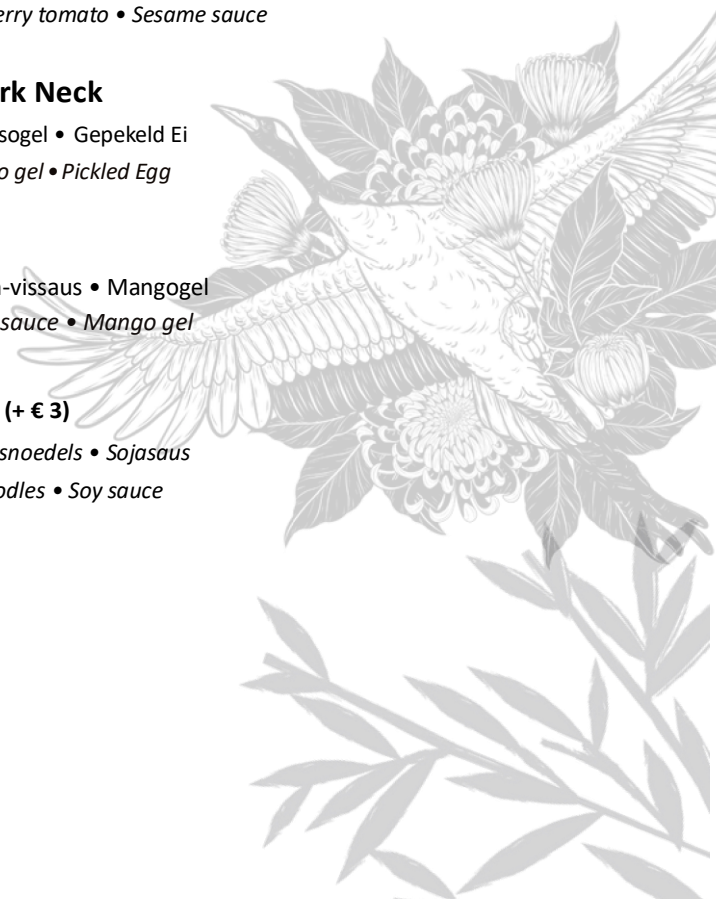
Gestoomde Varkensnek • Zijdetofu • Appel en Shisogel • Gepekeld Ei
Steamed Pork Neck • Silken Tofu • Apple and Shiso gel • Pickled Egg

Lemon Fish

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

Steamed Scallops (+ € 3)

Coquilles • Gekonfijte knoflook • Glasnoedels • Sojasaus
Scallops • Garlic confit • Glass noodles • Soy sauce



Steamed Siu Mai

Varkens pasteitjes • Coquilles • Zeewier • Rode peper •
Bieslook

Pork patties • Scallops • Seaweed • Red pepper • Chives

Steamed Salmon

Zalm • Kruidige Sojasaus • Relish van gemalen Chilipeper

Salmon • Seasoned Soy Sauce • Relish of crushed chili pepper

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

Haricots verts • Zwarte olijf • Piccalilly mayonnaise •
Pindadressing

*French bean • Black olive • Piccalilli mayonnaise • Peanut
dressing*

Veggie Gyoza

Gyoza • Kimchi-saus • Cherry tomaat • Sesamdressing

Gyoza • Kimchi sauce • Cherry tomato • Sesame sauce

Artichoke & Mushroom

Artisjok • Oesterzwammen • Druif • Paddenstoelensaus

Artichoke • Oyster mushroom • Grape • Mushroom sauce

Beef Tenderloin

Ossenhaas • Aubergine • Basilicum • Zoetzure basilicum tomatensaus
Tenderloin beef • Eggplant • Basil • Sweet and sour basil tomatosauce

Teriyaki Chicken

Geroosterde Kippendijfilet • Spitskool • Champignon • Bosui • Kruidige Teriyakisaus
Roasted Chicken thigh fillet • Cabbage • Mushroom • Spring Onion • Spiced Teriyaki Sauce

Quail (+ € 3)

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

Truffle Halibut

Heilbot • Truffel vinaigrette • MadameJeanettepeper • Gedroogde garnaal
Halibut • Truffle vinaigrette • Madame Jeanette pepper • Dried shrimps

Curry Prawns

Gambas • Rode curry • Kokosmelk • Bonito vlokken
Prawns • Red curry • Coconut milk • Bonito flakes

Sichuan Seabass (+ € 3)

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

Shanghai Paksoi

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

Tofu Zucchini

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

Portobello Mushroom

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

Bijgerecht

Side dish

Bij de derde gang wordt als bijgerecht witte rijst gereserveerd

The third course comes with rice as a side dish

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.

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 • Kruidige sojasaus Black Tiger
King Prawn • 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 -

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

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

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

Lobster - Half €22,5 - Whole €45 *

Halve kreeft • Gemixte kruiden • Kruidige sojasaus
Half Lobster • Mixed Herbs • Seasoned soy sauce

** Please ask our staff for availability! This dish must be pre-ordered at least 24 hours in advance.*