
THE UMAMI EXPERIENCE

THE UMAMI EXPERIENCE

UMAMI represents the fifth taste alongside salty, sour, sweet and bitter. It is both savoury and salty, the same flavour you find in seaweed, shrimp and soy sauce.

Our dishes are served upon readiness in a steady and continuous flow and are served in the centre of the table to share. This allows you to fully experience all flavours of UMAMI. Having fun and enjoying the company of friends or family whilst indulging a nice dinner is the core to your night out at UMAMI.

The Experience Menu is a balanced choice by our chef and offers you a total experience.

UMAMI wishes you a culinary evening!

DE UMAMI EXPERIENCE

UMAMI wordt omschreven als de vijfde smaak, naast zout, zuur, zoet en bitter. Het is hartig, maar staat ook voor het zilte dat je terugvindt in zeewier, garnalen en sojasaus.

Alle gerechten volgen elkaar in een continue flow en worden midden op tafel gezet om te delen met uw gezelschap, zodat iedereen de smaken van UMAMI kan ontdekken. Gezelligheid en genieten met vrienden of familie staat centraal!

Het Experience Menu is een uitgebalanceerde keuze van de chef en biedt u een totaalbeleving.

UMAMI wenst u alvast een culinaire avond!



COCKTAILS

MIDORI SAKE-TINI 12

sake - elyx - melon midori - cointreau - lime juice - thai basil

BLOODY MARU 10

elyx - tomato juice - fresh wasabi - white soy sauce

YUZU MARGARITA 13

tequila - lime juice - a hint of yuzu

MANGO PASSION DAIQUIRI 12

havana - mango - passion fruit - lime juice - fresh mint

MAI TAI 12

selection de maestros - cointreau - almond - orange - lime - pine apple juice

LYCHEE GRANITE & ICED CHAMPAGNE 13

mumm - lillet - lychee - orange granite

GREEN TEA GT 12

beefeater 24 - fresh jasmin - green tea tonic - malaria bitters

HONG KONG MULE 12

elyx - ginger ale - fresh ginger - lime - fresh mint

ORCHID COSMOPOLITAN 12

elyx - cointreau - cranberry juice - flower syrup - lime juice

MOCKTAILS

FRUITY HOME MADE ICEAD TEA 5

VIRGIN MOJITO 8

fresh mint - sugar - sprite - lime juice



THE EXPERIENCE MENU

SUSHI SHARING

sushi mix

EDAMAME HUMMUS, ZAATAR PITA BREAD

hummus van edamame boontjes, pita broodje met zaatar

WHITE FISH CEVICHE WITH MANGO AND MESCAL

ceviche van kort gemarineerde witte vis met mango en mescal

BABY LEAF SPINACH SALAD, WASABI AND SOY DRESSING

salade van jonge spinazie met dressing van soja en wasabi

BLACK TIGER GYOSA, RED CURRY

gestoomde en gebakken tijgergarnalenhapjes met rode curry

STEAMED HA KAUW, DASHI BOUILLON

gestoomde garnalenhapjes met tonijn bouillon

TUNA TATAKI, TRUFFELED SOY SAUCE

kort gegaarde tonijnfilet schijfjes met truffel-soja saus

SHIITAKE GINGER GARLIC SOY SAUCE

geroosterde shiitake champignons met jus van gember, look en soja

CHARGRILLED CHICKEN YAKITORI

gegrilde sate's van kippendijenvlees met zoete soja marinade

TANDOORI LAMB CHOPS, ROASTED EGG PLANT CREAM

lamskoteletten met tandoori kruiden, creme van geroosterde aubergines

MIXED MOSHI AND FRUITS

mixed moshi en fruit

€ 59,00 PP

MIN. 2 PERSONS



SUSHI - SASHIMI

UMAMI COMBO

24 PC SUSHI SHARING PLATE, MIX OR VEGETARIAN 20

SPECIAL ROLLS

HONEY ROASTED PEANUT AND AVOCADO 12 *met honing geroosterde pinda's en avocado*

CUCUMBER AVOCADO AND CRISPY QUINOA, JALAPENO MAYONNAISE 12 *komkommer-avocado en krokante quinoa, jalapeno mayonaise*

TANDOORI KING PRAWN, GREEN ASPARAGUS TEMPURA, CURRY MAYO 14 *tandoori tijgergarnaal, tempura van groene asperge, curry mayonaise*

SNOW CRAB CALIFORNIA, EGG AND CUCUMBER, GUAC AND CHILI 15 *sneeuwkrab, ei en komkommer, guacamole en chili*

STICKY EEL, CRISPY GREENS, SWEET PEPPER CREAM 17 *zoet gelakte paling, krokante groene groenten, pittige room van paprika*

ORANGE MASAGO, SALMON AND MANGO, CUMQUAT AND LEMON MISO 14 *oranje visetjes, zalm en mango, kumquat en limoen miso*

HOSO MAKI MINI MIX

CUCUMBER, AVOCADO, SALMON, TUNA 10 *komkommer, avocado, zalm, tonijn*

SASHIMI

SALMON SASHIMI, APPLE MUSTARD DRESSING 14 *sashimi van zalm, dressing van appel en mosterd*

TUNA SASHIMI, YUZU TRUFFLE DRESSING 15 *sashimi van tonijn, yuzu-truffel dressing*

THAI BEEF SALAD WITH CHILI AND LIME 16 *thaise rundssalade met chili en limoen*

SASHIMI

SALMON TARTAR, FRESH HERBS AND ALASKAN SALMON EGGS, YUZU CREAM 16 *tartaar van zalm, verse groene kruiden, zalm eitjes, yuzu room*

TUNA TARTAR, GUACAMOLE 17 *tartaar van tonijn, guacamole*

SMOKED WHITE FISH TARTAR, WASABI OIL 16 *tartaar van gerookte vis, wasabi olie*



COLD SHARED PLATES

EDAMAME, SEA SALT AND CHILI SOY 6

geroosterde edamame boontjes, zeezout en chili-sojasaus

EDAMAME HUMMUS, ZAATAR PITA BREAD 9

hummus van edamame boontjes, pita broodje met zaatar

WHITE FISH CEVICHE WITH MANGO AND MESCA 16

ceviche van kort gemarineerde witte vis met mango en mescal

YUCATECAN TUNA CARPACCIO, CAMOMILE AND BLOOD ORANGE 17

yucatan tonijn carpaccio, kamille en bloedappelsien

TIGER SHRIMP SUMMER ROLL, MADRAS MAYONNAISE 16

zomerrolletjes met tijgernaal en madras mayonaise

CHILI OYSTERS, SAKE MOONSHINE 18

oesters met marinade van sake en chili

TOMATO TARTAR, YUZU AND HERB SALAD 9

tartaar van tomaat met yuzu en kruidenslaatje

BABY LEAF SPINACH SALAD, WASABI AND SOY DRESSING 9

salade van jonge spinazie met dressing van soja en wasabi

PAPAYA AND AVOCADO SALAD 15

salade van papaya en avocado

THAI BEEF SALAD WITH CHILI AND LIME 16

thaise rundssalade met chili en limoen

SECRETO 7 CARPACCIO, SAMBAI AND PARMESAN 18

carpaccio van gemarineerd rundsvlees, sambai en parmezaan

LARB GAI TACO'S, SMOKEY SALSA VERDE 16

taco's met salade van kippengehakt, rokerige groene salsa



WARM SHARED PLATES

TEMPURA

CRISPY FRIED SQUID, CHILI ROCK SALT AND LIME 14

krokant gefrituurde pijlinktvis met rotszout, chili en limoen

BROCCOLINI TEMPURA AND YUZU YOGHURT 11

tempura van baby broccoli met yuzu-yoghurt dip

EBI FRY, TIGER PRAWN TORPEDOS SHRIRASCHA MAYONNAISE 15

gepaneerde gefrituurde tijgergarnalen met pittige shrirascha mayo

TEPPAN

SALMON TATAKI, JALAPENO DRESSING 16

kort gegaarde zalmfilet schijfjes met jalapeno dressing

TUNA TATAKI, TRUFFELED SOY SAUCE 17

kort gegaarde tonijnfilet schijfjes met truffel-soja saus

SHAR SHIU CHICKEN, BLUE CHEESE DIP 15

gemarineerde en geroosterde kipfilet, dip van blauwe kaas

DIM SUM

STEAMED HA KAUW, DASHI BOUILLON 12

gestoomde garnalenhapjes met tonijn bouillon

BLACK TIGER GYOSA, RED CURRY 14

gestoomde en gebakken tijgergarnalenhapjes met rode curry

EDAMAME AND TRUFFLE POTSTICKERS, SMOKED SOY SAUCE 15

krokante hapjes gevuld met edamame en truffel, gerookte soja saus



ROBATA

CHARGRILLED SALMON, LIME AND TERIYAKI 16

licht gebrande zalmfilet met limoen en zoete teriyaki

SEARED SCALLOPS, SEA URCHIN AIOLI, CRUMBLED BACON 23

geschroeide st-jacobs vruchten met aioli van zee-egel, krokante spekkrumels

COD FISH FILET ROASTED ON SKIN, WHITE MISO 24

op het vel geroosterde kabeljauw filet, gemarineerd met witte miso

KING PRAWNS , CHORIZO OIL AND CALABRIAN CHILI 24

gegrilde gamba's met chorizo olie en chili uit calabrie

PORTOBELLO "A L'ESCARGOT" 9

geroosterde portobello champignons met boter, look en groene kruiden

SHIITAKE GINGER GARLIC SOY SAUCE 11

geroosterde shiitake champignons met jus van gember, look en soja

GREEN ASPARAGUS, RED MISO DRESSING 11

gegrilde groene asperges met dressing van rode miso

BLISTERED PADRON PEPPERS, SEA SALT, SESAME LIME DIP 11

geblakerde spaanse padron pepers met een dressing van limoen en sesam

CHARGRILLED CHICKEN YAKITORI 16

gegrilde sate's van kippendijenvlees met zoete soja marinade

TANDOORI LAMB CHOPS, ROASTED EGG PLANT CREAM 24

lamskoteletten met tandoori kruiden, creme van geroosterde aubergines

ROASTED PORC BELLY SATAYS, STAR ANISE SWEET 'N SOUR 22

geroosterd buikspek spiesjes met zoet zuur en toets van anijs

STICKY KOREAN BBQ BABY BACK RIBBS 22

koreaans gemarineerde bbq ribbetjes

THE WAGYU BURGER 18

hamburger van 100% wagyu rundsvlees

SIDE DISHES

FRIED RICE / STEAMED RICE 6

gebakken of gestoomde rijst

WASABI POTATO PUREE 6

aardappelpuree met wasabi





NEW YEAR'S EVE MENU

End 2017 with a Bang!

ROCKY

Oyster & Faux Caviar

ESKIMO

Alaskan King Crab Sushi & Tobiko Mayonnaise

GOLDEN LION

Truffle & Veal Dim Sum with Golden Mushroom Broth

THE LOBSTER BAR

Lobster Summer Roll & Thai Basil Aioli

KUNG FU CANNIBALS

Flame roasted & Scotch Infused Dry-aged Beef with Tandoori Potato Wedges

CRISPY GOLDEN NEST

Teppanyaki Sea Scallops, Crispy Fried Bird's Nest with Chorizo gravy

WHO ARE YOU CALLIN' SHRIMP

Black Tiger Spring Rolls, Jalapeño Salsa & Peruvian Avocado

LUCKY DUCK

Sticky Duck Noodles with Orange & Citrus Salad

SHANGHAI CHOCOLATE

Chocolate Surprise with Asian perfumes

€79,00 PP

**RESERVEER NU
VIA ONZE WEBSITE**



DESSERTS

**CHOCOLADE MOELLEUX, ROOMIJS VAN GEZOUTEN
KARAMEL 14**

chocolate moelleux with salty caramel ice cream

PANA COTTA MET CITROENGRAS 9

lemongrass pana cotta

VERSE MANGO EN MANGO MOSHI MET FRUIT 10

mango and mango moshi

GEKARAMELISEERDE ANANAS MET COCOSIJS 12

caramelised pine apple and coconut ice cream

COLONEL ASIAN STYLE 12

*Yuzu sorbet with lemongrass, infused with Absolut
Elyx Vodka*



THEE & SAKE

THEE

HEY HONEY 5

honing - appel - rozijn

CHAI LOVE 5

zwarte thee - kruidnagel - kaneel

INDIAN GINGER 5

gember - chili - kardemom

MOROCCAN MINT 5

groene thee - munt

SENGHA LEMONADE 5

groene thee - limoengras

PALMTREE COCODISE 5

kokos - aardbei - lindebloesems - appel - kaneel

MANGO PASSION 5

mango - passievrucht - papaja - appel - vlierbes

GREEN OXI GOJI 5

groene thee - goji bes

SPIRU VITALITY 5

wortel - spirulina alg - citrus

SEXY POMEGRANATE 5

granaatappel - blauwe bes - hibiscus - appel

SAKE

SASANOKAWA KARAKUCHI 5 | 54 (bottle)

zwarte kleur - uniek - bevat houtskool

NIIGATA HYAKUMAN 5 | 54 (bottle)

beste prijs/kwaliteit van Japan - loepzuiver

SAKATA JOKICHEN 5 | 54 (bottle)

rijke en complexe sake - winnaar prestigieuze tasting

TENZAN SHICHIDA 6 | 72 (bottle)

Geproduceerd met duizend jaar oud gletsjer ijs - rijk aan mineralen

NAGAI MIZUBASHO 8 | 96 (bottle)

echt 'handgemaakt' van zelf geteelde bio-rijst - traditoneel

