

---

## 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 omgeschreven 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*

### *WATERS*

#### **CUCUMBER WATER 5**

*komkommer water*

#### **WATERMELON WATER 5**

*watermeloen water*

### *MOCKTAILS*

#### **SEEDLIP GT GARDEN 8**

#### **SEEDLIP GT SPICE 8**

#### **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*

### **STICKY MANDARIN BEEF**

*rundsvlees a l'orange*

### **ASIAN SWEETS**

*assortiment van desserts*

€ 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 mayonai-se*

**TANDOORI KING PRAWN, GREEN ASPARAGUS TEMPURA, CURRY MAYO 14**

*tandoori tijgernaal, tempura van groene asperge, curry mayonaise*

**SNOW CRAB CALIFORNIA, EGG AND CUCUMBER, GUAC AND CHILI 15**

*sneeuwkrab, ei en komkommer, guacamole en chili*

**CRUNCHY DRAGON EYES, SHRIMP, TOBIKO, ASPARAGUS, CHILI, CEYLON LOBSTER SAUCE 16**

*crunchy tempura rol van tijgernaal, tobiko, asperge, chili, kreeftensaus*

**ORANGE MASAGO, SALMON AND MANGO, CUMQUAT AND LEMON MISO 14**

*oranje viseitjes, 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*

### TARTAR

**SALMON TARTAR, FRESH HERBS AND ALASKAN SALMON EGGS, YUZU CREAM 16**

*tartaar van zalm, verse groene kruiden, zalmeitjes, yuzu room*

**TUNA TARTAR, GUACAMOLE 17**

*tartaar van tonijn, guacamole*

**NOVA SCOTIA LOBSTER TARTAR, CUCUMBER AND NASHI 18**

*tartaar van kreeft, japanse appelpeer, komkommer*



---

## 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 tiggergarnaal 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 spekkrumfels*

**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, crème van geroosterde aubergines*

**STICKY KOREAN BBQ BABY BACK RIBS 22**  
*koreaans gemarineerde bbq ribbetjes*

**THE WAGYU BURGER 18**  
*hamburger van 100% wagyu rundsvlees*

**STICKY MANDARIN BEEF 18**  
*rundsvlees a l'orange*

### SIDE DISHES

**FRIED RICE / CINNAMON RICE 6**  
*gebakken of kaneel rijst*

**WASABI POTATO PUREE 6**  
*aardappelpuree met wasabi*





UMAMI SUNDAY BRUNCH

**ENDLESS, LUXURIOUS, ORIENTAL BRUNCH BUFFET**

**EVERY SUNDAY**

11h30 - 16h00

**KIDS CORNER**

animation & sushi workshops

BREAKFAST STATION  
BOOSTING JUICE BAR  
SUSHI  
ASIAN SALADS  
WOK STATION  
CURRY & ROBATA  
LOTS OF DESSERTS

**ADULTS € 35 pp**

**KIDS UNDER 12Y € 15 pp**

**RESERVEER NU  
VIA ONZE WEBSITE**





---

## DESSERTS

---

**RISING SUN**  
**CHEESECAKE WITH RASPBERRY MOUSSE 12**  
*kaastaart met mousse van frambozen*

**THE BROWNIE PINA COLADA 12**  
*chocolade brownie met ananas-ijs en schuim van kokosnoot*

**DRAGON FIRE**  
**SALTY CARAMEL, CREME BRULEE 10**  
*creme brulée met gezouten caramel*

**MANGO MOSHI ICE CREAM, ESPUMA, FRESH MANGO FRUIT 11**  
*mango moshi ijs, espuma en verse mango*

**DANCING MONKEY**  
**WARM CHOCOLATE MOELLEUX, CAPPUCINO ICE CREAM, WHIPPED COFFEE 12**  
*warme chocolade moelleux, cappuccino ijs en opgeklopte koffie*

**ESPRESSO MARTINI 11**

**APPLE PIE MARTINI 11**

**CARIBBEAN COFFEE 9**

**BAILEYS LATTE 9**

**CHECK OUT OUR EXCLUSIVE DIGESTIFS,  
DESSERT WINES AND IMPECCABLE SAKE SELECTION**



---

## 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*

#### SENCHA 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*

#### EDO GENROKU 6 | 64 (bottle)

*unieke, amberkleurige sake*

#### WARME JUNMAI SAKE 5 (p.p.)

*rijke kleur, droge smaak*

