

# Umami

CONTEMPORARY ASIAN CUISINE

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.

Onze 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 & genieten met vrienden of familie staat centraal!

UMAMI wenst u alvast een culinaire avond!

Eén rekening per tafel | One check per table

Vraag naar onze allergeneninformatie | Ask for our allergen information

# Cocktails

KAFFIR GREEN 15  
Kaffir lime leaves | Gin | Soda

MARGARITA 15  
Tripple sec | Vodka | Lemon | Sugar Syrup

TOKYO MULE 2.0 16  
Vodka | Sake | Lime | Passion Fruit

MANGO DAIQUIRI 15  
Rum | Mango | Lemon | Sugar Syrup

PORNSTAR MARTINI 16  
Vodka | Vanilla Syrup | Passion Fruit | Champagne

UMAMI MAI TAI 16  
Dark rum | Cointreau | Orgeat | Lime

ESPRESSO MARTINI 15  
Espresso | Vodka | Kahlua

## Mocktails

RED KARAFF 13.5  
Cranberry | Red Fruit | Lemon | Sugar Syrup

SCRUBS DON'T LIE 13.5  
Pineapple | Sage Scrub | Soda

IPANEMA 13.5  
Ginger Beer | Passion Fruit | Lemon

# The Experience Menu

## SUSHI SHARING

Sushi mix

## EDAMAME HUMMUS

Hummus van edamame bonen met libanees platbrood & zataar

## SEABASS CEVICHE CARPACCIO W/ MANGO & ORANGE

Ceviche carpaccio van zeebaars met sinaasappel, mango & groene olie

## KOREAN CHICKEN KARAAG

Koreaanse kipnuggets met zetzure dressing, little gem en sesam

## PAPAYA MANGO THAI BEEF

Thai beef salade met papaya, mango, chili

## CHICKEN SKEWERS & PEANUT

Gegrilde satés van kippendijenvlees met pindasaus & unagi

## SEARED SCALLOPS & WASAB MASHED POTATOES

Geschrœide sint-jacobsvruchten met wasabipuree, crumble van spek & uit

## SLOW COOKED STICKY PORK RIBS

Traag gegaarde varkensribben met mango chutney

## SPINACH SALAD & FRIED RICE ON THE SIDE

Spinaziesalade met Japanse vinaigrette & gebakken rijst

## CHOCOLATE PIE & TIRAMISU

Chocoladetaart & tiramisu

€ 79,00 p.p. for the entire menu  
min. 2 persons

+ DRINKS € 45 p.p.

(a selection of Umami wines, water, soda, beer, coffee or tea)

# Sushi & Sashimi

## Sushi Combo

Special rolls & nigiri sushi sharing plate 14 pc 34

## Special Rolls

UMAMI VEGGIE ROLL 8PC 15,95

Sojablad, komkommer, gepickelde groenten, umamimayo, unagi saus

SALMON TARTARE & SESAME,

INSIDE OUT ROLL 8PC 18,95

Tartaar van zalm, guacamole, crispy rice, umamimayo, unagi saus

SALMON & AVOCADO,

FUTO MAKI ROLL 8PC 19

Zalm, avocado, komkommer, umamimayo

DRAGON EYES SHRIMP & LOBSTER MAYO,

CRUNCHY ROLL 8 PC 23,5

Crunchy tempura rol van tijgergarnaal, tobiko, asperge, chili, kreeftensaus

TUNA SALMON AVOCADO,

INSIDE OUT RAINBOW ROLL 8 PC 23,5

Tartaar van tonijn, guacamole, crispy rice, umamimayo, salmon avocado topping

## Sashimi

SALMON SASHIMI, WASABI SOY DRESSING 21,5

Sashimi van zalm, dressing van wasabi en soja

TUNA SASHIMI, YUZU PONZU DRESSING 26

Sashimi van tonijn, yuzu ponzu dressing

## Nigiri Sushi

SLICED SALMON TOPPING, HAND SHAPED SUSHI 5PC 18,5

Gepickelde gember, sojasaus, wasabi, wakame

SLICED TUNA TOPPING, HAND SHAPED SUSHI 5 PC 23

Gepickelde gember, sojasaus, wasabi, wakame

# Cold Shared Plates

EDAMAME & SEA SALT	10,5	THAI SHRIMP SUMMER ROLL	21
Gestoomde edamame bonen met Maldon zeezout en chili-sojasaus		Frisse Thaise zomerrol met scampi, mango, pinda en mangosinaas vinaigrette	
EDAMAME HUMMUS	12,95	THAI PORK SUMMER ROLL	19,5
Hummus van edamame bonen met libanees platbrood		Frisse Thaise zomerrol met traaggegaard buikspek en limoen vinaigrette	
TUNA TARTARE YUZU & PONZU	23,5	JAPANESE WAGYU KOBE BEEF CARPACCIO	29,5
Tartaar van tonijn met yuzu, ponzu, wasabicracker en bonito flakes		Japanse Wagyu carpaccio met sesamrijstazijn vinaigrette	
SALMON TARTARE YUZU & PONZU	22,5	PAPAYA MANGO THAI BEEF	26
Tartaar van zalm met rijstcrackers, sesam, umamimayo		Thai beef salade met papaya, mango, chili	
BEEF TARTARE & FRIED RICE COOKIE	21	CHILI OYSTERS, SAKE MOONSHINE	28
Rundstartaar met jalapenomayo, wasabi & soja met gefrituurd rijstkoekje		Oesters met marinade van sake en chili	
SEABASS CEVICHE CARPACCIO WITH MANGO & ORANGE	19,5		
Ceviche carpaccio van zeebaars met sinaasappel, mango en groene olie			



# Warm Shared Plates

CRISPY SQUID	23	PEKING DUCK & PANCAKES	24
Gefrituurde pijlinktvis met limoen wasabi mayonaise en chili		Krokante eend met grønten julienne en pannenkækjes	
WAGYU BEEF SLIDERS (3pc)	27	BLACK TIGER GYOZA	20,5
Mini wagyu rundsburgers met Japanse mayonaise, cheddar en spinazieblad		Gestoomde en gebakken tijgergarnalenhapjes met Japanse vinaigrette	
FALAFEL & RED PEPPER HUMMUS	19	DIM SUM CHICKEN SIEUW MAI (5pc)	13
Falafel met rode peper hummus en platbrood		Gestoomde kippenhapjes met mangosausje	
KOREAN CHICKEN KARAAG (7pc)	21	STEAMED HA KAUW (5pc)	17
Koreaanse kipnuggets met zøetzure dressing, little gem en sesam		Gestoomde garnalenhapjes met teriyaki limøensausje	
EBI FRY TIGER PRAWN TORPEDOS (4pc)	23	BAO BUN & PORK (2pc)	21
Gepaneerde gefrituurde tijgergarnalen in shizoblad met kreeftenmayo en unagi		Gestoomd Japans broodje met traag gegaard buikspek, krokante ui, lente ui en sweet & sour glaze	

# Robata & Teppanyaki

SEARED SCALLOPS & WASABI MASHED POTATØES	26
Geschrœide sint-jacobsvruchten met wasabipuree, crumble van spek & ui	
CHICKEN SKEWERS & PEANUT	26
Gegrilde saté van kippendijenvlees met pindasaus & unagi	
KING PRAWNS & MISO TURMERIC BUTTER SAUCE	32,5
Gegrilde gamba's met miso botersaus	
ANGUS CÔTE DE BŒUF & CHIMICHURRI	45
Gegrilde Angus zesrib met Asian chimichurri	
HONEY GLAZED LAMB CARRE & TZATZIKI DIP	32,5
Gegrilde lamscarré met yoghurt-komkommerdip & honing	
SLOW COOKED STICKY PORK RIBS	30,5
Traag gegaarde varkensribben met mango chutney	
TUNA TATAKI	34
Tataki van tonijn met limoen sojamayo	

## Sides

GREEN ASPARAGUS	15
Gegrilde asperges met yuzu tomaten espuma	
SAUTEED SHIITAKE, GINGER GARLIC SAUCE	16
Geroosterde shiitake champignons met look, gember en peterselie	
MISO GLAZED EGGPLANT	13
Gemarineerde en geroosterde aubergine	
FRIED RICE	8,5
Gebakken rijst	
WASABI MASHED POTATØES	7,5
Aardappelpuree met wasabi	
TRUFFLE MASHED POTATO	9,5
Aardappelpuree met truffel	
SPINACH SALAD	8
Spinaziesalade met Japanse vinaigrette	

# Sakes

Sake	(90 ML)
HOT – JUNMAI SAKE	7
COLD – KATAGAWA HONKE 'TOMIO' NIGORI JUNMAI GINJO GENSHU, KYOTO Een heerlijke Nigori, of trøebele, ongefilterde sake uit Kyoto	9
COLD – IMAYOTSUKASA 'IMAYO BLACK' JUNMAI, NIIGATA Een lichte en droge sake van de noordwestkust van Honshu	11
COLD – KAMEMAN SHUZO 'GENMAISHU' JUNMAI, KUMAMOTO Dit is een echt coole sake uit Kumamoto, geheel gemaakt van bruine rijst.	11

Yuzu Flavoured sake	(50 ML)
ONO BREWERY YUZUSHU, OITA Yuzu is een Japanse citrusvrucht, waarvan de smaak lijkt op een kruising tussen citroen, mandarijn en pompelmaes. Dit is een digestief drankje, waarbij de yuzu-vrucht wordt geweekt in sake en is een uitstekende vervanger voor mensen die van limoncello houden. Alleen is Yuzu een beetje droger en verfijnder.	7



# Desserts & Hot Drinks

MATCHA BANANA TIRAMISU 13  
Tiramisu met Matcha

CHOCOLATE MOUSSE & ORANGE 13,5  
Mousse van chocolade met appelsien, brownie & cookie

UMAMI MAGNUMS (2PC) 11,5  
White & fondant

MOCHI MIX 12  
Mix van Japanse mochi ijsjes

YUZU CHOCOLATE PIE 14,5  
Chocoladetaartje met mousse van yuzu

## Dessert Cocktails

Espresso Martini 15

## Coffee

ESPRESSO / LUNGO 5

DOUBLE ESPRESSO 6,5

DECAFEÏNÉ 6

CAPPUCCINO OR DECA 6

LATTE MACCHIATO OR DECA 6

IRISH COFFEE (JAMESON WHISKEY) 15

## Tea

FRUITY PEKŒ 7

Zwarte thee tips | hibiscus | appel | citrus |  
rozenbottel

GREEN LEMON 7

Japanse grøene thee | citrus zeste |  
citroengras | zure appel

INDIAN TONICUM 7

Kaneel | kardemom | zoethout | koriander | gember

MANGO MANGO FLOWER 7

Grøene thee | witte mango | grøene mango |  
bløemen en bløesems

FRESH MINT 7

Zwarte thee | verse munt

# Sunday Brunch

## THE UMAMI BRUNCH

An endless, luxurious, oriental  
brunch buffet & kids corner

EVERY SUNDAY  
11h30 – 15h00

## KIDS CORNER

Entertainment & sushi workshops

## WHAT TO EXPECT?

Continental breakfast station  
Fresh juice bar  
Sushi & Asian salads  
Wok station  
Curry & Robota  
& Lots of desserts

ADULTS

€ 49 p.p.

KIDS UNDER 12Y

€ 19 p.p.

Reserveer nu  
bij ons team of via  
onze website

# Minus-1 by Umami

Voor een drankje voor of na uw diner, bent u van harte welkom in Minus-1 Spirits & Tunes by Umami. Minus-1 bevindt zich in de kelder van Umami, waar vroeger Stereo Sushi zat.

De bar is wekelijks open op vrijdag- en zaterdagavond!

Neem plaats in onze cosy zeteltjes of verover een plaatsje aan de bar. Terwijl jij geniet van een laidback drankje speelt de DJ funky tunes voor een topsfeer.

Onze bartender schenkt heerlijke spirits & cocktails.  
De bar is elke vrijdag & zaterdag open vanaf 18:00.