



UMAMI

CONTEMPORARY ASIAN CUISINE

THE 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 & genieten met vrienden of familie staat centraal!

UMAMI wenst u alvast een culinaire avond!

UMAMI SUNDAY BRUNCH

Elke zondag van 11u30 tot 15u30:

UMAMI Oriental Brunch mét kids corner & animatie

Geniet van een overheerlijk brunchbuffet met verse Sushi & Sashimi, Aziatische salades & gerechten, Dim Sum, een ontbijtstation, Omelet & Noodles, Yakitori & Tempura, een boosting Sapjesbar & Desserts

€ 37 pp. - Kids tot 12 jaar € 15 pp.



COCKTAILS

BLOODY MARU 11

elyx - tomato juice - fresh wasabi - white soy sauce

YUZU MARGARITA 13

tequila - lime juice - a hint of yuzu

MANGO PASSION DAIQUIRI 13

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

MAI TAI 13

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

GREEN TEA GT 13

beefeater 24 - green tea tonic - malaria bitters

HONG KONG MULE 13

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

MIDORI SAKE-TINI 13

sake - elyx - melon midori - cointreau - lime juice

LOW ALCOHOL**HANA FRUITCUP 12**

hanami japanese cherry blossom and ginger ale

SPARKLING GINGERLO 12

champagne and 100% natural ginger liqueur

WATERS**HOME MADE CUCUMBER WATER 6**

0,5L komkommer water

HOME MADE MELON WATER 6

0,5L meloen water

MOCKTAILS**SEEDLIP FLAVORS 7****AND MIXERS WITH SOFT DRINKS 9****FRUITY HOME MADE ICED TEA 8****VIRGIN MOJITO 10**

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 p.p.

MIN. 2 PERSONS



SUSHI - SASHIMI

UMAMI COMBO

24 PC SUSHI SHARING PLATE, MIX OR VEGETARIAN 22

SPECIAL ROLLS

HONEY ROASTED PEANUT AND AVOCADO 13

met honing geroosterde pinda's en avocado

CUCUMBER AVOCADO AND CRISPY QUINOA, JALAPENO MAYONNAISE 13

komkommer-avocado en krokante quinoa, jalapeno mayonai-se

TANDOORI KING PRAWN, GREEN ASPARAGUS TEMPURA, CURRY MAYO 15

tandoori tijgernaal, tempura van groene asperge, curry mayonaise

SNOW CRAB CALIFORNIA, EGG AND CUCUMBER, GUAC AND CHILI 16

sneeuwkrab, ei en komkommer, guacamole en chili

CRUNCHY DRAGON EYES, SHRIMP, TOBIKO, ASPARAGUS, CHILI, CEYLON LOBSTER SAUCE 17

crunchy tempura rol van tijgernaal, tobiko, asperge, chili, kreeftsaus

ORANGE MASAGO, SALMON AND MANGO, CUMQUAT AND LEMON MISO 15

oranje viseitjes, zalm en mango, kumquat en limoen miso

HOSO MAKI MINI MIX

CUCUMBER, AVOCADO, SALMON, TUNA 12
komkommer, avocado, zalm, tonijn

SASHIMI

SALMON SASHIMI, APPLE MUSTARD DRESSING 15
sashimi van zalm, dressing van appel en mosterd

TUNA SASHIMI, YUZU TRUFFLE DRESSING 16
sashimi van tonijn, yuzu-truffel dressing

TARTAR

SALMON TARTAR, FRESH HERBS AND ALASKAN SALMON EGGS, YUZU CREAM 17

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

TUNA TARTAR, GUACAMOLE 18

tartaar van tonijn, guacamole



COLD SHARED PLATES

EDAMAME, SEA SALT AND CHILI SOY 7
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 17
ceviche van kort gemarineerde witte vis met mango en mescal

YUCATECAN TUNA CARPACCIO, CAMOMILE AND BLOOD ORANGE 18
yucatan tonijn carpaccio, kamille en bloedappelsien

TIGER SHRIMP SUMMER ROLL, MADRAS MAYONNAISE 17
zomerrolletjes met tijgergarnaal en madras mayonaise

CHILI OYSTERS, SAKE MOONSHINE 21
oesters met marinade van sake en chili

TOMATO TARTAR, YUZU AND HERB SALAD 9,5
tartaar van tomaat met yuzu en kruidenslaatje

BABY LEAF SPINACH SALAD, WASABI AND SOY DRESSING 9,5
salade van jonge spinazie met dressing van soja en wasabi

PAPAYA AND AVOCADO SALAD 16
salade van papaya en avocado

THAI BEEF SALAD WITH CHILI AND LIME 17
thaise rundssalade met chili en limoen

SECRETO 7 CARPACCIO, SAMBAI AND PARMESAN 19
carpaccio van gemarineerd rundsvlees, sambai en parmezaan

LARB GAI TACO'S, SMOKEY SALSA VERDE 17
taco's met salade van kippengehakt, rokerige groene salsa



WARM SHARED PLATES

TEMPURA

CRISPY FRIED SQUID, CHILI ROCK SALT AND LIME 15

krokant gefrituurde pijlinktvis met rotszout, chili en limoen

BROCCOLINI TEMPURA AND YUZU YOGHURT 12

tempura van baby broccoli met yuzu-yoghurt dip

EBI FRY, TIGER PRAWN TORPEDOS SHRIRASCHA MAYONNAISE 16

gepaneerde gefrituurde tijgergarnalen met pittige shrirascha mayo

TEPPAN

SALMON TATAKI, JALAPENO DRESSING 17

kort gegaarde zalmfilet schijfjes met jalapeno dressing

TUNA TATAKI, TRUFFLED SOY SAUCE 18

kort gegaarde tonijnfilet schijfjes met truffel-soja saus

SHAR SHIU CHICKEN, BLUE CHEESE DIP 16

gemarineerde en geroosterde kipfilet, dip van blauwe kaas

DIM SUM

STEAMED HA KAUW, DASHI BOUILLON 13

gestoomde garnalenhapjes met tonijn bouillon

BLACK TIGER GYOSA, RED CURRY 15

gestoomde en gebakken tijgergarnalenhapjes met rode curry

EDAMAME AND TRUFFLE POTSTICKERS, SMOKED SOY SAUCE 16

krokante hapjes gevuld met edamame en truffel, gerookte soja saus



ROBATA

CHARGRILLED SALMON, LIME AND TERIYAKI 17
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 spekkruimels

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 25
gegrilde gamba's met chorizo olie en chili uit calabrie

PORTOBELLO "A L'ESCARGOT" 10
geroosterde portobello champignons met boter, look en groene kruiden

SHIITAKE GINGER GARLIC SOY SAUCE 12
geroosterde shiitake champignons met jus van gember, look en soja

GREEN ASPARAGUS, RED MISO DRESSING 12
gegrilde groene asperges met dressing van rode miso

BLISTERED PADRON PEPPERS, SEA SALT, SESAME LIME DIP 12
geblakerde spaanse padron pepers met een dressing van limoen en sesam

CHARGRILLED CHICKEN YAKITORI 17
gegrilde sate's van kippendijenvlees met zoete soja marinade

TANDOORI LAMB CHOPS, ROASTED EGG PLANT CREAM 25
lamskoteletten met tandoori kruiden, crème van geroosterde aubergines

STICKY KOREAN BBQ BABY BACK RIBS 23
koreaans gemarineerde bbq ribbetjes

THE WAGYU BURGER 21
hamburger van 100% wagyu rundsvlees

STICKY MANDARIN BEEF 19
rundsvlees a l'orange

SIDE DISHES

FRIED RICE / CINNAMON RICE 6,5
gebakken of kaneel rijst

WASABI POTATO PUREE 6,5
aardappelpuree met wasabi





UMAMI SUNDAY BRUNCH

ENDLESS, LUXURIOUS, ORIENTAL BRUNCH BUFFET

EVERY SUNDAY

11h30 - 15h30

KIDS CORNER

animation & sushi workshops

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

ADULTS € 37 pp

KIDS UNDER 12Y € 15 pp

**RESERVEER NU
BIJ ONS TEAM OF
VIA ONZE WEBSITE**



DESSERTS

**RISING SUN
CHEESECAKE WITH RASPBERRY MOUSSE 14**
kaastaart met mousse van frambozen

THE BROWNIE PINA COLADA 14
chocolade brownie met ananas-ijs en schuim van kokosnoot

**DRAGON FIRE
SALTY CARAMEL, CREME BRULEE 12**
creme brulée met gezouten caramel

**MANGO MOSHI ICE CREAM, ESPUMA, FRESH
MANGO FRUIT 13**
mango moshi ijs, espuma en verse mango

**DANCING MONKEY
WARM CHOCOLATE MOELLEUX, CAPPUCINO
ICE CREAM, WHIPPED COFFEE 13**
warme chocolade moelleux, cappuccino ijs en opgeklopte koffie



TEA & COFFEE & SAKE

COFFEE

- ESPRESSO / LUNGO** 4,5
DOUBLE ESPRESSO 6
DECAFEÏNÉ 4,5
CAPPUCCINO OR DECA 4,5
LATTE MACCHIATO OR DECA 4,5
IRISH COFFEE (JAMESON WHISKEY) 11

TEA

- FRUITY PEKOE** 5,5
zwarte thee tips - hibiscus - appel - citrus - rozenbottel
- GREEN LEMON** 5,5
japanse groene thee - citrus zeste - citroengras - zure appel
- INDIAN TONICUM** 5,5
kaneel - kardemom - zoethout - koriander - gember
- MANGO MANGO FLOWER** 5,5
groene thee - witte mango - groene mango - bloemen en bloesems
- FRESH MINT** 5,5
zwarte thee - verse munt

SAKE

- SASANOKAWA KURONIGORIJUNMAI** 6 | 56 (bottle)
black color - unique - special - contains binchotan charcoal
- NIIGATA HYAKUMAN** 6 | 56 (bottle)
best value - quality from japan - cristal clear
- SAKATA JOKICHEN KARAKUCHI JUNMAI DRY** 6 | 56 (bottle)
SAKATA CITY
rich - complex - winner of prestigious tastings
- TENZAN SHICHIDA JUNMAI FRESH NAMAZAKE** 7 | 74 (bottle)
SAGA PREFECTURE
produced with millenial glacier ice - rich in minerals
- NAGAI MIZUBASHO GINJO** 9 | 98 (bottle)
GUNMA PREFECTURE
crafted by hand out of home grown bio rice - traditional
- EDO GENROKU** 7 | 66 (bottle)
unique barrel aged - amber colored
- HOT JUNMAI SAKE** 6 (p.p.)
rich - full - dry - served hot





UMAMI

CONTEMPORARY ASIAN CUISINE