
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 en genieten met vrienden of familie staat centraal!

UMAMI wenst u alvast een culinaire avond!



DISCOVER OUR NEW BAR DOWNSTAIRS MINUS - 1 SPIRITS & TUNES BY UMAMI

Elke vrijdag en zaterdag kan u (letterlijk) afzakken naar onze nieuwe bar MINUS - 1. Spirits worden geschonken door onze Umami bartender Bart Mertens. Funky Tunes worden gemixt door onze Umami music director Stefan Vranckx. De bar is open vanaf 21:00 tem. 03:00.

COCKTAILS

BLOODY MARU 10

elyx - tomato juice - fresh wasabi - white soy sauce

YUZU MARGARITA 12

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

MIDORI SAKE-TINI 12

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

WATERS

HOME MADE CUCUMBER WATER 5

0,5L komkommer water

HOME MADE MELON WATER 5

0,5L meloen water

SOWA ORANGE JUICE (JAPAN) 39 (bottle)

hand picked - hand peeled - hand pressed

MOCKTAILS

SEEDLIP FLAVORS 6

AND MIXERS WITH SOFT DRINKS 8

FRUITY HOME MADE ICED TEA 7

VIRGIN MOJITO 9

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 spekkrummels

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 - 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 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

DESSERT COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 11

APPLE PIE MARTINI 11

CARIBBEAN COFFEE 9

BAILEYS LATTE 9

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



TEA & COFFEE & SAKE

COFFEE

ESPRESSO / LUNGO 4
DOUBLE ESPRESSO 5
DECAFEINÉ 4
CAPPUCCINO OR DECA 4
LATTE MACCHIATO OR DECA 4
IRISH COFFEE (JAMESON WHISKEY) 9

TEA

FRUITY PEKOE 5
zwarte thee tips - hibiscus - appel - citrus - rozenbottel

GREEN LEMON 5
japanse groene thee - citrus zeste - citroengras - zure appel

INDIAN TONICUM 5
kaneel - kardemom - zoethout - koriander - gember

MANGO MANGO FLOWER 5
groene thee - witte mango - groene mango - bloemen en bloesems

FRESH MINT 5
zwarte thee - verse munt

SAKE

SASANOKAWA KURONIGORIJUNMAI 5 | 54 (bottle)
black color - unique - special - contains binchotan charcoal

NIIGATA HYAKUMAN 5 | 54 (bottle)
best value - quality from japan - cristal clear

SAKATA JOKICHEN KARAKUCHI JUNMAI DRY 5 | 54 (bottle)
SAKATA CITY
rich - complex - winner of prestigious tastings

TENZAN SHICHIDA JUNMAI FRESH NAMAZAKE 6 | 72 (bottle)
SAGA PREFECTURE
produced with millenial glacier ice - rich in minerals

NAGAI MIZUBASHO GINJO 8 | 96 (bottle)
GUNMA PREFECTURE
crafted by hand out of home grown bio rice - traditional

EDO GENROKU 6 | 64 (bottle)
unique barrel aged - amber colored

HOT JUNMAI SAKE 5 (p.p.)
rich - full - dry - served hot

