
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!

UMAMI SUMMER DESTINATION

Op 11 en 12 augustus zal Umami als één van de food partners te vinden zijn op het WECANDANCE festival in Zeebrugge. Koop je tickets via WWW.WECANDANCE.BE.

COCKTAILS

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

MATCHA MULE 12

elyx - premium mixer matcha tonic

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 tijgergarnaal, 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 tijgergarnaal, 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 mesca

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 - 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

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**



THEE & KOFFIE & 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

COFFEE

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

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

