

---

## 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

**THE UMAMI BRUNCH IS BACK!**

**AN ENDLESS, LUXURIOUS, ORIENTAL BRUNCH  
BUFFET & KIDS CORNER**

**EVERY SUNDAY**

11h30 - 15h00

**KIDS CORNER**

entertainment & sushi workshops

CONTINENTAL BREAKFAST STATION

FRESH JUICE BAR

SUSHI & ASIAN SALADS

WOK STATION

CURRY & ROBATA

LOTS OF DESSERTS

**ADULTS € 39 p.p.**

**KIDS UNDER 12Y € 15 p.p.**

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



---

## COCKTAILS

---

**KAFFIR GREEN 14**

*kaffir lime leaves - gin - soda*

**A SOUR PINEAPPLE 14**

*shrub of sage and pineapple - 7Y havana - soda*

**BLOSSOM 14**

*hana - vodka - cranberry - cherry bitters*

**TOKYO MULE 14**

*vodka - sake - ginger - spices*

**MANGO DAIQUIRI 14**

*rum - mango - lemon - sugar*

**BLOODY MARU 14**

*sake - vodka - tomato juice - wasabi - soja*

**MAI TAI 14**

*rum - cointreau - orgeat - pineapple - orange*

**ESPRESSO MARTINI 14**

*espresso - vodka - kahlua*

**GREEN TEA GT 14**

*matcha - gin - tonic*

*LOW ALCOHOL*

**HANA FRUITCUP 12**

*hanami japanese cherry blossom and ginger ale*

**SPARKLING GINGERLO 12**

*champagne and 100% natural ginger liqueur*

*MOCKTAILS*

**RED KARAF 12**

*cranberry - red fruit - lemon - sugar*

**SCRUBS DON'T LIE 12**

*pineapple - sage scrub soda*

**VIRGIN PINA COLADA 12**

*pineapple - coconut milk*



---

## 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 26**

### SPECIAL ROLLS

**HONEY ROASTED PEANUT AND AVOCADO 14**  
*met honing geroosterde pinda's en avocado*

**CUCUMBER AVOCADO AND CRISPY QUINOA, JALAPENO  
MAYONNAISE 14**  
*komkommer-avocado en krokante quinoa, jalapeno  
mayonaise*

**TANDOORI KING PRAWN, GREEN ASPARAGUS TEMPURA,  
CURRY MAYO 17**  
*tandoori tijgergarnaal, tempura van groene asperge,  
curry mayonaise*

**SNOW CRAB CALIFORNIA, EGG AND CUCUMBER, GUAC  
AND CHILI 18**  
*sneeuwkrab, ei en komkommer, guacamole en chili*

**CRUNCHY DRAGON EYES, SHRIMP, TOBIKO, ASPARAGUS,  
CHILI, CEYLON LOBSTER SAUCE 18**  
*crunchy tempura rol van tijgergarnaal, tobiko, asperge,  
chili, kreeftensaus*

**ORANGE MASAGO, SALMON AND MANGO, CUMQUAT AND  
LEMON MISO 16**  
*oranje viseitjes, zalm en mango, kumquat en limoen  
miso*

### HOSO MAKI MINI MIX

**CUCUMBER, AVOCADO, SALMON, TUNA 13**  
*komkommer, avocado, zalm, tonijn*

### SASHIMI

**SALMON SASHIMI, APPLE MUSTARD DRESSING 17**  
*sashimi van zalm, dressing van appel en mosterd*

**TUNA SASHIMI, YUZU TRUFFLE DRESSING 18**  
*sashimi van tonijn, yuzu-truffel dressing*

### TARTAR

**SALMON TARTAR, FRESH HERBS AND ALASKAN  
SALMON EGGS, YUZU CREAM 19**  
*tartaar van zalm, verse groene kruiden, zalmeitjes,  
yuzu room*

**TUNA TARTAR, GUACAMOLE 20**  
*tartaar van tonijn, guacamole*



---

## COLD SHARED PLATES

---

**EDAMAME, SEA SALT AND CHILI SOY 7,5**  
*geroosterde edamame boontjes, zeezout en chili-sojasaus*

**EDAMAME HUMMUS, ZAATAR PITA BREAD 9,5**  
*hummus van edamame boontjes, pita broodje met zaatar*

**WHITE FISH CEVICHE WITH MANGO AND MESCAL 19**  
*ceviche van kort gemarineerde witte vis met mango en mescal*

**YUCATECAN TUNA CARPACCIO, CAMOMILE AND BLOOD ORANGE 19,5**  
*yucatan tonijn carpaccio, kamille en bloedappelsien*

**TIGER SHRIMP SUMMER ROLL, MADRAS MAYONNAISE 18,5**  
*zomerrolletjes met tijgergarnaal en madras mayonaise*

**CHILI OYSTERS, SAKE MOONSHINE 23**  
*oesters met marinade van sake en chili*

**TOMATO TARTAR, YUZU AND HERB SALAD 10,5**  
*tartaar van tomaat met yuzu en kruidenslaetje*

**BABY LEAF SPINACH SALAD, WASABI AND SOY DRESSING 10,5**  
*salade van jonge spinazie met dressing van soja en wasabi*

**PAPAYA AND AVOCADO SALAD 18**  
*salade van papaya en avocado*

**THAI BEEF SALAD WITH CHILI AND LIME 19**  
*thaise rundssalade met chili en limoen*

**SECRETO 7 CARPACCIO, SAMBAI AND PARMESAN 23**  
*carpaccio van gemarineerd rundsvlees, sambai en parmezaan*

**LARB GAI TACO'S, SMOKEY SALSA VERDE 19**  
*taco's met salade van kippengehakt, rokerige groene salsa*



---

## WARM SHARED PLATES

---

### TEMPURA

**CRISPY FRIED SQUID, CHILI ROCK SALT AND LIME 17**

*krokant gefrituurde pijlinktvis met rotszout, chili en limoen*

**BROCCOLINI TEMPURA AND YUZU YOGHURT 13,5**  
*tempura van baby broccoli met yuzu-yoghurt dip*

**EBI FRY, TIGER PRAWN TORPEDOS SHRIRASCHA MAYONNAISE 18**

*gepaneerde gefrituurde tijgergarnalen met pittige shirirasha mayo*

### TEPPAN

**SALMON TATAKI, JALAPENO DRESSING 19**

*kort gegaarde zalmfilet schijfjes met jalapeno dressing*

**TUNA TATAKI, TRUFFELED SOY SAUCE 21**

*kort gegaarde tonijnfilet schijfjes met truffel-soja saus*

**SHAR SHIU CHICKEN, BLUE CHEESE DIP 18**

*gemarineerde en geroosterde kipfilet, dip van blauwe kaas*

### DIM SUM

**STEAMED HA KAUW, DASHI BOUILLON 14**

*gestoomde garnalenhapjes met tonijn bouillon*

**BLACK TIGER GYOSA, RED CURRY 16**

*gestoomde en gebakken tijgergarnalenhapjes met rode curry*

**EDAMAME AND TRUFFLE POTSTICKERS, SMOKED SOY SAUCE 17,5**

*krokante hapjes gevuld met edamame en truffel, gerookte soja saus*



---

## ROBATA

---

**CHARGRILLED SALMON, LIME AND TERIYAKI 18**  
*licht gebrande zalmfilet met limoen en zoete teriyaki*

**SEARED SCALLOPS, SEA URCHIN AIOLI, CRUMBLLED BACON 24,5**  
*geschroeide st-jacobs vruchten met aioli van zee-egel, krokante spekkruidels*

**COD FISH FILET ROASTED ON SKIN, WHITE MISO 26**  
*op het vel geroosterde kabeljauw filet, gemarineerd met witte miso*

**KING PRAWNS, CHORIZO OIL AND CALABRIAN CHILI 27**  
*gegrilde gamba's met chorizo olie en chili uit calabrie*

**PORTOBELLO "A L'ESCARGOT" 12**  
*geroosterde portobello champignons met boter, look en groene kruiden*

**SHIITAKE GINGER GARLIC SOY SAUCE 13,5**  
*geroosterde shiitake champignons met jus van gember, look en soja*

**GREEN ASPARAGUS, RED MISO DRESSING 13**  
*gegrilde groene asperges met dressing van rode miso*

**BLISTERED PADRON PEPPERS, SEA SALT, SESAME LIME DIP 13**  
*geblakerde spaanse padron pepers met een dressing van limoen en sesam*

**CHARGRILLED CHICKEN YAKITORI 18**  
*gegrilde sate's van kippendijenvlees met zoete soja marinade*

**TANDOORI LAMB CHOPS, ROASTED EGG PLANT CREAM 26**  
*lamskoteletten met tandoori kruiden, crème van geroosterde aubergines*

**STICKY KOREAN BBQ BABY BACK RIBS 25**  
*koreaans gemarineerde bbq ribbetjes*

**THE WAGYU BURGER 24**  
*hamburger van 100% wagyu rundsvlees*

**STICKY MANDARIN BEEF 21**  
*rundsvlees a l'orange*

### SIDE DISHES

**FRIED RICE / CINNAMON RICE 7,5**  
*gebakken of kaneel rijst*

**WASABI POTATO PUREE 7,5**  
*aardappelpuree met wasabi*





---

## SAKES

---

### *SAKE (BOTTLE/90 ML)*

SAKURAMASAMUNE 'MIYAMIZU NO HANA' TOKUBETSU JUNMAI, HYOGO 51  
KITAWAGA HONKE 'TOMIO' NIGORI JUNMAI GINJO GENSU, KYOTO 60/9  
KITAWAGA HONKE 'TOMIO KARAKUCHI' JUNMAI, KYOTO 45  
IMAYOTSUKASA 'IMAYO BLACK' JUNMAI, NIIGATA 57  
IMAYOTSUKASA 'IMA' JUNMAI, NIIGATA 56/8  
KAMEMAN SHUZO 'GENMAISHU' JUNMAI, KUMAMOTO 52/11  
NAKASHIMAYA 'KANENAKA' KIMOTO JUNMAI, YAMAGUCHI 59  
SAKURAMASAMUNA 'KINMARE' JUNMAI DAIGINJO MUROKA, HYOGO 185  
HOT JUNMAI SAKE 6

### *UMESHU/SHOCHU/YUZUSHU (50 ML)*

INOUE 'HYAKU' MUGI (BARLEY) SHOCHU, OITA 13  
KITAGAWA 'GENZO G' KOME (RICE) SHOCHU, KYOTO 9  
IZUMI 'MAIHIME' IMO(SWEET POTATO) SHOCHU, KAGOSHIMA 9  
KITAGAWA HONKE UMESHU, KYOTO 7  
ONO BREWERY YUZUSHU, OITA 7  
ONO BREWERY KABOSUSHU, OITA 9



---

## DESSERTS & HOT DRINKS

---

### RISING SUN

#### CHEESECAKE WITH RASPBERRY MOUSSE 15

*kaastaart met mousse van frambozen*

### THE BROWNIE PINA COLADA 15

*chocolade brownie met ananas-ijs en schuim van kokosnoot*

### DRAGON FIRE

#### SALTY CARAMEL, CREME BRULEE 13

*creme brulée met gezouten caramel*

### MANGO MOSHI ICE CREAM, ESPUMA, FRESH MANGO FRUIT 14

*mango moshi ijs, espuma en verse mango*

### DANCING MONKEY

#### WARM CHOCOLATE MOELLEUX, CAPPUCCINO ICE CREAM, WHIPPED COFFEE 14

*warme chocolade moelleux, cappuccino ijs en opgeklopte koffie*

### DESSERT COCKTAILS

#### ESPRESSO MARTINI 14

### COFFEE

#### ESPRESSO / LUNGO 5

#### DOUBLE ESPRESSO 6,5

#### DECAFEÏNÉ 5

#### CAPPUCCINO OR DECA 5

#### LATTE MACCHIATO OR DECA 5

#### IRISH COFFEE (JAMESON WHISKEY) 12,5

### TEA

#### FRUITY PEKOE 6,5

*zwarte thee tips - hibiscus - appel - citrus - rozenbottel*

#### GREEN LEMON 6,5

*japanse groene thee - citrus zeste - citroengras - zure appel*

#### INDIAN TONICUM 6,5

*kaneel - kardemom - zoethout - koriander - gember*

#### MANGO MANGO FLOWER 6,5

*groene thee - witte mango - groene mango - bloemen en bloesems*

#### FRESH MINT 6,5

*zwarte thee - verse munt*



---

## MINUS-1 BY UMAMI

---

*Elke vrijdag- en zaterdagavond nodigen we u uit in onze bar:  
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.*

*Neem plaats in onze cosy zeteltjes of verover een plaatsje aan de bar. Terwijl jij  
geniet van een laidback drankje speelt onze house DJ , 'or better say "Moodjay"  
Stefan Vranckx funky tunes voor een topsfeer.  
Bartender Bart Mertens schenkt heerlijke spirits & cocktails.*

*De bar is elke vrijdag & zaterdag open van 20:00 - 02:00.*

