

SNACKS

Medan ni funderar på menyn. Passar perfekt tillsammans med fördrinken och utmärkt att dela på.

Dagens ostron, yuzu ponzu, gurka	45/st
Panko- och sjögräsfriterat svenskt Edulisostron, kewpiemajonnäs	65/st
TAK Josperrillat bröd, misosmör	90
Misosoppa, vårlök, tofufu, wakame, jalapeñoolja	65
Guacamole på gröna ärtor, togarashi, lime, kryddiga wontonchips	90
Friterad ½ toast med havskräfta, yuzu- och dillemulsion	140

RÅBAR

Mindre serveringar från vår Råbar.

Sashimi på gulfenad tonfisk, Matsuhisadressing, dulsetång, rättika, sesam	185
Tempurastekt tofufu, avokadokräm, picklade kumquats, puffat ris, ponzu	165
TAK Toast skagen, räkor, yuzu-kosho majonnäs, dill, pepparrot, löjrom serverat på smörstekt bröd	210
Svensk biffartar, ingefära, vårlök, krispig vitlök, sesamolja	185
Tartar på kammussla, gurka, jalapeño, sesamsoja- och yuzudressing	195
Laxsashimi, togarashi, dashi, senapssås, fänkål, äpple, puffat ris	185
6 bitar Tempura Maki, spicy tuna, vårlök	175
6 bitar Maki, svamp, pumpa, grönkål	165
2 bitar Nigiri, välj mellan:	
Hälleflundra, picklad lök	85
Eldad lax, brynt misosmör	80
Röding, limezest	80

“CHEF´S CHOICE” MENY

per person

Svårt att välja? Låt köket bestämma åt er! (4 serveringar, till hela bordet)	775
--	-----

RIS & NUDLAR

Alla våra ris- och nudelrätter serveras som mellanrätter.

TAK Chirashi sushi, lax, sushiris, sesammajonnäs, sallad, kålrot, furikake	245
Vegetarisk Chirashi sushi, stekt aubergine, shiitake, sushiris, vårlök, gurka, sojamajonnäs, tångkaviar, kålrot, furikake	225
Temaki, friterad torsk, sushiris, sallad, rödkål, yuzu-kosho emulsion, forellrom	345
TAK Donburi, långkokt lamm, grillad kål, fermenterade morötter, svamp	225
Äggnudlar TAK-style, ost, gräslök, löjrom, citron, nori	225
Udonnudlar, kycklingbuljong, sojamarinerat ägg, vårlök, svamp, nori	195

CRISPY DUCK “TAK STYLE” TO SHARE

875

(30 min tillagningstid)

1/2 friterad svensk anka, steam buns, kimchi, vårlök, plommonsås, ris
(Lägg till 6st ostron 150)

FRÅN VÅR JOSPERGRILL

I vår Josperrill tillagas maten över kol. Dessa rätter gör sig bra som en enskild rätt eller att dela på till hela sällskapet.

Kvällens fisk, beurre blanc med forellrom och gräslök, rotselleri, tångsallad	385
Hängmörad entrecôte 250g, rödvinssås, vitlöksmarinerade grönsaker	425
Fläskside, katsu currysås, pumpa, rostad radicchio	335
Blomkål, misosmörsås, tomat, löksallad	285
Havskräfta, tångsalt, saffran- och yuzuemulsion	305

SIDES

Grillad gemsallad, caesardressing, svart tryffel	105
Japanskt ångat ris, furikake	75
Rostad pumpa med honungsglasyr, keso	95
Rostad potatis, nori	75

COCKTAILS

165

Skinny Colada Rom, ananas, lemon curd, yuzu & kokos
Passion Salted Stoli vodka, passionsfrukt, miso, lime, rooibos te
Raspberry & Elderflower Roku gin, akvavit, fläder, hallon, citron, champagne
Sesame Street Nikka from the Barrel whisky, saltad lönnsirap, sesam, valnöts bitters
Tak Negroni Roku gin, fermenterat melonskal Campari, blodapelsin sake, vermouth

MOUSSERANDE VIN

glas

NV Brut Noir Yann Alexandre, Champagne, FRA	170
NV Les Enfosques, Mas Bertran, ESP	140

ROSÉVIN

Grenache/Syrah, 'Mon Plaisir', Château de Ferrages, Côtes de Provence, FRA	155
--	-----

VITT VIN

2019 Chardonnay, Chablis, William Fèvre, Bourgogne, FRA	170
2021 Sauvignon Blanc, Sancerre, Pascal Jolivet, Loire, FRA	170
2021 Riesling, Jasper Franz, Rheingau, DEU	165
2021 Chenin Blanc, Vouvray, Cuvée Silex, Bernard Fouquet, Loire, FRA	160
2020 Chardonnay, Bread & Butter, Kalifornien, USA	180

RÖTT VIN

2020 Gamay, Beaujolais Villages, Domaine Perrachon & Fils, Bourgogne, FRA	155
2020 Pinot Noir, Sauvage, Joseph Cattin, Alsace, FRA	175
2020 Nebbiolo, Alpi Retiche, Rainoldi, Lombardiet, ITA	165
2018 Merlot, Vieilles Vignes, Château Haut-Moulin, Côtes de Bordeaux, FRA	170
2019 Cabernet Sauvignon, Napa, Bread & Butter, Kalifornien, USA	170

SAKE

9cl

Tak Special Label Kimoto Junmai Shu, JPN	150
Kozaemon NAMA Junmai Ginjo, JPN	155
Dewazakura Ichiro Junmai Daiginjo, JPN	155
Tengumai Yamahai Junmai Daiginjo, JPN	155
Keigetsu Nigori Junmai Daiginjo 50, JPN	155

ÖL

Lager, Asahi, Asahi Brewery, 4,7%, JPN	79
White Ale, Hitachino Nest, Kiuchi Brewery, 5,0%, JPN	105
Red Rice, Hitachino Nest, Kiuchi Brewery, 5,0%, JPN	105
Lager, Pripps Blå, Carlsberg Brewery, 4,8%, SWE	79
Defender IPA, Brooklyn Brewery, 5,5%, USA	95
American Lager, Brooklyn Brewery, 5,2%, USA	88
1664 Blanc, Kronenbourg Brewery, 5,0 %, FRA	88

ALKOHOLFRITT

Special Effects, alkoholfri öl, Brooklyn Brewery, USA	55
Kombucha Naturell, Kombucha Please, Stockholm, SWE	85
Kimino Sparkling Yuzu juice, JPN	75
Wölffer Estate Verjus, råsaft på druvor, Long Island, USA	85
God Dryck NO:1, EKO Mousserande vin, ESP	95
Richard Juhlin, Mousserande vin, FRA 95	95



SOM EN DEL UTAV VÅRT HÅLLBERHETSARBETE PÅ TAK
JOBBAR VI MED KRAV, MSC OCH ASC