

SNACKS

Passar perfekt tillsammans med fördrinken och går utmärkt att dela på, eller medan ni funderar på menyn.

Dagens ostron, syrad shalottenlök, citron	45/st
Jospergrillat bröd med kimchi, soyasmör	90
Misosoppa, Shimejisvamp, tofu, tsukudani	70
Svampparfait, brioche, sojainlagd maitake, rökt svamppulver	90
Guacamole på gröna ärtor, togarashi, lime, kryddiga wontonchips	90

FÖRRÄTTER

Vår tolkning av det nordisk-japanska köket.

Mirinzuke rimmad röding, wasabipuré, misodressing, syrad majrova, sjögräspulver	175
Agedashitofu, tryffel ponzu, inlagda vilda svampar, svart sesam	165
TAK Toast skagen, räkor, yuzu-kosho majonnäs, dill, pepparrot, löjrom, smörstekt bröd	215
Svensk råbiff, sojaäggula, shiso, kapris, inlagd rödbeta, friterad nori	175
Kammussletataki, jordärtskockor, krusbär, jalapeñoolja	195

SUSHI HANDRULLE

Välj 2st från urvalet nedan.

Kryddig tonfisk, chili, lime, koriander

Krabba, syrad selleri, sjögrästepura, dragondressing

Svampkaraage, soyaglaze, zucchini, yuzu-koshokräm

WINTER CHEF'S CHOICE MENY

per person

Svårt att välja? Låt köket bestämma åt er! 695

FRÅN VÅR JOSPERGRILL

I vår Jospergrill tillagas maten över kol.

Dagens fisk, blomkålspuré, hoshi ebi-sås, räkrunch	375
Hängmörad svensk ryggbiff 250g, spiralpotatis, trumpetsvamp- och svart vitlöksmör	425
Kakunibakat fläskkött, honung, fermenterade plommon, inlagda plommon, grönkål med vitlök	325
Selleri och potatisterrin, lingonhoisinsås, hasselnötsfurikake, kål- och päronssallad	285

CRISPY DUCK TO SHARE

895

(30 min tillagningstid)

1/2 Friterad svensk anka, steamed buns, kimchi, salladslök, lingon-hoisinsås, ris

SIDES

Japanskt ångat ris, furikake	75
Grillad kål, krispig kål, kimchi smör	85
Rostad potatis, nori	75
Misobakad aubergine, puffat ris, shiso, panko, yuzuagave	85

COCKTAILS

175

Plommon och Gin

Stockholm Bränneri Rosa gin, plommon umeshu, aprikos, citron

Wasabi och Tequila

Ocho tequila, mezcal, wasabi, mandel, vit choklad, lime

Blodapelsin och bubblor

Blodapelsin Apollon sake, cava, blandad fruktsaft, citron

Mandarin och Vodka

Virtuous Rye vodka, mandarin, fläderblom, citron, soda

Tak Negroni

Beefeater gin, krusbär, Campari, vermouth, persika sake

MOUSSERANDE VIN

glas

Palmer & Co., Brut Réserve, FRA, Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier

190

NV Les Enfosques, Mas Bertran, ESP

150

ROSÉVIN

2022 Hecht & Bannier, Cotes de Provence, FRA, Grensche/Cinsaut

165

VITT VIN

2022 Chablis, Fèvre-Fèvre, Bourgogne, FRA Chardonnay

180

2022 Soave Classico, Pieropan, Veneto, ITA, Garganega

170

2021 Jasper Franz, Rheingau, DEU, Riesling

175

2021 Vouvray, Cuvée Silex, Bernard Fouquet, Loire, FRA, Chenin Blanc

170

2020 Ch Substance, Charles Smith, Washington St, USA, Chardonnay

205

RÖTT VIN

2020 Vin Volcanique, La Cave St VERNY, Despirat St.Verny, FRA, Pinot Noir

185

2021 Côtes du Rhône, Baron de Montfaucon, Rhône, FRA, Grenache/Syrah

175

2018 Château Haut-Moulin, Vieilles Vignes Côtes de Bordeaux, FRA, Merlot

180

2019 Cs Substance, Charles Smith, Washington St, USA, Cabernet Sauvignon

190

2022 Roble, Tamaral, Ribera del Duero, ESP, Tempranillo

175

SAKE

9cl

Tak Special Label Kimoto Junmai Shu, JPN

165

Amabuki Kimoto, Junmai Ginjo, JPN

180

Dewazakura Omachi, Junmai Daiginjo, JPN

170

Tamagawa Yamahai, Red Label NAMA, Junmai Ginjo, JPN

180

Fudoh Origamari, Junmai Ginjo, JPN

170

ÖL

Kirin Ichiban, Kirin Brewery, 5,0%, JPN

82

Lager, Pripps Blå, Carlsberg Brewery, 4,8%, SWE

79

The Stonewall Inn, Session IPA, Brooklyn Brewery, 4,6%, USA

94

100W IPA, Carnegie Brewery, 6,8%, SWE

98

American Lager, Brooklyn Brewery, 5,2%, USA

89

1664 Blanc, Kronenbourg Brewery, 5,0 %, FRA

88

ALKOHOLFRITT

Sober Negroni, tranbär, saft på bitters, kaffe, alkoholfritt vin

85

Lemonad, blandad fruktsaft, citron, yuzu, läsk

85

Special Effects, alkoholfri öl, Brooklyn Brewery, USA

55

Kirin Ichiban, Kirin Brewery, 0,0%, JPN

55

Kimino Sparkling juice, JPN

75

Oddbird, Blanc de Blancs, Mousserande vin, FRA

95



AS A PART OF OUR FOCUS ON SUSTAINABILITY AT TAK
WE WORK WITH KRAV, MSC AND ASC.