

SNACKS

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

Dagens ostron, syrad schalottenlök, citron	45/st
Jospergrillat bröd med kimchi, soyasmör	90
Hiyajiru, kyld misosoppa, gurka, sesam	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.

Gravad makrill, rökt makrillkräm, äpple, pepparrot, dill	175
Daikon gyoza, kronärtskocka, miso, rostad tomatdressing	175
TAK Toast skagen, räkor, yuzu-kosho majonnäs, dill, pepparrot, löjrom, smörstekt bröd	215
Svensk råbiff, rabarber, rädisa, rispapper, shiso	175
Bränd hummer, musslor, blåmusslor, dashi velouté, rostad kombuolja, wakame	235

SUSHI HANDRULLE

Välj 2st från urvalet nedan.

Kryddig tonfisk, chili, lime, koriander

Krabba, syrad selleri, sjögrästepura, dragondressing

Svampkaraage, soyaglaze, zucchini, yuzu-koshokräm

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, choy sum, edamame, inlagd kålrabbi, dashismör, gräslöskolja	375
Hängmörad svensk ryggbiff 250g, miso- och björksirap glaze, wasabidressing, ärtpurée, regnbågs mangold	445
Friterad fläksida, karamelliserad äppelpurée, kimchi på äpple, svartkål, morotssås	325
Stekt kejsarhatt, potatis, zucchinipuré, brynt smör, togarashi	285

HEL HÄLLEFLUNDRA PÅ BEN FÖR 2

715

Serveras med yuzu brynt smör, potatis, vårgönt, gomadare, skaldjursdashi smörsås.

SIDES

Sushiris, yuzu, Arenkha-kaviar	75
Kakiage, majs, morot, fänkål, koriandertempura, togarashi emulsion	85
Stekt potatis, smaksatt med tångpulver	75
Grillad sparris, vild vitlöksemulsion, furikake	85

COCKTAILS

175

Persika och Pisco

Pisco, aprikos, röd persika, citron

Mynta och Rom

Myntainfuserad rom, lime, honung

Ananas och Limoncello

Limoncello, ananas, citron, mandel, champagne

Rönnbär och Gin

Rosa gin, rönnbär, lime

Tak Negroni

Kokossinfuserad gin, campari, vermouth, ananas 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 La Vignette, Delaunay Touraine, Loire, FRA, Sauvignon Blanc

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 Robert Mondavi, Private Selection, California, USA, Pinot Noir

185

2022 Côtes du Rhône, Maison Les Alexandrins, Rhône, FRA, Grenache/Syrah

175

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

190

2019 Amaranto Sangiovese, Podere San Cristoforo, Tuscany, ITA, Sangiovese

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, kallt infuserat rött te, rönnbär, alkoholfritt vin

85

Persika Bellini, saft på persika, alkoholfritt vin

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.