

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.

Misozuke röding, gurka och kålrabbi sallad, ponzu, pepparrot	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	185
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.