

SNACKS

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

Dagens ostron, rostad kombulja, syrad gurka	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	185
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	185
Sashimi av hiramasa, syrad svart rädisa, tozazu, pepparrot	235

SUSHI HANDRULLE

Välj 2st från urvalet nedan.

Kryddig tonfisk, chili, lime, koriander	215
Krabba, syrad selleri, sjögrästempera, 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, pak choi, edamame, inlagd kålrabbi, dashismörsås, gräslöksolja	385
Hängmörad svensk ryggbiff 250g, misoglaze, spenat, dragon-shisomörsås	445
Friterad fläskside, karamelliserad äppelpurée, kimchi på äpple, svartkål, morotssås	325
Friterad tofu, auberginekaviar, stekta sommargrönsaker, misosmör, yuzu koshu olja	295

HEL HÄLLEFLUNDRA PÅ BEN FÖR 2

745

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

SIDES

Japanskt stekt ris, furikake, äggula	75
Agadashi tomat, ponzu, dragonemulsion	85
Stekt potatis, sjögrässalt	75
Grillad spetskål, yuzu aioli, togarashi	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

2023 Le Roi Soleil, Les Mâitres Vignerons, Côte de Provence, FRA	165
--	-----

VITT VIN

2022 Chablis, Fèvre-Fèvre, Bourgogne, FRA Chardonnay	180
2022 La Vignette, Delaunay Touraine, Loire, FRA, Sauvignon Blanc	170
2022 Jasper Franz, Rheingau, DEU, Riesling	175
2022 Vouvray, Cuvée Silex, Bernard Fouquet, Loire, FRA, Chenin Blanc	170
2021 Robert Mondavi, Private Selection, California, USA, Chardonnay	195

RÖTT VIN

2022 Robert Mondavi, Private Selection, California, USA, Pinot Noir	185
2021 Côtes du Rhône, Baron de Montfaucon, Rhône, FRA, Grenache/Syrah	175
2021 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	175
Amabuki Kimoto, Junmai Ginjo, JPN	180
Green Ninki, Junmai Ginjo, JPN	160
Mizuko Kuromatsu, Yamahai Junmai, JPN	180
Shichiken Sparkling, Yamano Kasumi, JPN	36cl 695

ÖL

Kirin Ichiban, Kirin Brewery, 5,0%, JPN	87
Lager, Pripps Blå, Carlsberg Brewery, 4,8%, SWE	79
The Stonewall Inn, Session IPA, Brooklyn Brewery, 4,6%, USA	110
100W IPA, Carnegie Brewery, 6,8%, SWE	98
American Lager, Brooklyn Brewery, 5,2%, USA	94
1664 Blanc, Kronenbourg Brewery, 5,0 %, FRA	98

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	59
Kirin Ichiban, Kirin Brewery, 0,0%, JPN	55
Kimino Sparkling juice, JPN	85
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.