

SNACKS

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

Dagens ostron, rökt dashi-vinägrett, yuzu kosho, furikake	45/st
Jospergrillat bröd, nori, confiterad vitlöks-smör	90
Japansk egg drop soup, miso, shimeji, shiso	70
Svampparfait, lion's mane, brioche	90
Guacamole på gröna ärtor, kryddiga wontonchips, togarashi	90

FÖRRÄTTER

Vår tolkning av det nordisk-japanska köket

Gravad lax, rättika, sudachi ponzu, ostronbladsemulsion	185
Agedashi tofu, grillad japansk aubergine, tamago, rostad sesam	175
TAK's Toast Skagen, räkor, yuzu kosho, pepparrot, löjrom	215
Råbiff, picklad rotselleri, shiso, mandelfurikake	185
Kammussla, jordärtskocka, svartrot, fermenterad morot, hummerolja	235

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

Torskrygg, kålrabbi, palsternackspuré, hummerbuljong, hoshi ebi krisp	385
Hängmörad svensk ryggbiff 250g, pumpapuré, höstsvamp, brynt smör och soja	445
Kakuni fläskside, grönkål, krossade gula ärtor, kvitten, senapsås	325
Maitake, potatis-misoterrin, douchi, smörad rotselleribuljong	295

CRISPY DUCK TO SHARE

935

(30 min tillagningstid)

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

SIDES

Japanskt stekt ris, purjolök, ägg	75
Tempurafriterade skärböror, togarashiemulsion, furikake	85
Rostad potatis, norisalt	75
Rödbetor, sudachismörsås, soja	85

COCKTAILS

175

Yuzu och Gin

Gin, yuzu sake, sirop, mandarinläsk

Blåbär och vodka

Vodka, blåbär, blodapelsin sake, lime

Päron och akvavit

Akvavit, nori, umeshu, päron, lime

Björnbär och Rom

Rom, björnbär, cassis, umeshu, citron

Tak Negroni

Kokossinfuserad gin, campari, återvunnet kaffe-vermouth

MOUSSERANDE VIN

glas

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

190

NV Les Enfosques, Mas Bertran, ESP

150

ROSÉVIN

2023 Le Roi Soleil, Les Maitres Vignerons, Côte de Provence, FRA

165

VITT VIN

2022 Chablis, Fèvre-Fèvre, Bourgogne, FRA Chardonnay

180

2022 Kirchpoint Federspiel, FJ Gritsch, AUT, Grüner Veltliner

170

2022 Jasper Franz, Rheingau, DEU, Riesling

175

2022 Vouvray, Cuvée Silex, Bernard Fouquet, Loire, FRA, Chenin Blanc

170

2021 Torricella, Ricasoli, ITA, Chardonnay

195

RÖTT VIN

2022 Robert Mondavi, Private Selection, California, USA, Pinot Noir

185

2022 Côtes du Rhône, Xavier Vignon, Rhône, FRA, Grenache

175

2021 Cs Substance, Charles Smith, Washington St, USA, Cabernet Sauvignon

190

2020 Rocca Guicciarda Chianti Classico Riserva, Ricasoli, ITA, Sangiovese

180

2021 Le Orme, Michele Chiarlo, Piedmont, ITA, Barbera d'Asti

165

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

98

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

110

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

92

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

94

ALKOHOLFRITT

Sober Negroni, rött te, tranbär, alkoholfritt vin, björnbär

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