

SNACKS

Passar perfekt till fördrinken och är utmärkt att dela på medan ni funderar över menyn.

Dagens ostron, ponzu, rättika	55/st
Josperbröd, nori, misosmör	90
Misosoppa, "Hot and sour", shimeji, wakame, mayu	70
Svampparfait, brioche, lion's mane	90
Grönärtsguacamole, wonton, togarashi	90

FÖRRÄTTER

Vår tolkning av det nordisk-japanska köket

Rökt laxsashimi, sudachi ponzu, rättika	185
Agedashi tofu, aubergine, tamago, sesam	175
TAK's Toast Skagen, räkor, yuzu kosho, pepparrot, löjrom	225
Råbiff, negi shio, äggula, rispapper	195
Kammussla, badger flame betor, negi, kombuolja, kimizu	235
Chawanmushi, Kalixlöjrom, rödlök, pankot	295

SUSHI

Nigiri, välj mellan:

Röding	40/st
Hamachi	50/st
Wagyu och kaviar	150/st
Chirashi	175

CHEF'S CHOICE MENY

per person

Svårt att välja? Låt köket bestämma åt er! 695

HUVUDRÄTT

Röding, savoykål, pumpa, yuzu kosho	355
Svensk ryggbiff, tare, broccolini, svart trumpetsvamp	445
Ankbröst, pak choi, rödbeta, morots xo, shitake shoyu	425
Maitake, miso- och potatisterrine, douchi, fermenterad rotselleri	295
Fläksida, kaikuni, spenat, vårlök	325

CRISPY DUCK TO SHARE

935

(30 min tillagningstid)

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

SIDES

Ångat ris, furikake	55
Krispig onigiri, shiitake, svart tryffel	115
Brysselkål, vit soja, katsuobushi	85
Hokkaido pumpa, Almnäs Tegel, kimizu	90

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

190

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

ALKOHOLFRIIT

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