

IZAKAYA JUL

Att samlas traditionsenligt med vänner och kollegor inför jul är alltid ett välkommet inslag. Vi dukar vi upp TAKs japanska tolkning av ett julbord. Detta med nordiska råvaror men med ett starkt inslag av japanska smaker och tekniker.



“traditionsenligt, inte
traditionellt”

Vi serverar ett sittande “julbord” som delas av dig och ditt sällskap.

Som alltid finns ett brett dryckessortiment med sake, vin och japansk hantverksöl tillgängligt.

Boka via vår hemsida www.tak.se eller genom att maila oss på events@tak.se

TAK
STOCKHOLM | OSLO

MENY 795

SNACKS

Ostron
Ostron, sparkling sake

Edamame
Edamamebönor, kimchisesam

FÖRSTA SERVERING

Makirulle
Skagen, pepparrot, löjrom, dill

Sashimi
Rökt rödingsashimi, yuzu, wasabi, gurka

Tartar
Bifftartar misomajonnäs,
inlagd schalottenlök,
shiso, wasabikrisp

Tsukemono
Syrade grönsaker

Ägg
Sojamarinerat ägg, ponzu, rostad sesam

ANDRA SERVERING

Fläsk
Steam bun, fläksida, salladslök- och
ingefärelish, pickles, sallad, ris

DESSERT

Matcha
Castellakaka, matcha, vit choklad

KAFFEGODIS

Praliner



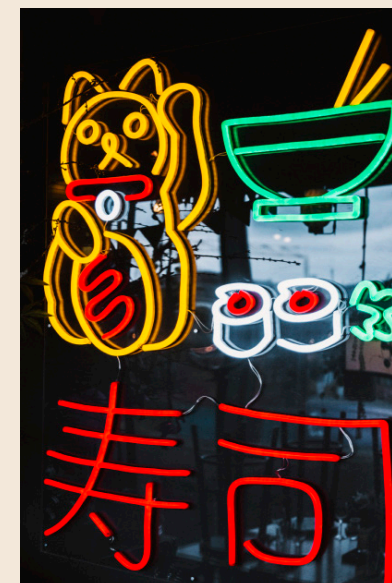
DRYCKESPAKET 595

“Varm sake”

2022 Schloss Neuweier Robert Schätzle,
Riesling Alte Reben, Rheingau, GER

2023 Cristian Boffa, Barbera d'Alba,
Piemonte, ITA

Umeshu



TAK
Brunkebergstorg 2-4
111 51 Stockholm

TELEFON
+46 (0)8 58 722 080
MAIL: events@tak.se