

SNACKS	
Passar perfekt till fördrinken och är utmärkt att dela på medan ni funderar över menyn.	
Torskind, gurka, yuzu kosho	45
Josperbröd, nori, misosmör	90
Misosoppa, "Hot and sour", shimeji, wakame, mayu	70
Svampparfait, brioche, rotselleri	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
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
Shiitake-dumpling, Aztek Gold-potatis, blomkål, rödbeta, japansk curry	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

## EFTERRÄTT

Mandelbiskvi, vit namelaka, hasselnötter, yuzu	140
Purin, hjortron, vispad grädde	125
Sesamglass, misokola	95

## 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 Kokosinfuserad 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 Mâitres 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

## 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