

## SNACKS

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

Ostron, gräddfil, picklad rabarber, jabasco	55/st
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

Lax sashimi, sakurapicklad rättika, ume ponzu, ostronbladsemulsion	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, panko	295

## SUSHI

Nigiri, välj mellan:

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

## SAKURA MENU

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
Fläskside, kaikuni, kålrabbi, fermenterad plommon, sakurasallad, ramslök	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
Rabarbersorbet, gyllene mochi-brownie, sötpicklad rabarber, torrostad mjölk	130

## 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 Sakura Brut Rosé, Deutz, FRA, Pinot Noir/Chardonnay

220

NV Sons de Mar, JP Berger, ESP, Xarel-lo/Macabeu/Parellada

150

## ROSÉVIN

2023 Chateau Paradis, Aix-en-Provence, FRA, Syrah/Vermentino

165

## VITT VIN

2022 Chablis, Fèvre-Fèvre, Bourgogne, FRA Chardonnay

190

2023 Kamptal Grüner Veltliner, Loimer, AUT, Grüner Veltliner

170

2022 Jasper Franz, Rheingau, DEU, Riesling

175

2022 Vouvray, Cuvée Silex, Aubuisières, 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

2016 Ch. du Moulin Noir, Montagne-Saint Emillion, FRA, Merlot/Cab 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

Masuizumi x Eri "Pero" Junmai Ginjo, Masuda Brewery, JPN

160

Mizuho Kuromatsu Kenbishi, 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