SNACKS

Perfekt till drinken eller medan ni kikar på menyn. Beställ några stycken och dela vid bordet

Dagens Ostron — 55/st
Dressade med ponzu och japansk fermenterad chili

Krispigt Surdegsbröd — 145
Jospergrillat toppat med sautérad shiitake, wagyu bresaola och ricotta

Guacamole — 90
På svenska gröna ärtor, med krispiga wontonchips och shichimi togarashi

Tonfisk 'Otoro' — 120
Serveras med krispigt laxskin, tryffelinfuserad ponzu, forellrom och vårlök

Svampparfait — 95
På rostad brioche med inlagda kantareller

Kolgrillat Oxspett — 125
Glaserad med karamelliserad lök och rökt tomatpulver

FÖRRÄTTER

Vår tolkning av det nordisk-japanska köket

Sashimi på Tonfisk — 185
Med nashipäronschutney, XO-sås och kizamewasabi

Krispigt Tofu — 175
Serveras med aubergine, riven daikon och goma dare

TAK Toast Skagen — 235
På shokupan, räkor, pepparrot, yuzu koshō och löjrom

Bifftataki — 195
Med benmärg, rotselleri och ponzu

A5 Wagyu — 320
Handskuren tartar med ansjovis och kapris

Grillad Kammussla — 205
Med kålrabbi, wagyu och yuzu beurre blanc

CHEF´S CHOICE MENY

per peson

Svårt att välja? Låt köket bestämma åt er! — 695
(4 serveringar, till hela bordet)

HUVUDRÄTTER

Nordisk japanska rätter från bland annat grillen, skapade för att njutas på egen hand eller delas vid bordet

Torskrygg — 355
Jospergrillad, med blomkålspuré, broccolini och en sås på havskräfta

Svensk Ryggbiff — 445
Från Jospergrillen med pak choi och misosmör

Udon Nudlar — 305
Med säsongens svamp och rökt rotselleri katsuobushi

Fläsksida — 325
Med palsternackspuré, yuzu koshō och morotsås

CRISPY DUCK TO SHARE

(30 min tillagningstid) — 935
1/2 Friterad svensk anka, med steamed buns, kimchi, vårlök, en lingon-hoisinsås och ris

SIDES

Ångat Ris — 65
Toppat med furikake

Onigiri — 115
Toppad med svart vitlök majonnäs och tryffel

Grillad Purjolök — 85
Med brynt smör och miso

Spetskål — 85
Med tonkatsusås, kewpiemajonnäs och nori

Rostad Potatis — 65
Med sjögrässalt

DESSERT

Mont Blanc — 130
Serveras med mörk chokladmousse fylld med apelsin- och ingefärasgelé, toppad med en brynt honung- pch ingerärsganache

Purin — 125
Traditionell japansk karamellpudding

Tonka Bean — 140
Tonkabön- och konokoglass, kryddiga pekannötter och bränd marshmallow

Munk — 105
Doppad i kanel och socker, vit chokla och matcha

Glass — 65
Kvällens smak

VÅR MENY HAR ALLTID FOKUS PÅ HÅLLBARHET, VI PÅ TAK, FRÄMJAR HÅLLBART FISKE OCH ANSVARSFULLT JORDBRUK

TAK
STOCKHOLM | OSLO