

SNACKS	
Medan ni funderar på menyn. Passar perfekt tillsammans med fördrinken och utmärkt att dela på.	
Dagens ostron, picklad rabarber, salladslök, ponzu, chiliolja	45/st
Säsongens crudité, pepparrot labneh	85
Jospergrillat bröd, misosmör	75
Guacamole på gröna ärtor, shichimi togarashi, lime, kryddiga wontonchips	85
½ Toast med havskräfta, sesamfrön, yuzu- och dillmajonnäs	130

RÅBAR

Mindre serveringar från vår Råbar	
Gulfenad tonfisk (MSC-certifierad) sashimi, matsuhisadressing, dulsetång, rättika, stekt lök, sesam, shiso	175
Gul endive, buffelmozzarella, valnötter, muskot, japansk senaps- och honungsadressing	165
TAK Toast skagen, räkor, yuzu-kosho majonnäs, dill, pepparrot, löjrom serverat på smörstekt bröd	185
Bifftartar, ramslöksemulsion, pepparrot, tempurapärlor, vattenkrasse	175
6 bitar Tempura Maki, spicy tuna, vårlök	155
6 bitar Maki, tempurad sparris, tamago, ramslöksemulsion	145
2 bitar Nigiri, välj mellan:	
Kammussla, lime, sjögrässalt	75
Eldad lax, brynt misosmör	70
King Oyster Mushroom, sesammajonnäs	65

“CHEF´S CHOICE” MENY	per person
Svårt att välja? Låt köket bestämma åt er (4 serveringar, till hela bordet)	755

RIS & NUDLAR

Alla våra ris och nudelrätter serveras som mellanrätter	
Chirashi sushi, marinerad lax, sushiris, sesammajonnäs, gurka, vårlök, tamago, forellrom, kålrotsgari, TAK furikake	245
Temaki, friterad torsk (MSC-certifierad), sushiris, nori, ramslöksemulsion, lime, sallad, picklad lök, avokado, forellrom	335
Donburi, grillad kycklingteriyaki, 65°ägg, tångsallad, salladslök	205
Sakura-nudlar, kammussla, färsk wasabi, vattenmelon, yuzudressing med wasabi	215

FRÅN VÅR JOSPERGRILL

I vår Jospergrill tillagas maten över kol. Dessa rätter gör sig bra som enskild rätt eller att dela på till hela sällskapet.

Kvällens fisk (MSC-certifierad), miso beurre blanc, svensk vit sparris, regnbågsloxrom	325
Entrecôte 250g, vitlöksmarinerade grönsaker, rödvin- och sojasås	395
Yakibuta grillad fläskside, bok choy, fänkålssallad, grillat plommon	315
Misoglaserad rotselleri, misosmör- och tångsås, rättika, krispig sallad	265

CRISPY DUCK “TAK STYLE” TO SHARE (30 min tillagningstid) 1/2 friterad svensk anka, steam buns, kimchi, vårlök, plommonsås, ris (lägg till 6st ostron 150)	875
--	-----

SIDES

Grillad gemsallad, citrusemulsion, N25 kaviar	95
Tomatceviche, grillade tomater, vitlökskonfit, tomatkonsumé	75
Grillad sparris, dragon, wasabisesamfrön	75
Ångat ris, sojamajonnäs, furikake	65
Rostad potatis, nori	65

COCKTAILS 165

Skinny Colada Rom, ananas, lemon curd, yuzu & kokos	
Passion Salted Stoli vodka, passionsfrukt, miso, lime, rooibos te	
Raspberry & Elderflower Roku gin, akvavit, fläder, hallon, citron, champagne	
Sesame Street Nikka from the Barrel whisky, saltad lönnsirap, sesam, valnöts bitters	
Tak Negroni Roku gin, fermenterat melonskal Campari, blodapelsin sake, vermouth	

MOUSSERANDE VIN glas

NV Brut Noir Yann Alexandre, Champagne, FRA	170
NV Les Enfosques, Mas Bertran, ESP	140

ROSÉVIN

Grenache/Syrah, 'Mon Plaisir', Château de Ferrages, Côtes de Provence, FRA	155
--	-----

VITT VIN

2019 Chardonnay, Chablis, William Fèvre, Bourgogne, FRA	170
2020 Sauvignon Blanc, Sancerre 'Sur le Fort', Domaine Fouassier, Loire, FRA	170
2021 Grüner Veltliner, Bisamberg, Weininger, Wien, AUT	160
2021 Riesling, Weingut Scheuermann, Pfalz, DEU	155
2020 Chenin Blanc, Vouvray, Cuvée Silex, Bernard Fouquet, Loire, FRA	160
2020 Chardonnay, Bread & Butter, Kalifornien, USA	180

RÖTT VIN

2020 Gamay, Beaujolais Villages, Domaine Perrachon & Fils, Bourgogne, FRA	155
2020 Pinot Noir, Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin, Bourgogne, FRA	175
2020 Nebbiolo, Alpi Retiche, Rainoldi, Lombardiet, ITA	165
2019 Cabernet Sauvignon, Napa, Bread & Butter, Kalifornien, USA	170

SAKE 9 cl

Tak Special Label Kimoto Junmai Shu, JPN	150
Kozaemon 'First Squeeze' NAMA Junmai Ginjo, JPN	155
Dewazakura Ichiro Junmai Daiginjo, JPN	155
Masumi Kippuku Kinju Junmai Ginjo Yamahai, JPN	155
Fudoh Nigori Nama, JPN	150

ÖL

Lager, Asahi, Asahi Brewery, 4,7%, JPN	79
Lager, Pripps Blå, Carlsberg Brewery, 4,8%, SWE	79
Defender IPA, Brooklyn Brewery, 5,5%, USA	95
American Lager, Brooklyn Brewery, 5,2%, USA	88
1664 Blanc, Kronenbourg Brewery, 5,0 %, FRA	88

ALKOHOLFRITT

Special Effects, alkoholfri öl, Brooklyn Brewery, USA	55
Kombucha Naturell, Kombucha Please, Stockholm, SWE	85
Kimino Sparkling Yuzu juice, JPN	75
Wölffer Estate Verjus, råsaft på druvor, Long Island, USA	85
God Dryck NO:1, EKO Mousserande vin, ESP	95