

SNACKS

Medan ni funderar på menyn. Passar perfekt tillsammans med fördrinken och utmärkt att dela på.

Dagens ostron, yuzu ponzu, gurka, dill	45/st
Panko- och sjögräsfriterad svensk Edulis ostron, kewpie majonnäs	65/st
TAK Jospergrillat bröd, misosmör	90
Misosoppa, vårlök, tofu, wakame, jalapeñoolja	65
Guacamole på gröna ärtor, shichimi togarashi, lime, kryddiga wontonchips	90
Friterad ½ toast med havskräfta, yuzu dill emulsion	140
Varma edamamebönor, kimchi sesam	85

RÅBAR

Mindre serveringar från vår Råbar

Gulfenad tonfisk (MSC-certifierad) sashimi, matsuhisadressing, dulsetång, rättika, stekt lök, sesam, shiso	185
Tempurastekt tofu, avokadocrema, picklad kumquats, puffat ris, ponzu	165
TAK Stockholm signaturrätt, nordisk japansk Toast Skagen, räkor, yuzu-kosho majonnäs, dill, pepparrot, löjrom, smörstekt bröd	210
Svensk biffartar, ingefära, vårlök, krispig vitlök, sesamolja	185
Kammussla tartar, gurka, jalapeño, sesamsoja- och yuzudressing	195
Laxsashimi, shichimi togarashi, dashi, senapssås, knaprig fänkål och äpplen, puffat ris	185
6 bitar Tempura Maki, spicy tuna, vårlök	175
6 bitar Maki, svampmaki, pumpa, grönkål	165
2 bitar Nigiri, välj mellan:	
Hällefundra, picklad lök	80
Eldad lax, brynt misosmör	80
Röding, japansk glaze	80

“CHEF´S CHOICE” MENY

per person

Svårt att välja? Låt köket bestämma åt er (4 serveringar, till hela bordet)	775
---	-----

RIS & NUDLAR

Alla våra ris och nudelrätter serveras som mellanrätter

TAK signaturrätt Chirashi sushi, sojamarinerad lax, sushiris, sesammajonnäs, sallad, kålrot, TAK furikake	245
Vegetarisk Chirashi sushi, stekt aubergine, shiitake, sushiris, vårlök, gurka, sojajonnäs, tångkaviar, kålrot, TAK furikake	225
Temaki, friterad torsk (MSC-certifierad), sushiris, nori, ramslöksemulsion, lime, sallad, picklad lök, avokado, forellrom	345
TAK Oslo signaturrätt Donburi “Får i kål”, långkokt lamm, grillad kål, kimchi, fermenterade morötter, rostad lök	225
Ramenudlar TAK-style, ost, gräslök, siklöjarom, citron, nori	225
Udonnudlar, kycklingbuljong, sojamarinerat ägg, vårlök, svamp, nori	195

CRISPY DUCK “TAK STYLE” TO SHARE

875

(30 min tillagningstid)

1/2 friterad svensk anka, steam buns, kimchi, vårlök, plommonsås, ris (Lägg till 6st ostron 150)

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.

Dagens fisk (MSC-certifierad), beurre blanc med löjrom och gräslök, rotselleri, tångsallad	385
Entrecôte 250g, vitlöksmarinerade grönsaker, rödvinssås	425
Grillad fläskkotlett, katsu currysås, pumpa, rostad radicchio	335
Grillad blomkål, TAK miso bearnaise, tomat, löksallad	285
Grillad havskräfta, tångsalt, saffran- och yuzuemulsion	305

SIDES

Grillad gemsallad, citrusemulsion, N25 kaviar	105
Ångat ris, sojajonnäs, TAK furikake	75
Rostad pumpa med honungsglasyr, keso	95
Rostad potatis, nori	75

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 lönsirap, 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

9cl

Tak Special Label Kimoto Junmai Shu, JPN 155

Kozaemon NAMA Junmai Ginjo, JPN 155

Dewazakura Ichiro Junmai Daiginjo, JPN 155

Tengumai Yamahai Junmai Daiginjo, JPN 155

Keigetsu Nigori Junmai Daiginjo 50, JPN 155

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