

HÅLLBARA RÅVAROR

På Tak är hållbarhet en självklarhet och vi arbetar aktivt med att hitta råvaror som uppfyller dagens miljökrav. När vi väljer producenter och leverantörer att samarbeta med så vill vi att de är likasinnade och har krav på sig hur de producerar och även hur de transporterar sina varor.

MSC och ASC märkt fisk är något som vi riktar in oss på då vi tycker att det är viktigt att inte påverka haven negativt. I vår meny har vi märkt ut dessa råvaror med en våg för MSC samt en fisk för ASC så att du lätt kan se vad som är hållbart vildfångade fisk och skaldjur eller ansvarsfullt odlad fisk.

Ekologiska råvaror står också för hållbarhet och ansvarstagande, därför är KRAV-certifiering ett naturligt val för oss. Nedan ser du ett urval av de KRAV-godkända råvaror som du som gäst finner i våra maträtter som vi erbjuder dig i denna meny. Vi har märkt dessa maträtter med en gaffel som symbol. Har du frågor om dessa produkter så hjälper vi gärna till.



Vildfångad fisk och skaldjur från ett MSC-certifierat hållbart fiske.
www.msc.org MSC-C-54562



Odlad fisk och skaldjur från en ASC-certifierad ansvarsfull odling.
www.asc.aqua.org ASC-C 00656



Maträtter som innehåller en KRAV-godkänd produkt är märkta med en gaffel som symbol för märkningen.


KRAV- CERTIFIERADE PRODUKTER
Rapsolja, vispgräddde, mjölk, bagerivetemjöl, strösocker, nötinnanlår, kycklinglår, kakao, honung, smör, entrecôte

KRAV- GODKÄNDA PRODUKTER
Shiitake, gul lök, gurka, kålrot, vitkål

TAK
EXPERIENCE
4 SERVERINGAR 595
Beställs av samtliga i sällskapet
Passande drycker 495

Tonfisk och Macadamia (+ svart kaviar 10g)  (+190)
Tartar på tonfisk, rostad macadamianöt,
picklad enoki, alger, dashi


Tofusallad och Wasabi
Kräm på silkestofu, varmrökt tofu, rättika, picklad lök,
pepparrot, ponzu, wasabi-olja

Donburi 
Sojamarinerat kycklinglår, kimchi, pak choi, bakat ägg,
krispig vitlök och ris



Hjortron och Sudachi 
Hjortron- och sudachisorbet, dulce de leche, riskrisp, bipollen, sesamka-


ka

FÖRRÄTTER
Passande vin 155
Passande sake 150



Tonfisk och Macadamia (+ svart kaviar 10g)  175/365
Tartar på tonfisk, rostad macadamianöt, picklad enoki, alger, dashi
Sake Techno-sake från Dj Ritchie Hawtin, mogen grön frukt i silvrig förpackning.
Vin Fyllig Viognier från fjärde generationens vinmakare i Rhône.


Tofusallad och Wasabi 145
Kräm på silkestofu, varmrökt tofu, rättika, picklad lök,
pepparrot, ponzu, wasabi-olja
Sake Sprudlande och smakrik sake med härlig äppelsyra från Fukushima.
Vin Frisk och syrlig Alvarinho från ett av Portugals bästa vin-kooperativ.



Kammussla och Blåmussla   175
Sotade kammusslor med rökta blåmusslor, kål, picklad enoki,
Espelette-peppar, brynt smör
Sake Taru sake lagrad på cederträfat från Akita i 3 månader, ger denna sake en
pepprig och frisk ton av mineral.
Vin Frisk Grüner Veltliner från vingård i Kremstal med anor från 1792.

Biff och Gurka  165
Tataki på biff, wasabi-ponzu, rostad vitlöksemulsion, gurka, kålrabbi,
wakame-alger, havssallad
Sake Grovfiltreerad sake från Wakayama med tropisk fruktsötma.
Vin Vegansk Pinot Noir från en slaktare i Österrike.

SUSHI SOM HUVUDRÄTT
Passande vin 155
Passande sake 150

Chirashisushi   255
Sojarimmad lax, forellrom, kålrotsgari, sesamemulsion, furikake
Sake Taks egen sake från bryggeriet Fukuju i Kobe, bryggd med
vatten av högsta kvalitet, en perfekt balans mellan mineralitet och mogen frukt.
Vin Eko-certifierad Sylvaner från det äkta makarna Julius.

Chirashisushi  255
Sojamarinerad shiitake, avokado, kålrotsgari, sesamemulsion, furikake,
tofu
Sake Taks egen sake från bryggeriet Fukuju i Kobe, bryggd med
vatten av högsta kvalitet, en perfekt balans mellan mineralitet och mogen frukt.
Vin Eko-certifierad Sylvaner från det äkta makarna Julius.

Temaki (japanska tacos)   WWF 295
Rulla nori strutar med friterad odlad rödstrimma;
avokado, fermenterad gurka, rödkål, jalapeno emulsion, kålrotsgari, lime
Sake Bryggd med Yamahai-metod ger denna sake en fin fyllighet
med bra syra och ett krämigt avslut.
Vin Riesling från före detta BMX-kung i Württemberg, stor frukt och hög syra.

TACK FÖR ATT DU VALDE ATT KOMMA TILL
OSS

VÄLKOMMEN ÅTER

ARIGATOO GOZAIMASHITA

MATANO OKOSHIO OMACHISHITEORIMASU


SHOP

Sake-set SAKE av Frida Ronge och Erika Lagerbielke, Orrefors	595
Rå som Sushi Frida Ronge, Natur och Kultur	195
Blomvas Anna Lindells Keramik, Rosendal, Jönåker	300
Don't Loose Your Face, Use Mine Räddningen för dig som är ovan att äta med pinnar.	25

VARMRÄTTER
Passande vin 155
Passande sake 150


Säsongsens fisk  Arenkha-kaviar, bakad jordärtskocka, smörsås, konbu-olja Sake Opastöriserad och spritsig säsongs-sake från körsbärsblommande prefektur i centrala Japan. Vin Ursprungstypisk Chablis med ren mineralitet och smörigt avslut.	315
Entrecôte  Serveras med ljummen sallad på rökt potatis, mangold, fänkål, citron och miso-smörsås Vin Modern Chianti Classico skapad i traditionell miljö med dofter och smaker av skogshallon, körsbär och örter.	415
Sterling hälleflundra på ben för två personer  Serveras med ljummen sallad på rökt potatis, mangold, fänkål, citron och miso-smörsås Vin Ursprungstypisk Chablis med ren mineralitet och smörigt avslut.	625
Rotselleri  Grillad rotselleri, smörsås, jordärtskocka, tångkaviar, sallad, vinägg Sake Opastöriserad och färsk nama-zake med pärlande karaktär från Gifus varma dal. Vin Klassiskt vinmakad Sancerre odlad i kalk och lerjordar kombinerat med sten-terroir ger denna Sauvignon blanc sin rätta karkatär.	255
Donburi  Sojamarinerat kycklinglår, kimchi, pak choi, bakat ägg, krispig vitlök, ris Sake Bryggd med aromatiskt Omachi-ris, frisk ananas och melon samspelar med mjuka mineraler samt ett piggt avslut. Vin Fruktdriven Nebbiolo med milda taniner från Valtellina norr om Milano.	275
Kejsarhatt  Smörstekt kejsarhatt, ångad enoki, stekt ostronskivling, bakat ägg, citronette-sallad, ris Sake Bryggd med aromatiskt Omachi-ris, frisk ananas och melon samspelar med mjuka mineraler samt ett piggt avslut. Vin Fruktdriven Nebbiolo med milda taniner från Valtellina norr om Milano.	275
Ramen  Äggnudlar, odlade räkor, yuzu- och kycklingbuljong, mizuna-sallad, bakat ägg, bambuskott, nori Sake Sake med stor kropp, toner av rostade kastanjer, bryggt på anrik metod med mineralrikt och långt avslut. Vin Frisk och syrlig Alvarinho från ett av Portugals bästa vinkooperativ.	215


EXTRAS

Grillat bröd från Jospers (1 pers)  Smör, torkad Miso	65
Tsukemono Picklade och fermenterade grönsaker	55

DESSERTER

Passande drycker 115

Crème brûlée  135
 Soja, karameliserat råsocker
 Sake Färskpressad Japansk citrusfrukt som infuserats i Sake ger denna dryck en aromatisk limekaraktär i fin sötsyrlig harmoni.

Choklad och Ris  135
 Chokladkaka, rostad svart risglass, Amaretto körsbär, japansk whisky, yuzu-kolasås.
 Vin Syrligt söt Sherry gjord på Palomino Fino och Pedro Ximenez från Bodegas Baron.

Hjortron och Sudachi  135
 Hjortron - och sudachisorbet, dulce de leche, riskrisp, bipollen, sesamkaka
 Vin Honungsdoftande Pinot Gris från biodynamiker i Alsace.

Ost och Plommon 135
 Två svenska ostar med plommon, shiso- och umeshumarmelad, knäckebröd
 Vin Frisk och söt iscider på svenska äpplen, pressade i arktisk kyla.
 Fråga personalen vilka som är dagens ostar

KAFFEGODIS

Matcha-grotta  65
 Yuzu, havtornscurd

Mörk choklad  65
 Lakrits, maltsmulor, kombu

Vegansk råkaka 65
 Aprikos, macadamianöt, hasselnöt, mandel, kokos

DIGESTIF

Alcohol Blanc
 Williams Rouge, J. Nüsbaumer, France 44
 Poire Williams, J. Nüsbaumer, France 48
 Framboise, Domaine Roulot, France 68

Marc / Prune
 Marc de Bourgogne, Domaine Roulot, France 54
 Vieille Prune, J.Nüsbaumer, France 44

Armangac
 Duc D' Eyssac Hors D'age, Gilles L'Hoste, France 52

Brandy
 Torres 20, Miguel Torres, Spain 34
 Monte Cristo, Bodega Péres Barquero, Spain 48

Cognac
 Cordon Bleu, Martell, France 64
 Emblème, A.E. DOR, France 48
 Pale & Dry, Delamain, France 46

Calvados
 Hors D'age, Comte Louis de Lauriston, France 42
 La Pomme Prisonnière, Comte Louis de Lauriston, France 44

Grappa
 Castellare Bianca, Castellare Di Castellina, Italy 32
 La Grappa di Barolo, Sibona, Italy 36
 La Grappa di Moscato, Sibona, Italy 34
 Nebbiolo, Andrea Scovero 38
 LL Morelli 32

Tequila
 Anejo, Don Julio, Mexico 38
 Reposado, Siete Leguas, Mexico 54

Swedish Arrak
 Kronan Punsch, Tevsjö 32

Rum
 Zacapa 23, Zacapa, Guatamala 40
 Reserva Exclusiva, Diplomático, Venezuela 34
 Ambassador, Diplomatico, Venezuela 92
 Ron Cartavio XO, Cartavio, Peru 48
 Fiji, Plantation, France 36

Shochu
 Tarukichi Ganbo 3 yo, Nakao Brewery Co, Japan 40
 Kai Imo, The Shochu Authority Kagoshima, Japan 30