

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, nöttinnanlår, kycklinglår, kakao, honung, smör, entrecôte

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

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


Rosa sallad 
Rosa vårsallad, picklat ägg, pankofriterade rökta MSC musslor, sakuravinäger,
tahinidressing

Sakura nudlar och Kammussla 
Sakura nudlar, sotad MSC- kammussla, färsk wasabi, wasabidashi, gurka,
rostad bovete



Gös 
Grillad MSC gös, smörsås med aonori, betor, rädisor, mangold, körsbärspotatis


Churro och Matcha 
Churro, matcha-glass, rabarberkompott med shiso, körsbär, rosa choklad

FÖRRÄTTER
Passande vin 155
Passande sake 150



Tonfisk och Macadamia (+ svart kaviar 10g) 
Tartar på tonfisk, rostad macadamianöt, picklad enoki, alger, dashi 175/365
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 Refreshing Alvarinho from one of Portugal's best wine cooperatives



Kammussla och Blåmussla 
Sotade kammusslor med rökta blåmusslor, kål, picklad enoki, 175
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 
Tataki på biff, wasabi-ponzu, rostad vitlöksemulsion, gurka, kålrabbi, 165
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 
Sojarimmad lax, forellrom, kålrotsgari, sesamemulsion, furikake 255
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 
Sojamarinerad shiitake, tofu, kålrotsgari, sesamemulsion, 255
avokado, 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

Temaki (japanska tacos) 
Rulla nori strutar med friterad odlad rödstrimma, 295
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


Säsongens fisk  Arenkha-kaviar, bakad jordärtskocka, smörsås, kombu-olja Sake Opastöriserad och spritsig säsongssake från körsbärsblommande prefektur i centrala Japan Vin Ursprungstypisk Chablis med ren mineralitet och smörigt avslut	315
Entrecôte  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  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 samspekar 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 samspekar med mjuka mineraler samt ett piggt avslut Vin Fruktdriven Nebbiolo med milda taniner från Valtellina norr om Milano	275


EXTRAS


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

DESSERTER

Passande drycker 120

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

Churro och Matcha  135
 Churro, matcha-glass, rabarberkompott med shiso, körsbär, choklad
 Sake Ofiltrerad nigorisake infuserad med lokalt odlade jordgubbar

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

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, FRA 44
 Poire Williams, J. Nüsbaumer, FRA 48
 Framboise, Domaine Roulot, FRA 68

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

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

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

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

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

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

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

Swedish Arrak
 Kronan Punsch, Tevsjö, SWE 32

Rum
 Zacapa XO, Zacapa, GUA 88
 Reserva Exclusiva, Diplomático, VEN 34
 Ambassador, Diplomatico, VEN 92
 Ron Cartavio XO, Cartavio, PER 48
 Fiji, Plantation, FRA 36

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