

PRE DRINKS

SPARKLING

Binnai Hakko Sparkling Junmai Ginjo Sake 125
Ninki-Ichi Brewery, Fukushima, JAPAN

Magic Red Rice Sparkling Junmai Ginjo Sake 135
Ninki-Ichi Brewery, Fukushima, JAPAN

NV Pinot meunier/chardonnay/pinot noir, Brut Noir 155
Yann Alexandre, Champagne, FRA

NV Folle blanche/pinot noir, Atmosphères 125
Domaine de la Louveterie, Loire, FRA


NON ALCOHOLIC


No Gin & Yuzu 65
Yuzu, ginger, sugar, soda


TACK FÖR ATT DU VALDE ATT KOMMA TILL OSS
VÄLKOMMEN ÅTER

ARIGATOO GOZAIMASHITA
MATANO OKOSHIO OMACHISHITEORIMASU

TAK BUSINESS LUNCH
3 COURSES 450


Tonfisk och Macadamianöt 
Tartar på tonfisk, rostad macadamia-kräm,
picklad enoki, alger, dashi
Tuna and Macadamianut
Tartar of tuna, roasted macadamia cream,
pickled enoki, algaes, dashi

Kycklingramen 
Äggudlar, grillad kyckling, kycklingbuljong, salladslök,
marinerat ägg, torkade tomater
Chicken ramen
Egg Noodles, grilled chicken, chicken broth, spring onion
marinated egg, dried tomatos

Choklad och Ris 
Chokladkaka, rostad svart risglass, amaretto-spritate körsbär,
japansk whisky, yuzu-kolasås
Chocolate and Rice
Chocolate cake, black rice icecream, maraschino cherries,
Japanese whisky, yuzu caramel

FÖRRÄTTER
STARTER

Tonfisk och Macadamianöt 
Tartar på tonfisk, rostad macadamia-kräm,
picklad enoki, alger, dashi
Tuna and Macadamia
Tartar of tuna, roasted macadamia cream,
pickled enoki, algaes, dashi **155**

Biff och Gurka 
Tataki på biff, wasabi-ponzu, rostad vitlöksemulsion, gurka, kålrabbi,
alger, havssallad
Beef and Cucumber
Tataki of beef, wasabi ponzu, roasted garlic emulsion, cucumber, kohlrabi,
algaes, sea salad **165**

Tofu och Avokado *
Stekt salladslök, picklad shalottenlök, ponzu, furikake
Tofu & Avocado *
Fried spring onion, pickled schalotts, ponzu, furikake **125**

* vegetarian option available

SUSHI

Chirashisushi och fisktartar   **195**
Lax- och torsktartar, äggula, forellrom, kålrotsgari, avokado, gurka,
tamago, rostad nori
Chirashisushi and fish tartare  
Tartar of salmon and cod, egg yolk, trout roe, ginger pickled swede, avocado,
cucumber, tamago, roasted nori

Chirashisushi och kantareller *  **175**
Tamago, kimchee, salladslök, gochujang emulsion, nori, furikake
Chirashisushi and chanterells
Tamago, kimchee, spring onion, gochujang emulsion, nori, furikake

MISO
MISO

Misosoppa **55**
Dashi på böckling och kombu, röd miso, jalapeño-olja
Dashi on kipper and kombu, red miso, jalapeñooil

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 skaldjur eller ansvarsfullt odlad fisk.

Ekologiska råvaror och Fairtrade-märkta produkter står också för hållbarhet och ansvarstagande, därför är KRAV-certifiering ett naturligt val för oss.

Nedan ser du ett urval av de KRAV-certifierade 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-märkt produkt är märkta med en gaffel som symbol för märkningen.

KRAV- CERTIFIERADE PRODUKTER
Ägg, kaffe, rapsolja, vispgräddde, mjölk, bagerivetemjöl, strösocker, viikål, gullök, shiitakesvamp, gurka, kålrot, nöt-innanlår, kycklinglår, kakao, gräartor, honung.

	OPENING HOURS AT TAK
FLOOR 13	<p>Lunch Monday-Friday 11.30-14.30</p> <p>Temaki Bonanza Saturdays 12.00-14.30</p> <p>Dinner Monday-Saturday from 17.00</p>
FLOOR 14	<p>Raw bar Monday-Saturday from 17.00</p> <p>Bar/terrace Monday-Wednesday 15.00-00.00 Thursday-Saturday 15.00-01.00</p>

VARMRÄTTER

Kycklingramen —E 195
Äggnudlar, grillad kyckling, kycklingbuljong, salladslök, marinerat ägg, torkade tomater
Chicken ramen
Egg Noodles, grilled chicken, chicken broth, spring onion marinated egg, dried tomatos

Räksallad * —E 195
Ägg, yuzukosho-dressing, sallad, fänkål, panko
Shrimp salad
Egg, yusukosho dressing, salad, fennel, panko

* vegetarian option available

DESSERTER

Crème brûlée —E 115
Soja, karameliserat råsocker
Crème brûlée
Soy sauce, carmelized brown sugar

Choklad och Ris —E 125
Chokladkaka, rostad svart risglass, amaretto-spritate körsbär, japansk whisky, yuzu-kolasås
Chocolate and Rice
Chocolate cake, black rice icecream, maraschino cherries, Japanese whisky, yuzu caramel

KAFFEGODIS

Matcha-grotta —E 55
Yuzu, havtornscurd
Matcha cookie
Yuzu, sea buckthorn curd

Mörk choklad —E 55
Lakrits, maltsmulor, kombu
Dark chocolate
Licorice, malt crumble, kombu

Vegansk råkaka 55
Aprikos, macadamianöt, hasselnöt, mandel, kokos
Vegan raw cake
Apricot, macadamia, hazelnuts, almonds, coconut

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

DIGESTIF

Alcool Blanc Williams Rouge, J. Nüsbaumer, France	44
Poire Williams, J. Nüsbaumer, France	48
Framboise, Domaine Roulot, France	68
Armangac Duc D' Eyssac 1979, Gilles L' Hoste, France	52
Bourbon Blanton's , USA	34
Eagle Rare 10 y, USA	34
Brandy Torres 20, Miguel Torres, Spain	28
Monte Cristo, Bodega Péres Barquero, Spain	48
Calvados Coeur de Lion, Hors d' Age, Christian Drouin, France	64
La Pomme Prisonnière, Comte Louis de Lauriston, France	44
Cognac Emblème, A.E. DOR, France	48
Pale & Dry, Delamain, France	46
Grappa Castellare Bianca, Castellare Di Castellina, Italy	32
La Grappa di Barolo, Sibona, Italy	36
La Grappa di Moscato, Sibona, Italy	34
Japanese whisky Nikka From The Barrel, Double Matured Blended, Nikka Whisky	36
Nikka Coffey Grain, Nikka Whisky	42
Marc Marc de Bourgogne, Domaine Roulot, France	54
Prune Vieille Prune, J.Nüsbaumer, France	44
Shochu Tarukichi Ganbo 3 yo, Nakao Brewery Co, Japan	40
Kai Imo, Shochu Authority Kagoshima, Japan	40
Swedish Arrak Roslagspunch, Norrtälje	28
Rum Reserva Exclusiva, Diplomático, Venezuela	34
Ron Cartavio XO, Cartavio, Peru	48
Scotch Whiskey Famous Grouse Blended, The Famous Grouse	30
Quarter Cask Islay Single Malt, Laphroaig Distillery	38
Macallan 12 yo, The Macallan Distillery	34
Three Wood Single Malt Triple Distilled, Auchentoshan Distillery	38