

TACK FÖR ATT DU VALDE ATT KOMMA TILL OSS

VÄLKOMMEN ÅTER

ARIGATOO GOZAIMASHITA

MATANO OKOSHIO OMACHISHITEORIMASU

PRE DRINKS

SPARKLING

Binnai Hakko Sparkling Junmai Ginjo Sake
Ninki-Ichi Brewery, Fukushima, JAPAN 135

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

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

Cava Caprasia Brut Nature
Bodegas Vegalfaro, Rodolfo Valiente, Valencia, SPA 130

COCKTAILS

Charlies Champagne Cocktail
Choya Umeshu Extra, Sugar, Bitters, Champagne 145

Tak Martini
Absolut Elyx, Sake, Manzanilla Sherry 145


Sesame Street
Sesame Washed Nikka whiskey, Salted maple syrup, Walnut 145


Blood, Tears & Gold
Diplomatico Mantuano Rum, Amer Picon, Cherry, Gold 145

NON ALCOHOLIC

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

TAK WINTER
EXPERIENCE
5 SERVERINGAR 725
Beställs av samtliga i sällskapet
Passande drycker 495

Snacks och kryddad sake 
Svart sesamknäcke, crème fraîche, rödlök, Ahrenka caviar
Sake: Varm säsongs-sake kryddad med nordiska- och japanska smaker


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

Havskräfta och Yuzu 
Grillad havskräfta, shiso, yuzu- och aonori-smör



Kalv och Puylinser
Kalvlägg bakat i kanel och ingefära, sauterade vita bönor, tomat,
puylinser, ris, kapis, syrad röd spetskål



Ris à la Malta 2.0
Madeleinekaka, miso-pannacotta, körsbär, matcha och vit chokladkrisp

FÖRRÄTTER
Passande drycker 150

Tonfisk och Macadamianöt (+lägg till svart kaviar 10g)  165/355
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.

Höstsallad och Wasabi 145
Silkes tofukräm, varmrökt tofu, rättika, picklad lök,
pepparrot, ponzu
Sake Sprudlande och smakrik sake med härlig äppelsyra från Fukushima.
Vin Frisk och syrlig Alvarinho från ett av Portugals bästa vin- kooperativ.

Kammussla och Svamp   175
Ljummen savoykål, friterad grönkål, schalottenlök,
brynt smör, Espelette peppar
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 start från 1792.

Biff och Gurka   165
Tataki på biff, wasabi-ponzu, rostad vitlöksemulsion, gurka, kålrabbi,
wakame-alger, havssallad
Sake Grovfiltiterad sake från Wakayama med tropisk fruktsötma.
Vin Bärig Pinot Noir från Pflaz skapad med svensk kompetens.

EXTRAS

Grillat bröd från Jospert (1 pers)   65
Smör, torkad Miso

Tsukemono 55
Picklade och fermenterade grönsaker

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, vitkål, gul lök, shiitake svamp, gurka, kålrot, nöt-innanlår, kycklinglår, kakao, gråärter, honung.

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

SUSHI

Passande drycker 150

Chirashisushi 

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 Riesling från den unge, drivne Andi Knauss i Württemberg.

245

Temaki "Crispy Chicken" 

Rulla dina egna strutar av nori-blad, fyll dem med; Majs och kokosfriterad kyckling, sushi ris, grillad majs, sallad, mynta, lök, jalapeno emulsion, popcorn furikake

Vegetariskt alternativ finns

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.

285

VARMRÄTTER

Passande drycker 150

Säsongens fisk och Spetskål 


Grillad fisk, bakad spetskål, mandel, oliv, krämig rostad kycklingbuljong

Sake Opastöriserad och spritsig säsongssake från körsbärsblommande prefektur i centrala Japan.

Vin Ursprungstypisk Chablis med ren mineralitet och smörigt avslut.

295

Entrecôte för en person 

Sterling hälleflundra på ben för två personer 
Serveras med ljummen sallad på rökt potatis, mangold, fänkål, citron och miso smörsås

Sake Junmai med hög syra och integrerade aromatiska smaker, drick den för den vita japanska storkens fortlevnad.

Vin Modern Chianti Classico skapad i traditionell miljö med dofter och smaker av skogshallon, körsbär och örter.

395

625

Udon och Zucchini 

Udon nudlar, Bredsjö hårdost, stekt ägg, yuzukosho, krasse, koriander, puffat bovete

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

245

Donburi 

Bakat kalvlägg, ingefära, chili, sauterade vita bönor och puylinser, kapris, tomat, shiso, syrad rödkål och ris

Sake Bryggd med aromatiskt Omachi-ris, frisk ananas och melon samspelar med mjuka mineraler samt ett piggt avslut.

Vin Lättillgängligt och mustigt rödvin på lokal syd fransk druva.

265

Kycklingramen 

Äggnudlar, grillad kyckling, kycklingbuljong, salladslök, marinerat ägg, torkade tomater


Sake Ljusröd sake på det antika riset Kodai mai ger bärighet och rökelig eftersmak


Vin Kryddig Tempranillo från två vänner i Penedes


215

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.

Blåbär och Havre  135
 Blåbärssorbet, röda vinbär, sake och umeshu-is, havrecrumble, rismjolk
 Umeshu Mousseerande fruktsyrlig umeshu med mjuka bittermandeltoner från uggelölbryggeri utanför Tokyo.

Ost och Plommon 135
 Två svenska ostar med plommon, shiso- och umeshu-marmelad, knäckebröd
 Vin Honungsdoftande Pinot Gris från biodynamiker i Alsace
 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

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
 Coffey Single Grain, Nikka Whisky 42
 Miyagiko Single Malt, Nikka Whisky 48
 Nikka From The Barrel, Nikka Whisky 36

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, Shouchu Authority Kagoshima, Japan 30

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, Auchentoshan Distillery 38