



## TAK WINTER EXPERIENCE 725

PASSANDE DRYCKER 545

### SNACKS & KRYDDAD SAKE

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

### TONFISK & MACADAMIA

Tartar på tonfisk, rostad macadamianöt, picklad enoki, dashi  
Vin: 2016 Viognier, Cave Uves Cuilleron, Condrieu, FRA  
Viognier med mycket kropp och fyllighet från 4e generationens vinmakare i Rhône-dalen

### HAVSKRÄFTA & YUZU

Grillad havskräfta, shiso, yuzu -och aonori-smör  
Sake: Tak Special Label Kimoto Junmai Ginjo 純米吟醸 Kobe Shu-Shin-Kan Breweries, Hyogo, JAPAN  
Taks egen Sake från bryggeriet Fukuju i Kobe, bryggd med vatten av högsta kvalitet, en perfekt balans mellan mineralitet och mogen frukt

### KALV & PUYLINSER

Kalvlägg bakat i kanel och ingefära, sauterade vita bönor, tomat, puylinser, ris, kapris, syrad röd spetskål  
Vin: 2016 Fer Servadou, Domaine du Cro, Marcillac, FRA  
Sydfransk varmvuxet vin med varm frukt och örtighet

### RIS À LA MALTA 2.0

Madeleinekaka, miso-pannacotta, körsbär, matcha och vit chokladkrisp  
Umeshu: Choya Single Year, Choya, Osaka, JAPAN  
Modern Umeshu med balanserad frukt, friska och mjuka bittermandeltoner

#### INFO

Alla priser är inklusive moms.  
Vi kan tillgodose de flesta allergier samt vegetariska alternativ.  
Vi reserverar oss för eventuella menyförändringar beroende på råvarutillgång.

#### AVBOKNING

Vid full avbokning 72 timmar eller mindre före utförandets datum, debiteras 100% av de beställda menyerna.  
Vid reducering med mer än 2 antal gäster vid ankomst debiteras de kvarstående fulla antalet.  
Vid bokning om 36 pers och uppåt gäller VISITAs avbokningsregler.



Vildfångad fisk och skaldjur från ett MSC-certifierat hållbart fiske. [www.msc.org](http://www.msc.org) MSC-C-54562