

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	165
Cava Caprasia Brut Nature Bodegas Vegalfaro, Rodolfo Valiente, Valencia, SPA	135


COCKTAILS

Charlies Champagne Cocktail Choya Umeshu Extra, Sugar, Bitters, Champagne	149
Tak Martini Absolut Elyx, Sake, Manzanilla Sherry	149
Sesame Street Sesame Washed Nikka whiskey, Salted maple syrup, Walnut	149


NON ALCOHOLIC

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

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


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

Höstsallad och Wasabi
Silkes tofukräm, varmrökt tofu, rättika, picklad lök,
pepparrot, ponzu

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


Blåbär och Havre 
Blåbärssorbet, röda vinbär, sake och umeshu-is,
havrecrumble, rismjolk

FÖRRÄTTER
Passande vin 155
Passande sake 150

Tonfisk och Macadamianöt (+lägg till 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.

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 Grovfilterad sake från Wakayama med tropisk fruktsötma.
Vin Bärig Pinot Noir från Pflaz skapad med svensk kompetens.

EXTRAS

Grillat bröd från Jospersn (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.

Nedanser 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, gullök, shiitake svamp, gurka, kålrot, nöt-innanlår, kycklinglår, kakao, gräartor, 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 vin 155
Passande sake 150

VARMRÄTTER

Passande vin 155
Passande sake 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 Eko-certifierad Sylvaner från det äkta makarna Julius.

255

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.

295

Säsongens fisk och Spetskål

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

Sake Opastöriserad och spritsig säsongs-sake från körsbärsblommande prefektur i centrala Japan.

Vin Ursprungstypisk Chablis med ren mineralitet och smörigt avslut.

315

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.

415

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

255

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 samspekar med mjuka mineraler samt ett piggt avslut.

Vin Lättillgängligt och mustigt rödvin på lokal syd fransk druva.

275

Kycklingramen

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

Sake Ljusröd sake på det antika riset Kodai mai ger bärighet och rökig 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, havregrumle, rismjölk

Umeshu Mousserande fruktsyrlig umeshu med mjuka bittermandeltoner från uggleölbryggeri 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**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 32

Reposado, Siete Leguas, Mexico 54

Swedish Arrak

Kronan Punsch, Tevsjö 32

Rum

Zacapa 23, Zacapa, Guatamala 40

Reserva Exclusiva, Diplomático, Venezuela 34

Ambassador, Diplomático, 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