

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


THE MSC EXPERIENCE 595

Passande drycker 495

28 januari-28 februari

Frida Ronge vår kulinariska ledare och tillika MSC-ambassadör har här komponerat en meny med certifierad fisk och skaldjur i säsong.




MSC-Kammussla och Blåmusslor 
Tataki på kammusslor med rökta blåmusslor, kål picklad enoki, Espelette-peppar, brynt smör

MSC -Skrei och Jordärtskocka 
Arenkha kaviar, bakad jordärtskocka, smörsås, konbu-olja


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


FÖRRÄTTER

Passande vin 155
Passande sake 150

MSC-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.

Tofusallad och Wasabi 145
Silkes tofukräm, varmrökt tofu, rättika, picklad lök, pepparrot, ponzu, wasabi-olja
Sake Sprudlande och smakrik sake med härlig äppelsyra från Fukushima.
Vin Krutig lokal Carricante-druva från Etnas sluttningar med stor frukt och friska citrustoner.

MSC-Kammussla och Blåmusslor  175
Tataki på kammusslor med rökta blåmusslor, kål picklad enoki, 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 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 Jospers (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, 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  | 255 |
| 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. | |
| Temaki | 295 |
| Rulla dina egna strutar av nori-blad, fyll dem med; odlad rödstrimma (WWF), sushiris, 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. | |
| MSC-Skrei och Jordärtskocka  | 315 |
| Arenkha kaviar, bakad jordärtskocka, smörsås, konbu-olja Sake Opastöriserad och spritsig säsongssake från körsbärsblommande prefektur i centrala Japan. Vin Ursprungstypisk Chablis med ren mineralitet och smörigt avslut. | |
| Entrecôte för en person  | 415 |
| Sterling hälleflundra på ben för två personer  | 625 |
| 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. | |
| Udon och Zucchini  | 255 |
| 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 | |
| Donburi  | 275 |
| Sojamarinerat kycklinglår, kimchi, pak choi, bakat ägg, krispig vitlök 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. | |
| Ramen  | 215 |
| Äggnudlar, ASC-odlade räkor, yuzu- och kycklingbuljong, mizuna-sallad, bakat ägg, bambuskott, nori Sake Ljusröd sake på det antika riset Kodai mai ger bärighet och rökig eftersmak Vin Frisk och syrlig Alvarinho från ett av Portugals bästa vinkooperativ. | |

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 sött Sherry gjord på Palomino Fino och Pedro Ximenez från Bodegas Baron.

Blåbär och Havre  135
 Blåbärssorbet, röda vinbär, sake och umeshu-is, havrecrumble, rismjölk
 Umeshu Mousseerande 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, Diplomatico, 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