

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 fisk och skaldjur eller ansvarsfullt odlad fisk.

Ekologiska råvaror står också för hållbarhet och ansvarstagande, därför är KRAV-certifiering ett naturligt val för oss. Nedan ser du ett urval av de KRAV-godkända 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-godkänd produkt är märkta med en gaffel som symbol för märkningen


KRAV- CERTIFIERADE PRODUKTER
Rapsolja, vispgräddde, mjölk, bagerivetemjöl, strösocker, nötinnanlår, kycklinglår, kakao, honung, smör, entrecôte

KRAV- GODKÄNDA PRODUKTER
Shiitake, gul lök, gurka, kålot, vittkål

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


Röding
Tataki på röding, dashi, forellrom, gurka, kålrabbi, krasse

Potatis
Svensk nypotatis, rökt gräddfil, dill, variation på sjögräs


Donburi 
Sojamarinerat kycklinglår, kimchi, pak choi, bakat ägg,
krispig vitlök, ris


Churro 
Churro, matcha-glass, rabarberkompott med shiso, körsbär, rosa choklad

FÖRRÄTTER
Passande vin 155
Passande sake 150



Röding  175
Tataki på röding, dashi, forellrom, gurka, kålrabbi, krasse
Sake Techno-sake från Dj Ritchie Hawtin, mogen grön frukt i silvrig förpackning
Vin Mycket frisk, ren och mineraldriven Chenin Blanc från Vouvray


Potatis 145
Svensk nypotatis, rökt gräddfil, dill, variation på sjögräs
Sake Sprudlande och smakrik sake opastöriserad sake med toner av tropisk frukt
Vin Refreshing Alvarinho from one of Portugal's best wine cooperatives


Kammussla  175
Kammusslor, sparris, ramslök, bonito-sesam, krutonger
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 anor från 1792

Biff och Gurka  165
Tataki på biff, wasabi-ponzu, rostad vitlöksemulsion, gurka, kålrabbi,
wakame-alger, havssallad
Sake Yamahai sake från gammal prefektur i Japan där man höll Vinter-OS
Vin Vegansk Pinot Noir från en slaktare i Österrike

SUSHI SOM HUVUDRÄTT
Passande vin 155
Passande sake 150

Chirashisushi   255
Sojarammad 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

Chirashisushi  255
Sojamarinerad shiitake, tofu, kålrotsgari, sesamemulsion,
avokado, 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 (japanska tacos)  295
Rulla nori strutar med friterad odlad rödstrimma,
avokado, fermenterad gurka, rödkål, jalapeno emulsion, kålrotsgari, lime
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

TACK FÖR ATT DU VALDE ATT KOMMA TILL
OSS

VÄLKOMMEN ÅTER

ARIGATOO GOZAIMASHITA

MATANO OKOSHIO OMACHISHITEORIMASU


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 |

VARMRÄTTER
Passande vin 155
Passande sake 150


| | |
|---|-----|
| Säsongens fisk  Betor, rädisor, mangold, körsbärspotatis, smörsås Sake Junmai sake med välutvecklade mognadstoner och stor kropp Vin Biodynamisk Chablis med ren mineralitet och smörigt avslut | 315 |
| Entrecôte Grillad svensk hängmörad entrecôte, tomater, picklade kumquats, potatis, yuzu-koshosås Vin Traditionell Chianti från en gammal och hemsökt vingård i Toskana | 385 |
| Sterling hälleflundra på ben för två personer  Tomater, picklade kumquats, potatis, yuzu-koshosås Vin Biodynamisk Chardonnay med ren mineralitet och smörigt avslut | 625 |
| Broccoli  Variation på broccoli, bönor, sockerärter, friterade risbollar, ostsås Sake Väldigt stilsäker Yamahai sake med tydliga toner av yoghurt och kastanj Vin Vegansk Pinot Noir från en slaktare i Österrike | 255 |
| Donburi  Sojamarinerat kycklinglår, kimchi, pak choi, bakat ägg, krispig vitlök, ris Sake Bryggd med aromatiskt Omachi-ris, frisk ananas och melon samspekar med mjuka mineraler samt ett piggt avslut Vin Fruktdriven Nebbiolo med milda tanniner från Valtellina norr om Milano | 275 |
| Kejsarhatt  Smörstekt kejsarhatt, ångad enoki, stekt ostronskivling, bakat ägg, ris Sake Rund och umamirik Junmai Shu sake från den första europeiska sakemästaren i Japan Vin Fruktdriven Nebbiolo med milda tanniner från Valtellina norr om Milano | 275 |

EXTRAS


| | |
|---|----|
| Grillat bröd från Jospert (1 pers)  Smör, torkad Miso | 65 |
| Tsukemono Picklade och fermenterade grönsaker | 55 |

DESSERTER

Passande vin/sake 120
Passande öl 75

Crème brûlée  135
Soja, karamelliserat råsocker
Sake Färskpressad Japansk citrusfrukt som infuserats i Sake ger denna dryck en aromatisk limekaraktär i fin sötsyrlig harmoni

Choklad 135
Chokladmousse, olivolja, havssalt, glass på Järnamjolk
Öl Maltig och karamellsmakande Espresso Stout från familjen Kiuchi på det kända ugglebryggeriet vid kusten nordost om Tokyo

Churro  135
Churro, matcha-glass, rabarberkompott med shiso, körsbär, choklad
Sake Ofiltrerad nigorisake infuserad med lokalt odlade jordgubbar

Ost 135
Två svenska ostar med plommon, shiso- och umeshumarmelad, knäckebröd
Vin Frisk och söt iscider på svenska äpplen, pressade i arktisk kyla

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, FRA 44
Poire Williams, J. Nüsbaumer, FRA 48
Framboise, Domaine Roulot, FRA 68

Marc / Prune
Marc de Bourgogne, Domaine Roulot, FRA 54
Vieille Prune, J.Nüsbaumer, FRA 44

Armangac
Duc D' Eyssac Hors D'age, Gilles L'Hoste, FRA 52

Brandy
Torres 20, Miguel Torres, SPA 34
Monte Cristo, Bodega Péres Barquero, SPA 48

Cognac
Cordon Bleu, Martell, FRA 64
Emblème, A.E. DOR, FRA 48
Pale & Dry, Delamain, FRA 46

Calvados
Hors D'age, Comte Louis de Lauriston, FRA 42
La Pomme Prisonnière, Comte Louis de Lauriston, FRA 44

Grappa
Castellare Bianca, Castellare Di Castellina, ITA 32
La Grappa di Barolo, Sibona, ITA 36
La Grappa di Moscato, Sibona, ITA 34
Nebbiolo, Andrea Scovero, ITA 38
LL Morelli, ITA 32

Tequila
Anejo, Don Julio, MEX 38
Reposado, Siete Leguas, MEX 54

Swedish Arrak
Kronan Punsch, Tevsjö, SWE 32

Rum
Zacapa XO, Zacapa, GUA 88
La Hechicera, GUA 38
Reserva Exclusiva, Diplomático, VEN 34
Ron Cartavio XO, Cartavio, PER 48
Fiji, Plantation, FRA 36

Shochu
Tarukichi Ganbo 3 yo, Nakao Brewery Co, JAP 40
Kai Imo, The Shochu Authority Kagoshima, JAP 30