

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 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, nöttinnanlår, kycklinglår, kakao, honung, smör, entrecôte

KRAV- GODKÄNDA PRODUKTER

Ägg, shiitake, gul lök, gurka, kålrot, vitkål

TACK FÖR ATT DU VALDE ATT KOMMA TILL OSS

VÄLKOMMEN ÅTER


ARIGATOO GOZAIMASHITA

MATANO OKOSHIO OMACHISHITEORIMASU

TAK BUSINESS LUNCH

3 serveringar 450
Beställs av samtliga i sällskapet


Röding
Tataki på röding, dashi, forellrom, gurka, kålrabbi, krasse
Tataki of artic char, dashi, trout roe, cucumber, kohlrabi, cress

Räksallad 
MSC- räkor, kål, cocktail tomtater, ägg, koriander, yuzu-koshu dressing,
fänkål, citron, vårlök
Shrimp salad
MSC- shrimps, tomatoes, egg, coriander, yuzu-koshu dressing,
fennel, lemon, spring onion

Choklad
Chokladmousse, olivolja, havssalt, glass på Järnamjolk
Chocolate mousse, olive oil, sea salt, ice cream of Järna milk

FÖRRÄTTER STARTER

Röding 175
Tataki på röding, dashi, forellrom, gurka, kålrabbi, krasse
Artic char
Tataki of artic char, dashi, trout roe, cucumber, kohlrabi, cress

Biff och Gurka  165
Tataki på biff, wasabi-ponzu, rostad vitlöksemulsion, gurka, kålrabbi,
alger, havssallad
Beef and Cucumber
Tataki of beef, wasabi ponzu, roasted garlic emulsion, cucumber, kohlrabi,
algae, sea salad

Tofu och Avokado 125
Stekt salladslök, picklad shalottenlök, ponzu, furikake
Tofu & Avocado
Fried spring onion, pickled shallots, ponzu, furikake

Misosoppa 55
Dashi på böckling och kombu, röd miso, jalapeño-olja
Dashi on kipper and kombu, red miso, jalapeño oil

THANK YOU FOR VISITING US

WELCOME BACK

ARIGATOO GOZAIMASHITA

MATANO OKOSHIO OMACHISHITEORIMASU

OPENING HOURS AT TAK

FLOOR 13 Lunch
Monday-Friday 11.30-14.30


Temaki Bonanza
Saturdays 12.00-14.30



Dinner
Monday-Saturday from 17.00

FLOOR 14 Raw bar
Monday-Saturday from 17.00

Bar/terrace
Monday-Wednesday 15.00-00.00
Thursday 15.00-01.00
Friday-Saturday 15.00-02.00


VARMRÄTTER

Räksallad  195
MSC- räkor, kål, cocktail tomtater, ägg, koriander, yuzu-koshu dressing, fänkål, citron, vårlök
Shrimp salad
MSC- shrimps, tomatoes, egg, coriander, yuzu-koshu dressing, fennel, lemon, spring onion

Chirashisushi med fisktartar   195
Lax- och torsk tartar, äggula, forellrom, kålrotsgari, avokado, gurka, tamago, rostad nori
Chirashisushi with fish tartare
Tartar of salmon and cod, egg yolk, trout roe, ginger pickled swede, avocado, cucumber, tamago, roasted nori

Chirashisushi med sesamrostad shiitake  175
Sesamrostad shiitake, tofu, avokado, yuzu-ponzo, kålrotsgari, nori
Chirashisushi with Shiitake
Sesame roasted shiitake, tofu, avocado, ginger pickled swede, yuzu ponzu, nori

DESSERTER

Crème brûlée  115
Soja, karameliserat råsocker
Crème brûlée
Soy sauce, carmelized brown sugar

Choklad 125
Chokladmousse, olivolja, havssalt, glass på Järnamjolk
Chocolate mousse, olive oil, sea salt, ice cream of Järna milk

KAFFEGODIS

Matcha-grotta  55
Yuzu, havtornscurd
Matcha cookie
Yuzu, sea buckthorn curd

Mörk choklad  55
Lakrits, maltsmulor, kombu
Dark chocolate
Licorice, malt crumble, kombu

Vegansk råkaka 55
Aprikos, macadamianöt, hasselnöt, mandel, kokos
Vegan raw cake
Apricot, macadamia, hazelnuts, almonds, coconut

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

DIGESTIF

Alcool Blanc Williams Rouge, J. Nüsbaumer, FRA	44
Poire Williams, J. Nüsbaumer, FRA	48
Framboise, Domaine Roulot, FRA	68
Armangac Duc D' Eyssac 1979, Gilles L'Hoste, FRA	52
Bourbon Blanton's , USA	34
Eagle Rare 10 y, USA	34
Brandy Torres 20, Miguel Torres, SPA	28
Monte Cristo, Bodega Péres Barquero, SPA	48
Calvados Coeur de Lion, Hors d'Age, Christian Drouin, FRA	64
La Pomme Prisonnière, Comte Louis de Lauriston, FRA	44
Cognac Emblème, A.E. DOR, FRA	48
Pale & Dry, Delamain, FRA	46
Grappa Castellare Bianca, Castellare Di Castellina, ITA	32
La Grappa di Barolo, Sibona, ITA	36
La Grappa di Moscato, Sibona, ITA	34
Japanese whisky Nikka From The Barrel, Double Matured Blended, Nikka Whisky	36
Nikka Coffey Grain, Nikka Whisky	42
Marc Marc de Bourgogne, Domaine Roulot, FRA	54
Prune Vieille Prune, J.Nüsbaumer, FRA	44
Shochu Tarukichi Ganbo 3 yo, Nakao Brewery Co, JAP	40
Kai Imo, Shochu Authority Kagoshima, JAP	40
Swedish Arrak Roslagspunch, Norrtälje, SWE	28
Rum Reserva Exclusiva, Diplomático, VEN	34
Ron Cartavio XO, Cartavio, PER	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 Triple Distilled, Auchentoshan Distillery	38