



TAK EXPERIENCE
4 SERVERINGAR 625
Beställs av samtliga i sällskapet
Passande drycker 495

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


Kål 
Emulsion på ostronblad, friterad yuzu-kosho tempeh, dragon, lök


Fläksida 
Svensk fläksida, hoisin, fänkål, pak choi, furikake, krispig svål, picklade plummon


Svart Sesam
Svart sesam glass, björnbär, maräng, yuzu-karamell

FÖRRÄTTER
Passande vin 155
Passande sake 150


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


Kål 
Emulsion på ostronblad, friterad yuzu-kosho tempeh, dragon, lök 145
Sake Slimmad sake gjord i en modern fruktig stil, kombinerad med traditionella brygningsmetoder för fylligare kropp
Vin En blandning av ekologiska druvor från norra Rhônedalen i en kattig förpackning

Kammussla 
Tataki på kammussla, röpta blåmusslor, friterad svamp, kål, espelettesmör 175
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

Råbiff 
Tartar på biff, shiso, sesam, kapris, picklade rödbetor, friterad nori, sojamarinerat ägg 165
Sake Yamahai sake från prefektur i Japan där man höll Vinter -OS
Vin 7:e generationens vinmakare står bakom denna mjuka men kaxiga Gamay från Mâcon


SUSHI SOM HUVUDRÄTT
Passande vin 155
Passande sake 150


Chirashisushi 
Sojarimrad lax, forellrom, kålrotsgari, sesamemulsion, furikake, ris 255
Sake Taks egen sake från bryggeriet Fukuju i Kobe, bryggd med vatten av högsta kvalitet, en perfekt balans mellan mineralitet och mogen frukt
Vin Biodynamisk torr och krispig Riesling från unga vinmakare i södra Pfalz

Chirashisushi 
Sojamarinerad shiitake, tofu, kålrotsgari, sesamemulsion, avokado, furikake, ris 255
Sake Taks egen sake från bryggeriet Fukuju i Kobe, bryggd med vatten av högsta kvalitet, en perfekt balans mellan mineralitet och mogen frukt
Vin Biodynamisk torr och krispig Riesling från unga vinmakare i södra Pfalz

Temaki (japanska tacos) 
Rulla noristrutar med friterad kummel, avokado, gochujang-chilimajonnäs, thai basilika, picklad rödlök, sallad, ris 265
Sake Fruktig och fyllig sake gjord på ekologiskt Iwai-ris från Kyoto
Vin Fransk, spritsig klassiker med toner av persika, gröna äpplen och grapefrukt


VARMRÄTTER
Passande vin 155
Passande sake 150

Säsongens fisk 
Betor, rädisor, svartkål, potatis, pumpa, ostronskivling, smörsås 305
Sake Junmai sake med välutvecklade mognadstoner och stor kropp
Vin Biodynamisk Chablis med ren mineralitet och smörigt avslut


Fläksida 
Svensk fläksida, hoisin, fänkål, pak choi, furikake, krispig svål, picklade plummon 295
Sake Spritsig och fyllig opasöriserad sake bryggd på Omachi-ris
Vin Alldeles för lättdrucken Garnacha från gamla vinstockar gjord av tre stjärnskott

Sterling hälleflundra på ben för två personer 625
Betor, rädisor, svartkål, potatis, pumpa, ostronskivling, smörsås
Sake Väldigt stilsäker Yamahai sake med tydliga toner av yoghurt och kastanj
Vin Krutig lokal Carricante- druva från Etnas sluttning med stor frukt och friska citrustoner

Broccoli 235
Variation på broccoli, bönor, sockerärtor, friterad risboll, rostade cashewnötter, miso puré
Sake Väldigt stilsäker Yamahai sake med tydliga toner av yoghurt och kastanj
Vin Krutig lokal Carricante druva från Etnas sluttning med stor frukt och friska citrustoner

Donburi 
Grillat kycklinglår, spenat, zucchini, ägg, wasabisesam, ris, löksås 255
Sake Ren och molning sake med frisk syra
Vin Vegansk Pinot Noir från en slaktare i Österrike

DESSERTER
Passande vin/sake 120
Passande öl 75


Crème brûlée 
Soja, karamelliserat råsocker 135
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

Svart Sesam 135
Svart sesamglass, björnbär, maräng, yuzu karamell
Vin Sött rött vin från en av dem riktiga rebellerna och pionjerna från området kring den österrikiska sjön Neusiedl

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

KAFFEGODIS

Matcha-grotta 
Yuzu, havtornscurd 65

Mörk choklad 
Lakrits, maltsmulor, kombu 65

Vegansk råkaka 65
Aprikos, macadamianöt, hasselnöt, mandel, kokos