

VÄLKOMMEN TILL TAK.

Vår gastronomiska vision på TAK är mötet mellan Norden och Japan då de många synergier alltid har inspirerat mig. Japanska smaker och tekniker gifter sig oerhört bra med våra nordiska råvaror vilket tillsammans skapar intressanta kombinationer. På TAK arbetar vi främst med Nordiska råvaror, smaksatta med en touch av Japan och med ett tydligt hållbarhetsfokus.

Frida Ronge
Culinary Director

TAK

DAGENS OSTRON / OYSTER OF THE DAY 25
MISOSOPPA / MISO SOUP 35

- DAGENS SASHIMI MED PONZU** 125
Dagens sashimi med ponzu och tillbehör
Sashimi of the day with ponzu
- RÖDBETSCARPACCIO MED CASHEW** 105
Tunna skivor av rödbetor, sås på cashewnöt & sesam, ruccola, basilika
Thinly sliced beetroot, cashew nut and sesame sauce, basil, rocket salad
- NUDELSALLAD MED TOFU** 115/165
Tofu, sallad, tomat, avokado, ponzu, cashewnötter
Fried tofu, salad, tomato, avocado, ponzu, cashew nuts

HALVT GLAS VIN / HALF A GLASS OF WINE 85

- RAMEN MED KYCKLING** 195
Kyckling, rostad majs, kimchi, böngroddar, ägg, vårlök
Chicken, beansprouts, roasted corn, kimchi, egg and spring onion
- CHIRASHI SUSHI MED MSC CERTIFIERAD TONFISK** 195
Msc certifierad gulfnad tonfisk, sesammajonäs, sallad, shiso, cashewnötter och sushiris
Msc certified yellowfin tuna, sesame mayonnaise, salad, shiso, cashew nuts and sushi rice
- CHIRASHI SUSHI MED SHIITAKE** 175
Sesamrostad shiitake, tofu, avocado, yuzu-ponzo, kålotsgari, rostad nori, sushiris
Sesame roasted shiitake, tofu, avocado, ginger pickled swede, yuzu ponzu, nori, sushi rice
- CODKATSU** 165
Pankofriterad torsk, tonkatsusås, kål, svartpeppars vinägrett
Panko fried cod, tonkatsu sauce, shredded cabbage, black pepper vinaigrette
- BIFFCURRY MED YOGHURT** 165
Biffcurry med kokosmjölk, ris, koriander, lime, yoghurt
Beef curry with coconut, rice, coriander, lime, yoghurt
- SVAMPRIOTTO** 165
Svamprisotto, stekt och picklad svamp, parmesan
Mushroom Risotto, fried mushrooms, pickled mushrooms, parmesan

DESSERT

| | |
|--|-----|
| SOJA CRÈME BRÛLÉE | 115 |
| Crème brûlée smaksatt med soja, karamelliserat råsocker Crème brûlée flavoured with soy sauce, caramelised brown sugar | |
| ICE CREAM SUNDAE | 105 |
| Gräddglass smaksatt med miso och yuzukaramellsås från "FRYST" toppad med honungskrisp Ice cream from FRYST flavoured with miso and yuzu caramel sauce and honeycomb | |
| MATCHA-GROTTA | 45 |
| Matchate- grotta med yuzu, havtornscurd Matcha tea cookie with yuzu & sea buckthorn curd | |
| MÖRK CHOKLADTRYFFEL | 45 |
| Chokladtryffel med smak av lakrits, malt, kombu Chocolate truffle flavoured with liquorice, malt crumble, kombu | |
| VEGANSK RÅKAKA | 45 |
| Sockerfri råkakagjord på nötter, kokos, aprikoskräm Sugar free raw cake with nuts, coconut, apricot | |

DRYCKER

| | |
|---|-----|
| SAKE | |
| Tak Special Label Kimoto Junmai Ginjo Rice polishing ratio 60% Kobe Shu-Shin-Kan Breweries, Hyogo, JPN | 150 |
| VITT VIN / WHITE WINE | |
| 2018 Sauvignon Blanc, Sancerre Blanc, Pascal Jolivet, FRA | 155 |
| 2018 Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, FRA | 155 |
| RÖTT VIN / RED WINE | |
| 2016 Pinot Noir, Ziereisen, Baden, GER | 155 |
| 2017 Grenache/Syrah/Mourvèdre, Côtes du Rhône, Olivier Ravoire, FRA | 155 |
| ÖL / BEER | |
| Yuzu Lager, Tak, Hitachino Nest, Kiuchi Brewery, 5,0%, JPN | 92 |
| Lager, Pripps Blå, Carlsberg Brewery, 4,8%, SWE | 78 |
| Unfiltered Pilsner, Staropramen, 5,0%, CZE | 95 |
| American Lager, Brooklyn Brewery, 5,2%, USA | 88 |
| IPA, Goose Island Brewery, 5,9 %, USA | 95 |
| ALKOHOLFRITT / NON ALCOHOLIC | |
| Hitachino Non Ale, Kiuchi Brewery, Ibaraki, JPN | 55 |
| Hitachino Yuzu & Ginger Non Ale, Kiuchi Brewery, Ibaraki, JPN | 55 |
| Friska - Sparkling Cold Brew Sencha Tea, Mint & Lime, SWE | 65 |
| Kimino Japan - Sparkling Ringo Juice (Apple), JPN | 65 |
| Kimino Japan - Sparkling Yuzu Juice, JPN | 65 |
| Kimino Japan - Sparkling Ume Juice, JPN | 65 |



Som en del av vårt hållbarhetsarbete på TAK arbetar vi med KRAV, MSC and ASC.

Tack för att du valde att komma till Tak
Välkommen åter

Arigatoo gozaimashita
Matano okoshio
Omachishiteorimasu