

Nyår på TAK

Nyårsmeny

Amuse bouche

Tartelett

Pilgrimsmussla och majonnäs med sjögräs

Tataki

Hamachi, rättika, ponzu och torkad hibiskus

Chawanmushi

Pocherad hummer, bönor och svensk kaviar

Tartar

Handskuren tartar, karl-johan svamp emulsion, bakad pärl-lök och krispigt rågbröd

Torskrygg

Bakad purjolök, jordärtskocka, ostronsås och löjrom

Pumpa

Glass med soja och kola, havre och kanel

Matchagrotta

Havtorn och yuzu curd

Meny: 1395 :-
Dryckespaket: 795 :-

Vegetarisk meny

Amuse bouche

Tartelett

Ostronskivling och rättika med sjögräs majonnäs

Rödbetscarpaccio

Sås på cashewnöt & sesam, äppelcidervinäger, rucicola, basilika

Chawanmushi

Tryffel, bönor och sjögräskaviar

Svampdumpling

Shiitakebuljong och spenat

Rostad blomkål

Gochujang, picklad blomkål och blomkåls couscous med svenska sädeslag

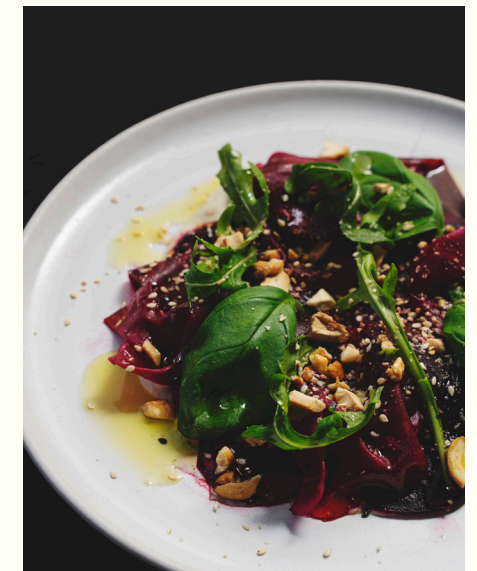
Pumpa

Glass med soja och kola, havre och kanel

Matchagrotta

Havtorn och yuzu curd

Meny: 1395 :-
Dryckespaket: 795 :-



TAK

Restaurang TAK
info@tak.se
+46 (0)8 58 722 080

Brunkebergstorg 4
111 51
Stockholm