

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
Tunt skivade rödbetor, sås på cashewnötter smaksatt med sesam, svensk äppelcidervinäger, färsk basilika och ruccola Thinly sliced beetroot, cashew nut and sesame sauce, swedish apple cider vinegar, fresh basil and rocket salad	
NUDELSALLAD MED LAX	115/165
Sashimi på lax, glasnudlar, ponzu, avokado, mango, koriander och sesam Salmon sashimi, noodles, ponzu, avocado, mango, coriander and sesame	

HALVT GLAS VIN / HALF A GLASS OF WINE 85

RAMEN MED KYCKLING	195
Kyckling, kimchi, torkad tomat, koriander, böngroddar, ägg, vårlök Chicken, kimchi, beansprouts, dried tomato, coriander, bean sprouts, egg, spring onion	
CHIRASHI SUSHI MED MSC CERTIFIERAD TONFISK	195
Msc certifierad gulfenad 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, friterad tofu, avokado, kålrotsgari, nori, sushiris och yuzu-ponzu Sesame roasted shiitake, deep fried tofu, avocado, ginger pickled swede, nori, sushi rice and yuzu ponzu	
TONKATSU	165
Fläsk-tonkatsu, kål, svartpeppar vinaigrette, tonkatsu-sås, bönor. Pork tonkatsu, cabbage, black pepper vinaigrette, tonkatsu sauce, beans	
ÅNGAD TORSK	165
Ångad torsk, rödbetor, pepparot, potatispure, brynt smör med miso Steamed cod, beetroot, horseradish, potato puré, brown butter with miso	
SVAMPRISOTTO	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