

# Winter Experience

För dig som önskar ett alternativ till det traditionella svenska julbordet erbjuder TAK en smakresa i fem serveringar signerad av TAKS Culinary Director Frida Ronge.

Winter Experience är en julinspirerad meny tillagade med japanska tekniker enligt TAKs vision. Menyn passar såväl stora som små sällskap. Samla vännerna, kollegorna eller familjen på TAK för att njuta av varm kryddad sake, god mat och imponerande utsikt över Stockholms takåsar i vinterskrud.

Boka TAK Winter Experience på [www.tak.se](http://www.tak.se) eller genom att maila oss på: [info@tak.se](mailto:info@tak.se)

## MENY

### Siklöja

Friterad siklöja, sikrom, gräddfil och dill

### Matjessill

Matjessill, sojabrynt smör, togarashi-ägg, rödlök och friterad nori

### Gravlax

Rödbets- och sanshogravad lax, hovmästarsås med miso på rågbröd

### Oxkind

Hoisin- och svart villöksglaserad oxkind, BBQ grillad portabello, pumpa, grönkål och furikake

### Pannacotta

Kardemumma- och saffranspannacotta, citrussallad med ingefära och karamelliserade nötter

695/per person

"traditionsenligt, inte  
traditionellt"



**TAK**

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

Brunkebergstorg 4  
111 51  
Stockholm