

SNACKS

Medan ni funderar på menyn. Passar perfekt tillsammans med fördrinken och utmärkt att dela på.

Misosoppa, wakame, vårlök, jalapeño-olja, tofu	65
Svampbuljong, shiitakesvamp, vårlök, jalapeño-olja	65
Tsukemono, picklade och fermenterade grönsaker	55
Friterat svenskt Edulis ostron, kewpie-majonnäs, citron, gräslök	65/st
Jospergrillat bröd, misosmör	65
Guacamole på gröna ärtor, shichimi togarashi, lime, kryddiga wontonchips	75
Dagens charkuteri, grillat surdegsbröd, svart vitlöksdipp	175

RÅBAR

Mindre serveringar från vår Råbar

Dagens ostron, gurka, ponzu	45/st
Sashimi på röding, kapris, rödlök, gurka, vit miso- och sojadressing	155
TAK Toast skagen, räkor, yuzu-kosho majonnäs, dill, pepparrot, Kalix löjrom serverat på smörstekt bröd	185
Vårsallad med vit sparris, rödbetspicklat ägg, friterade blåmusslor, sakuravinäger, sesamdressing	155
Handskuren biffartar, kimchi, nori, päron, äggula, puffat ris	155
5 bitar Maki, sotad tonfisk, tempurafriterad avokado, gurka, vårlök, sesam, kimchi-ketchup	145
2 bitar Nigiri, välj mellan:	65
Sotad lax, soja-majonnäs	
Röding, picklad schalottenlök	
Spicy Tuna, jalapeño-majonnäs	

"SAKURA" MENY

per person

En meny inspirerad utav den japanska körsbärsblomningen "Sakura" (4 serveringar, till hela bordet)	635
--	-----

RIS & NUDLAR

Alla våra ris och nudelrätter serveras som mellanrätter

Chirashi sushi, sushiris, tempurafriterade grönsaker och shiso, ingefärspicklad kålrot, tofukräm med wasabi	155
Donburi, ris, grillad kyckling, sallad, dragonpanko, picklad lök, löksås	175
Somennudlar, grillat ankbröst, consommé på anka, svart storkaviar	255
Udonnudlar, blomkålskräm, svamp, pak choi, färsk tryffel	195
Sakura-nudlar, kammussla, färsk wasabi, vattenmelon, yuzu-dressing med wasabi	175

FRÅN VÅR JOSPERGRILL

I vår Jospergrill tillagas maten över kol. Dessa rätter gör sig bra som enskild rätt eller att dela på till hela sällskapet.

Gösfilé (MSC-certifierad), smörsås med nori	285
Entrecote 250g, karamelliserad lök, smörsås med miso	355
Misoglaserad lammytterfilé 250g, rostad vårlök, rödvinssås	335
Grillad blomkål, miso, färsk örter, blomkålskräm	175
Dagens grillade special (serveras onsdag till lördag)	dagspris

CRISPY DUCK "TAK STYLE" TO SHARE

850

(30 min tillagningstid)

1/2 friterad svensk anka, steam buns, sallad, kimchi, vårlök, plummonsås, ris (lägg till 6st ostron 150)

SIDES

Tomatsallad, tofu, mynta, ponzu med shiso och bonito	65
Bladsalladshuvud, färsk örter, yuzu-vinägrett, vårlök	65
Potatispuré, färsk tryffel, tryffeldressing	115
Rostad körsbärspotatis, vårprimörer	65
Ångat ris, sojamajonnäs, Furikake	65
Kimchi-marinerade bönor	65

COCKTAILS

155

Yuzu Good to Bee Green Tea Umeshu, Beefeater Gin, Yuzu, Citron, Honung, Champagne
Charlie 's Champagne Cocktail Choya Umeshu Extra, Socker, Bitters, Champagne
Sesame Street Sesame Washed Nikka whiskey, Saltad lönnisrap, Valnötsbitters
Neon City Roku Gin, Midori, Citron, Äpple, Ingefära, Socker
Nightflight Bacardi Cuatro Rum, Citrongräs, Thai basilika, Blodgrapefrukt, Soda

MOUSSERANDE VIN

glas

NV Brut Noir Yann Alexandre, Champagne, FRA	160
NV Les Enfosques, Mas Bertran, ESP	125
Keigetsu John Sparkling Junmai Daiginjo Sake, JPN (375ml)	425

ROSÉ VIN

2020 Grenache/Cinsault, Hecht & Bannier, Cotes du Provence, FRA	140
---	-----

VITT VIN

2019 Garganega, Soave Classico, Zenato, Veneto, ITA	120
2019 Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, FRA	155
2018 Sauvignon Blanc, Sancerre, Pascal Jolivet, FRA	165
2019 Chenin Blanc, Saumur Blanc Brézé, Arnaud Lampert, FRA	155
2019 Chardonnay, Bourgogne Blanc "Mon Blanc" Domaine Stéphane Aladame, FRA	170
2017 Trousseau Gris, Wind Gap, Pax Mahle, CA, USA	195
2018 Riesling, Grauschiefer, Weingut Friedrich Altenkirch, GER	145

RÖTT VIN

2019 Montepulciano, Rosso Piceno Orangic "Tajano", Umani Ronchi, ITA	120
2019 Barbera d'Alba, Burlotto, ITA	165
2019 Cabernet Sauvignon, Bread & Butter, USA	170
2019 Pinot Noir, Ziereisen, Baden, GER	155
2018 Gamay Noir, "Vignes d'Ecussol", Château Thivin, FRA	145
2017 Sciaccarello/Nielluccio Ajaccio "Antica", Corsica, FRA	195
2018 Syrah, Les Candive, Cave Yves Cuilleron, FRA	165

SAKE

9 cl

Tak Special Label Kimoto Junmai Shu	150
Kozaemon Sakura Label Junmai Ginjo	155
Dewazakura Ichiro Junmai Daiginjo	155
Masumi Kippuku Kinju Junmai Ginjo Yamahai	155
Fudoh Nigori Nama	150

ÖL

Yuzu Lager, Tak, Hitachino Nest, Kiuchi Brewery, 5,0%, JPN	98
Lager, Pripps Blå, Carlsberg Brewery, 4,8%, SWE	78
Defender IPA, Brooklyn Brewery, 5,5%, USA	95
American Lager, Brooklyn Brewery, 5,2%, USA	88
IPA, Goose Island Brewery, 5,9 %, USA	95

ALKOHOLFRITT

Where are You?	68
Verjus på äpple, Bergamott, Agave, Bisongräs, Soda	
Hitachino Non Ale, Kiuchi Brewery, Ibaraki, JPN	55
Hitachino Ginger & Yuzu Non Ale, Kiuchi Brewery, Ibaraki, JPN	55
Kimino Sparkling Yuzu, UME eller Ringo (Äpple), JPN	65