

## SNACKS

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

|  |       |
|--|-------|
| Svampbuljong, shiitakesvamp, vårlök, jalapeño-olja                       | 65    |
| Kimchi-marinerade bönor  | 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, lörrom serverat på smörstekt bröd | 185   |
| Krispig sallad, sparris, yuzu-vinägrett, tofukräm, rökt tofu, pepparrot                          | 135   |
| Handskuren biffartar, rökt ost, silverlök, kapris, rädisa  | 155   |
| 5 bitar Maki, sotad tonfisk, tempurafriterad avokado, gurka, vårlök, sesam, kimchi-ketchup       | 145   |
| 2 bitar Nigiri, välj mellan:   |       |
| Kammussla, N25 Kaviar  | 75    |
| Sotad lax, soja-majonnäs   | 65    |
| Röding, picklad schalottenlök  | 65    |
| Spicy Tuna, jalapeño-majonnäs  | 65    |

## “CHEF ´S CHOICE” MENY

per person

Svårt att välja? Låt köket bestämma åt er (4 serveringar, till hela bordet) 695

## 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 |
| Sakura-nudlar, kammussla, färsk wasabi, vattenmelon, yuzu-dressing med wasabi                               | 175 |
| Soba-nudlar, bergtunga, wazabitanini, zucchini, gurka, lime, pepparotsolja                                  | 170 |

## 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.

|  |       |
|--|-------|
| Kvällens fisk (MSC-certifierad), smörsås med nori                        | 285   |
| Entrecote 250g, spenat, smörsås med miso                                 | 355   |
| Misoglaserad lammytterfilé 250g, rostad vårlök, rödvinsås                | 335   |
| Grillad spetskål, hasselnötter, grönsallad, brynt smör med soja och yuzu | 225   |
| “Jumbo King Prawns”, grillat surdegsbröd, kewpie-majonnäs                | 45/st |

## CRISPY DUCK “TAK STYLE” TO SHARE

850

(30 min tillagningstid)

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

## SIDES

|  |    |
|--|----|
| Tomatsallad, tofu, mynta, ponzu med shiso och bonito               | 65 |
| Grillad gemsallad, caesar-dressing, krispig potatis, färsk tryffel | 85 |
| Färskpotatisallad, yuzu-kosho, gräddfil, nori, sjögräskaviar       | 65 |
| Grillad sparris, dragon, ponzu, rostad sesam                       | 65 |
| Ångat ris, sojamajonnäs, Furikake                                  | 65 |
| Rostad potatis, nori   | 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 lönnsirap, Valnötsbitters    |  |
| Neon City  |  |
| Roku Gin, Midori, Citron, Äpple, Ingefära, Socker                |  |
| Melonicious  |  |
| Absolut Watermelon, Elderflower, Bergamott, Lime                 |  |

## 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 Chenin Blanc, Vouvray, “Cuvée Silex”, Bernard Fouquet, FRA  | 155 |
| 2019 Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, FRA                    | 155 |
| 2019 Sauvignon Blanc, Sancerre Blanc, Domaine Franck Millet, FRA | 165 |
| 2019 Chardonnay, Sandhi, Central Coast, USA                      | 180 |
| 2020 Riesling, Jasper Franz, Rheingau, GER                       | 145 |
| 2020 Alvarinho, Adega de Monção, Vinho Verde, POR                | 135 |

## RÖTT VIN

|  |     |
|--|-----|
| 2019 Nebbiolo, Alpi Retiche, Rainoldi, Lombardy, ITA     | 155 |
| 2019 Barbera d’Alba, Cascina Alberta, Piedmont, ITA      | 155 |
| 2019 Cabernet Sauvignon, Bread & Butter, USA             | 170 |
| 2019 Pinot Noir, Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin, FRA    | 165 |
| 2018 Gamay Noir, “Vignes d’Ecussol”, Château Thivin, FRA | 145 |
| 2018 Syrah, Les Candive, Cave Yves Cuilleron, FRA        | 165 |

## SAKE

9 cl

|   |     |
|---|-----|
| Tak Special Label Kimoto Junmai Shu       | 150 |
| Kozaemon Jikagumi “Nama” Junmai           | 155 |
| Dewazakura Ichiro Junmai Daiginjo         | 155 |
| Masumi Kippuku Kinju Junmai Ginjo Yamahai | 155 |
| Fudoh Nigori Nama                         | 150 |

## ÖL

|  |    |
|--|----|
| Lager, Pripps Blå, Carlsberg Brewery, 4,8%, SWE      | 79 |
| Defender IPA, Brooklyn Brewery, 5,5%, USA            | 95 |
| American Lager, Brooklyn Brewery, 5,2%, USA          | 88 |
| 1664 Blanc, Kronenbourg Brewery, 5,0 %, FRA          | 88 |
| Lager, Asahi, Asahi Brewery, 4,7%, JPN               | 79 |
| White Ale, Hitachino Nest, Kiuchi Brewery, 5,0%, JPN | 98 |

## ALKOHOLFRITT

|  |    |
|--|----|
| Where are You?   | 68 |
| Verjus på äpple, Bergamott, Agave, Bisongräs, Soda     |    |
| Special Effects, Brooklyn Brewery, USA                 | 55 |
| Carlsberg Non-Alcoholic, SWE                           | 49 |
| Kimino Sparkling Yuzu, UME eller Mikan (Mandarin), JPN | 65 |
| Oddbird, Sparkling Wine, FRA                           | 95 |
| Wölfer Estate Verjus, USA                              | 85 |