

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
Gratinerat ostron, yuzu-koshosmör, svartpeppar, panko	65/st
Jospergrillat bröd, misosmör	65
Guacamole på gröna ärtor, shichimi togarashi, lime, kryddiga wontonchips	75
Dagens charkuteri, grillat surdegsbröd, svart vitlöksdipp	175
Dagens ostron, Sakuravinäger, gurka, shiso, plommon	45/st

RÅBAR

Mindre serveringar från vår Råbar

Sashimi på röding, kpris, rödlök, gurka, vit miso- och sojadressing	155
TAK Toast skagen, räkor, yuzu-kosho majonnäs, dill, pepparrot, löjrom serverat på smörstekt bröd	185
Tempuramajs, ostsås, togarashi, nori, picklade korianderfrön	135
Tataki på kammusla, esplettesmör, svamp, krispigt grönkål	185
Biffartar, svart vitlöksolja, crème fraîche, karamelliserade hasselnötter	165
5 bitar Maki, dansk hamachi, jalapeños, gurka, picklad lök	145
5 bitar Maki, svenska kantareller, King Oyster mushroom, pumpakräm	145
2 bitar Nigiri, välj mellan:	
Kungsräka, N25 kaviar, mirin, havssalt	75
Sotad lax, misosmör	65
Oshi nigiri på röding, yuzumajonnäs, schalottenlök	65
Upside down nigiri på tonfisk, ponzu, krispigt ris	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, sojamarinerad regnbågsforell, sesammayonnaise, gari	195
Donburi, grillad kyckling, ris, glaserad aubergine, ingefärsbuljong, vårlök	175
TAK äggnudlar, smetana, citron, nori, finsk löjrom	225
Udon nudlar, rostad gochujangsås, shisho, svensk parmesan	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.

Kvällens fisk, svart olivpanering, rotselleripuré, koriander	295
Entrecote 250g, vitlöksfrästa grönsaker, rödvin- och sojasås	355
Yakibuta rostad fläskside, fermenterad äppelpuré, picklad fänkål	285
Grillad spetskål, hasselnötter, grönsallad, brynt smör med soja och yuzu	245
“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, kimchi, vårlök, plommonsås, ris (lägg till 6st ostron 150)

SIDES

Rostade och picklade rödbetor, miso-sesamdressing, sesamfrö	65
Grillad gemsallad, caesar-dressing, krispig potatis, färsk tryffel	85
Potatis Dauphinoise, yuzu-koshogrädde, ost	65
Josperbakad pumpa, yuzu-crème fraîche, togarashi, koriander	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 lönsirap, valnötsbitters	
Neon City	
Roku Gin, Midori, citron, äpple, ingefära, socker	
Kokokachu	
3 Star Rum, Umeshu, Lingonsirap, Ananas, Lime, Mynta	

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, Côtes du Provence, Hecht & Bannier, FRA	140
---	-----

VITT VIN

2019 Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne, FRA	155
2019 Sauvignon Blanc, Sancerre Blanc, Franck Millet, Loire, FRA	165
2020 Riesling, Jasper Franz, Rheingau, DEU	145
2020 Chenin Blanc, Vouvray, Cuvée Silex, Bernard Fouquet, Loire, FRA	155
2019 Chardonnay, Central Coast, Sandhi, Kalifornien, USA	180

RÖTT VIN

2018 Gamay Noir, ‘Vignes d’Ecussol’, Château Thivin, Beaujolais, FRA	145
2019 Pinot Noir, Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin, Bourgogne, FRA	165
2019 Nebbiolo, Alpi Retiche, Valtellina, Rainoldi, Lombardiet, ITA	155
2018 Syrah, Les Candives, Cave Yves Cuilleron, Rhône, FRA	165
2019 Cabernet Sauvignon, Napa, Bread & Butter, Kalifornien, USA	170

SAKE

9 cl

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

ÖL

Yuzu Lager, Tak, Hitachino Nest, Kiuchi Brewery, 5,0%, JPN	98
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

ALKOHOLFRITT

Where are You?	68
Verjus på äpple, bergamott, agave, bisongräs, sodavatten	
Hitachino Non Ale, Kiuchi Brewery, Ibaraki, JPN	55
Hitachino Ginger & Yuzu Non Ale, Kiuchi Brewery, Ibaraki, JPN	55
Kimino Sparkling Yuzu & Sparkling Ume, JPN	65
God Dryck NO:1, Mousserande vin, ESP	95
Wölfer Estate Verjus, USA	85