

DRINKS

Yuzu Good to Bee 155

Green Tea Umeshu, Beefeater Gin, Yuzu, Citron, Honung, Champagne

Charlies Champagne Cocktail 155

Choya Umeshu Extra, Socker, Bitters, Champagne

Sesame Street 155

Sesame Washed Nikka whiskey, Saltad lönnsirap, Valnöts bitters

Neon City 155

Roku Gin, Midori, Citron, Äpple, Ingefära, Socker

Nightflight 155

Bacardi Cuatro Rum, Citrongräs, Thaibasilika, Pink Grapefruit Soda

Champagne 160

NV Brut Noir Yann Alexandre, Champagne, FRA

Cava 125

NV Les Enfosques, Mas Bertran, ESP

SNACKS 45 / PIECE

MAKI

Sotad tonfisk, tempurafriterad avokado, gurka, vårlök, sesam, kimchi-ketchup

Maki

Burned tuna, tempura avocado, salad, cucumber, spring onion, sesame, kimchi ketchup

OSTRON

Färskt ostron, gurka, ponzu

Oyster

Fresh oysters, cucumber, ponzu

GUACAMOLE

Guacamole på gröna ärtor, shichimi togarashi, lime, kryddiga wontonchips

Guacamole

Green peas "guacamole", shichimi togarashi, lime, spicy wonton

TARTLETT

Laxtartar, yuzu, dill, shiso

Bifftartar, sesam, vårlök

Tartlette

Salmon tartare, yuzu, dill, shiso

Beef tartare, sesame, spring onion

MENY
ETT
625

TAK TOAST SKAGEN

Räkor, yuzu kosho-majonnäs, dill, pepparrot, Kalix löjrom, smörstekt bröd

TAK Toast Skagen

Shrimps, yuzu kosho mayonnaise, vendace roe, dill, horseradish, butter fried bread

FLÄSKSIDA

Ugnsbakad fläskside, fermenterad äppelpuré, picklad fänkål & rödbetor, miso-sesamdressing

Pork belly

Roasted pork belly, fermented apple purée, pickled fennel & beetroots, miso sesame dressing

ICE CREAM SANDWICH

Matchakaka, saltad vaniljglass, vispad vit choklad-ganache

Ice cream sandwich

Matcha biscuit, salted vanilla ice-cream, whipped white chocolate ganache

MENY
TVÅ
665

BIFFTARTAR

Handskuren biffartar, svart vitlöksdressing, crème fraîche, karamelliserade hasselnötter

Beef Tartare

Beef tartare, black garlic dressing, crème fraîche, caramelised hazelnuts

FISK

Dagens fisk (MSC-certifierad), ströbröd med svarta oliver, yuzu kosho-kräm, rotselleripuré, korianderolja, potatis Dauphinoise

Fish

Today's fish (MSC-certified), black olive crumb, yuzu kosho cream, celeriac purée, coriander oil, potato Dauphinoise

CRÈME BRÛLÉE

Soja, karamelliserat råsocker

Crème brûlée

Soy sauce, caramelised brown sugar

DRYCKESPAKET / BEVERAGE PAIRING 425

INFO

Ni väljer ett av menyförlagen till samtliga i sällskapet.
Vänligen meddela eventuella kostavvikelser senast 72 timmar innan ankomst.
Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn beroende på säsong.

Vid full avbokning 14 dagar eller mindre före utförandets datum,
debiteras 100% av de beställda menyerna eller överenskommen minimumspond.
Vid reducering med mer än 2 antal gäster vid ankomst debiteras de kvarstående
fulla antalet.

Önskar ni fakturera behöver vi era fakturauppgifter senast 14 dagar innan ankomst.

Alla priser är inklusive moms.

One choice of menu for the whole group.
Please let us know if anyone in your party have any special dietary requests.
We reserve the right to make changes in the menu depending of season.

A full cancellation 14 days or less before the event we will charge 100% of the
ordered menus or the agreed minimum spend.
Reduction with more than 2 guests at arrival, we will charge up to the remaining
amount of guests.

If you would like to pay by invoice, please send us your invoice details 14 days
in advance.

All prices are included tax.