

SNACKS

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

Dagens ostron, fermenterad chili, ponzu, sesamfrön	45/st
Gratinerat ostron, yuzu-koshosmör, svartpeppar, panko	65/st
Tsukemono, picklade och fermenterade grönsaker	55
Kimchi marinerade bönor	65
Svampbuljong, shiitakesvamp, vårlök, jalapeño-olja	65
Jospergrillat bröd, misosmör	65
Guacamole på gröna ärtor, shichimi togarashi, lime, kryddiga wontonchips	75
Dagens charkuteri, grillat surdegsbröd, svart vitlöksdipp	175
Tempuramajs, ostsås, togarashi, nori, picklade korianderfrön	135

RÅBAR

Mindre serveringar från vår Råbar

Rödbetsgravad lax med miso-hovmästarsås, smörstekt rågbröd, fänkål, rättikasallad	165
TAK Toast skagen, räkor, yuzu-kosho majonnäs, dill, pepparrot, löjrom serverat på smörstekt bröd	185
Biffartar, svart vitlöksolja, crème fraîche, karamelliserade hasselnötter	165
6 bitar Maki, gurka, teriyakikykling och svamp, rostad lök	145
6 bitar Inside out Maki, chilikrabba, gurka, majonnäs, rostade sesam, algpopcorn	145
2 bitar Nigiri, välj mellan:	
Regnbågsforell, regnbågsrom	75
Eldad torsk, misomajonnäs	65
Röding, yuzumajonnäs, schalottenlök	65
Kammussla, picklad lök	65

"WINTER CHEF 'S CHOICE" MENY

per person

Svårt att välja? Låt köket bestämma åt er (4 serveringar, till hela bordet) 785

RIS & NUDLAR

Alla våra ris och nudelrätter serveras som mellanrätter

Chirashi sushi, sojamarinerad regnbågsforell, soja- och sesammajonnäs, kålrotsgari	195
Donburi, grillad kyckling, ris, glaserad aubergine, ingefärsbuljong, vårlök	175
TAK 's krämiga äggnudlar med löjrom, Almnäs Tegelost, citron, gräslök och nori	225
Udon nudlar, rostad gochujangsås, shiso, Svedjan Gårdsost	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	305
Entrecote 250g, vitlöksmarinerade grönsaker, rödvin- och sojasås	355
Ankbröst och kroketter fyllda med ankconfit, five spice apelsinsås, plummon	295
Grillad spetskål, hasselnötter, grönsallad, brynt smör med soja och yuzu	245
"Jumbo King Prawns", grillat surdegsbröd, kewpiemajonnäs	45/st

CRISPY DUCK "TAK STYLE" TO SHARE

850

(30 min tillagningstid)

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

SIDES

Rostade och picklade rödbetor, miso- och sesamdressing, sesamfrö	65
Grillad gemsallad, caesar-dressing, krispig potatis, färsk tryffel	85
Potatis Dauphinoise, yuzu-koshogrädde, ost	65
Jospergrillad 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, William Fèvre, Bourgogne, FRA

165

2020 Sauvignon Blanc, Sancerre Blanc, Franck Millet, Loire, FRA

165

2020 Riesling, Weingut Scheuermann, Pfalz, DEU

145

2020 Chenin Blanc, Vouvray, Cuvée Silex, Bernard Fouquet, Loire, FRA

155

2019 Chardonnay, Bread & Butter, Kalifornien, USA

180

RÖTT VIN

2018 Gamay Noir, 'Vignes d'Ecussol', Château Thivin, Beaujolais, FRA

145

2016 Pinot Noir, Rully, Joseph Drouhin, Bourgogne, FRA

175

2018 Nebbiolo, Barbaresco, Ricossa, Piemonte, ITA

175

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

Lager, Asahi, Asahi Brewery, 33cl, 4,7%, JPN

79

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

Special Effects, alkoholfri öl, Brooklyn Brewery, USA

55

Kombucha Naturell, Grönt Te, Kombucha Please, Stockholm, SWE

85

Tosterup Verjus, råsaft på skånska äpplen, Tosterup Slott, Österlen, SWE

95

Wölffer Estate Verjus, råsaft på druvor, Long Island, USA

85

God Dryck NO:1, EKO Mousserande vin, ESP

95