

SNACKS

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

Dagens ostron, fermenterad chili, ponzu, sesamfrön	45/st
Kimchi marinerade bönor	65
Svampbuljong, shiitakesvamp, vårlök, jalapeño-olja	65
Jospergrillat bröd, misosmör	65
Guacamole på gröna ärtor, shichimi togarashi, lime, kryddiga wontonchips	75
Tempuramajs, ostsås, togarashi, nori, picklade korianderfrön	135

RÅBAR

Mindre serveringar från vår Råbar

Sashimi på "grön" regnbågslox, rättika, wasabi, shiso, ponzu	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, dansk hamachi, jalapeños, gurka, picklad lök	145
6 bitar Maki, svamp, pumpakräm, krispig grönkål	145
2 bitar Nigiri, välj mellan:	
Kungsräka, kaviar, mirin, havssalt	75
Eldad lax, misosmör	65
Röding, yuzumajonnäs, schalottenlök	65
Upside down nigiri på tonfisk, ponzu, krispig 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, 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

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
Yakibuta grillad fläskside, fermenterad äppelpuré, picklad fänkål	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, plommonsås, ris (lägg till 6st ostron 150)

SIDES

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