

## DESSERTS, COFFEE & DIGESTIF

*Varmt välkomna till TAK's söta värld. Samtliga desserter är skapta av vår Seb Pettersson tidigare medlem i Svenska Kocklandslaget och som är tvåfaldig världsmästare i matlagning. Seb värnar om de traditionella teknikerna men har alltid blicken mot utveckling. Han har skapat desserter som symboliserar TAK, med en japansk estetik och respekt för det nordiska smakerna.*

*A warm welcome to the world of TAK's desserts created by our talented Pastry Chef Seb Pettersson. Former member of the Swedish National Culinary Team, Seb is a two-time world champion in cooking who cherishes traditional techniques but always has his eyes on development. With a Japanese aesthetic and respect for the Nordic flavors Seb has created this dessert menu to symbolize TAK.  
We hope you enjoy.*

<b>MATCHA SANDWICH</b>	135
Matchakex med pumpafrön, salt vaniljparfait, vispad matcha ganache Matcha biscuit with pumpkin seeds, salted vanilla parfait, whipped matcha ganache	
<b>RABARBER, RÖD SHISO &amp; YOGHURT</b>	135
Varm rabarberkompott, yoghurtskum, röd shisogel, svensk rabarber från Lilla Labäck Gård (Kan göras veganskt) Warm rhubarb compote, yoghurt foam, red shiso gel, Swedish rhubarb from Lilla Labäck farm (Vegan option available)	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	130
Crème brûlée smaksatt med soja, karamelliserat råsocker Crème brûlée flavoured with soy sauce, caramelised brown sugar	
<b>KOKOSMARÄNG</b>	135
Kokosglass, sudachisorbet, italiensk maräng och kokoskaka Coconut ice-cream, sudachi sorbet, Italian meringue, coconut biscuit	
<b>CHOKLAD- &amp; MISOGLASS</b>	65
Chocolate & miso ice cream	
<b>ÄNGSSYRA- &amp; KORIANDERSORBET</b>	65
Sorrel & koriander sorbet	
<b>KAFFEGODIS</b>	45
Variérande utbud av något sött till kaffet Varieties of something sweet to the coffee	