

SNACKS	
Medan ni funderar på menyn. Passar perfekt tillsammans med fördrinken och utmärkt att dela på.	
Dagens ostron, picklad rabarber, salladslök, ponzu, chiliolja	45/st
Säsongsens crudité, pepparrot labneh	85
Jospergrillat bröd, misosmör	75
Guacamole på gröna ärtor, shichimi togarashi, lime, kryddiga wontonchips	85
½ Toast med havskräfta, sesamfrön, yuzu- och dillmajonnäs	130

RÅBAR

Mindre serveringar från vår Råbar

Gulfenad tonfisk (MSC-certifierad) sashimi, matsuhisadressing, dulsetång, rättika, stekt lök, sesam, shiso	175
Gul endive, buffelmozzarella, valnötter, muskot, japansk senaps- och honungsdressing	165
TAK Toast skagen, räkor, yuzu-kosho majonnäs, dill, pepparrot, löjrom serverat på smörstekt bröd	185
Biffartar, ramslöksemulsion, pepparrot, tempurapärlor, vattenkrasse	175
6 bitar Tempura Maki, spicy tuna, vårlök	155
6 bitar Maki, tempurad sparris, tamago, ramslöksemulsion	145
2 bitar Nigiri, välj mellan:	
Kammussla, lime, sjögrässalt	75
Eldad lax, brynt misosmör	70
King Oyster Mushroom, sesammajonnäs	65

“CHEF ´S CHOICE” MENY

	per person
Svårt att välja? Låt köket bestämma åt er (4 serveringar, till hela bordet)	755

RIS & NUDLAR

Alla våra ris och nudelrätter serveras som mellanrätter

Chirashi sushi, marinerad lax, sushiris, sesammajonnäs, gurka, vårlök, tamago, forellrom, kålrotsgari, TAK furikake	245
Temaki, friterad torsk (MSC-certifierad), sushiris, nori, ramslöksemulsion, lime, sallad, picklad lök, avokado, forellrom	335
Donburi, grillad kycklingteriyaki, 65° ägg, tångsallad, salladslök	205
Sakura-nudlar, kammussla, färsk wasabi, vattenmelon, yuzudressing med wasabi	215

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 (MSC-certifierad), miso beurre blanc, svensk vit sparris, regnbågslaxrom	325
Entrecôte 250g, vitlöksmarinerade grönsaker, rödvin- och sojasås	395
Yakibuta grillad fläksida, bok choy, fänkålssallad, grillat plommon	315
Misoglaserad rotselleri, misosmör- och tångsås, rättika, krispig sallad	265

CRISPY DUCK “TAK STYLE” TO SHARE

(30 min tillagningstid)	875
1/2 friterad svensk anka, steam buns, kimchi, vårlök, plommonsås, ris (lägg till 6st ostron 150)	

SIDES

Grillad gemsallad, citrusemulsion, N25 kaviar	95
Tomatceviche, grillade tomater, vitlöksconfit, tomatkonsumé	75
Grillad sparris, dragon, wasabisesamfrön	75
Ångat ris, sojamajonnäs, furikake	65
Rostad potatis, nori	65

COCKTAILS

165

Skinny Colada

Rom, ananas, lemon curd, yuzu & kokos

Passion

Salted Stoli vodka, passionsfrukt, miso, lime, rooibos te

Raspberry & Elderflower

Roku gin, akvavit, fläder, hallon, citron, champagne

Sesame Street

Nikka from the Barrel whisky, saltad lönnsirap, sesam, valnöts bitters

Tak Negroni

Roku gin, fermenterat melonskal Campari, blodapelsin sake, vermouth

MOUSSERANDE VIN

glas

NV Brut Noir Yann Alexandre, Champagne, FRA

170

NV Les Enfosques, Mas Bertran, ESP

140

ROSÉVIN

2021 Pinot Noir, Jasper Franz, Rheingau, DEU

155

VITT VIN

2019 Chardonnay, Chablis, William Fèvre, Bourgogne, FRA

170

2020 Sauvignon Blanc, Sancerre ‘Sur le Fort’, Domaine Fouassier, Loire, FRA

170

2021 Grüner Veltliner, Bisamberg, Weininger, Wien, AUT

160

2021 Riesling, Weingut Scheuermann, Pfalz, DEU

155

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

160

2020 Chardonnay, Bread & Butter, Kalifornien, USA

180

RÖTT VIN

2020 Gamay, Beaujolais Villages, Domaine Perrachon & Fils, Bourgogne, FRA

155

2017 Pinot Noir, Rully, Joseph Drouhin, Bourgogne, FRA

175

2018 Nebbiolo, Barbaresco, Ricossa, Piemonte, ITA

175

2019 Cabernet Sauvignon, Napa, Bread & Butter, Kalifornien, USA

170

SAKE

9 cl

Tak Special Label Kimoto Junmai Shu, JPN

150

Kozaemon ‘First Squeeze’ NAMA Junmai Ginjo, 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, 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, Kombucha Please, Stockholm, SWE

85

Kimino Sparkling Yuzu juice, JPN

75

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

85

God Dryck NO:1, EKO Mousserande vin, ESP

95