

TACK FÖR ATT DU VALDE ATT KOMMA TILL OSS

VÄLKOMMEN ÅTER

ARIGATOO GOZAIMASHITA

MATANO OKOSHIO OMACHISHITEORIMASU

PRE DRINKS

SPARKLING	Binnai Hakko Sparkling Junmai Ginjo Sake Ninki-Ichi Brewery, Fukushima, JAPAN	135
	Magic Red Rice Sparkling Junmai Ginjo Sake Ninki-Ichi Brewery, Fukushima, JAPAN	135
	NV Pinot meunier/chardonnay/pinot noir, Brut Noir Yann Alexandre, Champagne, FRA	165
	Cava Caprasia Brut Nature Bodegas Vegalfaro, Rodolfo Valiente, Valencia, SPA	135

COCKTAILS

Charlies Champagne Cocktail Choya Umeshu Extra, Sugar, Bitters, Champagne	149
Tak Martini Absolut Elyx, Sake, Manzanilla Sherry	149
Sesame Street Sesame Washed Nikka whiskey, Salted maple syrup, Walnut	149

NON ALCOHOLIC

No Gin & Yuzu Yuzu, ginger, sugar, soda	65
--	----

TAK
EXPERIENCE
4 SERVERINGAR 595
Beställs av samtliga i sällskapet
Passande drycker 495

MSC-Tonfisk och Macadamianöt (+lägg till svart kaviar 10g) (+190)
Tartar på tonfisk, rostad macadamianöt,
picklad enoki, alger, dashi

Tofusallad och Wasabi
Silkes tofukräm, varmrökt tofu, rättika, picklad lök,
pepparrot, ponzu, wasabi-olja

Donburi
Sojamarinerat kycklinglår, kimchi, pak choi, bakat ägg,
krispig vitlök och ris

Blåbär och Havre
Blåbärssorbet, röda vinbär, sake och umeshu-is,
havrecrumble, rismjölk

FÖRRÄTTER
Passande vin 155
Passande sake 150

MSC-Tonfisk och Macadamianöt (+lägg till svart kaviar 10g) 175/365
Tartar på tonfisk, rostad macadamianöt, picklad enoki, alger, dashi
Sake Techno-Sake från Dj Ritchie Hawtin, mogen grön frukt i silvrig förpackning.
Vin Fyllig Viognier från fjärde generationens vinmakare i Rhône.

Tofusallad och Wasabi 145
Silkes tofukräm, varmrökt tofu, rättika, picklad lök,
pepparrot, ponzu, wasabi-olja
Sake Sprudlande och smakrik sake med härlig äppelsyra från Fukushima.
Vin Frisk och syrlig Alvarinho från ett av Portugals bästa vin- kooperativ.

MSC-Kammussla och MSC- Blåmusslor 175
Sotade kammusslor med rökta blåmusslor, kål, picklad enoki,
Espelette-peppar, brynt smör
Sake Taru sake lagrad på cederträfat från Akita i 3 månader, ger denna sake en
pepprig och frisk ton av mineral.
Vin Frisk Grüner Veltliner från vingård i Kremstal med anor från 1792.

Biff och Gurka 165
Tataki på biff, wasabi-ponzu, rostad vitlöksemulsion, gurka, kålrabbi,
wakame-alger, havssallad
Sake Grovfiltrerad sake från Wakayama med tropisk fruktsötma.
Vin Vegansk Pinot Noir från en slaktare i Österrike.

EXTRAS

Grillat bröd från Jospersn (1 pers) 65
Smör, torkad Miso

Tsukemono 55
Picklade och fermenterade grönsaker

HÅLLBARA RÅVAROR

På Tak, är hållbarhet en självklarhet och vi arbetar aktivt med att hitta råvaror som uppfyller dagens miljökrav.
När vi väljer producenter och leverantörer att samarbeta med så vill vi att de är likasinnade och har krav på sig hur de producerar och även hur de transporterar sina varor.

MSC och ASC märkt fisk är något som vi riktar in oss på då vi tycker att det är viktigt att inte påverka haven negativt.
I vår meny har vi märkt ut dessa råvaror med en våg för MSC samt en fisk för ASC så att du lätt kan se vad som är hållbart vildfångade skaldjur eller ansvarsfullt odlad fisk.

Ekologiska råvaror står också för hållbarhet och ansvarstagande, därför är KRAV-certifiering ett naturligt val för oss.
Nedan ser du ett urval av de KRAV-godkända råvaror som du som gäst finner i våra maträtter som vi erbjuder dig i denna meny. Vi har märkt dessa maträtter med en gaffel som symbol.
Har du frågor om dessa produkter så hjälper vi gärna till.



Vildfångad fisk och skaldjur från ett MSC-certifierat hållbart fiske.
www.msc.org MSC-C-54562



Odlad fisk och skaldjur från en ASC-certifierad ansvarsfull odling.
www.asc.aqua.org ASC-C 00656







Maträtter som innehåller en KRAV-godkänd produkt är märkta med en gaffel som symbol för märkningen.

KRAV- CERTIFIERADE PRODUKTER
Rapsolja, vispgräddde, mjölk, bagerivetemjöl, strösocker, notinnanlår, kycklinglår, kakao, honung, smör, entrecôte

KRAV- GODKÄNDA PRODUKTER
Ägg, shiitake, gul lök, gurka, kålrot, vitkål

SHOP

Sake-set SAKE av Frida Ronge och Erika Lagerbielke, Orrefors	595
Rå som Sushi Frida Ronge, Natur och Kultur	195
Blomvas Anna Lindells Keramik, Rosendal, Jönåker	300
Don't Loose Your Face, Use Mine Räddningen för dig som är ovan att äta med pinnar.	25

SUSHI
Passande vin 155
Passande sake 150

Chirashisushi 	255
Sojarimmad lax, forellrom, kålrotsgari, sesamemulsion, furikake	
Sake Taks egen sake från bryggeriet Fukuju i Kobe, bryggd med vatten av högsta kvalitet, en perfekt balans mellan mineralitet och mogen frukt.	
Vin Eko-certifierad Sylvaner från det äkta makarna Julius.	
Temaki	295
Rulla dina egna strutar av nori-blad, fyll dem med; Odlad rödstrimma (WWF), sushiris, grillad majs, sallad, mynta, lök, jalapeno emulsion, popcorn furikake	
Vegetariskt alternativ finns	
Sake Bryggd med Yamahai-metod ger denna Sake en fin fyllighet med bra syra och ett krämnt avslut.	
Vin Riesling från före detta BMX kung i Württemberg, stor frukt och hög syra.	

VARMRÄTTER
Passande vin 155
Passande sake 150

Säsongens fisk och Jordärtskocka 	315
Arenkha- kaviar, bakad jordärtskocka, smörsås, konbu-olja,	
Sake Opastöriserad och spritsig säsongs-sake från körsbärsblommande prefektur i centrala Japan.	
Vin Ursprungstypisk Chablis med ren mineralitet och smörigt avslut.	
Entrecôte för en person 	415
Sterling hälleflundra på ben för två personer 	625
Serveras med ljummen sallad på rökt potatis, mangold, fänkål, citron och miso smörsås	
Sake Junmai med hög syra och integrerade aromatiska smaker, drick den för den vita japanska storkens fortlevnad.	
Vin Modern Chianti Classico skapad i traditionell miljö med dofter och smaker av skogshallon, körsbär och örter.	

Udon och Zucchini 	255
Udon nudlar, Bredsjö hårdost, stekt ägg, yuzukosho, krasse, koriander, puffat bovete	
Sake Opastöriserad och färsk nama-zake med pärlande karaktär från Gifus varma dal.	
Vin Klassiskt vinmakad Sancerre odlad i kalk och lerjordar kombinerat med sten-terroir ger denna Sauvignon blanc sin rätta karkatär	

Donburi 	275
Sojamarinerat kycklinglår, kimchi, pak choi, bakat ägg, krispig vitlök och ris	
Sake Bryggd med aromatiskt Omachi-ris, frisk ananas och melon samspelar med mjuka mineraler samt ett piggt avslut.	
Vin Lättillgängligt och mustigt rödvin på lokal syd fransk druva.	

Ramen 	215
Äggnudlar, ASC-odlade räkor, yuzu- och kycklingbuljong, mizuna-sallad, bakat ägg, bambuskott, nori	
Sake Ljusröd sake på det antika riset Kodai mai ger bärighet och rökig eftersmak	
Vin Frisk och syrlig Alvarinho från ett av Portugals bästa vinkooperativ	

DESSERTER

Passande drycker 115

Crème brûlée	135
Soja, karameliserat råsocker	
Sake Färskpressad Japansk citrusfrukt som infuserats i Sake ger denna dryck en aromatisk limekaraktär i fin sötsyrlig harmoni.	
Choklad och Ris	135
Chokladkaka, rostad svart risglass, Amaretto körsbär, japansk whisky, yuzu-kolasås.	
Vin Syrligt söt Sherry gjord på Palomino Fino och Pedro Ximenez från Bodegas Baron.	
Blåbär och Havre	135
Blåbärssorbet, röda vinbär, sake och umeshu-is, havrecrumble, rismjölk	
Umeshu Mousserande fruktsyrlig umeshu med mjuka bittermandeltoner från uggleölbryggeri utanför Tokyo.	
Ost och Plommon	135
Två svenska ostar med plommon, shiso- och umeshu-marmelad, knäckebröd	
Vin Honungsdoftande Pinot Gris från biodynamiker i Alsace	
Fråga personalen vilka som är dagens ostar	

KAFFEGODIS

Matcha-grotta	65
Yuzu, havtornscurd	
Mörk choklad	65
Lakrits, maltsmulor, kombu	
Vegansk råkaka	65
Aprikos, macadamianöt, hasselnöt, mandel, kokos	

DIGESTIF

Alcohol Blanc	
Williams Rouge, J. Nüsbaumer, France	44
Poire Williams, J. Nüsbaumer, France	48
Framboise, Domaine Roulot, France	68
Marc / Prune	
Marc de Bourgogne, Domaine Roulot, France	54
Vieille Prune, J.Nüsbaumer, France	44
Armangac	
Duc D´ Eyssac Hors D´age, Gilles L´Hoste, France	52
Brandy	
Torres 20, Miguel Torres, Spain	34
Monte Cristo, Bodega Péres Barquero, Spain	48
Cognac	
Cordon Bleu, Martell, France	64
Emblème, A.E. DOR, France	48
Pale & Dry, Delamain, France	46
Calvados	
Hors D´age, Comte Louis de Lauriston, France	42
La Pomme Prisonnière, Comte Louis de Lauriston, France	44
Grappa	
Castellare Bianca, Castellare Di Castellina, Italy	32
La Grappa di Barolo, Sibona, Italy	36
La Grappa di Moscato, Sibona, Italy	34
Nebbiolo, Andrea Scovero	38
LL Morelli	32
Tequila	
Anejo, Don Julio, Mexico	32
Reposado, Siete Leguas, Mexico	54
Swedish Arrak	
Kronan Punsch, Tevsjö	32
Rum	
Zacapa 23, Zacapa, Guatamala	40
Reserva Exclusiva, Diplomático, Venezuela	34
Ambassador, Diplomatico, Venezuela	92
Ron Cartavio XO, Cartavio, Peru	48
Fiji, Plantation, France	36
Shochu	
Tarukichi Ganbo 3 yo, Nakao Brewery Co, Japan	40
Kai Imo, The Shochu Authoritiy Kagoshima, Japan	30