

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 135
Ninki-Ichi Brewery, Fukushima, JAPAN

Magic Red Rice Sparkling Junmai Ginjo Sake 135
Ninki-Ichi Brewery, Fukushima, JAPAN

NV Pinot meunier/chardonnay/pinot noir, Brut Noir 165
Yann Alexandre, Champagne, FRA

Cava Caprasia Brut Nature 135
Bodegas Vegalfaro, Rodolfo Valiente, Valencia, SPA

NON ALCOHOLIC

No Gin & Yuzu 68
Yuzu, ginger, sugar, soda

TAK BUSINESS LUNCH
3 COURSES 455

Tonfisk och Macadamianöt
Tartar på tonfisk, rostad macadamia-kräm,
picklad enoki, alger, dashi
Tuna and Macadamianut
Tartar of tuna, roasted macadamia cream,
pickled enoki, algaes, dashi

Ramen
Äggnudlar, ASC-odlade räkor, yuzu- och kycklingbuljong, mizuna-sallad,
bakat ägg, bambuskott, nori
Ramen
Egg Noodles, ASC farmed prawns, yuzu and chicken broth, mizuna

salad

baked egg, bamboo shoots, nori

Choklad och Ris
Chokladkaka, rostad svart risglass, amaretto-spritade körsbär,
japansk whisky, yuzu-kolasås
Chocolate and Rice
Chocolate cake, black rice icecream, maraschino cherries,
Japanese whisky, yuzu caramel

FÖRRÄTTER
STARTER

Tonfisk och Macadamianöt
Tartar på tonfisk, rostad macadamia-kräm,
picklad enoki, alger, dashi
Tuna and Macadamia
Tartar of tuna, roasted macadamia cream,
pickled enoki, algaes, dashi

Biff och Gurka
Tataki på biff, wasabi-ponzu, rostad vitlöksemulsion, gurka, kålrabbi,
alger, havssallad
Beef and Cucumber
Tataki of beef, wasabi ponzu, roasted garlic emulsion, cucumber, kohlrabi,
algaes, sea salad

Tofu och Avokado
Stekt salladslök, picklad shalottenlök, ponzu, furikake
Tofu & Avocado
Fried spring onion, pickled schalotts, ponzu, furikake

SUSHI

Chirashisushi med fisktartar
Lax- och torsktartar, äggula, forellrom, kålrotsgari, avokado, gurka,
tamago, rostad nori
Chirashisushi and fish tartare
Tartar of salmon and cod, egg yolk, trout roe, ginger pickled swede, avocado,
cucumber, tamago, roasted nori

Chirashisushi med kantareller
Tamago, kimchee, salladslök, gochujang emulsion, nori, furikake
Chirashisushi and chanterells
Tamago, kimchee, spring onion, gochujang emulsion, nori, furikake

MISO
MISO

Misosoppa
Dashi på böckling och kombu, röd miso, jalapeño-olja
Dashi on kipper and kombu, red miso, jalapeño oil

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, vispgrädde, mjölk, bagerivetemjöl, strösocker, nötinnanlår, kycklinglår, kakao, honung, smör, entrecôte.

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

OPENING HOURS AT TAK	
FLOOR 13	Lunch Monday-Friday 11.30-14.30
	Temaki Bonanza Saturdays 12.00-14.30
	Dinner Monday-Saturday from 17.00
FLOOR 14	Raw bar Monday-Saturday from 17.00
	Bar/terrace Monday-Wednesday 17.00-00.00 Thursday 17.00-01.00 Friday-Saturday 15.00-02.00

VARMRÄTTER

Ramen 	215
Äggnudlar, ASC-odlade räkor, yuzu- och kycklingbuljong, mizuna-sallad, bakat ägg, bambuskott, nori	
Ramen	
Egg Noodles, ASC farmed prawns, yuzu and chicken broth, mizuna salad baked egg, bamboo shoots, nori	
Rödstrimma och Parmesan *	195
Panko-friterad odlad rödstrimma (WWF), kål, sallad, nori-krutonger, miso- och parmesanmajonäs	
Tilapia and Parmesan	
Panko fried tilapia, kale, salad, nori croutons, miso- and parmesan mayonnaise	
Säsongens fisk och Jordärtskocka 	
Arenkha kaviar, bakad jordärtskocka, smörsås, konbu-olja	
Arenkha caviar, Jerusalem artichoke, butter sauce, konbu oil	
* vegetarian option available	

DESSERTER

Crème brûlée 	115
Soja, karameliserat råsocker	
Crème brûlée	
Soy sauce, carmelized brown sugar	
Choklad och Ris 	125
Chokladkaka, rostad svart risglass, amaretto-spritade körsbär, japansk whisky, yuzu-kolasås	
Chocolate and Rice	
Chocolate cake, black rice icecream, maraschino cherries, Japanese whisky, yuzu caramel	

KAFFEGODIS

Matcha-grotta 	55
Yuzu, havtornscurd	
Matcha cookie	
Yuzu, sea buckthorn curd	
Mörk choklad 	55
Lakrits, maltsmulor, kombu	
Dark chocolate	
Licorice, malt crumble, kombu	
Vegansk råkaka	
Aprikos, macadamianöt, hasselnöt, mandel, kokos	
Vegan raw cake	55
Apricot, macadamia, hazelnuts, almonds, coconut	

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

DIGESTIF

Alcool Blanc Williams Rouge, J. Nüsbaumer, France Poire Williams, J. Nüsbaumer, France Framboise, Domaine Roulot, France	44 48 68
Armangac Duc D´ Eyssac 1979, Gilles L´ Hoste, France	52
Bourbon Blanton´s , USA Eagle Rare 10 y, USA	34 34
Brandy Torres 20, Miguel Torres, Spain Monte Cristo, Bodega Péres Barquero, Spain	28 48
Calvados Coeur de Lion, Hors d´ Age, Christian Drouin, France La Pomme Prisonnière, Comte Louis de Lauriston, France	64 44
Cognac Emblème, A.E. DOR, France Pale & Dry, Delamain, France	48 46
Grappa Castellare Bianca, Castellare Di Castellina, Italy La Grappa di Barolo, Sibona, Italy La Grappa di Moscato, Sibona, Italy	32 36 34
Japanese whisky Nikka From The Barrel, Double Matured Blended, Nikka Whisky Nikka Coffey Grain, Nikka Whisky	36 42
Marc Marc de Bourgogne, Domaine Roulot, France	54
Prune Vieille Prune, J.Nüsbaumer, France	44
Shochu Tarukichi Ganbo 3 yo, Nakao Brewery Co, Japan Kai Imo, Shochu Authority Kagoshima, Japan	40 40
Swedish Arrak Roslagspunch, Norrtälje	28
Rum Reserva Exclusiva, Diplomático, Venezuela Ron Cartavio XO, Cartavio, Peru	34 48
Scotch Whiskey Famous Grouse Blended, The Famous Grouse Quarter Cask Islay Single Malt, Laphroaig Distillery Macallan 12 yo, The Macallan Destillery Three Wood Single Malt Triple Distilled, Auchentoshan Distillery	30 38 34 38