

SNACKS	
Passar perfekt till fördrinken och är utmärkt att dela på medan ni funderar över menyn.	
Ostron, crème fraîche, rabarber, jabasco	55/st
Josperflatbread, västerbotten, färsk kimchi, bjäst	90
Krispig nori, tonfisk, sesam, havtornskoshō	70
Shokupan, svamptartar, pepparrot, enoki, äggula	90
Grönärtsguacamole, wonton, togarashi	90

FÖRRÄTTER

Vår tolkning av det nordisk-japanska köket

Sashimi på lax, gurka, dashi ponzu, citrongräsolja, sesam	185
Tofu atsuage, sockerärtor, daikon, togarashi, goma dare	175
TAK's Toast Skagen, räkor, yuzu koshō, pepparrot, löjrom	225
Biff tataki, daikonrelish, ansjovis, picklade senapsfrön	185
Blåmusslor, chawanmushi, fermenterad vit sparris, ramslök, krispigt kycklingskinn	215

CHEF´S CHOICE MENY	per person
Svårt att välja? Låt köket bestämma åt er!	695

HUVUDRÄTT

Torsk, gröna ärtor, kålrot, lardo, beurre blanc på vit soja	355
Svensk ryggbiff, mangold, vitlöks- och schalottenlökscrumble, shisodressing	445
Dumpling med svamp och kål, choi sum, tsuyu, nori, rayu	295
Fläsksida ´katsu`, morot, plommon, ramslök, yuzukatsusås	325

CRISPY DUCK TO SHARE	935
(30 min tillagningstid)	
1/2 Friterad svensk anka, steamed buns, kimchi, salladslök, lingon-hoisinsås, ris	

SIDES

Ångat ris, furikake	65
Potatistempura, kewpie, gomashio	85
Grillad grön sparris, vadouvan, sudachihollandaise	85
Spetskål, röd curry, sesam, katsuobushi	75

EFTERRÄTT

Purin	125
Sakeglass, jordgubbe, vit chokladcrumble	95
Rabarbersorbet, gyllene mochibrownie, sötpicklad rabarber, torrostad mjölk	130

COCKTAILS

Rabarber och Vodka	175
Vodka, körsbärsblom, litchi, citron	
Jordgubbe och Rom	
Rom, jordgubbe, grapefrukt, lime	
Kiwi och Tequila	
Tequila, sake, fläder, lime	
Melon och Pisco	
Pisco, melon, apelsin, lime	
Tak Negroni	
Kokossinfuserad gin, campari, vermouth, persikosake	

MOUSSERANDE VIN

Palmer & Co., La Réserve, FRA, Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier	glas
Blanc de Blancs, Palmer & Co., FRA, Chardonnay	190
NV Sons de Mar, JP Berger, ESP, Xarel-lo/Macabeu/Parellada	210
	150

ROSÉVIN

2023 Le Roi Soleil, Maîtres Vignerons, Côtes de Provence, FRA, Grenache/Cinsault	170
--	-----

VITT VIN

2022 Chablis, Fèvre-Fèvre, Bourgogne, FRA, Chardonnay	190
2023 Kamptal Grüner Veltliner, Loimer, AUT, Grüner Veltliner	170
2022 Jasper Franz, Rheingau, DEU, Riesling	175
2023 Bukettraube, Cederberg Cellars, Western Cape, SA, Bukettraube	170
2021 Torricella, Ricasoli, ITA, Chardonnay	195

RÖTT VIN

2022 Robert Mondavi, Private Selection, California, USA, Pinot Noir	185
2022 Côtes du Rhône, Xavier Vignon, Rhône, FRA, Grenache	175
2022 Campillo Crianza, Bodegas Campillo, Rioja, ESP, Tempranillo	180
2020 Rocca Guicciarda Chianti Classico Riserva, Ricasoli, ITA, Sangiovese	180
2021 Biodynamic Red, Heinrich, Burgenland, AUT, Blaufränkisch/Zweigelt	165

SAKE	9cl
Tak Special Label Kimoto Junmai Shu, JPN	175
Amabuki Kimoto, Junmai Ginjo, JPN	180
Masuizumi x Eri ´Pero´ Junmai Ginjo, Masuda Brewery, JPN	160
Mizuho Kuromatsu Kenbishi, Yamahai Junmai, JPN	180
Shichiken Sparkling, Yamano Kasumi, JPN	36cl
	695

ÖL

Kirin Ichiban, Kirin Brewery, 5,0%, JPN	87
Lager, Pripps Blå, Carlsberg Brewery, 4,8%, SWE	79
The Stonewall Inn, Session IPA, Brooklyn Brewery, 4,6%, USA	98
100W IPA, Carnegie Brewery, 6,8%, SWE	110
American Lager, Brooklyn Brewery, 5,2%, USA	92
1664 Blanc, Kronenbourg Brewery, 5,0 %, FRA	94

ALKOHOLFRITT

Sober Negroni, rött te, tranbär, rabarber, alkoholfritt vin	85
Special Effects, alkoholfri öl, Brooklyn Brewery, USA	59
Kirin Ichiban, Kirin Brewery, 0,0%, JPN	55
Kimino Sparkling juice, JPN	85
Oddbird, Blanc de Blancs, Mousserande vin, FRA	95