SNACKS

Perfekt till drinken eller medan ni kikar på menyn. Beställ några stycken och dela vid bordet

Kvällens Ostron — 55/st
Havtornskosho, rostad kombuolja

Jospergrillat Bröd — 95
Rostat nori- och misosmör, picklat sjögräs

Tonfisktartar — 145
Ponzu, crème fraîche, picklad myoga

Svampparfait — 90
På shokupan med picklade kantareller, porcinipulver

Havskräftskorokke — 95
'Nduja, yuzu, Arenkha

Guacamole — 90
På svenska gröna ärtor med linschips, togarashi

Charkuteri — 185
Wagyu cecina, 50gr

FÖRRÄTTER

Vår tolkning av det nordisk-japanska köket

Wagyu Pelle Janzon — 325
Löjrom, sojamarinerad äggula, potatiskorokke, brynt smör

Hörökt Hamachi Sashimi — 225
Gurka, tosazu, kizami, laxrom

TAK Toast Skagen — 245
På shokupan, räkor, pepparrot, yuzu kosho och löjrom

Jospergrillad Norsk Pilgrimsmussla — 335
Ramslökskimchi, äppelbalsamvinäger

Handskuren Råbiff — 215
Negi shio, bonitoaioli, rayu, norikrisp

Atsuage Tofu — 185
Riven rättika, sojamarinerad aubergine, goma dare, rayu

CHEF´S CHOICE MENY — per person

Svårt att välja? Låt köket bestämma åt er! — 695
(4 serveringar, till hela bordet)

HUVUDRÄTT

Nordisk japanska rätter från bland annat grillen, skapade för att njutas på egen hand eller delas vid bordet

Wagyu Picanha — 595
Kolgrillade höstgrönsaker, tare, kantareller, bränd äppelpuré

Jospergrillad Entrecôte — 495
Rökig frisée, fermenterad Kampotpepparsås

Torskrygg — 375
Sotad broccoli, hummersås, yuzu kosho

Krispig Fläsksida — 335
Sauterad salladskål, hokkaidopumpa, körsbärskompott, senapsvinägrett

Nordic Noodles — 325
Noripesto, pak choi, grillad maitake, svart tryffel, norifurikake, togarashi

CRISPY DUCK TO SHARE — 955

(30 min tillagningstid)
1/2 Friterad svensk anka med steamed buns, kimchi, vårlök, lingonhoisinsås och ris

SIDES

Rostad Potatis — 80
Choronsås, aonori

Svampkakiage — 90
Gochujang

Sotade Morötter — 85
Auberginekaviar, vadouvan

Ångat Ris — 80
Toppat med furikake

DESSERTER

Hjortronsorbet — 135
Vispad panna cotta, shiso, rostade mandlar

Purin — 125
Traditionell japansk crème caramel

Choux au Craquelin — 130
Äpple, ingefära, nori

Choklad Baskisk — 140
Crème fraîche, kumquat, yuzu

Glass — 85
Kvällens smak

VÅR MENY HAR ALLTID FOKUS PÅ HÅLLBARHET, VI PÅ TAK, FRÄMJAR HÅLLBART FISKE OCH ANSVARSFULLT JORDBRUK

TAK
STOCKHOLM | OSLO