

SNACKS

Perfekt med drinken din eller mens du ser gjennom menyen. Bestill et par og del mellom dere.

Dagens øster, yuzu ponzu, agurk, dill (B, SO)	65/stk
TAK Panko and sjøgress-fritert Edulis norsk øster, kewpie majones (Hv, B, E, Sn, S, F)	75/stk
Grillet brød, misosmør (Hv, M, So)	95
Misosuppe, tørrfisk, sjøgress, jalapeño olje, krutonger, sesam (Hv, So, F, Se)	85
Guacamole på erter, shichimi togarashi, lime, krydret wontonchips (Hv, Se, E)	95

FORRETT/RÅBAR

Mindre retter fra vår Rawbar.

TAK Toast skagen, reker, yuzu-koshomajones, dill, pepperrot, løyrom, smørstekt toast (Hv, M, Sk, F, E, Sn, Su)	215
Norsk kamskjelltartar, agurk, jalapeño, sesamsoya, yuzudressing (B, Se, So)	235
Lakseshimi, togarashi, dashi og sennepssaus, fennikel, eple, puffet ris (F, Se, Sn, Su)	195
Sashimi av norsk boknafisk, poteter, brunt smør og soyasaus, pepperrot, ørretrogn, dill, shiso (F, M, So)	225
Tempura tofu, avokadokrem, syltet kumquats, puffet ris, ponzu (So)	175
Norsk bifftartar, sort hvitløksmayu og karamellisert hasselnøtt, sopp (Hn, M)	235
Tempura Maki roll, spicy tuna, vårløk, 6 stk (Hv, F, S)	215
Maki, sopp, gresskar, grønnkål, 6 stk (W, F, So)	175
Nigiri, kveite, syltet løk, 2 stk (F, E, Se, Su)	135
Nigiri, flambert laks, misobrent smør, 2 stk (F, M)	115

“CHEF´S CHOICE” MENU

per person

Klarer du ikke å bestemme deg? La våre kokker bestemme for deg (5 servering, serveres til hele bordet)	995
--	-----

RIS & NUDLER

Alle våre ris- og nudleretter er mellomstore.

TAK Chirashi sushi, laks, sushiris, sesammajones, salat, kålrøtgari, furikake (F, So, Se, E, Sk)	255
Vegetarisk chirashi sushi, fritert aubergine, shiitake, sushiris, vårløk, agurk, soyamajones, tangkaviar, kålrøtgari, furikake (So, F, Sk)	225
Temaki sushi taco, fritert torsk, sushiris, nori, salat, rødkål, vårløk, shiso, yuzu-koshomajones, ørretrogn (F, Hv, E)	345
Donburi, langtidstekt lam, ris, grillet kål, picklade gulrøtter, sopp (So)	245
Eggnudler, ost, gressløk, løyrom, sitron, nori (M, F, E)	225
Udonnudler, kyllingbuljong, soyamarinert egg, vårløk, sopp, nori (Hv, S, F, E)	195

CRISPY DUCK “TAK STYLE” TO SHARE

(30 min forberedelsestid) 1/2 friterstekt and, steam buns, kimchi, vårløk, plommesaus, ris (Hv, Se) (Tillegg 6 østers 265) (B, So)	875
--	-----

GREENS, FISH & MEAT

Hovedretter, spis individuelt eller delt med bordet ditt.

Kveite, beurre blanc med ørretrogn og gressløk, selleri, sjøgressalat (F, M, Sl, Se)	385
Grillet kongekrabbe, sjøgressalt, safran og yzudemulsjon (Sk, M, Hv, E, Sn, Su)	625
Grillet blomkål, miso smørsaus, tofu, tomat, løksalat (So, M, F, Sk)	285
Norsk entrecote 250g, hvitløksmarinerte grønnsaker, rødvinssaus (So, Se)	425

SIDES

Grillet hjertesalat, cæsardressing og svart trøffel (E, F, M, Sn, Su, By)	115
Japansk ris, TAK furikake (E, Se, So, F, Sk)	75
Fritert jerusalem jordsjokk, gjærsaus (M)	85
Stekte poteter, nori	75

COCKTAILS

Shubatsu Bruxo X, Umeshu, lime, sitron, sukker	175
Origami Nikka Days, Nigori sake, Aperol, sitron, tonic	205
Tak Negroni Roku gin, fermentert ananas Campari, blodappelsin sake, vermouth	185
Raspberry & Elderflower Roku gin, aquavit, elderflower, raspberry, lemon, cremant	195
Passion Saltet Stolichnaya vodka, pasjonsfrukt, kaldbrygget te, lime	185

SPARKLING

glass

NV Taittinger Brut Réserve, FRA	195
NV Les Cinq Filles, Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut Organic, FRA	450
Crémant de Bourgogne, Léonce Boucquet, FRA	135
Cava Extra Brut, Castellblanc, ESP	115
Copenhagen Sparkling GRØNN Tea, 5%, DEN	125

HVITVIN

2021 Viora, Sommerro white, Campo de Borja ESP	125
2021 Grüner Veltliner, Federspiel Terrassen, Domäne Wachau, AUT	140
2021 Chardonnay, Louis Moreau, Chablis, FRA	155
2021 Chenin Blanc, Organic Chenin, Stellenbosch, RSA	160

RØDVIN

2021 Garnacha, Sommerro red, Campo de Borja, ESP	125
2020 Merlot/Cab Franc, Foncalieu La Tannerie, FRA	135
2020 Dolcetto/Nebbiolo/Barbera, Langhe Rosso Binin, FRA	140
2020 Gamay, Villa Ponciago, Grande Cuvée Beujoulais Village, ITA	140

SAKE

9cl

Tak Special Label Kimoto Junmai Shu, JPN	125
Kidoizumi Shuzō Shizenmai Sparkling, JPN	185
Ninki Green Organic Junmai Ginjo, JPN	135
Tengumai Yamahai Junmai, JPN	135

ØL

Asahi, Asahi Brewery, Lager, 4,7%, JPN	98
Norwegian Oslove, Oslo Brewing, Lager, 4,7%, NOR	145
Nastro Azzurro, Peroni Brewery, Lager, 5,0%, ITA	115
Hitachino Nest, Kiuchi Brewery, Red Rice Ale, 5,0%, JPN	185

ALKOHOLFRITT

Copenhagen Sparkling BLÅ Tea, DEN	115
Otamae Matcha, seedlip spiced, lemon (E)	145
Shoga Rumish ,Fever Tree gingerbeer	155
Kombucha BIO Rose, Vigo, POL	85
Peroni Libera 0%, POL	89