

## 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, puffed 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, puffed 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 (4 serveringer, 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 frityrstekt and, steam buns, kimchi, vårløk, plommesaus, ris (Hv, Se)  
(Tillegg 6 østers 265) (B, So)

## 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 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

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

## SPARKLING

glass

TATTINGER, Brut Réserve, FRA, Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier	195
LEONCE BOUQUET, MV Crémant de Bourgogne, FRA, Chardonnay	145
CASTELLBLANC, MV Cava Extra Brut, SPA, Xarel-lo/Macabeo/Parellada	125
Copenhagen Sparkling GRØNN Tea, 5%, DEN	125

## HVITVIN

DOMÄNE WACHAU, 2020 Federspiel Terrassen, AUT, Grüner Veltliner	155
GEORG BREUER, 2021 Sauvage, GER, Riesling	145
JEAN-MARC BROCARD, 2021 Chablis, FRA, Chardonnay	195
REYNEKE ORGANIC, 2021, ZAF, Chenin Blanc	160
JOSEPH FAIVELEY, 2021 Bourgogne Blanc, FRA, Chardonnay	225

## RØDVIN

VILLA PONCIAGO, 2020 Beaujolais Villages Grand Cuvée, FRA, Gamay	195
BORGOGNO, 2020 Langhe Rosso Pinin, ITA, Barbera/Dolcetto/Nebbiolo	155
FONCALIEU LA TANNERIE, FRA, Merlot/Cabernet Franc	145
SAN GIORGIO, Rosso di Montalcino, ITA, Sangiovese	195
GEORG BREUER, 2021, GER, Pinot Noir	160

## 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