

SNACKS

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

Dagens østers, yuzu ponzu, agurk, dill (B, So)	65/stk
Grillet Sjøkreps, østerssopp, somen nudler (Sk, Hv, So)	150
Grillet brød, misosmør (Hv, M, So)	95
Misosuppe, tørrfisk, sjøgress, jalapeñoolje, tofu, shiitake, sesam (Hv, So, F, Se)	85
Guacamole på erter, shichimi togarashi, lime, krydret wontonchips (Hv, Se, E)	95

FORRETT/RAWBAR

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
Gravlaks, rødberemarinert laks, shiro miso hovmester saus, rugbrød, fennikelsalat (F, Sn, So, R, Hv)	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 (Hv, 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

WINTER CHEF´S CHOICE MENU

per person

Klarer du ikke å bestemme deg? La våre kokker bestemme for deg

1195

RICE & NOODLES

Alle våre ris- og nudelretter 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
Shoyuzuke eggeplomme fra Linnestad gård, ris og furikake, bearnaiseskum, tuille, baerii kaviar (E, So, F, M, Hv, Se)	155

CRISPY DUCK "TAK STYLE" TO SHARE

875

(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.

Norsk torsk, Sendai smørsaus, syltet løk, rosenkål, grønnkål, sprø purre, ris (F, M, So)	385
Norsk svinekjøtt, kanel teriyaki, persillerot pure, daikon salat (So, M)	335
Vinterkål, potetgrateng, muskatsaus, sprø potet, rosenkål (M)	285
Mørnet entrecote, grønnsaker, karamellisert sesam soyasaus (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 jordsjokk, gjærsaus (M)	85
Stekte poteter, nori	75

COCKTAILS

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

SPARKLING

glass

Taittinger, Brut Réserve, FRA, Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier	195
Leonce Bouquet, MV Crémant de Bourgogne, FRA, Chardonnay	145
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, RSA, 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	135
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	145
Matcha, seedlip spiced, lemon (E)	
Shoga	155
Rumish ,Fever Tree gingerbeer	
Kombucha Bio Rose, Vigo, POL	85
Peroni Libera 0%, POL	89