

SNACKS

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

Rå østers med rømme, syltede sennepsfrø, dillolje, noripulver (B, M, SN)	75/stk
Grillet brød, misosmør, aonori (HV, M)	95
Grønn ertetartar, fritert wonton (HV, SO, E, SE)	95
Gyoza taco, krydret tunfisktartar, syltet løk, tsukudani (norikrem) (HV, F, SE)	145
Rossini Caviar Baerii 10g, potetcrisp, wasabikrem, rødløk (F, M)	390
Rossini Caviar Oscietra 30g, potetcrisp, wasabikrem, rødløk (F, M)	995
Norsk kongekrabbe fra Porsangerfjorden, briochebuns, fiskerogn (F, SK, M, E, HV)	345

FORRETTER/RAWBAR

Mindre retter fra vår Rawbar

Oksetataki, japanske sopper, porsjert egg & potetcrisp (SO, E, SE)	265
Røkt laks nigiri, dashi majones, vårløk & crispy nori (F, E, SO)	115
Hamachi nigiri, kizami wasabisalsa, ørretrogn (F, SO)	135
Kamskjell sashimi, fermentert eple, yuzudressing, wasabiolje (B, M, SO, VN)	245
Nori-marinert laks, fennikelsalat, potetpannekake, trøffelkrem, ponzugelé (F, SO, M, HV)	245
Tempura maki, trøffel-jalapeñodressing, laksetartar, kelpsalat (HV, F, OS)	225
Korttidsstekt hamachi, løkdressing, brunt smør & kimchiskum (F, M, SO, SE)	265

KOKKENS UTVALG

per person

Vanskelig å bestemme seg? La kokken velge for deg.	995
--	-----

GRØNNSAKER, FISK & KJØTT

Hovedretter. Spis individuelt eller del mellom dere.

Korttidsstekt kveite, trøffel-selleri "nudler", kremet fiskesaus, ørretrogn, enokisopp, mikrokarse (F, M)	385
Entrecôte, shiso, broccolini, rødvinsteriyaki (HV, SO, M)	395
Misomarinert lammecarré, TAK ris, Asahi agurk-tsukemono (HV, SO, SE)	395
Tofu donburi, hjemmelagede sylteagurker, inari tofu (SO, SE)	225

TEMPURASTEKT AND PÅ DELING (30 min tilberedelse)

Steam buns, frisk salat, syltet rødløk, kimchi, eple-hoisinsaus & ris (HV, SO)	875
Legg til 6 østers (B, SO)	295

TILBEHØR

TAK dampet ris med sesam-majones, furikake & vårløk (E, SE, SK)	65
Dagens grønnsaker (SO)	75
Stekt jordskokk, syltet pære & gjærsaus (M)	125
Japansk grillet søt mais (SE)	95
Stekte nypoteter, sjøgressalt	75

DESSERT

Panna cotta med sjokolade, bringebær, yuzu kosho-granité & karamellisert bokhvete (M)	155
TAK signatur crème brûlée, smakstilsatt med soyasaus & karamellisert sukker (M, E, SO)	155
Brunost-iskrem med stjerneanis, misokaramell med sjokolade, karamellisert ris & choux (M, E, HV)	155
Petit Four (per stk)	35

COCKTAILS

Passion	205
Stoli Salted Karamel Vodka, pasjonsfrukt, kaldbrygget te, lime	
Osaka	185
Roku Gin, La Tomato, jordbær, sitrus, Three Cents Pink Grapefruit Soda	
Tak Negroni	195
Roku Gin, fermentert ananas, Campari, sake av blodappelsin, Vermouth (SU)	
Okinawa	185
TAK Kobe sake, nuet aquavit, limoncello, sitrus, sitronbrus	
Hokkaido	195
Bruxo Mezcal, Umeshu, lime, simple syrup	
Nikka Highball	205
Nikka Days, Artonic Lemongrass Soda, saft av grønne epler	

MUSSERENDE

Taittinger, Brut Réserve, FRA, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	200
Ruinart, R, Brut, FRA, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	350
Leonce Bouquet, Crémant de Bourgogne, FRA, Chardonnay	145
Copenhagen Sparkling Tea Grøn, 5%, DEN	125

HVITVIN

Domäne Wachau, 2022 Federspiel Terrassen, AUT, Grüner Veltliner	155
Schäfer-Fröhlich, 2021, GER, Riesling Trocken	185
Benjamin Leroux, 2020, Bourgogne Blanc, FRA, Chardonnay	240
Reyneke Organic, 2021, RSA, Chenin Blanc	165

RØDVIN

Villa Ponciago, 2017 Fleurie Les Hauts de Py, FRA, Gamay	195
Borgogno, 2021 Langhe Rosso Pinin, ITA, Barbera/Dolcetto/Nebbiolo	160
Col d' Orcia, 2018, Brunello di Montalcino, ITA, Sangiovese	240
Château du Cray, Andre Goichot, 2021, Bourgogne, FRA, Pinot Noir	250

SAKE

TAK Special Label Kimoto Junmai Shu, JPN	135
Kidoizumi Shuzō Shizenmai Sparkling, JPN	185
Ninki Ichi Nigori Junmai Ginjo, JPN	135
Tengumai Yamahai Junmai, JPN	135

ØL & CIDER

Asahi, Asahi Brewery, Lager, 4.7%, JPN	98
Oslove, Oslo Brewing Co., Lager, 4.7%, NOR	145
Oslove, Oslo Brewing Co., Gluten Free, 4.7%, NOR	135
NOAM, Bavarian Berlin Lager, 5.2%, GER	115
Hitachino Nest, Kiuchi Brewery, Red Rice Ale, 5.0%, JPN	185
Hitachino Nest, Yuzu Lager, 5.5%, JPN	185
Galipette Cider, 4.0%, FRA	115

ALKOHOLFRITT

Copenhagen Sparkling Tea Blå, DEN	115
Kimino, Non-Alcoholic Sake, Sparkling Ume	95
Kombucha Bio Rose, Vigo, POL	85
Rhubarb Crush, Luscombe, UK	115
Sicilian Lemonade, Luscombe, UK	115
Otamae	155
Matcha, Seedlip Spiced, sitron (E)	
Shoga	155
Rumish, Fever Tree Ginger Beer	
San Miguel 0.0%	89