


SNACKS

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

| | |
|--|--------|
| Øster med ingefær & soyasauce (B, SE, SO) | 75/stk |
| Sprø ris med yuzu kosho krem, kveite, sitronskall og dai-dai ponzu (F, SE, SO, SN) | 115 |
| Norsk reke åpen gunkan, yuzu smør og dill (SO, SU) | 125 |
| Wagyu nigiri, kizami wasabi & salt - Japansk A5 fra Kagoshima (SU) | 155 |
| Rossini Caviar Baerii 10g, potetcrisp, wasabikrem, rødløk (F, M) | 390 |
| Rossini Caviar Oscietra 30g, potetcrisp, wasabikrem, rødløk (F, M) | 995 |

FORRETT/RAWBAR

Mindre retter fra vår Rawbar

| | |
|---|-----|
| Pankostekt uramaki, kimchimarineret tunfisk, reddik, karse, asparges (HV, F, SO, SE, SU) | 225 |
| Grønn asparges, sprø aubergine med sesam dengaku krem, syltet rødløk og ingefær saiten (SE, HV, SO, SU)  | 225 |
| Okse Tartar, japansk brød, wasabi krem, syltet rødløk, sennep frø & karse (HV, E, M, SE) | 245 |
| Hamachi sashimi med daikon tsuma, gul yuzu kosho gel, rødbeter og ingefærolje (F, SO, SE) | 245 |
| Stekt kamskjell, erte- og myntepuré, svidd sølvløk, togarashi gresskarfrø, yuzu kosho og sitruskum (SO, SU, SK) | 255 |

KOKKENS UTVALG

per person

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

GRØNNSAKER, FISK & KJØTT




Hovedretter. Spis individuelt eller del mellom dere.

| | |
|--|-----|
| Udon, babygulrøtter, shiitake & matcha grønn tesaus, ingefær og gressløksolje (HV)  | 315 |
| Norsk ørret katsu, fersken tonkatsu saus, kald kinpira salat, potet karashi puree (F, M, SO, SU, SE) | 445 |
| Kveite, spinat & wakame syltet rødbetsalat, artisjokksmørsaus, ingefær og gressløksolje (F, M, SU) | 455 |
| Indrefilet av okse, rødvin yakiniku saus, grillet babyperle, wasabi og sennep karashi dressing (SO, SE, SN, E) | 475 |




TEMPURASTEKT AND PÅ DELING (30 min tilberedelse)

| | |
|--|-----|
| Steam buns, frisk salat, syltet rødløk, kimchi, eple-hoisinsaus & ris (HV, SO) | 955 |
| Legg til 6 østers (B, SO) | 375 |

TILBEHØR

| | |
|---|----|
| TAK ris med svart sesammajones og ao nori (SU, F, E) | 75 |
| Stekt poteter med togarashi og eddikpulver (SE)  | 75 |
| Sprø salat med sesongens norske sopp, trøffelponzu og gresskarkjerner (S)  | 85 |
| Dagens grønnsaker  | 85 |

DESSERT

| | |
|---|-----|
| Vafler - sprøstekt vafler, tonka & sitron parfait, jordbær saus (M, E, HV)  | 115 |
| ´Tokyo-Banana´ a la TAK OSLO, banan, karamell, og gen-mai-cha iskrem (E, M, HV)  | 155 |
| Purin - Japanske karamellpudding med vanilje, bringebær og rosa (M, E)  | 165 |

COCKTAILS

| | |
|---|-----|
| Passion | 205 |
| Stoli Salted Karamel Vodka, pasjonsfrukt, kaldbrygget te, lime | |
| Osaka | 205 |
| Roku Gin, La Tomato, jordbær, sitrus, Three Cents Pink Grapefruit Soda | |
| Tak Negroni | 205 |
| Roku Gin, fermentert ananas, Campari, sake av blodappelsin, Vermouth (SU) | |
| Sling & Sling | 205 |
| Roku Gin, skogsbær, sling cordial, rødbeter, ananas soda | |
| Apple tini | 205 |
| Mezcal, Calvados, Epleslang, Apple juice, Lime, Falernum (M) | |
| The Camomile | 205 |
| Whiskey, Tio Pepe, Camomile soda | |
| Lemon Pie | 205 |
| Vodka, Vanilla, Marshmallow, Lemon (M) | |
| Wasabi Margarita | 205 |
| Tequila, Wasabi, Mandel, Lime (Mandel, Hasselnøtt) | |
| TAK Irish | 205 |
| Nikka day, sukker, kaffe, dobbel krem, Tonka (M) | |
| MUSSERENDE | |
| Ruinart, R, Brut, FRA, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | 350 |
| Taittinger, Brut Réserve, FRA, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | 215 |
| Leonce Bouquet, Crémant de Bourgogne, FRA, Chardonnay | 155 |
| Copenhagen Sparkling Tea Grøn, 5%, DEN | 125 |
| HVITVIN | |
| Ukens Chardonnay, Spør din servitøren | 240 |
| Patrick Baudouin, 2022, Effusion, FR, Chenin | 230 |
| Neef-Emmich, 2022 Riesling Trocken, GR, Riesling | 185 |
| Domäne Wachau, 2022 Federspiel Terrassen, AUT, Grüner Veltliner | 175 |
| RØDVIN | |
| Villa al Cortile, 2018, Brunello di Montalcino, ITA, Sangiovese | 255 |
| Michel Juillot, 2020, Mercurey 1er Cru Clos Tonnerre, FRA, Pinot Noir | 250 |
| Fèlsina Berardenga, 2021 Chianti Classico, ITA, Sangiovese | 190 |
| SAKE | 9cl |
| TAK Special Label Kimoto Junmai Shu, JPN | 145 |
| Maizuru Shuzo, Tabito Yamahai Junmai, JPN | 175 |
| Natsu Mikan, Mandarine Sake JPN | 165 |
| Kariho, Rokushu Junmai Ginjo, JPN | 140 |
| Tengumai Yamahai Junmai, JPN | 130 |
| ØL & CIDER | |
| Asahi, Asahi Brewery, Lager, 4.7%, JPN | 98 |
| NOAM, Bavarian Berlin Lager, 5.2%, GER | 115 |
| Galipette Cider, 4.0%, FRA | 115 |
| Oslove, Oslo Brewing Co., Gluten Free, 4.7%, NOR | 135 |
| Aooni IPA, 7.0%, JPN | 145 |
| Yona Yona Pale Ale, 5.5%, JPN | 145 |
| No Neko Hvetetøl, 4.5%, JPN | 145 |
| ALKOHOLFRITT | |
| Milk Oolong Kumbucha, Sia Essential, LAT | 85 |
| Sicilian Lemonade, Luscombe, UK | 85 |
| Rhubard Crush, Luscombe, UK | 85 |
| Sparkling Tea by Pettersson & Munthe, 0%, SWE | 115 |
| San Miguel 0.0% | 115 |
| Passion 0% Pasjonsfrukt, lime, ingefær, te | 145 |
| Paloma 0% Martini fiero alkoholfri, lime, grapefrukt | 145 |



HV: HVETE, E: EGG, M: MELKEPROTEIN, SO: SOYA, F: FISK, SK: SKALLDYR, VN: VALNØTTER, SE: SELLERI,
SN: SENNEP, SE: SESAM, SU: SULFITT, B: BLØTDYR, HN: HASSELNØTTER, MA: MANDLER