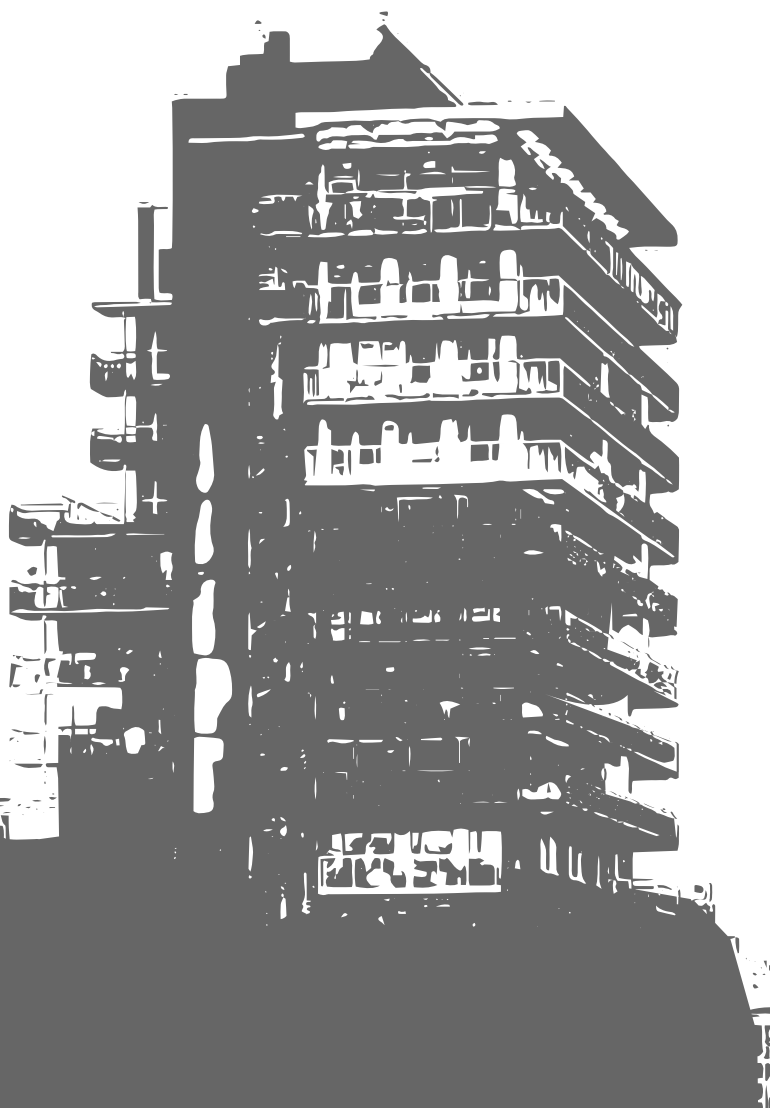


TAK

DRYCK



taksybar.se



FATÖL

BRYGGMÄSTARENS PREMIUM GOLD	75:-
BRON IPA	80:-
GÄSTKRAN	80:-

FLASKÖL

BRYGGMÄSTARENS BÄSTA MELLANÖL	65:-
STELLA	70:-
HOEGAARDEN WIT - BLANCE	79:-
SAN MIGUEL (glutenfri)	75:-
LOKAL ÖL	80:-

CIDER

BLUSH ROSÉ	70:-
RABARBER OCH MYNTA	70:-

TEQUILA/MEZCAL

OLMECA ALTOS PLATS	30:-
OLMECA ALTOS REPOSADO	35:-
VIDA MEZCAL	40:-

ROM

HAVANA ESPECIAL	26:-
HAVANA 3	26:-
HAVANA CLUB 7	28:-
PLANTATION GRAND RESERVE	30:-
DIPLOMATICO	32:-
PLANTATION XO	36:-
DON PAPA	38:-
ZACAPA	40:-

BOURBON

JACK DANIELS	26:-
FOUR ROSES	28:-
MARKERS MARK	30:-
BULLIET BOURBON	30:-
MITCHERS BOURBON	40:-

WHISKEY

JAMESON	26:-
FAMOUS GROUSE 4YRS	26:-
NAKED GROUSE	30:-
LAPROIGH 10 YRS	32:-
THE GLENLIVET 12 YRS	32:-
BULLIET RYE	36:-
MACKMYRA SVENSK RÖK	36:-
MACALLAN DOUBLE CASK 12 YRS	38:-
MACKMYRA BRUKSWHISKEY	38:-
OBAN 14 YRS	40:-

COGNAC & CALVADOS

BOULARD CALVADOS	28:-
MARTELL VS	30:-
GRÖNSTEDTS XO	30:-
MARTELL VSOP	40:-
MARTELL XO	62:-

TEQUILA/MEZCAL

PER CL

OLMECA ALTOS PLATS	30:-
OLMECA ALTOS REPOSADO	35:-
VIDA MEZCAL	40:-

KAFFEDRINKAR 4CL

135:-

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Kahlúa, Espresso

KAFFE KARLSSON
Cointreau, Baileys, Kaffe, Grädde

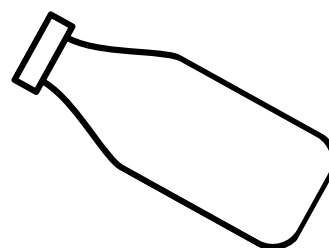
IRISH COFFEE
Whiskey, kaffe, grädde

FRANGELICO COFFEE
Frangelico, kaffe, grädde



ALKOHOLFRITT

LÄSK	30:-
KOLSYRAT VATTEN	30:-
BRYGGMÄSTAREN ALKOHOLFRI	55:-
NANNY STATE	60:-
ALKOHOLFRITT RÖTT/VITT/MOISSERANDE	65:-



TAK

VIN



taksybar.se



RÖDA VINER

LUIGI VOGHERA, DOLCETTO D'ALBA 99/385:-
Dolcetto (IT)
2019

VIGNERONS DE L'ENCLAVE, CÔTES DU RHÔNE 125/495:-
Grenach, Syrah (FR)
2018

SAN ZENONE, VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 130/500:-
Corovina, Rondinella (IT)
2017

BODEGAS MURVIEDRO, SERICIS CEPAS VIEJAS BOBAL 135/519:-
Bobal (SP)
2017

RAMÓN BILBAO, RIOJA RESERVA 140/560:-
Tempranillo, Graziano, Mazuelo (SP)
2015

LUIGI VOGHERA, LANGHE NEBBIOLO 565:-
Nebbiolo (IT)
2019

MAGNUM 1199:-

SAN ZENONE, AMARONE DELLA VALPOLICELLA 635:-
Corvina, Rondinella (IT)
2017

VINCENT GIRARDIN, BOURGOGNE ROUGE TERROIR NOBLE 675:-
Pinot Noir (FR)
2017

HEARTLAND WINES, DIRECTORS' CUT 795:-
Carbenet Sauvignon (AUS)
2016

ROSÉ

CELLIER DES DAUPHINS, LES DAUPHINS 99/385:-
Grenache, Syrah (FR)
2020

VITA VINER

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE, LES GARRIGUES 99/385:-
Sauvignon Blanc (FR)
2019

DONATUSHOF SAAR RIESLING TROCKEN 125/495:-
Riesling (TY)
2018

CHÂTEAU DE CHEMILLY CHABLIS 135/519:-
Chardonnay (FR)
2017

**BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, MOUTON CADET
RÉSERVE GRAVES BORDEAUX** 145/595:-
Semillion, Sauvignon Blanc (FR)
2019

VINCENT GIRARDIN, BOURGOGNE BLANC TERROIR NOBLE 625:-
Chardonnay (FR)
2016

CLOS DU VAL, CARNEROS CHARDONNAY 895:-
Chardonnay (US)
2017

MOUSSERANDE

LOS MONTEROS CAVA BRUT 99/450:-
Macabeo (SP)

CHAMPAGNE

LAUNOIS CUVÉE RÉSERVE GRAND CRU 130:-
Chardonnay (FR)

HENRIOT BRUT SOUVERAIN 795:-
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

DESSERTVIN

INDOMITA LATE HARVEST 95:-
Gewürztraminer, Sauvignon Blanc
2017

BRÄNNLANDS ISCIDER 95:-

TAK KÄLLARLISTA



[takskybar.se](https://www.takskybar.se)



KÄLLARLISTA VINER

**CANTINE LEONARDO DA VINCI, DA VINCI
I CAPOLAVORI CHIANTI RISERVA** 665:-
Sangiovese, Merlot (IT)
2016

LUIGI VOGHERA, BARBARESCO 725:-
Nebbiolo (IT)
2014

ACHAVAL, FERRER MALBEC 755:-
Malbec (AR)
2018

LUCIANO SANDRONE, BARBERA D'ALBA 895:-
Barbera (IT)
2018

BOUCHARD PÈRE ET FILS, CHAMBOLLE-MUSIGNY 1195:-
Pinot Noir (FR)
2013

**BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD,
CHÂTEAU D'ARMAILHAC** 1199:-
Carbenet Sauvignon, Merlot, Carbenet
Franc, Petit Verdot (FR)
2017

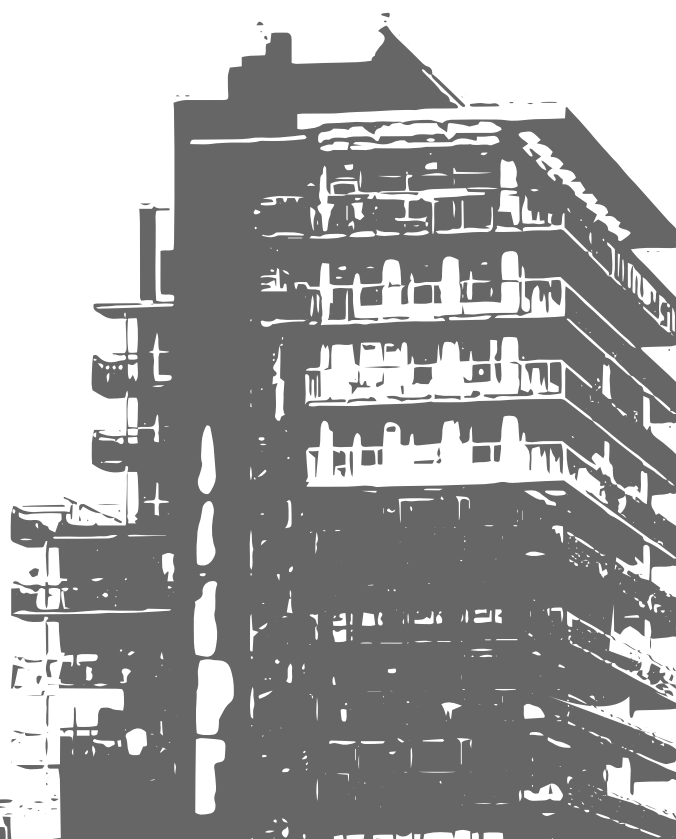
**DOMAINE DE LA MORDORÉE, CHATEAUNEUF
-DU-PAPE LA REINE DES BOIS.** 1299:-
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise,
Vaccarese (FR)
2019

LUCIANO SANDRONE, BAROLO ALESTE 1399:-
Nebbiolo (IT)
2014

KÄLLARLISTA CHAMPAGNE

HENRIOT BRUT MILLÉSIMÉ 1499:-
Chardonnay, Pinot Noir (FR)
2008

HENRIOT BRUT MILLÉSIMÉ 2199:-
Pinot Noir, Chardonnay (FR)
2000



VÄLKOMMEN TILL

TAK

RESTAURANG & SKYBAR

Vår ambition är att driva en tillbakalutad kvartetskrog
där själen finns i de människor som besöker oss.

Vår meny är säsongsinspirerad och
baserad på förstklassiga råvaror.

COCKTAILS

5 CL 145:-

TAK SIGNATUR

Pink Gin, lychee, hallon,
citrus, kokos

BELLINI

Persika, cava

BELLINI JORDGUBB

Jordgubb, persika, cava

BRAMBLE

Gin, citrus, björnbär

BRYNTSMÖR DAQRUE

Rom, bryntsmör, lime,
muscovadosocker

BRYNTSMÖR ANANAS

Rom, Bryntsmör, lime, ananas, soda

BLODY-MARY

Vodka, sellerisalt, peppar, tabasco,
warshestersause, citron, socker,
angostura, tomatjuice, rödvin

BLODAPELSIN GIMLET

Malfy blodapelsin, lime, blodapelsin

MARTINEZ

Gin, vermouth, maraschino

NEGRONI

Gin, vermouth, campari

BOULEVARDIER LÖNN

Bourbon, vermouth, Campari, lönnsirap

GOLD RUSH

Bourbon, citrus, honungsvatten

MOUSSERANDE

LOS MONTEROS CAVA

99:-/450:-

CHAMPAGNE

LAUNOIS CUVÉE RÉSERVE GRAND CRU

130:-



takskybar.se

TAK
M E N Y

BYGG DIN EGEN GT

GIN **145:-** **TONIC**

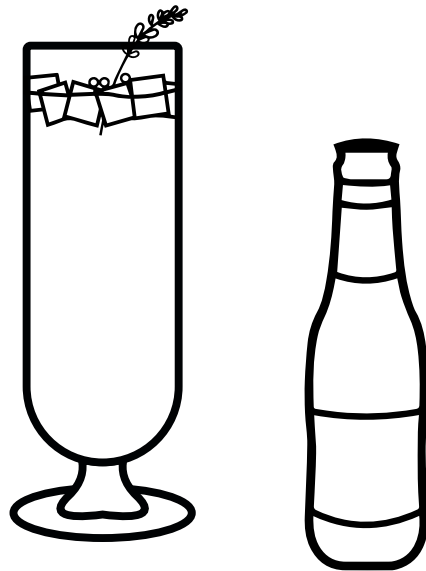
BEEFEATER
BEEFEATER PINK GIN
TANQUERAY

FEVER TREE INDIAN TONIC
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC
FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC

GIN **155:-**

BEEFEATER 24
MONKEY 47
MALFY ORIGINALE
MALFY LIMON
MALFY PINKGRAPE
MALFY CON ARANCIA
HENDRICK'S
TANQUERAY NO. 10
STOCKHOLMS BRÄNNERI DRY GIN
STOCKHOLMS BRÄNNERI PINK GIN
STOCKHOLMS BRÄNNERI NAVY GIN
MACKMYRA KREATÖR GIN
MACKMYRA ORGANIC GIN
HERNÖ
HERNÖ NAVY
HERNÖ OLD TOM

ECO BRYGGERIET GRANSKOTT
ECO BRYGGERIET RABARBER
ECO BRYGGERIET GURKA



TAK

MENY

FÖRRÄTTER

KANTARELL PÅ BRIOCHE Kantarell, brioche, smetana, syrad lök, riven gruyere	139:-	KRÄMIG RÅBIFF Gurka, betor, tryffelmayo, krutonger, krasse	145:-
RÖKT RÖDING Krassemayo, brynt smör, kavringssmul, äpple	145:-	VARIATION PÅ JORDÄRTSKOCKA Jordärtskocka på tre vis, lök, svamp, örter	135:-
LÖJROM Mandelpotatischips, löjrom, potatismayo, syradlök, dillpulver	165:-		

VARMRÄTTER

GRILLAD FLANKSTEK Rödvinssås, örtsmör, pommes frites serveras med en höstig sallad	245:-	VARIATION PÅ PUMPA Palsternacklschips, limeyoghurt, rostade pinjenötter och pumpafrön	205:-
HEL MINI MAJSKYCKLING Minimorötter, friterad morotsblast, salvia, rostat potatis, timjanssky	235:-	LÄTTRIMMAD TORSKRYGG Rostad morotspuré, picklad morot, rädisa, vitvinssås	280:-
HJORTYTTERFLIÉ Rotselleri och palsternackspuré, confiterad palsternacka, krispigt lingon och viltsky	275:-	NORSK FJORDÖRING Broccolini, smörbakad blomkål, smörsås, forellrom, tångkaviar	225:-

OXFILÉ PROVENCALE FÖR 2	325:- per person
<i>(ca 40min väntetid)</i>	
Råstekt potatis, örtsmör, bakade cocktailtomater, rödvinssås	

TAK

DESSERTMENY

DESSERT

"AFTER EIGHT" 105:-

Råstekt päron, mint och hemgjord
chokladglass, crumble

"SPONGECAKE" 105:-

Hallonkräm, blåbärssorbet, maräng

CHOKLAD FONDANT 115:-

Varma hjortron, chokladjord och
hemgjord vaniljglass

GLASS/SORBETKULA 45:-

CHOKLADTRYFFEL 39:-

med kaffe och 4cl Diplomatico 140:-

vårt kök gör all sorbet och glass
från grunden

NÅGOT ATT DRICKA TILL?

DESSERTVIN

INDOMITA LATE HARVEST 95:-

Gewürztraminer, Sauvignon Blanc
2017

BRÄNNLANDS ISCIDER 95:-

KAFFE

GEVALIA 1853 30:-

LATTE 40:-

CAPPUCHINO 40:-

CORTADO 40:-

ESSPRESSO 34/38:-

KAFFEDRINKAR 4 cl 139:-

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kalua, Espresso

KAFFE KARLSSON

Cointreau, Baileys, Kaffe, Grädde

IRISH COFFEE

Whiskey, Kaffe, Grädde

FRANGELICO COFFEE

Frangelico, Kaffe, Grädde

