

COCKTAILS

5 CL 155:-

TAK'S SIGNATUR

Pink gin, lycheelikör, hallon,
citron, kokosgrädde

ÄPPELBLOM SPRITZ

St Germain fläderlikör, vodka,
äpple, lime, cava

MEZCAL NEGRONI

Mezcal, campari,
vermouth

BLUEBERRY COCONUT MARGARITA

Tequila, cointreau, blåbär,
lime, socker, kokos

RABARBERSOUR

Vodka, rabarber, citron,
socker, äggvita

MARASCHINO

Maraschinolikör, ljus rom,
citron, socker, grapefrukt

CAIPIRINHA

Cachaça, lime, socker

PASSION

Vaniljvodka, passionsfruktslikör,
lime, passionsrukt, cava

SALT KAREMELL MARTINI

Espresso, kahlua, amarula,
karamell, salt

SIDECAR

Cognac, cointreau, citron

**SJÄLVKLART SERVERAR VI ÄVEN
COCKTAILS EFTER ÖNSKEMÅL**



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

TAK

DRYCK



FATÖL 40CL

MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER EKO	85:-
KRUŠOVICE	89:-
SITTING BULLDOG IPA	89:-

FLASKÖL 33CL

DAURA (glutenfri)	79:-
HAZY BULLDOG APA	85:-
WISBY STOUT	85:-
GÄSTÖL	DAGSPRIS:-

FLASKÖL 50CL

MARIESTADS EXPORT	95:-
-------------------	------

CIDER

BRISKA DEMI SEC RIESLING PERSIKA	79:-
BRISKA PÄRON	79:-

ALKOHOLFRITT

LÄSK (Coca-cola, -zero, Fanta, Sprite)	35:-
KOLSYRAT VATTEN	35:-
ALKOHOLFRI ÖL	59:-
ALKOHOLFRITT RÖTT/VITT/MOUSSERANDE	69:-
ALKOHOLFRI CIDER	59:-
MOCKTAIL	85:-

KAFFE

GEVALIA 1853	35:-
CAFÉ LATTE	49:-
CAPPUCCINO	45:-
ESPRESSO	35:-/45:-

KAFFEDRINKAR 5 CL**155:-**

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Kahlúa, Espresso

KAFFE KARLSSON
Cointreau, Baileys, Kaffe, Grädde

IRISH COFFEE
Jameson, Kaffe, Grädde

AMARETTO KAFFE
Amaretto, Kaffe, Grädde

KAFFE CALYPSO
Mörk rom, Kahlúa, Kaffe, Grädde

SALT KAREMELL MARTINI
Espresso, kahlua, amarula,
karamell, salt

DESSERTVIN**105:-****WHISKEY****PER CL**

JAMESON	30
BALLANTINES	30
MACKMYRA SVENSK RÖK	38
LAPHROAIG 10	39
THE GLENLIVET 12	36
OBAN 14	48
MACALLAN 12	42
MAKER'S MARK	34
BOURBON FOUR ROSES	30
BULLEIT BURBON	34
BULLEIT RYE	36
DALMORE CIGARR MALT	62
SAVAGE & COOKE LIP SERVICE RYE WHISKEY	42

ROM

PLANTATION GRAND RÉSERVE	30
DIPLOMATICO	32
ZACAPA CENTRARIO 23	44
ZACAPA CENTRARIO XO	58
BUMBU THE ORIGINAL	38

COGNAC/ CALVADOS

BOULARD GRAND SOLAGE	32
MARTELL VSOP	46
MARTELL VS	32
MARTELL XO	82
REMY MARTIN VSOP	40

TAK

VINLISTA



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



MOUSSERANDE

RIGOL, CAVA BRUT 99:-/450:-
Xarel-lo, Macabeu, Parellada (SP) Catalonien NV

CHAMPAGNE

BILLICART SALMON, INSPIRATION 1818 130:-/795:-
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir (FR)
Champagne NV

BILLECART SALMON, BRUT RÉSERVE 895:-
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay (FR)
Champagne NV

BILLECART SALMON, BDB GRAND CRU 1199:-
Chardonnay (FR) Champagne NV

HENRIOT, BRUT SOUVERAIN 895:-
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (FR)
Champagne NV

HENRIOT, BLANC DE BLANCS 995:-
Chardonnay (FR) Champagne NV

HENRIOT, BRUT ROSÉ 1045:-
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (FR)
Champagne NV

HENRIOT, BRUT MILLÉSIME 2012 1195:-
Chardonnay, Pinot Noir (FR) Champagne 2012

VITA VINER

HUSETS 109:-/425:-

LOIMER, LENZ RIESLING 125:-/495:-
Riesling (AUT) Kamptal 2021

HUGEL, GENTIL 135:-/540:-
Sylvaner, Pinot Gris, Riesling, Pinot Blanc
(FR) Alsace 2020

SEAN MINOR, CHARDONNAY CALIFORNIA 149:-/595:-
Chardonnay (USA) Californien 2020

WILLIAM FEVRE, CHABLIS 169:-/695:-
MAGNUM 1199:-
Chardonnay (FR) Chablis 2019

PIEROPAN, SOAVE CLASSICO ORGANIC 525:-
Garganega, Trebbiano (IT) Veneto 2021

BATTENFELD, RIESLING TROCKEN 525:-
Riesling (TY) Rheinhessen 2021

LOIMER, GRÜNER VELTLINER 595:-
Grüner Veltliner (AUT) Kamptal 2021

RAATS FAMILY WINES, ORIGINAL CHENIN BLANC 595:-
Chenin Blanc (SA) Stellenbosch 2021

ALEGRE VALGAÑON, BLANCO RIOJA 595:-
Viura, Garnacha Blanc (SP) Rioja 2021

PASCAL JOLIVET, SANCERRE BLANC 695:-
Sauvignon Blanc (FR) Loire 2022

BOUCHARD PÈRE ET FILS, MEURSAULT VILLAGE 1195:-
Chardonnay (FR) Bourgogne 2020

RÖDA VINER

HUSETS 109:-/425:-

MICHELE CHIARLO, LE ORME BARBERA 135:-/540:-
Barbera (IT) Piemonte 2019

SOPRASSASO, VALPOLICELLA RIPASSO 145:-/580:-
Corvina, Rondinella, Veronese (IT) Venito 2017

GRAVELLY FORD, CALIFORNIA PINOT NOIR 149:-/595:-
Pinot noir (USA) Californien 2020

DOMAINE BARONS DE ROTHSCHILD,
CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 149:-/595:-
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
(FR) Bordeaux 2018

TOOTH N NAIL WINERY, RABBLE
CABERNET SAUVIGNON 179:-/695:-
Cabernet Sauvignon (USA) Paso Robles 2020

SCHWARZ, THE BUTCHER PINOT NOIR 525:-
MAGNUM 899:-
Pinot noir (AUT) Burgenland 2021

ALEGRE, VALGAÑON TINOTO 625:-
Tempranillo (SP) Rioja 2020

ARTADI, VIÑAS DE GAIN 725:-
Tempranillo (SP) Rioja 2019

MICHELE CHIARLO, IL PRINCIPE LANGHE NEBBIOLO 625:-
Nebbiolo (IT) Piemonte 2020

RICOSSA ANTICA CASA, BARBARESCO ORGANIC 695:-
Nebbiolo (IT) Piemonte 2019

CA' DI PRESS, DOLCETTO D'ALBA 695:-
Dolcetto (IT) Piemonte 2022

M. CHAPOUTIER, LES JOCASSES GIGONDAS 745:-
Grenache, Syrah, Mourvèdre (FR) Rhône 2020

M. CHAPOUTIER, LES MEYSONNIERS
CROZES-HERMITAGE EKO 695:-
Syrah (FR) Rhône 2019

DOMAINE BOUCHARD, BEAUNE DU
CHÂTEAU PREMIERE CRU 995:-
Pinot Noir (FR) Bourgogne 2018

MICHELE CHIARLO, TORTONIANO BAROLO 1095:-
Nebbiolo (IT) Piemonte 2018

ROSÉVIN

HUSETS 109:-/425:-

CHÂTEAU DES FERRAGE, MON PLAISIR 625:-
Grenache, Syrah, Vermentino (FR)
Côtes de provance 2022

DESSERTVIN

MICHELE CHIARLO, NIVOLE MOSCATO 105:-
Moscato (FR) Piemonte 2021

DOMAINE DE BILA-HAUT, BANYULS 105:-
Grenache (FR) Languedoc-Rossillon

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 155:-

TAK'S SIGNATUR

Pink gin, lycheelikör, hallon,
citron, kokosgrädde

ÄPPELBLOM SPRITZ

St Germain fläderlikör, vodka,
äpple, lime, cava

MEZCAL NEGRONI

Mezcal, campari,
vermouth

BLUEBERRY COCONUT MARGARITA

Tequila, cointreau, blåbär,
lime, socker, kokos

RABARBERSOUR

Vodka, rabarber, citron,
socker, äggvita

MARASCHINO

Maraschinolikör, ljus rom,
citron, socker, grapefrukt

CAIPIRINHA

Cachaça, lime, socker

PASSION

Vaniljvodka, passionsfruktslikör,
lime, passionsrukt, cava

SALT KARAMELL MARTINI

Espresso, kahlua, amarula,
karamell, salt

SIDECAR

Cognac, cointreau, citron

**SJÄLVKLART SERVERAR VI ÄVEN
COCKTAILS EFTER ÖNSKEMÅL**

MOUSSERANDE

RIGOL, CAVA BRUT
99:-/450:-



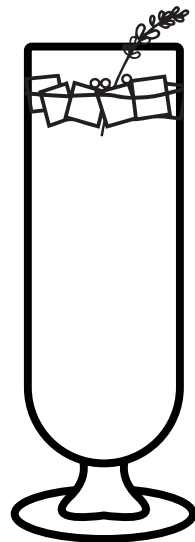
takskybar.se

TAK

MENY

BYGG DIN EGEN GT 5 CL

GIN	145:-	TONIC
BEEFEATER		FEVER TREE INDIAN TONIC
BEEFEATER PINK GIN		FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC
BEEFEATER PEACH & RASPBERRY		FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC
	165:-	FEVER TREE RASPBERRY & RHUBARB
BROCKMANS PREMIUM GIN		ECOBRYGGERIET BJÖRK
HA'PENNY RHUBARB GIN		ECOBRYGGERIET FLÄDER
HENDRICK'S		ECOBRYGGERIET GURKA
HERNÖ DRY GIN		ECOBRYGGERIET GRANSKOTT
HERNÖ STRENGTH GIN		ECOBRYGGERIET RHUBARB
HERNÖ OLD TOM		SCHWEPPE'S PREMIUM TONIC HIBISKUS
MALFY ORIGINALE		SCHWEPPE'S PREMIUM PINK PEPPER
MALFY LIMONE		REDBULL ORGANICS TONIC WATER
MALFY PINK GRAPEFRUIT		
MALFY CON ARANCIA		
MONKEY 47		
N D FOREST DRY GIN		
N D MOUNTAIN DRY GIN		
PLYMOUTH GIN		
STOCKHOLMSBRÄNNERI GIN EKO		
TANQUERAY NO TEN		



TAK

MENY

FÖRRÄTTER

STARTER

CEVICHE PÅ LANGOS 169:- med tonfisk, scampi, lime, mynta & koriandercrème <i>Ceviche on langos with tuna, scampi, lime, mint & coriander cream</i>	LÖJROM 185:- med rårika, smetana, rödlök, gräslök, citron <i>Whitefish roe with potato cake, sour cream, red onion, chives, lemon</i>
OXFILÉCARPACCIO 175:- med saltorkad tomatvinägrett, parmesan, rostade solrosfrön, friterad kapris <i>Beef fillet carpaccio with sun-dried tomato vinaigrette, parmesan, roasted sunflower seeds, fried capers</i>	SOTAD VITSPARRIS 159:- med citronhollandaise, brynt smör, friterad schalottenlök <i>Sooted white asparagus with lemon hollandaise, browned butter, fried shallots</i>
OST & CHARK 159:- kockens val av ostar & charkuterier, marmelad, kex, marinerade oliver, säsongens frukt <i>The chef's choice of cheeses & charcuterie, marmalade, biscuits, marinated olives, fruits</i>	

VARMRÄTTER

MAINCOURSE

OXFILÉ PROVENCALE PER PERS/ 365:- (För två eller fler serveras rätten i gjutjärnsanna) med vitlök & persiljesmör, råstekt potatis, sockerärter, körsbärstomat, rödvinssky <i>Beef fillet provencale (for two people served in a cast iron pan) with garlic and parsley butter, fried potatoes, peas, cherry tomatoes, red wine gravy</i>	SESAMPANERAD HALSTRAD TONFISK 289:- med asiatiska glasnudlar, frästa primörer, kimchi & gochujangmayo <i>Sesame-breaded grilled tuna with Asian glass noodles, chopped greens, kimchi & gochujang mayo</i>
HONUNGSBAKAD LAXFILÉ 285:- med citronhollandaise, brynt smör, picklad fänkål, betor, forellrom, dillkokt potatis <i>Honey-baked salmon fillet with lemon hollandaise, browned butter, pickled fennel, beets, trout roe, dill-boiled potatoes</i>	RAMSLÖK & BLOMKÅLSCANNELLONI 265:- med örtsås, primörer, friterad schalottenlök <i>Ramson & cauliflower scannelloni with herb sauce, vegetables, fried shallots</i>
SMÖRBAKAD MAJSKYCKLING 279:- med chorizorisotto, vitt vin, örtsås, schalottenlök, parmesan <i>Butter-baked chicken with chorizo risotto, white wine, herb sauce, shallots, parmesan</i>	BOOKMAKERSTOAST PÅ RYGGBIFF 315:- med smörstekt surdegsbröd, pepparrotscreme, krispsallad, dijonsenap, sojagravad äggula, pommes frites & bearnaise <i>Bookmakers toast on sirloin steak With butter-fried sourdough bread, horseradish crème, crisp salad, Dijon mustard, soy egg yolk, french fries & béarnaise</i>

EFTERRÄTT

DESSERT

PAVLOVA 125:- med passionsfrukt & vaniljcrème, lemon curd, rostad kokos <i>Pavlova with passion fruit & vanilla cream, lemon curd, roasted coconut</i>	TRYFFLAR 69:- 2 sorters chokladtryffel <i>2 kinds of chocolate truffles</i>
BAILEYSBROWNIE 125:- med chokladganache, hemgjord vaniljglass <i>Baileys Brownie with chocolate ganache, homemade vanilla ice cream</i>	HEMGJORD GLASS 75:- med kvällens smaker <i>Homemade ice cream with the flavors of the evening</i>
MILLE-FEUILLE 125:- med smördeg, halloncrème, vaniljcrème, färska hallon <i>Mille-feuille with puff pastry, raspberry cream, vanilla cream, fresh raspberries</i>	