



TAO BETYDER ALLT. ALLT VI VILL GE TILL DIG.

Möt kök från hela den asiatiska kontinenten, gamla vänner runt bordet eller kanske en ny bekant i baren. Här möts eld och stillhet, hetta och harmoni. Råvaror dansar mellan tradition och nyfikenhet, smaker som reser långt men alltid hittar hem.

För oss är Tao inte bara ett namn, utan en filosofi. En påminnelse om att allt hänger samman; maten, samtalen, skratten och – viktigast av allt – mötet mellan människor.

开动了

SNACKS / FÖRRÄTTER



69 ₣

TAO'S EDAMAME ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫

Soja, vitlök och sechuanpeppar.

55 ₣

SMASHED GURKA ⑧ ⑨ ⑩

75 ₣

PADRONES ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫

39 ₣/ST

OSTRON ⑧

Svart vinäger, rödlök och koriander.

55 ₣

RÄKCHIPS ⑧ ⑩

Sesammayo

25 ₣

ÅNGAT RIS ⑧ ⑨ ⑩

49 ₣

TAO'S RIS ⑧ ⑩

Miso-mayo, ponzu, sesamfrön och furikake.

149 ₣

KAMMUSSLA ⑧ ⑨

Kammussla, lökkräm, purjolök, forellrom och örtolja

129 ₣

DUMPLING MED SVAMP ⑧ ⑩

Friterad svampdumpling med sötsyrlig sås.

140 ₣

DUMPLING MED RÄKOR OCH FISK ⑧ ⑩

Ångad dumpling med räkor, fisk och röd curry.

129 ₣

VÅRRULLE ⑧ ⑩

Vårrulle med tamarind- och jordnötssås.

155 ₣

TONFISK CARPACCIO ⑧

Tonfisk med ingefärsglaze, serverad med miso-mayo, potatiships och gräslök.

175 ₣

RÅBIFF ⑧ ⑨

Råbiff med gochujangmayo, kimchi, pinjenötter, picklad kålrabbi och rostad lök.

175 ₣

KRISPIG RÄKA ⑧ ⑩

Friterade räkor med wasabimajonnäs.

Allergisk? Prata med din servis!

TAO KITCHEN

- ⑧ Glutenfri
- ⑨ Laktosfri
- ⑩ Vegan
- ⑪ Vegetarian
- ⑫ Het

IHSUSHI



189
KR

PREMIUM SUSHI SELECTION – 10 BITAR

Sex nigiribitar

Lax, räka, tonfisk, tofu, flamberad lax, forellrom, flamberad pilgrimsmussla, yuzu kosho

Fyra bitar "Tokyo fjord"

NIGIRI SELECTION

En exklusiv samling av handgjorda nigiribitar, skapade med förstklassiga råvaror.

Serveras med soja, ingefära och wasabi.

Per
bit
39
KR

Lax  

Tonfisk  

Räka  

Tofu  

NIGIRI PREMIUM SELECTION

Per
bit
59
KR

Flamberad lax  
med forellrom

Flamberad pilgrimsmussla  
med yuzu kosho

Vår sushi går att få glutenfri. Fråga personalen!

TAO KITCHEN

-  Glutenfri
-  Laktosfri
-  Vegan
-  Vegetarian
-  Het

IHSNS



1
3
9
KR

SHOGUN FIRE - 8 BITAR

Krispig tempurafriterad maki med räka, japansk omelett och gochujang-mayo. Toppad med furikakekrydda och rostade sesamfrön.

1
3
9
KR

TOKYO FJORD - 8 BITAR

Maki med lax, avokado och gurka. Serveras med yuzu och brynt smör mayo toppad med färskt hackad dill.

1
4
9
KR

LOTUS BLISS - 8 BITAR

Maki med "green mango", avokado och sweet Korean sauce. Rullad i rostad panko. Toppad med tofucrème och tångcaviar.

1
3
9
KR

SHAKE SASHIMI - 6 BITAR

Laxsashimi serverad med wasabi, lime-emulsion och säsongens picklade tillbehör.

Vår sushi går att få glutenfri, dock ej Shogun Fire.
Fråga personalen!

TAO KITCHEN

-  Glutenfri
-  Laktosfri
-  Vegan
-  Vegetarian
-  Het

HUVUDRÄTTER



229 KR

BEEF PHO, NUDELSOPPA 牛 麵 湯

Nattbakat högre, svamp, böngroddar, salladslök, thaibasilika, rödlök koriander, chilli, lime och risnudlar.

220 KR

GAENG KEOW WAN GAI 雞 湯 麵

Kycklingfilé i kokosmjölk, grön curry med grönsaker och limeblad. Serveras med ris.

229 KR

BRÄSERAT ANKLÅR 麵

Bräserat anklår med plommonglaze, syrad rödkål, svart vitlök, senapsfrön, koriander och gochujang-mayo. Serveras med bao bun.

225 KR

SHANGHAI-TONKATSU 麵 肉

Panerad fläkschnitzel med spetskål och kryddstark sojadip. Serveras med ris.

229 KR

BRÄSERAD OXKIND 麵 肉

Oxkind med svamp, haricots verts, wasabimayo, picklad rättika och picklad chili. Serveras med ris.

209 KR

AUBERGINE 麵 肉

Aubergine med potatisskum och Yuxiang-sås. Serveras med ris.

220 KR

LAX TERIYAKI 麵 肉

Lax med teriyakisås, kokoscurry, pak choi, kimchi, picklad kålrabbi och örtolja. Serveras med ris.

219 KR

KARAAGEFRITERAD KYCKLING 麵 肉

Kyckling slungad i jordnötssås, picklad rättika, salladslök, asiatiska pannkakor. Serveras med ris.

210 KR

KARAAGEFRITERAD TOFU 麵 肉

Marinerad och friterad tofu i jordnötssås, picklad rättika, salladslök, asiatiska pannkakor. Serveras med ris.

TAO KITCHEN

-  Glutenfri
-  Laktosfri
-  Vegan
-  Vegetarian
-  Het

DESSERT / KAFFE



95 ₣

VANILJPANNACOTTA

Thai te-kaksmulor.

79 ₣

PERSIKOSORBET

Persikosorbet med litchi, rosépeppar och citrusverbena.

95 ₣

BANAN- OCH CHOKLADKAKA

Mjuk kaka med kokosglass. Dulce de leche, kokosflakes och hasselnötskross.

38 ₣

Bryggkaffe

47 ₣

Cappuccino

42 ₣

Dubbel espresso

38 ₣

The

49 ₣

Caffè latte

KAFFEDRINKAR

4cl

138
KR

6cl

198
KR

JAPANESE COFFEE

Japansk whisky

TAO COFFEE

Kokosgrädde och ljus rom

GOLDEN GEISHA

Espresso, Kahlúa, vodka, mandelsirap

TAO KITCHEN

-  Glutenfri
-  Laktosfri
-  Vegan
-  Vegetarian
-  Het

SHARING MENY / GRUPPMENY



69 ₣

TAO'S EDAMAME    

Soja, vitlök och sechuanpeppar.

75 ₣

PADRONES    

175 ₣

KRISPIG RÄKA  

Friterade räkor med wasabimajonnäs.

140 ₣

DUMPLING MED RÄKOR OCH FISK  

Ångad dumpling med räkor, fisk och röd curry.

155 ₣

TONFISK CARPACCIO 

Tonfisk med ingefärsglaze, serverad med miso-mayo, potatiships och gräslök.

139 ₣

TOKYO FJORD - 8 BITAR  

Maki med lax, avokado och gurka.
Serveras med yuzu och brynt smör
mayo toppad med färskt hackad dill.

219 ₣

KARAAGEFRITERAD KYCKLING 

Kyckling slungad i jordnötssås, picklad rättika, salladslök, asiatiska pannkakor. Serveras med ris

229 ₣

BRÄSERAT ANKLÅR 

Bräserat anklår med plommonglaze, syrad rödkål, svart vitlök, senapsfrön, koriander och gochujang-mayo. Serveras med bao bun.

95 ₣

VANILJPANNACOTTA 

Thai te-kaksmulor.

Undrar du något? Fråga personalen!

TAO KITCHEN

-  Glutenfri
-  Laktosfri
-  Vegan
-  Vegetarian
-  Het



5cl

1
56
KR

COCKTAILS

SHINKU TO'GARASHI

Roku Gin, yuzu, hallon, citron, socker, äggvita, chili

TAO BASIL BAI

Roku Gin, citron, thaibasilikasirap, kokosgrädde

NAM DOK FIRE

Vodka, Velvet Falernum, mangopuré, lime, koriander, chili, äggvita

KYURI WASABI

Vodka, litchi, wasabi, gurka, lime, socker

MIDNIGHT IN TOKYO

Vodka, jordgubbar, citron, jasminesirap, basilika

GREEN GEISHA

Vodka, Green Chartreuse, Midori, lime, orgeat, äggvita

BOTANIC GREEN GARDEN

Tequila, Cointreau, matcha, lime, thaibasilikasirap, kokosgrädde

PASSION PATH

Rom, Cointreau, Velvet Falernum, passionsfruktpuré, lime, orange bitters

SPRITZ ME GREEN

Midori, litchi, prosecco, lime, 7up, basilika

GINGER AND THE BEES

Whiskey, Cointreau, citron, honungsirap, ingefära

TAO KITCHEN



GIN & TONIC

4cl

**1
5
8
KR**

6cl

**2
1
8
KR**

ROKU

Roku
Citron
Gurka tonic

4cl

**1
5
4
KR**

6cl

**2
1
4
KR**

4cl

**1
4
8
KR**

6cl

**2
0
8
KR**

HERNÖ

Hernö
Rosmarin
Granskott tonic

FJÄRE

Fjäre
Lime
Fläder tonic

ASIA STYLE CLASSICS

4cl

**1
3
8
KR**

6cl

**1
9
8
KR**

HAKU MULE

Haku Vodka, limejuice,
ingefärsöl, limeklyfta

6cl

**1
9
8
KR**

ROKU NEGRONI

Roku Gin, Campari,
Vermouth, apelsinzest

TOKI OLD FASHIONED

Toki Whiskey, sockerlag,
Angostura Bitters, apelsinzest

TOKI WHISKEY SOUR

Toki Whiskey, citronjuice,
sockerlag, äggvita

TAO KITCHEN



7
5
KR

MOCKTAILS

NAM DOK VIRGIN

Mango, koriander, chili

TAO BASIL BAI

Thaibasilikasirap, lime, kokosgrädde

PINK GARDEN

Jordgubbar, jasminesirap, citron

YUME 夢

Hallon, passionsfrukt, citron

MANGO KOKORO

Mango, kokos, ananas, citron

ALKOHOLFRI

45 ₣

Carlsberg

48 ₣

Kirin beer free

45 ₣

Sommersby
Pärncider

75 ₣

Nozeco

LÄSK

3
9
KR

7up Zero

Pepsi

Pepsi Max

Zingo

Ramlösa

5
9
KR

RAMUNE SODA

Olika smaker
fråga personalen.

TAO KITCHEN

ÖL / CIDER



FLASKÖL

69 ₺ Bia Saigon Export, Vietnam, 33 cl

76 ₺ Sapporo Premium, Japan, 33 cl

62 ₺ Hof, 33 cl

105 ₺ Chang, Thailand, 66 cl

85 ₺ Terra, Sydkorea, 33cl

FATÖL 40 CL

79 ₺ Carlsberg Export

95 ₺ Kirin Ichiban (Japan)

89 ₺ Eriksberg Karaktär

89 ₺ Kronenburg Blanc

98 ₺ Brooklyn Pulp Hazy IPA

CIDER

68 ₺ Xide Raspberry Blossom

68 ₺ Xide Cactus Lime

68 ₺ Sommersby Päron

72 ₺ Adams Hard Lemonade

VITT VIN



95
KR



425
KR



99
KR



445
KR



95
KR



425
KR



129
KR



579
KR



519
KR



489
KR

LAS MORAS

ARGENTINA / SAUVIGNON BLANC

Torr och fruktig med inslag av färsk ananas, tropiska frukter och lime.

CONTRASTO BLANKO

ITALIEN / CHARDONNAY

Friskt och ungdomligt, med smak av vit persika, päron, salvia och timjan.

CONDESA DE LEGANZA

SPANIEN / VERDEJO

Frisk och fruktig med fyllig känsla, fräscha citrustoner och inslag av gräs.

KUNGFU GIRL

USA / RIESLING

Torr och frisk, med smak av persika, cantaloupemelon och aprikos, samt en touch av citruszest.

CASTEL FIRMIAN

ITALIEN / PINOT GRIGIO

Fruktigt och lätt aromatiskt, med inslag av päron, tropisk frukt och en subtil fatton.

ARIGATO

TYSKLAND RIESLING

Friskt, fruktigt och torrt, framtaget för det asiatiska köket, med inslag av stenfrukt, citrus och mineralitet.



RÖTT VIN



95
KR



425
KR

LAS MORAS

ARGENTINA / MALBEC

Fylligt vin med djup och frisk arom av mogna körsbär, samt en smakprofil som bjuder på subtil kryddighet och mjuka tanniner.



99
KR



445
KR

CONTRASTO ROSSO

ITALIEN / NERO D'ÁVOLO

Mjukt och fruktigt, med smak av röda bär, hallon och mörka körsbär, samt inslag av granatäpple.



119
KR



539
KR

ALLESVERLOREN

SYDAFRIKA / SHIRAZ

Elegant med mjuka tanniner och en lång, harmonisk eftersmak med toner av kakao, fat, tobak, svartpeppar, lagerblad och mörka bär.



579
KR

VILLA WOLF

TYSKLAND / PINOT NOIR

Lätt rökigt vin med bäriga toner av jordgubbar och skogshallon, balanserat av en frisk syra.

ROSÉ / MOUSSERANDE



95
KR



429
KR

LAROCHE ROSE

FRANKRIKE / GRENACHE NOIR

Fruktigt vin med blommiga toner, frisk karaktär och aromer av röda bär och grapefrukt.



670
KR

TRIENNES ROSE

FRANKRIKE
CINSAULT SYRAH GRENACHE MERLOT

Elegant och nyanserat vin med doft av blodapelsin, solmogna jordgubbar, mineralitet och örter. Torrt och friskt.



95
KR



525
KR

GOLDECK GRUNER

Torrt vin med en lätt och angenäm fruktsötma, och inslag av tropisk frukt, persika, aprikos och passionfrukt.



99
KR



595
KR

PROSECCO ZONIN

Smaken är frisk med en delikat vit persika och antydan till mandel, vilket är karakteristiskt för druvan Glera.

CHAM-PAGNE

1599 ₧

Bollinger

4199 ₧

Dom Perignon

TAO KITCHEN



SAKE / SOJU

8cl

95
KR

12cl

145
KR



825
KR

JUNMAI SAKE

Djup och elegant med rund, ren smak och mjuk risarom. En klassisk sake med själ och värme.

8cl

125
KR

12cl

195
KR



825
KR

YUZU SAKE

Frisk och livlig med toner av citrus och blommande sol. En uppfriskande balans mellan sötma och syra.

35cl

329
KR

JINRO SOJU

Ett ikoniskt sydkoreanskt märke känt för sin soju, en mild, ren spritdryck baserad på traditionellt ris.

Njut av den klassiska, neutrala smaken eller välj en frisk, fruktig variant med smak.

- Green Grape
- Grape
- Peach
- Chamisol

KAFFE / KAFFEDRINKAR



38 ₣ Bryggkaffe

42 ₣ Dubbel espresso

49 ₣ Cafe latte

47 ₣ Cappucino

38 ₣ The

4cl

**1
3
8
KR**

6cl

**1
9
8
KR**

JAPANESE COFFEE

Japansk Whiskey

TAO COFFEE

kokosgrädde och ljus rom

GOLDEN GEISHA

Espresso, Kahlúa, vodka, mandelsyrup

乾杯

TAO KITCHEN



AVEC

WHISKEY

2cl 60 ₪	4cl 120 ₪	6cl 180 ₪	Suntory Toki
2cl 82 ₪	4cl 164 ₪	6cl 246 ₪	Nikka
2cl 120 ₪	4cl 240 ₪	6cl 360 ₪	Hibiki
2cl 76 ₪	4cl 152 ₪	6cl 228 ₪	Macallan 12YO
2cl 148 ₪	4cl 296 ₪	6cl 444 ₪	Macallan 15YO
2cl 56 ₪	4cl 112 ₪	6cl 168 ₪	Highland Park 12YO
2cl 120 ₪	4cl 240 ₪	6cl 360 ₪	Highland Park 18YO
2cl 52 ₪	4cl 104 ₪	6cl 156 ₪	the Glenrothes 12YO
2cl 106 ₪	4cl 212 ₪	6cl 318 ₪	the Glenrothes 15YO
2cl 120 ₪	4cl 240 ₪	6cl 360 ₪	Laphroaig 15YO

ROM

2cl 76 ₪	4cl 152 ₪	6cl 228 ₪	Zacapa Gran Solera
2cl 62 ₪	4cl 124 ₪	6cl 186 ₪	Diplomatico Reserva
2cl 116 ₪	4cl 232 ₪	6cl 348 ₪	Matusalem 30YO

COGNAC

2cl 56 ₪	4cl 112 ₪	6cl 168 ₪	Hennessy
2cl 88 ₪	4cl 176 ₪	6cl 264 ₪	Martell VSOP Red Barrel

TEQUILA

2cl 56 ₪	4cl 112 ₪	6cl 168 ₪	Patron Silver
-----------------	------------------	------------------	---------------

TAO KITCHEN