



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

Kāi dòng le

“Nu börjar vi äta!”



5cl

1
7
5
KR

COCKTAILS

SHINKU TO'GARASHI

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

TAO BASIL BAI

Roku Gin, citron, thaibasilikasirap, kokosgrädde

MIDNIGHT IN TOKYO

Vodka, jordgubbar, citron, jasminesirap, basilika

LOST IN TRANSLATION

Bourbon, Yuzu Sake, honung, citron, gingerbeer

SPICY MARGARITA

Tequila, Cointreau, chili, lime, socker, tajin

MANGO BREEZE

Rom, Golden Falernum, mango, passionsfrukt, lime, socker, kokosgrädde

TANG MO MOJITO

Rom, vattenmelon, mynta, lime, rörsocker

KYOTO PEACH SPRITZ

Passionsfruktlikör, persika, citronverbena, citron, prosecco, 7-up

MILANO DRAGON SPRITZ

Italicus, jordgubbar, citron, jasminesirap, prosecco, 7-up, basilika

KOREAN SOJU SPRITZ

Smaksatt Soju, prosecco, 7-up

SNACKS / FÖRRÄTT



- 69 KR** **TAO'S EDAMAME**    
Soja, vitlök och sechuanpeppar.
- 55 KR** **SMASHED GURKA**   
- 75 KR** **PADRONES**    
- 39 KR/ST** **OSTRON** 
Svart vinäger, rödlök och koriander.
- 55 KR** **RÄKCHIPS**  
Sesammayo
- 25 KR** **ÅNGAT RIS**   
- 49 KR** **TAO'S RIS**  
Miso-mayo, ponzu, sesamfrön och furikake.
-
- 149 KR** **KAMMUSSLA**  
Kammussla, lökräm, purjolök, forellrom och örtolja
- 129 KR** **DUMPLING MED SVAMP**  
Friterad svampdumpling med sötsyrlig sås.
- 140 KR** **DUMPLING MED RÄKOR OCH FISK**  
Ångad dumpling med räkor, fisk och röd curry.
- 129 KR** **VÅRRULLE**  
Vårrulle med tamarind- och jordnötssås.
- 155 KR** **TONFISK CARPACCIO** 
Tonfisk med ingefärsglaze, serverad med miso-mayo, potatiships och gräslök.
- 175 KR** **RÅBIFF**   
Råbiff med gochujangmayo, kimchi, pinjenötter, picklad kålrabbi, koriander och rostad lök.
- 175 KR** **KRISPIG RÄKA**  
Friterade räkor med wasabimajonnäs.
- 139 KR** **SHAKE SASHIMI - 6 BITAR**  
Laxsashimi serverad med wasabi, limeemulsion och säsongens picklade tillbehör.

TAO KITCHEN

Allergisk? Prata med din servis!

-  Glutenfri
-  Laktosfri
-  Vegan
-  Vegetarian
-  Het



MELLANRÄTTER / HUVUDRÄTTER

159 KR

VIETNAMESISK CEVICHE 🍷 🍴 🌱

Kolja, citrusdressing, citrongelé, avokadokräm, koriander, gurka, rödlök, lime, chili och jordnötter

225 KR

GLASNUDELSALLAD RÄKOR 🍷 🍴 🌱 ELLER AVOKADO 🍷 🍴 🌱 🌱

Välj räkor eller avokado. Rödlök, mango, koriander, chili, cashewnötter, ingefära- och citrongräsalsa

219 KR

FLANKSTEK FYUM NUA 🍷 🍴

Kål, tomat, thaibasilika, koriander, rödlök, vitlöks- och ingefärsdressing

189 KR

UGNSBAKAD KOLJA 🍷 🍴

Yuzu- och lökkräm, pepparrot, sjögräs, gari, picklad fänkålsriskaka, edamamebönor och regnbågsrom

229 KR

BRÄSERAT ANKLÅR 🍴

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

225 KR

SHANGHAI-TONKATSU 🍷 🌱

Panerad fläkschnitzel med spetskål och kryddstark sojadip. Serveras med potatissallad och kapisr.

229 KR

BRÄSERAD OXKIND 🍷 🍴

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

225 KR

LAX TERIYAKI 🍷 🍴 🌱

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

219 KR

KARAAGEFRITERAD KYCKLING 🍷 🍴 🌱 / TOFU 🍷 🍴 🌱

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

209 KR

YUXIANG BLOMKÅL 🌱

Blomkål, yuxiang-smörsås, riskaka, och edamamebönor

TAO KITCHEN

Allergisk? Prata med din servis!

- 🍷 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, potatischips 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

IHSNS



1
9
9
KR

PREMIUM SUSHI SELECTION - 10 BITAR

Sex nigiribitar
Lax, räka, tonfisk, tofu, flamberad lax, forell-
rom flamberad pilgrimsmussla.

Fyra bitar Northern Root

1
7
9
KR

SHAKE SUSHI - 10 BITAR

Sex nigiribitar lax

Fyra bitar Tokyo Fjord

1
5
9
KR

NORTHERN ROOT - 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

CRISPY GARDEN - 8 BITAR

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

1
5
9
KR

UMAMI WAVE - 8 BITAR

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

Vår sushi går att få glutenfri, fråga personalen!

TAO KITCHEN

-  Glutenfri
-  Laktosfri
-  Vegan
-  Vegetarian
-  Het



BARNMENY

99 KR

KYCKLING KARAAGE

Serveras med ris och jordnötsås apart.

99 KR

VÅRRULLAR

Serveras med ris och sötsur sås.

119 KR

BARNSUSHI

4 laxnigiri och 2 räknigiri. Utan wasabi.

49 KR

VANILJGLASS

Chokladsås.

75 KR

STICKY RICE

Mango och passionsfrukt.



Undrar du något? Fråga personalen!

TAO KITCHEN

-  Glutenfri
-  Laktosfri
-  Vegan
-  Vegetarian
-  Het

DESSERT / KAFFE



95 KR

STICKY RICE

Mango, passionsfrukt, kokos och citrongrässkum

79 KR

PERSIKOSORBET

Persikosorbet med litchi, rosépeppar och citrusverbena.

95 KR

CHOKLADFONDANT

Miso- och brynt smör-glass

38 KR

Bryggkaffe

47 KR

Cappuccino

42 KR

Dubbel espresso

38 KR

The

49 KR

Caffè latte

KAFFEDRINKAR

4cl

1
3
8
KR

6cl

1
9
8
KR

JAPANESE COFFEE

Japansk whisky

TAO COFFEE

Kokosgrädde och ljus rom

GOLDEN GEISHA

Espresso, Kahlúa, vodka, mandelsirap

TAO KITCHEN

-  Glutenfri
-  Laktosfri
-  Vegan
-  Vegetarian
-  Het



ÖL / CIDER

FLASKÖL

- 69 KR** Bia Saigon Export, Vietnam, 33 cl
- 76 KR** Sapporo Premium, Japan, 33 cl
- 62 KR** Hof, 33 cl
- 105 KR** Beerlao, Thailand, 66 cl
- 85 KR** Terra, Sydkorea, 33cl
- 68 KR** Peroni, Italien, 33cl 🍷
- 76 KR** Lucky Buddha, Kina, 33cl

FATÖL 40 CL

- 79 KR** Carlsberg Export
- 95 KR** Kirin Ichiban (Japan)
- 89 KR** Eriksberg Karaktär
- 89 KR** Kronenburg Blanc
- 98 KR** Brooklyn Pulp Hazy IPA

CIDER

- 68 KR** Xide Raspberry Blossom
- 68 KR** Xide Cactus Lime
- 68 KR** Sommersby Päron
- 72 KR** Adams Hard Lemonade



GIN & TONIC

4cl 158 KR	6cl 218 KR	ROKU Roku Citron Gurka tonic	4cl 154 KR	6cl 214 KR	FJÄRE Fjäre Grapefrukt Grape- och bergamott tonic
4cl 148 KR	6cl 208 KR	HERNÖ Hernö Rosmarin Granskott tonic			

ASIA STYLE CLASSICS

4cl 138 KR	6cl 198 KR	HAKU MULE Haku Vodka, limejuice, ingefärsöl, limeklyfta			
6cl 198 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					



7
5
KR

MOCKTAILS

TANG MO SPRITZ

Vattenmelonsirap, citron, nosecco, 7-up

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

Jordgubb

Ananas

VITTVIN



95
KR



425
KR

LAS MORAS

ARGENTINA / SAUVIGNON BLANC

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



99
KR



445
KR

CONTRASTO BLANKO

ITALIEN / CHARDONNAY

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



115
KR



519
KR

CASTEL FIRMIAN

ITALIEN / PINOT GRIGIO

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



129
KR



579
KR

KUNGFU GIRL

USA / RIESLING

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



489
KR

ARIGATO

TYSKLAND / RIESLING

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



699
KR

LAROCHE BOURGOGNE

FRANKRIKE / CHARDONNAY

Mycket frisk smak med inslag av fat, gröna äpplen, ananas, kryddor och grillad citron.



RÖTT VIN


959
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.


1099
KR


449
KR

ARIGATO PINOT NOIR

TYSKLAND / PINOT NOIR - SERVERAS KYLD

Vinet är mjukt med frisk syra och milda tanniner, där röd frukt och subtil mineralitet ger balans och fungerar väl med smaker som chili, ingefära och soja.


1119
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.


1119
KR


539
KR

LAROCHE CABERNET SAUVIGNON

FRANKRIKE / CABERNET SAUVIGNON

Ett djupt rött vin med intensiv frukt, tydliga tanniner och inslag av svarta vinbär och milda örter.


579
KR

VILLA WOLF

TYSKLAND / PINOT NOIR

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



ROSÉ / MOUSSERANDE



LAROCHE ROSE

FRANKRIKE / GRENACHE NOIR

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



TRIENNES ROSE

FRANKRIKE
CINSAULT SYRAH GRENACHE MERLOT

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



GOLDECK GRUNER

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



PROSECCO ZONIN

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

CHAMPAGNE

1599 ₧

Bollinger

4199 ₧

Dom Perignon

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.

6cl

49
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.

35cl

289
KR

- Green Grape
- Grape
- Peach
- Chamisol

KAFFE / KAFFEDRINKAR



38 KR Bryggkaffe

42 KR Dubbel espresso

49 KR Cafe latte

47 KR Cappucino

38 KR 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



WHISKEY

2cl 60 ₩	4cl 120 ₩	6cl 180 ₩	Suntory Toki
2cl 64 ₩	4cl 128 ₩	6cl 192 ₩	Shinsei
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 102 ₩	4cl 204 ₩	6cl 306 ₩	Highland Park 15YO
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 64 ₩	4cl 128 ₩	6cl 192 ₩	Laphroaig 10YO

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 23YO
2cl 64 ₩	4cl 128 ₩	6cl 192 ₩	Angostura 1919

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
-----------------	------------------	------------------	---------------