



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

IHSNS



1
9
9
KR

PREMIUM SUSHI SELECTION - 10 BITAR

Sex nigiribitar

Lax, räka, tonfisk, tofu, flamberad lax, forellrom 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

Uramaki med gravad lax, gurka och pepparrottsost i samarbete med Cajom. Toppad med rostade sesamfrön, dill och picklad pepparrot.

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 picklad rödlök, avokado, gurka och pankofriterad sparris.

Toppad med teriyakisås.

1
5
9
KR

UMAMI WAVE - 8 BITAR

Uramaki med rostade sesamfrön, pankofriterad räka, avokado, gurka, mango och gochujangmayo. Toppad med teriyakisås, rostad lök och gräslök.

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