



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

TAO KITCHEN

SNACKS / FÖRRÄTTER



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

220 KR

UGNSBAKAD TORSKRYGG

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 sojadic. Serveras med potatissallad och kapis.

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

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** Uramaki med gravad lax, gurka och pepparrots-
ost 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, panko-
friterad 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 ₣

STICKY RICE

Mango, passionsfrukt, kokos och citrongrässkum

79 ₣

PERSIKOSORBET

Persikosorbet med litchi, rosépeppar och citrusverbena.

95 ₣

CHOKLADFONDANT

Miso- och brynt smör-glass

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