

FÖRDRINKAR & BUBBEL

JORDGUBBAR 149 kr

Téquila, Aperol, jordgubbspuré, lime, gingerbeer

VATTENMELON 149 kr

Pisco, lime, vattenmelonsocker, soda

RABARBER 159 kr

Gin, Limoncello, rabarber cordial, citron, tonic

PALOMA 149 kr

Mezcal/tequila, lime, grapesoda, saltad kant

GT&TEA 149 kr

Gin, rooibos-socker, citron, tonic

FLÄDERBELLINI 145 kr

St Germain, bubbel

CHAMPAGNE 149 kr

Joseph Perrier Cuvée Royal Brut

CAVA 109 kr

Delapierre Brut Tradición

PROSECCO 109 kr

Le Contesse Treviso Brut

JUST NU PÅ TAGE

FÖRRÄTTER

GRILLAD SPETSKÅL OCH

VIKENTOMATER 198 kr

Gravade och bakade Vikentomater, bönor, örtsallad, grillad spetskål, sotad pimientos de padron, picklade steklökar och Gazpachoflarn.

MATJESSILL 198 kr

Matjessill med brynt smör, Lardo, ägg, potatis, kavring, picklad schalottenlök, lila morötter, gräslök, syrad grädde och friterade små mandelpotatisar.

RÖKTA RÅKOR MED AIOLI

halv/hel 150 g./250 g. 179/295 kr

Rökta räkor med grillat levainbröd och aioli.

VARMRÄTTER

SURF 'N' TURF 698 kr

150 g. oxfilé, ½ grillad hummer, skirat smör och bearnaisésås.

~ Serveras med pommes frites.

KUNGSFLUNDRA 439 kr

Kungsflundra meunière med vitlöksfrästa blå- och grönmusslor.

~ Serveras med potatis i beurre blanc tillsammans med forellrom, löjrom, gräslök och dill.

RÖDING 359 kr

Röding med grillat smör, misomajonnäs, blomkål, marinerad gurka och fänkålscrudité.

~ Serveras med potatispuré smaksatt med dill, gräslök och citron.

GRILLAD HUMMER

halv/hel 355/650 kr

Grillad hummer, gremolata, grillat levainbröd och aioli.

FÖRRÄTTER

OSTBRICKA 198 kr

Två ostar från Vuollerim med kvällens marmelad och tunnbrödschips.

CHARKUTERIER 198 kr

Coppa di Parma, bresaola, Prosciutto di Parma och salami med grillat levainbröd, oliver, rostad tomat och tapenade.

VITLÖKSBRÖD 109 kr

Gratinerat vitlöksbröd med aioli.

HUMMER- OCH

HAVSKRÄFTSOPPA 189 kr

Soppa på skal från hummer och havskräfta med syrad gulbeta, sotade brocolibuketter, svart vitlöksaioli, vitlöksstekta krutonger och pilgrimsmousseline.

OSTRON 59/69 kr/st

*Ostron från Bretagne i Frankrike med silverlöksvinegrette och tabasco.
Begränsad tillgång.
(Ostron är livsmedel som i vissa fall kan orsaka allergiska reaktioner.)*

LÖJROM

liten/stor 398/669 kr

Boveteblinis med syrad vassle från Svedjan, syrad grädde, Kalixlöjrom från bröderna Perssons, hackad rödlök, gräslök och citron.

OXTARTAR 249 kr

Tartar på SRB oxfilé med olivolja, brödsmlor, ramslöskapris, varmrökt sikemulsion, smörgåskrasse, rädisor, rostad lök, syrad peppargrädde och gräslöksolja.

VARMRÄTTER & SIDEORDERS

VARMRÄTTER

REN 419 kr

Grillad renytterfilé med stekt shiitake och ostronskivling, Vindelrökt sidfläsk, Västerbottenscrème, rostad jordärtskocka, persiljerotscrème, rödvinsskum och friterad King oyster.

~ Serveras med potatispuré.

TAGES BURGARE 249 kr

180 g. hamburgare på svensk mjölkko med Tages dressing, crispsallad, picklad lök, rökt cheddar, Vindelrökt sidfläsk och saltgurka.

~ Serveras med pommes frites och riven parmesan.

TAGES BÖNBURGARE 239 kr

Bönburgare på svarta bönor med fermenterad gemsallad, misomajonnäs och yuzumarinerad gurka.

~ Serveras med pommes frites.

GRILLADE MORÖTTER

MED KÅLKNYTE 298 kr

Bakade och purjolökessotade morötter med smak av kaffe, kålknöte, rostade hasselnötter, apelsinfilé, selleripuré och gräslöksolja.

SKALDJURSPLATEAU

995 kr/1 person

2 ostron Du Cap Horn, 2 havskräftor, 100 g. rökta räkor samt ½ hummer.

~ Serveras med smörstekt levainbröd, aioli och chilimajonnäs.

Begränsad tillgång.

STOR LYXIG

SKALDJURSPLATEAU

1895 kr/2 personer

2 ostron Du Cap Horn, 4 ostron Gillardeau, 1 hummer, 4 havskräftor samt 200 g. rökta räkor.

~ Serveras med smörstekt levainbröd, löjrom, skagenröra, aioli och chilimajonnäs.

Begränsad tillgång.

PÅ SIDAN

POTATIS 40 kr

~ Potatis i brynt smör, toppat med gräslök.

~ Pommes frites.

~ Potatisgratäng.

~ Potatispuré.

SÅS 45 kr

~ Rödvinssås.

~ Bearnaise med färsk dragon.

~ Tages pepparsås.

ÖVRIGA TILLBEHÖR 35 kr

~ Vitlökessmör.

SÄSONGENS SIDE ORDER

KYCKLINGCROUQUETTER 69 kr

Med schalottenlöksmajonnäs.

GRILLAT SIDFLÄSK

FRÅN VINDELN 59 kr

TAGES HEMMAGJORDA

KORV 69 kr

GRÖNSALLAD 49 kr

Med citronette.

OLIVER 59 kr

FRÅN KÖTTSKÅPET

OXFILÉ

150/200 g. 425/529 kr

Grillad hängmörad oxfilé.

~ Serveras med valfri potatis och bearnaisesås.

PEPPARSTEK

150/200 g. 425/529 kr

Grillad hängmörad oxfilé kryddad med vår egen pepparmix.

~ Serveras med valfri potatis och pepparsås.

COGNACSFLAMBERAD & PEPPARULLAD OXFILÉ

150/200 g. 445/549 kr

Grillad hängmörad och cognacsflamberad oxfilé kryddad med vår egen pepparmix.

~ Serveras med valfri potatis och pepparsås.

ENTRECÔTE

250 g. 469 kr

Sitter på ryggen mellan högrev och biff, ovanför de sex bakre revbenen på nötdjuret. Ordet kommer från franskans "entre cote" som betyder "mellan revbenen".

~ Serveras med valfri potatis eller grönsakstillsbehör och en valfri sås eller smör.

HÄNGMÖRAD BIFF

250 g. 449 kr

En mager, mör och fin del av nötdjuret.

Kommer från den bakre delen av ryggen.

~ Serveras med valfri potatis eller grönsakstillsbehör och en valfri sås eller smör.

MIX GRILL

498 kr/person

Kvällens styckdetaljer med egenstoppad korb och Vindelnrökt sidfläsk.

~ Serveras med valfri potatis eller grönsakstillsbehör och två valfria såser.

Minst två personer.

KÖTT PÅ BEN

1000 g. 995 kr

Hängmörad styckdetalj på ben, fråga din servis om kvällens grillade köttdetalj.

~ Serveras med två valfria potatis och två valfria såser. Perfekt att dela på.

Allt nötkött är av rasen SRB som åldrats i minst 36 månader och varit ute på minst tre betessånger. Detta bidrar till ett riktigt smakrikt och marmorat kött som har naturligt mycket insprängt fett i köttet.

TAGE REKOMMENDERAR

TAGES 3 GRÖNA

FÖRRÄTT

GRILLAD SPETSKÅL OCH VIKENTOMATER

Gravade och bakade Vikentomater, bönor, örtsallad, grillad spetskål, sotad pimientos de padron, picklade steklökar och Gazpachoflarn.

VARMRÄTT

GRILLADE MORÖTTER MED KÅLKNYTE

Bakade och purjolöksstode morötter med smak av kaffe, kålknute, rostade hasselnötter, apelsinfilé, selleripuré och gräslöksolja.

DESSERT

PANNACOTTA MED AVOKADO OCH VIT CHOKLAD

Vit choklad- och vaniljpannacotta, gurkgelé med yuzu, gurka i sockerlag, vanilj, svartpeppar, avokadosorbet och snö av vit choklad. (Vegansk, laktosfri, glutenfri.)

598 kr

TAGES 3 GODA

FÖRRÄTT

HUMMER- OCH HAVSKRÄFTSOPPA

Soppa på skal från hummer och havskräfta med syrad gulbeta, sotade brocolibuketter, svart vitlöksaioli, vitlöksstekta krutonger och pilgrimsmousseline.

VARMRÄTT

PEPPARSTEK 150/200 g.

Grillad hängmörad oxfilé kryddad med vår egen pepparmix.
~ Serveras med valfri potatis och pepparsås.

DESSERT

CHOKLAD

Krämig chokladkaka med vaniljglass, salta mandlar och kolasås.

598/698 kr

KUSTMENY

FÖRRÄTT

VITLÖKSBRÖD

Gratinerat vitlöksbröd med aioli.

VARMRÄTT

RÖDING

Röding med grillat smör, misomajonnäs, blomkål, marinerad gurka och fänkålsrudité.
~ Serveras med potatispuré smaksatt med dill, gräslök och citron.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

529 kr

NORRBOTTENSMENY

ROM FRÅN HAVET

LÖJROM

Boveteblinis med syrad vassle från Svedjan, syrad grädde, Kalixlöjrom från bröderna Perssons, hackad rödlök, gräslök och citron.

REN FRÅN FJÄLLET

RENYTTTERFILÉ

Grillad renytterfilé med stekt shiitake och ostronskivling, Vindelnröket sidfläsk, Västerbottenscrème, rostad jordärtskocka, persiljerotscrème, rödvinskum och friterad King oyster.
~ Serveras med potatispuré.

BÄR FRÅN MYREN

HJORTRON

Rulltårta med hjortron, rostade mandlar, rostad vit choklad, kärnmjölkssorbet från Svedjan och chokladkanderade mandlar.

859 kr

DESSERT

RABARBER 145 kr

Rabarbersorbet, inkokta rabarber med hallon, fänkål, smulor på sockerkaka och tarteletter med Dulce de Leche smaksatt med syltad ingefära, kanderade fänkålsfrön samt lakritsgelé.

JORDGUBBAR 135 kr

Marinerade jordgubbar med kärnmjölksorbet från Svedjan, karamellchokladerème, fluffig maräng, crumble och körvel.

HJORTRON 159 kr

Rulltårta med hjortron, rostade mandlar, rostad vit choklad, kärnmjölksorbet från Svedjan och chokladkanderade mandlar.

**PANNACOTTA MED AVOKADO
OCH VIT CHOKLAD** 139 kr

Vit choklad- och vaniljpannacotta, gurkgelé med yuzu, gurka i sockerlag, vanilj, svartpeppar, avokadosorbet och snö av vit choklad. (Vegansk, laktosfri, glutenfri)

CRÈME BRÛLÉE 129 kr

CHOKLAD 129 kr

Krämig chokladkaka med vaniljglass, salta mandlar och kolasås.

GLASS/SORBET 45 kr/kula

Glass eller sorbetkula, fråga oss om kvällens smaker.

BARNMENY

*Alla barn är hjärtligt välkomna att beställa från
vår ordinarie meny, halv portion till halva priset.*

Om ni funderar över något, fråga oss så hjälper vi till.

HAMBURGERTALLRIK

100 g. 85 kr

Naturell hamburgare.

~ Serveras med pommes frites.

KÖTTBULLAR

95 kr

Handrullade köttbullar.

~ Serveras med potatispuré, gräddsås och lingon.

OXFILÉ

90 g. 189 kr

Grillad oxfilé.

~ Serveras med pommes frites och valfri sås.

DRYCK

ALKOHOLFRITT

COCA COLA 39 kr

COCA COLA ZERO 39 kr

SPRITE 39 kr

FANTA 39 kr

FENTIMANS ROSE
LEMONADE 55 kr

WISBY LAGER 50 kr

EASY RIDER IPA 50 kr

BRISKA PÄRON 50 kr

RICHARD JUHLIN CAVA 85 kr

ÖL PÅ FAT

WISBY PILS 75 kr

BEAVERTOWN
GAMMA RAY APA 98 kr

CIDER

BRISKA 79 kr
Spendrups/Sweden

STRONGBOW ÄPPLE 79 kr
England

ÖL PÅ FLASKA

LAGER & PILS:

HOW TO VIEW THE KUST 95 kr
This is How/Piteå, Sweden

PITE PILS 98 kr
Bottenvikens Bryggeri/Piteå, Sweden

BARON TRENCK 110 kr
Starbrno/Tjeckien

ALES:

HOW TO HIGHLIGHT IPA 99 kr
This is How/Piteå, Sweden

HOW TO
BULLSHIT A BULLSHITTER
MODERN PALE ALE 99 kr
This is How/Piteå, Sweden

PITE IPA 98 kr
Bottenvikens Bryggeri/Piteå, Sweden

HAZIE DIZZIE IPA 99 kr
Odd Island Brewing/Göteborg, Sweden

SHAPESHIFTER IPA 99 kr
Fourpure Brewing/London, England

LA TRAPPE DUBBEL 110 kr
De Koningshoeven
/Berkel-Enschot, Nederländerna

SURÖL:

HOW TO TEAR DOWN
THIS WALL 99 kr
This is How/Piteå, Sweden

SAMUEL SMITH'S
APRICOT FRUIT BEER 99 kr
Tadcaster/England

SAMUEL SMITH'S
RASPBERRY FRUIT BEER 99 kr
Tadcaster/England

MÖRK ÖL / PORTER:

SAMUEL SMITH'S
TADDY PORTER 99 kr
Tadcaster/England

HOW TO SKIP DESSERT 99 kr
This is How/Piteå, Sweden

VITA VINER PÅ GLAS

LA MÉRIDIONALE 110 kr
Sauvignon Blanc, Chardonnay
/Languedoc, Frankrike

VON DEN TERRASSEN
GRÜNER VELTLINER 115 kr
Grüner Veltliner/Niederösterreich, Österrike

PETER JAKOB KÜHN
JACOBUS RIESLING 135 kr
Riesling/Rheingau, Tyskland

DOMAINE LAROCHE
CHABLIS SAINT MARTIN 149 kr
Chardonnay/Chablis, Frankrike

RÖDA VINER PÅ GLAS

CASA DE MOURAZ
TINTO DÃO 120 kr
Touriga nacional, Tinta Roriz, Jaen,
Alfrocheiro, Água santa, Rufete
/Dão DOC, Portugal

CONO SUR SINGLE
VINEYARD PINOT NOIR 130 kr
Pinot Noir/San Antonio Valley, Chile

COLUMBIA CREST
GRAND ESTATES CABERNET
SAUVIGNON 135 kr
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
/Colombia Valley, USA

PRINCIPIANO
BARBERA D'ALBA 145 kr
Barbera/Piemonte, Italien

ROSÉ PÅ GLAS

MINUTY PRESTIGE 110 kr
Grenache, Syrah, Cinsault, Vermentino
/Provence, Frankrike

Fler alternativ? Fråga din servis för
fullständigt utbud.