

JULSUPÉ 23/11-23/12

FÖRRÄTT

SALMALAX

Gravad salmalax med rökt potatispuré, tomatemulsion och smörstekta surdegskrutonger.

VARMRÄTT

KRYDDSTEKT ANKA

Ankröst med portvinsky, fermenterad rödkål, fänkålsrökt svartvinbärssylt, rostad grönkål, rödkålspuré och confiterat anklår.

DESSERT

MUNK

Munk med smak av kardemumma och körsbär, sabayonne på körsbärssuröl, chokladsorbet och krossad daim med citron och mandel.

FÖRDRINKAR & BUBBEL

KAFFE-PIST 159 kr

Mörk choklad, Bourbon, Hasselnöt, Kaffé,
Oboyskum

VINTER-JULEP 159 kr

Bourbon, Creme de Cassis, Angostura,
Kanelsocker, Mynta, Citron

VINTER-MULE 159 kr

Rom, Lime, Vinterpäron, Ingefära

SLIPPING AND SLIDING 159 kr

Cognac, Päron eau-de-vie, Vit vermouth,
Kardemumma

ROSEMARY RICKY 159 kr

Gin, Chartreuse, Rosmarin-socker, Ingefära

MAPLE OLD FASHIONED 159 kr

Lönnsirap, Mandarin, Campari, Bourbon

GLÖGG MED

EXTRA TOUCH 159 kr

Cognac, Stiggins Fancy, Portvin,
Kardemumma, Citrus

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

HUMMERTORTELLINI 225 kr
Hummertortellini, med rökt färskost från Vuollerim, bakade cocktailtomater, hyvlad och picklad kålrabbi, hyvlade äpplen samt hummersmörsfum.

CRÉME VICHYSOISE 198 kr
*Potatis och purjolöks vichyssoise, med friterad mandelpotatis, potatisnystan, rostad och picklad spetskål, svart vintertryffel, syltad minishitake och sous-vide bakad purjolök, örtemulsion med jalapeño och körvel.
Vegetarisk / Går att få vegansk*

VARMRÄTTER

ANKA 415 kr
Ankröst med portvinsky, fermenterad rödkål, fänkålsrökt svartvinbärssylt, rostad grönkål, rödkålspuré och confiterat anklår.

PIGGVAR 449 kr
Smörstekt piggvar med örtrisotto, savoykål, halstrad pilgrimsmussla, blåmusslor, rökt forellrom, löjrom och dill.

RÖDING 359 kr
Smörstekt röding med sauce au trois caviars, grillad spetskål med yuzu, dill, gurkräm och potatispuré.

JUST NU PÅ TAGE

FÖRRÄTTER

OLIVER 75 kr

TVå sorters oliver, Bella di Cerignola och Castelvetro.

OSTBRICKA 198 kr

TVå ostar från Vuollerim med myltade hjortron och ekologiska tunnbrödschips med havssalt.

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 198 kr

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

OSTRON 59/69 kr/st

Ostron 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 vassle från Svedjan, syrad grädde, Kalixlöjrom, hackad rödlök, gräslök och citron.

OXTARTAR 259 kr

Tartar på oxfile med olivolja,

brödsmlor, smörgåskrasse, rostad lök,

syrad peppargrädde, Kalixlöjrom,

syrlig gräslökskräm och mandelpotatischips

med dill och granskottsolja.

VARMRÄTTER & SIDEORDERS

VARMRÄTTER

REN 419 kr

Grillad renytterfilé med stekt shiitake och ostronskipling, honungsglaserad vindelnrökt sidfläsk, skum på jordärtskocka, mandelpotatis, säsongens picklade grönsaker, persiljerotscrème och friterad king oyster.
~ Serveras med potatispuré.

TAGES BURGARE 269 kr

180 g. hamburgare på svensk mjölkko med Tages dressing, crispsallad, picklad lök, rökt cheddar, vindelnrökt sidfläsk och saltgurka.
~ Serveras med pommes frites och riven parmesan.

TAGES BÖNBURGARE 259 kr

Vegetarisk burgare på svarta bönor med fermenterad spetskål, grillad gurkmajonnäs, biffomat, crispsallad, serveras med friterad polenta med jalapeño.
~ Serveras med pommes frites.

VARIATION PÅ

ROTSSELLER 298 kr

Rotselleri med vasslesmörsås, säsongens tryffel och hasselnötter, grillad shimejisvamp.
Vegetarisk/går att få vegansk.

PÅ SIDAN

POTATIS 40 kr

~ Pommes frites.
~ Potatisgratäng.
~ Potatispuré.

SÅS 45 kr

~ Rödvinssås.
~ Bearnaise med färsk dragon.
~ Tages pepparsås.

ÖVRIGA TILLBEHÖR 35 kr

~ Vitlöksmör.

SÄSONGENS SIDE ORDER

KVÄLLENS CROUQUETTER 69 kr

Med aioli.

GRILLAT SIDFLÄSK

FRÅN VINDELN 59 kr

TAGES HEMMAGJORDA

KORV 69 kr

GRÖNSALLAD 49 kr

Med citronette.

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 & PEPPARRULLAD 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 grönsakstillbehör 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 grönsakstillbehör och en valfri sås eller smör.

MIX GRILL

498 kr/person

Kvällens styckdetaljer med egenstoppad korb och vindelnrökt sidfläsk.

~ Serveras med valfri potatis eller grönsakstillbehör 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

CRÈME VICHYSOISE

Potatis och purjolöks vichyssoise, med friterad mandelpotatis, potatisnystan, rostad och picklad spetskål, svart vintertryffel, syltad minishiitake och sous-vide bakad purjolök, örtemulsion med jalapeño och körvel.
Vegetarisk/går att få vegansk

VARMRÄTT

VARIATION PÅ

ROTSSELLERI 298 kr

Rotselleri med vasslesmörsås, säsongens tryffel och hasselnötter, grillad shimejisvamp.
Vegetarisk/går att få vegansk

DESSERT

KANDERAD SVART SESAM-GLASS

Kokosglass med kanderad svart sesam, cashewnötter, mandlar, vitchokladsnö, sesamflarn och crème chantilly
Végansk

598 kr

TAGES 3 GODA

FÖRRÄTT

HUMMER- OCH HAVSKRÄFTSOPPA

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

VARMRÄTT

PEPPARSTEK 150/200 g.

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

DESSERT

CHOKLAD

Mörk chokladmousse med hallon- och yoghurtssorbet, mandelcrumble, hasselnötspralin och hallonkräm

598/698 kr

KUSTMENY

FÖRRÄTT

VITLÖKSBRÖD

Gratinerat vitlöksbröd med aioli.

VARMRÄTT

RÖDING

Smörstekt röding med sauce au trois caviars, grillad spetskål med yuzu, dill, gurkkräm och potatispuré.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

539 kr

NORRBOTTENSMENY

ROM FRÅN HAVET LÖJROM

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

REN FRÅN FJÄLLET

RENYTTTERFILÉ

Grillad renytterfilé med stekt shiitake och ostronskivling, honungsglaserad vindelnrökt sidfläsk, skum på jordärtskocka, mandelpotatis, säsongens picklade grönsaker, persiljerotscrème och friterad king oyster.
~ Serveras med potatispuré.

BÄR FRÅN MYREN

HJORTRON

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

859 kr

DESSERT

MUNK 159 kr

Munk med smak av kardemumma och körsbär, sabayonne på körsbärssuröl, chokladsorbet och krossad daim med citron och mandel.

HJORTRON 159 kr

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

KANDERAD SVART

SESAMGLASS 135 kr

*Kokosglass med kanderad svart sesam, vitchokladsnö, sesamflarn och crème chantilly.
Végansk*

CRÈME BRÛLÉE 129 kr

CHOKLAD 139 kr

Mörk chokladmousse med hallon- och yoghurtsorbet, mandelcrumble, hasselnötspralin och hallonkräm.

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

90 g. 125 kr

*Hamburgare på svensk mjölkko, briochebröd, crispsallad,
Serveras med pommes frites och Tages dressing/ketchup*

KÖTTBULLAR

115 kr

Handrullade köttbullar.

~ Serveras med potatispuré, gräddsås och lingon.

OXFILÉ

90 g. 189 kr

Grillad oxfilé.

~ Serveras med pommes frites och valfri sås.

PANNKAKOR

98 kr

Kökets pannkakor

~ Serveras med drottningssylt, lättvispad grädd

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

ÖLPÅFAT

WISBY PILS 75 kr

BEAVERTOWN
GAMMA RAY APA 98 kr

CIDER

BRISKA 79 kr
Spendrups/Sweden

STRONGBOW ÄPPLÉ 79 kr
England

ÖLPÅ 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
Starobrno/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.