

FÖRDRINKAR & BUBBEL

PITE Å TÅNIC 165 kr
Gin-gin + tonic = sant!

PITE PALOMA 165 kr
Pink Gin Gin, Lima, Grape-soda

HJORTRON COSMO 165 kr
Vodka, Hjordron, Cointreau, Tranbär, Lime

MONTENEGRONI 165 kr
*Gin, Amaro Montenegro, Vermouth Bianco,
Citron, Socker*

PORTO TONIC 165 kr
Vit Port, Tonic

SOMMAR-BUBBEL 165 kr
Gin, Gröna äpplen, Fläder, Citron, Bubbels

CHAMPAGNE 149 kr
Joseph Perrier Cuvée Royal Brut

CAVA 109 kr
Perelada Brut Reserva

PROSECCO 109 kr
Le Contesse Treviso Brut

JUST NU PÅ TAGE

FÖRRÄTTER

PILGRIMSMUSSLA 225 kr

Konrogrillad pilgrimsmussla med picklad spetskål, hyvlad gurka och bryntsmörpulver. Friterad tapiokachips med ulva alger, örträm, bakad purjolök och riven bottarga.

VARMRÄTTER

RÖDING 359 kr

*Smörstekt röding, knäckebröd med rostade fänkål och anisfrön, sandefjordsås, rökt forellrom, crème fraiche, picklad gurka med senapsfrön och dill, arare.
~ Serveras med potatispuré*

BIFF 469 kr

Grillad biff med dragonsmör, picklad rotselleri och rotselleri pure, sallad på röka tomat, fermenterad tomatkräm, bearnaisesås och croquetteer på färskost från Vuollerim.

DESSERT

MANDELKAKA MED

MYLTADE HJORTRON 159 kr

Mandelkaka med varm karamellchokladskum, filmjölkssorbet, myltade hjortron, kanderade mandlar och karl-johansvampsnö.

FÖRRÄTTER

OLIVER 75 kr

Two sorters oliver, Bella di Cerignola och Castelvetro.

OSTBRICKA 198 kr

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

CHARKUTERIER 219 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.)*

RÖKTA RÄKOR MED AIOLI

150g/250g. 179/295kr

Rökta räkor med grillat levainbröd och aioli.

KONROGRILLAD HUMMER

Grillad hummer med gremolata, grillat levainbröd och aioli.

Dagspris och efter tillgång, fråga din servis.

LÖJROM

liten/stor 398/669 kr

Smörstekt toast med syrad grädd, kalixlöjrom, hackad rödlök, gräslök och citron.

OXTARTAR 259 kr

Tartar oxfilé på SRB med Sesamolja, brödsmlur, emulsion på konrogrillad salladslök, syrad sichuanpeppargrädde, picklad daikon, picklad forellrom, chilicrisp, friterat rispapper med togarashi och färsk koriander.

VARMRÄTTER & SIDEORDERS

VARMRÄTTER

REN 469 kr

Grillad renytterfilé med stekt shiitake och ostronskivling, honungsglaserad vindelnrökt sidfläsk, silverlöksvinegrette, skum på jordärtskocka, mandelpotatis och toppmurkla, olpicklad schalottenlök, picklad jordärtskocka, persiljerotscrème och friterad king oyster.
~ Serveras med potatispuré.

TAGES BURGARE 269 kr

180 g hamburgare på svensk mjölkko med Tages baconmajonnäs, crispsallad, guinness-bräserverad lök, vindelnrökt sidfläsk, mirin-picklad rödlök, biffotomat och tempurafriterad saltgurka.
~ Serveras med pommes frites och riven parmesan.

TAGES ELDOSTBURGARE 259 kr

Grillad eldost från Vuollerim, mirinpicklad rödlök, hjortron BBQ, tryffelkaramelliserad silverlök, biffotomat och crispsallad.
~ Serveras med friterad polenta med Jalapeño.

RÖDING 359 kr

Smörstekt röding, knäckebröd med rostade fänkål och anisfrön, sandefjordsås, rökt forellrom, crème fraiche, picklad gurka med senapsfrön och dill, arare.
~ Serveras med potatispuré

BLOMKÅL 289 kr

Pankostekt blomkål med citronpicklade steklökar, gurka och blomkål. Hummus, rostad blomkålskräm, vitlöksdressing, riven parmesan, syrad kålrabbi, rostade hasselnötter, tryffelkroketter och örtsallad med en örtdressing.

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.

OLIVER 75 kr

FRITERADE NÖTTER 65 kr

FRÅN KÖTTSKÅPET

OXFILÉ

150/200 g. 449/569 kr

Grillad hängmörad oxfilé.

~ Serveras med valfri potatis och bearnaisesås.

PEPPARSTEK

150/200 g. 449/569 kr

Grillad hängmörad oxfilé kryddad med vår egen pepparmix.

~ Serveras med valfri potatis och pepparsås.

COGNACSLAMBERAD & PEPPARRULLAD OXFILÉ

150/200 g. 449/569 kr

Grillad hängmörad och cognacslamberad oxfilé kryddad med vår egen pepparmix.

~ Serveras med valfri potatis och pepparsås.

SURF 'N TURF

Dagspris och efter tillgång. Fråga din servis.

Oxfilé 150g med ½ konro grillad hummer och skirat smör.

~ Serveras med pommes och bearnaisesås

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

PURJOLÖKS MOSAIC

Purjolöks mosaic med norrblad, mizobuljong, blomkålsfylld spetskål och riven tryffel.

VARMRÄTT

BLOMKÅL

Pankostekt blomkål med citronpicklade steklökar, gurka och blomkål. Hummus, rostad blomkålskräm, vitlöksdressing, riven parmesan, syrad kålrabbi, rostade hasselnötter, tryffelkroetter och örtsallad med en örtdressing.

DESSERT

PISTAGE MED KAMOMILL

Puffat pâte feuilletée, hallon, yuzukräm, pistageanasch, pistagesnö, chantilly, pistagesorbet och blomster skum med kamomill.

Végansk

598 kr

TAGES 3 GODA

FÖRRÄTT

HUMMER- OCH HAVSKRÄFTSOPPA

Soppa på skal från hummer och havskräfta med syrad gulbeta, sotade brocolibuketter, tryffelaioli, 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

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

639/748 kr

KUSTMENY

FÖRRÄTT

VITLÖKSBRÖD

Gratinerat vitlöksbröd med aioli.

VARMRÄTT

RÖDING

Smörstekt röding, knäckebröd med rostade fänkål och anisfrön, sandefjordsås, rökt forellrom, crème fraiche, picklad gurka med senapsfrön och dill, arare. Potatispuré.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

539 kr

NORRBOTTENSMENY

ROM FRÅN HAVET

LÖJROM

Smörstekt toast med syrad grädda, kalixlöjrom, hackad rödlök, gräslök och citron.

REN FRÅN FJÄLLET

RENYTTERFILÉ

Grillad renytterfilé med stekt shiitake och Grillad renytterfilé med stekt shiitake och ostronskivling, honungsglaserad vindelnrökt sidfläsk, silverlöksvinegrette, skum på jordärtskocka, mandelpotatis och toppmurkla, ölpicklad schalottenlök, picklad jordärtskocka, persiljerotscreme och friterad king oyster.
~ Serveras med potatispuré.

BÄR FRÅN MYREN

MANDELKAKA MED

MYLTADE HJORTRON 159 kr

Mandelkaka med varm karamellchokladskum, filmjölksorbet, myltade hjortron, kanderade mandlar och karl-johansvampsnö.

929 kr

DESSERT

**MANDELKAKA MED
MYLTADE HJORTRON** 159 kr

Mandelkaka med varm
karamellchokladskum, filmjölksorbet,
myltade hjortron, kanderade mandlar
och karl-johansvampsö

PISTAGE MED KAMOMILL 150 kr

Puffat pâte feuilletée, hallon, yzukuräm,
pistageganasch, pistagesnö, chantilly,
pistagesorbet och blomster skum med
kamomill.
Végansk

RABARBER & JORDGUBB 135 kr

Björkbakad rabarber med kondenserad glass
på jordgubbar och rabarber, sega maränger,
kolasmul och kanderade fänkålsfrön.
Fänkålsmunk, jordgubbskräm, crème
pâtissière.

CRÈME BRÛLÉE 120 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.

HAMBURGARE

90 g. 125 kr

*Hamburgare på svensk mjölkko, briochebröd, crispsallad,
Serveras med pommes frites och Tåges 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 grädde

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
Starobrnö/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*

MÖRK ÖL /PORTER:
HOW TO SKIP DESSERT 99 kr
This is How/Piteå, Sweden

VITA VINER PÅ GLAS

LE BLANC D'ALAIN
BRUMONT 2020 110 kr
*Petit Courbu, Petit Manseng/
Pacherenc-Vic-Bilh, Frankrike*

PETER SCHWEIGER
ZÖBING 2021 133 kr
Grüner Veltliner/Kamptal, Österrike

PETER JAKOB KÜHN
TROCKEN 145 kr
Riesling/Rheingau, Tyskland

CLINE 2020 155 kr
Chardonnay/Kalifornien, USA

RÖDA VINER PÅ GLAS

JUAN GIL SILVER
LABEL 2020 119 kr
Monastrell/Spanien, Jumilla

MARQUÉS DE MURRIETA
RESERVA RIOJA 2017 125 SEK
*Tempranillo, Graciano, Mezuelo, Granacha,
Spanien*

CECCHI CHIANTI CLASSICO
2019 149 SEK
Sangiovese, Italien

LES CLAUX 2021 165 kr
*Grenache, Syrah, Mouvedre/Rhône,
Frankrike*

ROSÉ PÅ GLAS

CIVITE LAS FINCAS 2022
135 SEK
*Garnacha, Tempranillo från Navarra,
Spanien*

Fler alternativ? Fråga din servis för
fullständigt utbud.