

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, Hjortron, Cointreau, Tianbär, Lime

NEGRONI GIN GIN 165 kr
Gin Gin, Antica Formula, Campari

BUTTER BEER 165 kr
*Brynt smör, Rom, Smörkola, Chaisocker,
Grädde. Serveras varm*

HÖSTÄPPLEN 165 kr
*Pisco, Vit Port, Amaro Montenegro,
Äppelmust, Lime*

CHAMPAGNE 149 kr
Marc Initiale Noir & Blanc Brut

CAVA 109 kr
Perelada Brut Reserva

PROSECCO 109 kr
Le Contesse Treviso Brut

FÖRDRINKAR & BUBBEL

JUST NU PÅ TAGE

FÖRRÄTTER

SOTAD HAVSKRÄFTA 225 kr
Sotad havskräfta med ulva- och dulcealger, syrad kålrabi, gröna äpplen, rostad smörskum på halm samt surdegslarn och hackad marconamandel.

VARMRÄTTER

RÖDING 359 kr
Smörstekt röding, pure på palsternacka och blomkål, mousselinesås, grillad- och citronpicklad blomkål, rökt forellrom, riven bottarga

VAKTEL 425 kr
Färserad vaktel, friterade paltar med färskost från Vuollerim, gransskottsinslagd majrova, rostad kycklingsky, bakad spetskål och ramslökskapris.

BIFF 469 kr
Grillad biff med dragonsmör, picklad rotselleri och rotselleri pure, sallad på rökta tomater, fermenterad tomatkräm, bearnaisesås och croquetteer på färskost från Vuollerim.

DESSERT

ÅKERBÄR 159 kr
Åkerbärsorbet, rostad vitchoklad med lavendel, blåbärsbärs coulis, lavendelmaräng, agave crisp och björnbär.

HJORTRON 159 kr
Hjortrondessert med rapskaka, myltade hjortron, vaniljglass, havtornscurd, popcornsnö med brynt smör och kavring samt friterad brieost från Vuollerim

JUST NU PÅ TAGE

FÖRRÄTTER

OLIVER 75 kr

Two sorters oliver, Bella di Cerignola och Castelvetrano.

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.)*

LÖJROM

liten/stor 398/669 kr

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

OXTARTAR 259 kr

Tartar på SRB oxfilé med olivolja, brödsmlor, smörgåskrasse, emulsion på karljohansvamp, syrad peppargrädde, picklad rödlök, löjrom, friterad ostronskiivling, picklad jordärtsskocka, riven gärdaost, rödbetschips och granskottsolja

VARMRÄTTER & SIDEORDERS

VARMRÄTTER

REN 469 kr

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

TAGES BURGARE 269 kr

180 g. hamburgare på svensk mjölkeko med karamelliserad lök, biffomat, soyapicklad shiitakesvamp, tryffelgoudaost, friterad schalottenlök, tryffelaioli samt färskriven tryffel.
~ Serveras med pommes frites och riven parmesan.

TAGES ELDOSTBURGARE 259 kr

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

RÖDING 359 kr

Smörstekt röding, pure på palsternacka och blomkål, mousselinesås, grillad- och citronpicklad blomkål, rökt forellrom samt riven bottarga.

TORTELLINI 225 kr

Tortellini med fermenterad tomat, kantareller från Hemavan, shiitakesvamp, bakad rotselleri med saltrostade hasselnötter, fermenterad svampbuljong, sotad silverlök, svart tryffel, syrade steklökar och rosmarinolja.

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

VARMRÄTTER & SIDEORDERS

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 egna pepparmix.

~ Serveras med valfri potatis och pepparsås.

COGNACSFLAMBERAD & PEPPARRULLAD OXFILÉ

150/200 g. 449/569 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 grönsaks-tillbehör 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 grönsaks-tillbehör och en valfri sås eller smör.

MIX GRILL

498 kr/person

Kvällens styckdetaljer med egenstoppad korb och vindelnrökt sidfläsk.

~ Serveras med valfri potatis eller grönsaks-tillbehör 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 betessåsonger. Detta bidrar till ett riktigt smakerikt och marmorat kött som har naturligt mycket insprängt fett i köttet.

TAGE REKOMMENDERAR

TAGES 3 GRÖNA

FÖRRÄTT

RÅRAKA

Råraka med valnötsskroketter, svart vintertryffel, tryfflemulsion. Fiterad steklök, picklad röd steklök, bakad purjolök, löjrom, yuzukaviar och bull's blood

VARMRÄTT

TORTELLINI

Tortellini med fermenterad tomat, kantareller shiitakesvamp, bakad rotselleri med saltrostade hasselnötter, fermenterad svampbuljong, sotad silverlök, svart tryffel, syrade steklökar och rosmarinolja.

DESSERT

ÅKERBÄR

Åkerbärssorbet, rostad vitchoklad med lavendel, blåbärsbärs coulis, lavendelmaring, agave crisp och björnbär
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 yoghurtssorbet, mandelcrumble, hasselnötspralin och hallonkräm

639/748 kr

KUSTMENY

FÖRRÄTT

VITLÖKSBRÖD

Gratinerat vitlöksbröd med aioli.

VARMRÄTT

RÖDING

Smörstekt röding, pure på palsternacka och blomkål, mousselinesås, grillad- och citronpicklad blomkål, rökt forellrom samt riven bottarga.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

539 kr

NORRBOTTENS MENY

ROM FRÅN HAVET

LÖJROM

Smörstekt toast med syrad grädde, 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, persiljerotscrème och friterad king oyster.
~ Serveras med potatispuré.

BÄR FRÅN MYREN

HJORTRON

Hjortrondessert med rapskaka, myltade hjortron, vaniljglass, havtornsaud, popcornsnö med bryntsmör och kavring samt friterad brieost från Vuollerim.

929 kr

TAGE REKOMMENDERAR

DESSERT

HJORTRON 159 kr

Hjortrondessert med rapskaka, myltade
hjortron, vaniljglass, havtornscurd,
popcornsnö med bryntsmör och kavring samt
friterad brieost från Vuollerim.

ÅKERBÄR 159 kr

Åkerbärssorbet, rostad vitchoklad med
lavendel, blåbärsbärsoullis, lavendelmaräng,
agave crisp och björnbär
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.

DESSERT

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 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 drottningsylt, 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

ÖL PÅ FAT

WISBY PILS 75 kr

BEAVERTOWN
GAMMA RAY APA 98 kr

CIDER

BRISKA 79 kr
Spendrups/Sweden

STRONGBOW APPLE 79 kr
England

ÖL PÅ FLASKA

LAGER & PILS:

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

BARON TRENCK 110 kr
Starobrno/Tjeckien

STIEGL GOLDBRÄU 79 kr
Österrike

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

SHAPESHIFTER IPA 99 kr
Fourpure Brewing/London, England

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

MÖRK ÖL /PORTER:

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

VITA VINER PÅ GLAS

DOMAINE SAINT NICOLAS LES
CLOUS 2022 140 kr
Chenin & Chardonnay, Frankrike

CHABLIS CUVÉE LC LA
SÉREINE 2019 155 kr
Chardonnay, 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

CHÂTEAU BOUSSCASSÉ
2018 120 kr
*Tannat, Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Frankrike.*

CROZES-HERMITAGE ROUGE
2020 150 kr
Syrah 100%, Frankrike, Rhône

RIBERA DEL DUERO LOPEZ
CRISTOBAL CRIANZA DO 2020
150 kr
Tempranillo, Merlot. Spanien

CHIANTI CLASSICO LE
MICCINE DOGC 120 kr
*Sangiovese, Malvasia Nera e Colorino.
Italien*

ROSÉ PÅ GLAS

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

Fler alternativ? Fråga din servis för
fullständigt utbud.