



restaurante
mexicano pequeño

MENU

EDYCJA
WIOSNA-LATO

575 13 12 12
www.takogdynia.pl



wifi: tako / pass: smacznego
korzystaj z bezpłatnego internetu



/takogdynia

zamelduj się i odbierz lemongradę



instagram #takogdynia

obserwuj nasze osiągnięcia kulinarne

gluten free

nasze menu zawiera dania bezglutenowe

everytap

odbieraj nagrody za dobrą zabawę



everytap+

Entradas / Startery

1. Jalapeno peppers 12 zł

ostre panierowane papryczki nadziewane serem cheddar

2. Empanadas 12 zł

meksykańskie pierożki nadziewane wołowiną, chorizo, marynowanym kaktusem, papryką, świeżą kolendrą i oregano, lekko pikantne z dodatkiem wędzonych chipotles

3. Nachos salsa 12 zł

miseczka nachosów z dowolnie wybraną salsą

4. Sałatka wegetariańska 12 zł

sselekcja sałat z jalapeno, marynowaną kapustą, awokado, suszonymi pomidorami i kozim serem
wszystko posypane pestkami z dyni i awokado, polane sosem vinaigrette

variant mięsny! kurczak + 4 zł / wołowina + 8 zł

Sopas / Zupy

5. Corn and popcorn soup 9 zł

zupa kukurydziana z dodatkiem mleka kokosowego i świeżego imbiru, podawana z popcornem i malinowym chilli

6. Sopa Azteca 9 zł

pikantny krem pomidorowy z dodatkiem wędzonych chipotles podawany z kawałkami świeżego awokado, makaronem z tortilli, cheddarem, kwaśną śmietaną i świeżą kolendrą

7. Sopa del dia 14 zł

zupa dnia



Tacos

Trzy chrupiące tortille z mąki kukurydzianej w wariantach do wyboru:

8. Chicken 19 zł

grillowany kurczak / cheddar / kolendra

9. Chilli con carne 19 zł

mielona wołowina / fasola / pomidor / cheddar

10. Shrimps 25 zł

krabki / czerwona cebula marynowana
w soku z cytrusów i chilli / kolendra

11. Vegetarian 19 zł

grillowane warzywa: cukinia, bakłażan, czerwona cebula,
papryka / suszony pomidor / kozie ser

*14. Ceviche 25 zł

dorsz bałtycki / sok z limonki / chilli / kolendra

*danie dostępne tylko w okresie połowów dorsza



Quesadillas

*Pszenna tortilla z serem cheddar składana na pół i cięta w trójkąty w wariantach do wyboru:

15. Chicken 19 zł

wędzony kurczak / feta / pomidor / rucola



16. Chorizo 19 zł

chorizo / gorgonzola / grillowana papryka i cukinia / suszony pomidor



17. Pulled Pork 17 zł

topalka wieprzowa / marynowana kapusta / karmelizowane jabłka / gorczyca



18. Salmon 19 zł

gravlax z łososia / świeży szpinak / suszony pomidor / kozi ser



Burritos

*Pszenna tortilla zawijana w rollo w wariantach do wyboru:

19. Chicken 15 zł

grillowany kurczak / sałata / cebula / pomidor / sos majonezowy



20. Pulled Pork 17 zł

szarpana wieprzowina / marynowana kapusta / kiszony ogórek / BBQ



21. Pork 22 zł

połędwiczka wieprzowa / cheddar / gorgonzola
świeży pomidor / fasola / kukurydza

22. Beef 29 zł

siekana wołowina / karmelizowana papryka
cebula / jalapenos / sałata



23. Chilli con carne 19 zł

mielona wołowina / fasola / świeży pomidor / cheddar / gorgonzola



24. Vegetarian 22 zł

cheddar / gorgonzola / kozi ser
czerwona fasola / rucola / burak / avocado / kolendra

25. Fish 25 zł

dorsz / czerwona cebula / jalapenos
suszony i świeży pomidor / szczypior / słodko-pikantny sos

26. Bezglutenowe 29 zł

kurczak / cheddar / kozi ser / burak
rucola / czerwona fasola / kukurydza / świeża kolendra

GLUTEN FREE

Salsy



Salsa Espiritu**



Salsa Muerta**



Salsa Habanero



Salsa Chipotle



Salsa Verde



Salsa Clasica



Salsa pico de gallo Mango



Salsa BBQ



Guacamole



Kwaśna śmietana



3 zł

2 zł

* istnieje możliwość wymiany pszennej tortilli na pełnoziarnistą + 4 zł lub bezglutenową + 9 zł

** są to najpikantniejsze papryczki świata sprawdzane z Boliwii i dostępne tylko sezonowo



El niño / dla dzieci



27. Pollo quesadillas 12 zł

pszenna tortilla wypełniona serem cheddar i kurczakiem

28. Pollo temura 12 zł

kawałki kurczaka panierowane w temurze z frytkami

29. Papas fritas 6 zł

frytki posypane serem cheddar

Postres / Desery

30. Tako banana 9 zł

zapekany banan z gorzką czekoladą i syropem klonowym w tortilli z dodatkiem malinowego chilli i świeżej mięty



31. Flan de vanilla 12 zł

deser rodem z Meksyku. Znany i rozpowszechniony we wszystkich krajach Ameryki Łatyńskiej

32. Tres Leches 12 zł

z hiszpańskiego trzy mleka. Jest to jedno z najpopularniejszych ciast meksykańskich składające się z trzech rodzajów mleka

Napoje



Pepsi, 7up, Mirinda, Schweppes 0,2l - 6 zł

Soki owocowe 0,2l - 6 zł

Lemoniada własnej roboty 0,2l - 6 zł

Aloes but. 0,5l - 9 zł

Świeżak (sok ze świeżych owoców) 0,2l - 10 zł

Koktail owocowo / warzywny 0,2l - 12 zł

Napoje gorące

Herbata - 6 zł

Dzbanek herbaty - 10 zł

Herbata z owocami - 9 zł

Kawa czarna - 7 zł

Kawa biała - 8 zł

Cappuccino - 9 zł

Latte - 12 zł

Tako Latte - 14 zł

Kawa mrożona - 12 zł



Piwo

Książęce pszeniczne keg 0,5l – 9 zł

Green mill Cydr keg 0,4l – 9 zł

Pilsner Urquell keg 0,5l – 11 zł

Cocktail PIWNY – 11 zł



Lech Free but. 0,3l – 10 zł

Miller but. 0,33l – 10 zł

Corona but. 0,33l – 10 zł

Grolsch but. 0,45l – 14 zł

Mezcale – 40ml

To narodowy trunek meksykański, uznany jako przodek znanej na całym świecie tequili. Różni się jednak od tequili smakiem, procesem produkcji i robakiem, który jest dodawany do mezcalu. Do produkcji obydwu alkoholi wykorzystuje się inne części agawy, która wbrew temu co wszyscy myślą, nie jest kaktusem, a należy do rodziny sukulentów. Mezcale dostępne w Meksyku zawierają substancje które powodują halucynacje przez co trunek ten obecnie został wycofany z ogólnodostępnej sprzedaży.

Gusano Rojo – 20 zł

Scorpion Mezcal – 20 zł

Scorpion Mezcal Reposado – 25 zł

Monte Alban – 30 zł

Mezcal Beneva – 30 zł

Machos – Mezcal Reposado – 40 zł



Tequila – 40ml

Sierra Silver – 6 zł



Sierra Reposado – 15 zł

Sierra Antiga – 20 zł

Jose Cuervo Silver – 15 zł

Jose Cuervo Reposado – 15 zł

El Jimador – 15 zł

Sauza Silver – 15 zł

Sauza Gold – 15 zł

Olmeca Dark Chocolate – 15 zł

Olmeca Gold – 15 zł

Olmeca Silver – 15 zł

Kiedy rozpoczynamy przygodę z tequilą oraz kulturą jej picia warto zapamiętać dwa bardzo popularne w Meksyku powiedzenia:

"Para todo mal, mezcal, y para todo bien también" - "Na wszystko co złe mezcal, na wszystko co dobre też".

"Salud, amor y dinero!" to tradycyjne meksykańskie zawołanie podczas wznoszenia toastu. Zdrowia, miłości i pieniędzy!

Nalewki własnej roboty - 40 ml

Tako nalewka - 6 zł

 Tako Spicy nalewka - 10 zł

Drinki

Margarita Clasico - 10 zł

tequila, triple sec., sok z limonki

Margarita frozen fruit - 15 zł

tequila, triple sec., sok z limonki, owoce np. marakuja, truskawka, kiwi, banan, owoce leśne

Mojito - 15 zł

rum, sok z limonki i mięty, brązowy cukier, woda gazowana

Cuba Libre - 15 zł

rum, sok z limonki, pepsi

Aperol Spritz - 15 zł

prosecco lub cydr, aperol, woda gazowana

Tequila Sunrise - 15 zł

tequila, sok pomarańczowy, grenadina



Caipiroska - 15 zł

sok z limonki, brązowy cukier, wódka

TAKO Daniel's - 20 zł

Jack Daniel's, likier amaretto, sok truskawkowy, sok z limonki

TAKO Mojito - 15 zł

tequila, triple sec, limonka, mięta

Naga Jolka - 12 zł

pikantna nalewka ananasowa, sok pomidorowy, sok z limonki, przyprawy

Pinacolada - 18 zł

rum, sok ananasowy, kokos

Mai Tai - 18 zł

rum, likier triple sec, likier amaretto, sok pomarańczowy, sok ananasowy, sok z cytryny

Shoty - 40 ml

Breaker - 15 zł

malibu, wódka, sok z limonki, sok ananasowy - 4 shoty

Tequila boom boom - 12 zł

tequila, 7up, wstrząśnięte nie mieszane

Poco Loco - 12 zł

tequila, grenadina, tabasco

Małpi mózdzek - 12 zł

likier brzoskwiniowy, irish cream, syrop malinowy

Spice Girl - 15 zł

wódka, bals yoghurt, syrop spiced - 4 shoty

Kamikaze - 15 zł

wódka, blue curacao, sok z cytryny - 4 shoty

Wina białe



TORERO, Macabeo, Airen

Półwytrawne / Aromaty owoców tropikalnych / Hiszpania – Valencia
kieliszek 8 zł / butelka 70 zł

DONA JAVIERA, Sauvignon Blanc

Wytrawne / Aromaty agrestu i cytrusów / Chile – Central
butelka 70 zł

SANTA HORTENSIA, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Półwytrawne / Aromaty kwiatów i cytrusów / Chile – Maule
butelka 70 zł

Wina czerwone

TORERO, Syrah, Merlot

Wytrawne / Aromaty śliwek i czarnych porzeczek / Hiszpania – Valencia
kieliszek 8 zł / butelka 70 zł

SANTA HORTENSIA, Cabernet Sauvignon, Merlot

Półwytrawne / Aromaty owoców leśnych / Chile – Maule
butelka 70 zł

DONA JAVIERA, Carmenere

Wytrawne / Aromaty suszonych owoców i jeżyn / Chile – Central
butelka 70 zł



Wino grzane

kielich czerwonego wina korzennego z dodatkiem owoców goździków oraz przypraw
kieliszek 10 zł

Champanage i wina musujące - but. 700 ml

Dom Pérignon - 1200 zł

Mumm - 300 zł

Cristal - 1200 zł

Prosecco - 100 zł

Moet - 500 zł

Cava - 100 zł

Wermuty - 150 ml

Rosso - 10 zł

Bianco - 10 zł

Extra Dry - 10 zł

Cognac & Brandy - 40 ml

Hennessy - 25 zł

Stock XO - 25 zł

Whisky & Bourbon - 40 ml

Jack Daniel's - 15 zł

Johnnie Walker - 12 zł

Jim Beam - 15 zł

Black Label - 20 zł

Red Stag - 12 zł

Double Black - 25 zł

Monkey Shoulder - 25 zł

Gold Label - 30 zł

Wild Turkey - 25 zł

Platinum - 35 zł

Ballantine's - 12 zł

Green Label - 80 zł

Bushmills - 15 zł

Blue Label - 90 zł

Wódki / Gin - 40 ml

Smirnoff Black - 12 zł

Żubrówka biała - 6 zł

Finlandia - 10 zł

Żubrówka złota - 6 zł

Orkisz - 10 zł

Żubrówka bizon grass - 6 zł

Bols - 6 zł

GIN - 10 zł

Liquery - 40 ml

Kahlua - 10 zł

Cointreau - 10 zł

Carolans (irish cream) - 10 zł

Goldwasser - 10 zł

Southern Comfort - 10 zł

Aperol - 10 zł

Bols (likiery smakowe) - 10 zł

Rumy - 40 ml

Havana Club Aneyo 3 - 12 zł

Malibu - 10 zł

Havana Club Aneyo 7 - 12 zł

Sailor Jerry - 15 zł

Havana Club Aneyo Especial - 12 zł



Tako to nowoczesny slow food, inspirowany Meksykiem w europejskim wydaniu

Starannie przygotowane menu zaskakuje fuzją smaków, niezwykłym połączeniem składników i niezliczonymi kombinacjami dań, które Gość może dostosować do własnych wymagań. Przygotowywanie dań na bieżąco umożliwia ich modyfikację na dowolnym etapie. Karta dań to tradycyjna kuchnia meksykańska wzbogacona o składniki z naszego kontynentu – 100% prawdziwej, hiszpańskiej kiełbaski chorizo, włoska rukola, w 100% angielski ser cheddar i norweski losos.



Mówisz: Tako – myślisz: Meksyk.
W Europie z miłości do podróży i jedzenia.

Nasza kuchnia to fusion mexico w oparciu o fresh food – dbamy o staranny dobór produktów, pochodzących od sprawdzonych i certyfikowanych dostawców, poddajemy specjalnej selekcji mięso, używamy w 100% wysokiej jakości wołowiny.

Zadbaliśmy również o wegetarianów, dlatego nasze zupy przygotowujemy na wywarach warzywnych. W każdej grupie dań znajdują się opcje wegetariańskie. Opracowaliśmy także menu bezglutenowe.

Ostrość potraw reguluje się dowolną, autorsko przygotowaną salsą z naszego słynnego termometru ostrości o 9-cio stopniowej skali pikantności.

Tako to lokal, który warto odwiedzić również wieczorem, aby spróbować pysznych, nowatorskich drinków, jak „frozen margarita”. To jedna z wielu modnych opcji dla konaszerów alkoholi, podobnie jak wiele rodzajów tequili oraz specjalnie sprowadzane, oryginalne meksykańskie mezcale.

gluten free
nasze menu
zawiera dania
bezglutenowe



Lunch

od poniedziałku
do piątku
od 12⁰⁰ do 14⁰⁰

19 pln

