



EKEN

LUNCH

MONDAY-FRIDAY

11-14

VECKANS LUNCH 168 / FÖRRÄTTER 75

MÅNDAG

Förrätt: Varmrökt lax med dillmajonnäs.
Warm smoked salmon with dill flavored mayonnaise

Fisk varmrätt: Citron - och dillrullad spätta serverad med vitvinsås, friterade räkor, romanesco samt salladslöks- och kaprissmakande potatisstomp
Lemon and dill rolled plaice, served with white wine sauce, a breaded shrimp, romanesco and a spring onion and caper flavoured potatostomp

Kött varmrätt: Långbräserad BBQ-lammlägg med baconlindade bönor samt stekt rödbetspolenta
Slow cooked BBQ lamb shank with bacon rolled beans and fried beetroot polenta

TISDAG

Förrätt: Mango- och chilimarinerad halloumi.
Mango and chilli marinated halloumi

Fisk varmrätt: Smörstekt röding på ingefärssås, spenat, sockerärter och dillsmaksatta kroketter
Butter fried arctic char with ginger sauce, spinach, sugarsnaps and dillflavoured croquettes

Kött varmrätt: Helbakad ryggbiff på rödvinsås, med färska babygrönsaker och sötpotatisgratäng
Whole baked rumpsteak with red wine sauce, fresh baby vegetables and gratinated sweet potatoes

ONSDAG

Förrätt: Laxcheesecake med syrad rödlök och dill
Salmon cheesecake with pickled red onions and dill

Fisk varmrätt: Ört - och pamesangratinerad kummel med saffransås, grönsaksspaghetti och duchessepotatisrullar
Herb and pamesangratinated hake with saffran sauce, vegetable spaghetti and duchesse potato rullade

Kött varmrätt: Kycklingschnitzel serverad med hollandaise, ratatouille och dragonpotatis
Chicken schnitzel served with sauce hollandaise, ratatouille and tarragon potatoes

TORSDAG

Förrätt: Caesarsallad naturel
Caesar sallad naturel

Fisk varmrätt: Grillad lax med beurre blanc, ugnsbakad persiljerot, butternutpumpa samt smörslungad dillpotatis
Grilled salmon with beurre blanc, oven baked parsley root, butternut pumpkin and buttery dill flavoured potatoes

Kött varmrätt: Sötsurkokad kalvgröta serverad med brysselkål och palsternackspuré
Sweet and sour cooked veal stew served with brussel sprouts and parsnip puree

FREDAG

Förrätt: Ost- och spenatpaj
Cheese and spinach quiche

Fisk varmrätt: Skreitorsk med musselsås, purjolökslindade morötter och tomatfylld örtomelette
Skrei cod with mussel sauce, leek wrapped carrots and tomato filled herb omelettes

Kött varmrätt: Rödbetssmaksatt vildbiff med tryfflad rödvinsås, selleriepuré, skogschampinjoner, och ugnsbakad rosmarinpotatis
Beetroot flavoured game pattie with truffled red wine sauce, celery creme, forest mushrooms and ovenbaked rosemary potatoes

Veckans vegetarisk: Saltbakad rotselleri, butternutpumpakräm samt cous-cous fylld aubergine
Salt baked celery with butternut pumpkin and served with cous cous filled eggplant **160**

Veckans pasta: Linguine med hemgjorda lammköttbullar på paprikaragu
Linguine with homemade lamb meatballs on a bell pepper ragu **160**

Veckans sallad: Krispig grekisk sallad med marinerad halloumi, oliver, rödlök samt ugnsbakade tomater
Greek sallad with marinated halloumi, olives, red onions and ovenbaked tomatoes **160**

