



# EKEN

## LUNCH

TUESDAY-FRIDAY

11:30-14

### VECKANS LUNCH 189

#### MÅNDAG

**Fisk varmrätt:** Smörstekt röding på gräslökssås, sallad med betor, picklad gurka och kokt potatis  
*Butterfried Artic char with chive sauce and a salad of beets, pickled cucumbers and steamed potatoes.*

**Kött varmrätt:** Pannbiff smaksatt med pinjenötter och saltorkade tomater serveras med skogschampinjoner, krispig purjolök och selleripure.

*Beef patties flavoured with pinenuts, sundried tomatoes and served with wild mushrooms, crispy leeks and celery puré*

#### TISDAG

**Fisk varmrätt:** Torskfile serveras med vitvinsås på kastanje- och pumparagout, västerbottensostchip samt örtsallad  
*Cod fillet with white wine sauce on a bed of chesnut- and pumpkin ragu, Västerbotten chips and herb salad*

**Kött varmrätt:** Majs kyckling med kryddig lönnsirapsås, rödkål, friterad brysselkål och klyftpotatis  
*Cornfed chicken with a spiced maple sirap sauce, red cabbage, fried sprouts and potato wedge*

#### ONSDAG

**Fisk varmrätt:** Ugnsbakad lax med champagnesås, grillad sparris, morotskräm och smörslungad potatis  
*Oven baked salmon with champagne sauce, grilled asparagus, carrot puré and butter tossed potatoes*

**Kött varmrätt:** Lammrostbiff serveras med dadlar, spiskumminsmaksatt savoykål och lammkroketter  
*Roasted rump of lamb with dates, cummin flavoured savoy cabbage and lamb filled croquet potatoes*

#### TORSDAG

**Fisk varmrätt:** Stekt kolja med paprikasås, karamelliserad svartrot och knapperstekt potatis  
*Fried haddock with capsicum sauce, caramalised salsify and crispy fried potatoes*

**Kött varmrätt:** Långkokt kalvrostbiff med rödvinssås, rotgrönsaker och rosmarinpotatis  
*Slow cooked rump of veal with red wine sauce, root vegetables and rosemary potatoes*

#### FREDAG

**Fisk varmrätt:** Örtrimmad regnbåge serveras med mandel- hollandaisesås, blåmusslor, stekt blomkål och krämig palsternacka  
*Herb cured rainbow salmon with almond- hollandaise, blue mussels, fried cauliflower and creamy parsnips*

**Kött varmrätt:** Biff Rydberg serveras med senapssås, äggula, stekt lök och krispig potatis  
*Beef Rydberg“ served with mustard sauce, egg yolk, fried onion and crispy potatoes*

### VECKANS VEGETARISKA

175

Böngryta med bakad rotselleri, friterad brysselkål, rostade hasselnötter och filmjök

*Bean stew with baked celiac, fried brussel sprouts, roasted hazelnuts and soured milk*

\*For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used please ask a member of the staff.

