



EKEN

STARTERS

Rökt lax 145

Rökt lax med tapenade av svarta oliver, washi majonnäs serverad med frisée och örtsallad
Smoked salmon and black olive tapenade with washi mayonnaise, frisée and herb salad (fish, sulfite, egg, mustard, lactose)

Chèvre med betor 135

Semitorkade körsbärstomater med bettor, chèvre, valnötter och örtdressing serverad med mixallad
Semidried cherry tomatoes with beetroots, chèvre, walnut and herb dressing served with a selection of mixed salad leaves (mustard, sulfite, lactose, nuts)

Ankrillete 155

Ankrillete lindad i lufttorkad skinka, serverad med kumquatsylt och apelsindressing
Duck rillette wrapped in air dried ham with orange dressing and kumquat jam (sulfite, mustard)

EKEN CLASSICS

Burgare 195

Hamburgare med rödlök, vitlök, chilli, tomatsalsa på briochebröd, serveras med pommes
Burger with a red onion, garlic, chili, tomato salsa with brioche bun and French fries (gluten, mustard, egg, sulphite, lactose)

Fish & Chips 195

Fish and Chips med ärtor och tartarsås
Fish and chips with peas and tartar sauce (fish, mustard, sulphite, gluten, egg, lactose)

Kyckling Caesar sallad 185/210

Caesarsallad med kyckling krutonger, bacon, caesardressing, parmesanost, romansallad, pocherat ägg
Caesar salad with chicken, croutons, bacon, caesar dressing, parmesan cheese, romaine lettuce and a poached egg (Egg, Mustard, Sulphite, Milk protein, Gluten)

Räkor Caesar salad 210

Caesarsallad med räkor krutonger, bacon, caesardressing, parmesanost, romansallad, pocherat ägg
Caesar salad with shrimps, croutons, bacon, caesar dressing, parmesan cheese, romaine lettuce and a poached egg (Egg, Mustard, Sulphite, Milk protein, Gluten)

Räksmörgås 210

Traditionell räksmörgås
Prawn sandwich (egg, sulphite, fish, gluten)

Delitallrik 210

Delitallrik me urval av lufttorkad skinka och ost, serveras med fikonsylt
Deli platter, selection of cured meats and cheese served with a fig jam (lactose, sulfite, gluten)

MAIN COURSES

Hjortinnanlår 310

Hjortinnanlår med rostad rotselleri, broccolini, aubergine och vitlökspuré serverad med tonkabönsås och boulanègre potatis
Deer with roasted celeriac, aubergine and garlic puree, broccolini, tonka bean sauce with boulagère potatoes (sulfite, lactose)

Ryggbiff 315

Ryggbiff med dragon och chiliemulsion, serverad med bordelaisås, krispig potatisgnocchi och broccolini
Sirloin steak with an emulsion of tarragon and chili, bordelaise sauce, crispy potato gnocchi and broccolini (egg, sulfite, mustard, lactose, gluten)

Torsk tempura 285

Torsk tempura med blomkålskräm, bok choy och sötsur sås, serverad med potatiships
Crispy cod tempura with a cauliflower cream, bokchoy, sweet and sour glaze and potato crisps (gluten, egg, sulfite, lactose, soy)

Rostad Portobello 255

Portobello rostad i balsamico, fylld med bulgur, ingefära, chili och koriandersallad. Serverad med blomkålsskott med dragonemulsion, potatisgnocchi och aska
Balsamic roasted Portobello mushroom stuffed with bulgur, ginger, chili coriander salad, cauliflower florets with a tarragon emulsion, potato gnocchi, glazed carrots with roasted pumpkin seeds and ash dust (sulfite, egg, lactose, gluten)

DESSERTS

Choklad delice 115

Choklad delice med chantillygrädde
Rich chocolate delice with a chantilly cream (lactose, egg, nuts, gluten)

Ananas tarte 115

Ananas tarte tatin med vaniljglass och riven kokos
Pineapple tarte tatin with a vanilla ice cream and coconut shaving (lactose, egg, nuts, gluten)

Ekens tryfflar 75

Urval av choklad tryfflar
Selection of chocolate truffles (lactose, egg, nuts)

Baileys crème brûlée 95

Baileys crème brûlée, serverad med sylt av blandade bär
Baileys cream creme brûlée with selected berries jam (sulfite, egg, lactose)

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