

DAILY LUNCH 199

Salad & bread, coffee & cookies included

EKEN'S CLASSICS

Shrimp sandwich 245

Serveras på danskt rågröd med dillmajonnäs & ägg.
Shrimp sandwich on Danish rye bread with dill mayonnaise & egg

Caesar salad Chicken 215 Shrimps 245

Caesarsallad med krutonger, bacon, caesar dressing, parmesan
Caesar salad with croutons, bacon, caesar dressing, parmesan

Smash burger 215

Hamburgare med lök, chilimayo, cheddar och baconsmulor
serverad med pommes frites
Hamburger with onions, chili mayo, cheddar and bacon crumbs,
served with french fries

Plant burger 185

Plantburgare med grillade grönsaker, vegansk chillimajo & pommes
Plant burger with grilled vegetables, chili vegan mayo & fries

Brisket sandwich 215

BBQ oxbringa smörgås med coleslaw & pommes
Brisket sandwich with BBQ sauce, coleslaw & fries

Fish & chips 215

Fish & chips med tartarsås
Fish & chips with tartar sauce

Monday

Slow roasted sirloin with sauce bordelaise,
haricot vert and wild tomato salad
Rostad ryggbiff med Bordelaisesås, haricots verts och vildtomatsallad

Pollock with fennel tomato broth, basil and garlic aioli,
roasted potatoes

Sej med fänkålstomatbuljong,
basilika- och vitlöksaioli, rostad potatis

Spinach and ricotta Cannelloni with sun-dried tomato sauce
Cannelloni med spenat och ricotta i soltorkad tomatssås

Tuesday

Chimichurri chicken with roasted potatoes
and grilled corn salad
Kycklingbröst med chimichurrisås,
rostad potatis och grillad majsallad

Baked salmon with sesame mustard emulsion, roasted cauliflower
and root vegetables
Bakad lax med sesam-senapsglaze,
rostad blomkål och rotfrukter

Smokey patatas bravas with creamy baked eggs,
charred courgettes and lemon
Rökiga patatas bravas med krämigt bakade ägg, grillad zucchini och
citron

Wednesday

Ginger-lime pork entrecote with rice
and quick pickled cucumber salad
Fläskkarre med ingefära-lime, ris
och snabb inlagd gurksallad

Saithe with brown butter, shrimp,
egg, dill and mashed potatoes
Sej med brynt smör, räkor, ägg,
dill och potatismos

Red lentil curry with cauliflower and basmati rice
Röd linssås med blomkål och basmatiris

Friday

Slow roast sirloin with bearnaise sauce,
mashed potato and char grilled courgettes
Rostad ryggbiff med bearnaisesås,
potatismos och grillad zucchini

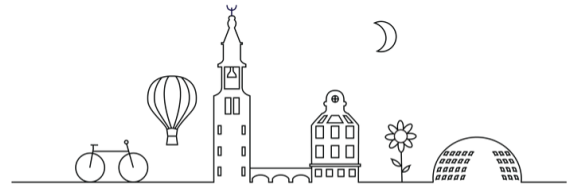
Cod with fennel, aubergine, tomato and olives
served with herbs aioli and potatoes
Torsk med fänkål, aubergine, tomat och oliver,
serveras med örtaoli och potatis

Spinach and ricotta tortelloni with Sicilian aubergine sauce
Spenat- och ricottatortelloni med siciliansk auberginesås

CHAMPAGNE & SPARKLING

Maset Cava Brut – 120/595
Macabeo, Xarel-Lo, Parellada, Del Lleó, ESP

Mumm Grand Cordon – 175/1050
P.Noir, G.H Mumm, FRA



RED WINE

Connoisseur Le Gardin – 120/595
Merlot-Cabernet, FRA

Fratelli Grati, Chianti– 155/775
Sangiovese, ITA

Jasci – 140/695
Montepulciano d’Abruzzo DOC, ITA

Te Kairanga– 165/825
Pinot Noir, NZL

WHITE WINE

Connoisseur Colombard – 120/595
Sauvignon Blanc, FRA

Castelnuovo Pinot Grigio Delle Venezie – 125/625
Turbiana, Verdicchio, ITA

Domaine des Chaumes – 170/ 845
Chardonnay, NZL

DRAFT BEER

Carlsberg Export - 90
1664 Blanc - 100
Staropramen - 105
Brooklyn Pils - 100
Brooklyn Stonewall IPA - 110
NCB Neon IPA - 110
NCB Kellerbier - 110

BOTTLED BEER AND CIDER

Sommersby Pear Cider - 90
Carlsberg Hof - 80
La Cidrae Dry Cider - 110
Carlsberg Export - 90
Celia Lager - 95

ALCOHOL FREE

Sodas - 40
Carlsberg 0.5% - 55
Somersby Cider – 55
Brooklyn Special Effects 0.4% - 60

Ⓔ
EKEN

LUNCH

Monday - Friday

11:30 – 14:00