

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 225 Shrimps 245

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

Smash burger 245

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

Club sandwich 185

Fish & chips 215

Fish & chips med tartarsås
Fish & chips with tartar sauce

DAILY LUNCH 199

Salad & bread, coffee & cookies included

Monday

Slow roasted sirloin with sauce bordelaise, haricot vert,
and wild tomato salad
Långbakad ryggbiff med bordelaisesås, haricots verts
och tomatsallad

Saithe with gremolata crust, anchovy-scented tomato broth
and creamy potatoes
Sej med gremolatakrust, tomatbuljong smaksatt
med ansjovis och krämig potatis

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

Tuesday

Roasted chicken in marsala sauce with forest fruits
and butter-baked new potatoes
Rostad kyckling i marsalasås med skogsbär
och smörbakad färskpotatis

Hake with Sandefjord sauce and char-grilled broccolini
Kummel med Sandefjordsås och grillad broccolin

Baked root celery and butternut gratin
Bakad rotselleri och butternutgratän

Wednesday

Pork entrecôte 'saltimbocca' with oven-roasted potatoes
and lemon sage cream sauce
Fläskentrecôte 'saltimbocca' med ugnstrostad potatis
och citronsalviasås

Baked salmon with sesame mustard emulsion, r
oasted mixed cabbages, and root vegetables
Bakad lax med sesam-senapsemulsion,
rostad blandkål och rotfrukter

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

Thursday

Cran-apple roasted chicken breast with rosemary
and mashed potatoes
Tranbärs- och äppelrostad kycklingbröst
med rosmarin och potatispuré

Cod with fennel, aubergine, tomato, and olives
served with herb aioli and crispy potatoes
Torsk med fänkål, aubergine, tomat och oliver,
serverad med örtaioli och krispig potatis

Spinach and ricotta tortelloni with Sicilian aubergine sauce
Tortelloni med spenat och ricotta i siciliansk auberginesås

Friday

Slow roast sirloin with bearnaise sauce, mashed potatoes,
and butter-fried Brussels sprouts
Långbakad ryggbiff med bearnaisesås, potatispuré
och smörstekt brysselkål

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

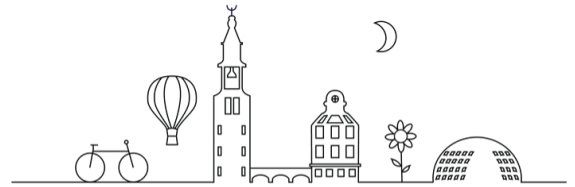
Potato gnocchi with spinach, artichoke, chili, and lemon
Potatisgnocchi med spenat, kronärtskocka, chili och citron

Önskar du någon speciell kost? Inga problem! Fråga oss bara så hjälper vi dig!
Do you have any dietary preferences? No problem! Just ask us and we will assist you!

CHAMPAGNE & SPARKLING

Maset Cava Brut – 120/720

Macabeo, Xarel-Lo, Parellada, Del Lleó, ESP
Forget-Chemin, Carte Blanche Brut 165/990
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, FRA



RED WINE

Connoisseur, Le Gardien des Cieux 120/595

Merlot, Cabernet Sauvignon, FRA

Jasci, Montepulciano D’Abruzzo 140/695

Montepulciano, ITA

Santa Julia, El Burro 175/875

Malbec, ARG

Fratelli Grati, Chianti Rufina 155/775

Sangiovese, ITA

Te Kairanga, Pinot Noir 165/825

Pinot Noir, NZL

Bodegas Olarra, Cerro Añon Reserva 145/725

Tempranillo, SPA

WHITE WINE

Connoisseur, L’Esprit du Large 120/595

Sauvignon Blanc, FRA

Château De Fesles, La Chapelle Vieilles Vignes 150/745

Chenin Blanc, FRA

Domaine des Chaumes, Petit Chablis 170/845

Chardonnay, FRA

Maset, La Soledad 165/ 825

Chardonnay, SPA

Pratsch, Heiligenberg 155/775

Riesling, AUT

Castelnuovo del Garda, Terre di Castelnuovo 125/625

Pinot Grigio, ITA

DRAFT BEER

Carlsberg Export - 85

1664 Blanc - 100

Staropramen - 110

Brooklyn Pils - 100

Brooklyn Stonewall IPA - 105

NCB Neon IPA - 120

NCB Kellerbier - 115

BOTTLED BEER AND CIDER

Sommersby Pear Cider - 95

Carlsberg Hof - 80

La Cidrae Dry Cider - 110

ALCOHOL FREE

Sodas - 40

Carlsberg 0.5% - 55

Sommersby Cider – 55

Brooklyn Special Effects 0.4% - 60

Ⓔ
EKEN

LUNCH

Monday - Friday

11:30 – 14:00