

## 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

Sirloin au poivre, potato purée, char-grilled tomatoes,  
and portabello

Ryggbiff med pepparsås, potatispuré, grillad tomat  
och portabellosvamp

Oven-roasted cod with olive, chorizo sausage, and potato purée  
Ugnsbakad torsk med oliver, chorizokorv och potatismos

Whole roasted cauliflower with green lentils and herb aioli  
Helrostad blomkål med gröna linser och örtaoli

#### Tuesday

Paneng-style chicken with jasmine rice and wok-fried cabbage  
Paneng-kyckling med jasmnris och stekt kål

Salmon with horseradish crust, roasted broccoli,  
dill and butter sauce

Lax med pepparrotskrust, rostad broccoli dill- och smörsås

Honey chipotle Quorn filet with avocado-lime dressing  
and grilled pineapple salsa

Honung- och chipotle-Quornfilé med avokado-limedressing  
och grillad ananassalsa

#### Wednesday

Slow-roast pork with plum agrodolce and crisp potatoes  
Långbakad karré med plommon-agrodolce och krispig potatis

Saithe with fennel-tomato broth, basil, garlic aioli,  
and roasted potatoes

Sej med fänkål- och tomatbuljong, basilika,  
vitlöksaioli och rostade potatisar

Cannelloni with tomato and basil cream sauce  
Cannelloni med tomat- och basilika-gräddsås

#### Thursday

Chicken in marsala sauce with forest mushrooms, herbs,  
and buttered potatoes

Kyckling i marsalasås med skogssvamp, örter och smörpotatis

Cod with Sandefjord sauce and char-grilled broccolini  
Torsk med Sandefjordsås och grillad broccolini

Chickpea masala with mango chutney and basmati rice  
Kikärtsmasala med mangochutney och basmatiris

#### Friday

Classic pork schnitzel, spring peas, whipped herb butter,  
pan-fried potatoes, and lemon

Klassisk schnitzel med ärtor, vispat örtsmör,  
stekt potatis och citron

Salmon with sesame mustard emulsion and roasted cauliflower  
Lax med sesam-senapsemulsion och rostad blomkål

Spinach and ricotta tortellini in Sicilian aubergine sauce  
Spenat- och ricotta-tortellini med siciliansk auberginesås

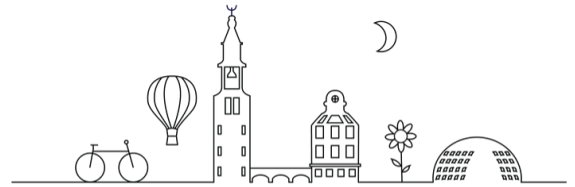
Önskar du någon speciell kost? Inga problem! Fråga oss bara så hjälper vi dig!

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**