

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 roast sirloin with Bordelaise sauce, haricot vert and tomato salad
Långsamt rostad ryggbiff med Bordelaisesås,
haricots verts och tomatsallad

Saithe with fennel-tomato broth, basil, garlic aioli, and roasted potatoes
Kolja med fänkål- och tomatbuljong, basilika,
vitlöksaioli och rostade potatisar

Winter moussaka with lentil ragu and almond béchamel
Vintermoussaka med linsragu och mandelbéchamel

Tuesday

Chicken with chimichurri, roasted potatoes, and grilled corn salad
Kyckling med chimichurri, rostade potatisar och grillad majssallad

Baked salmon with sesame mustard emulsion, roasted cauliflower,
and root vegetables

Ugnsbakad lax med sesam- och senapsemulsion,
rostad blomkål och rotfrukter

Risotto with roasted and pickled pumpkin, parmesan,
pumpkin seeds, and kale

Risotto med rostad och inlagd pumpa, parmesan,
pumpafrön och grönkål

Wednesday

Ginger-lime pork entrecôte with rice and pickled cucumber salad
Ingefära- och limefläskentrecôte med ris och inlagd gurksallad

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

BBQ broccoli with satay sauce, charred lime, garlic rice, and coriander
BBQ-broccoli med sataysås, grillad lime, vitlöksris och koriander

Thursday

Chicken Tikka Masala with mild coconut curry sauce,
coriander, and basmati rice

Kyckling Tikka Masala med mild kokoscurrysås,
koriander och basmatiris

Cod with fennel, aubergine, tomato, and olive ragu,
herb aioli, and potatoes
Torsk med fänkål-, aubergine-, tomat- och olivragu, örtaioli och potatis

Cauliflower "Kiev" with capers and potatoes
Blomkål "Kiev" med kapis och potatis

Friday

Slow roast sirloin with bearnaise sauce,
potato purée, and grilled courgettes
Långsamt rostad ryggbiff med bearnaisesås,
potatispuré och grillad zucchini

Saithe with brown butter, red beetroot, capers,
new potatoes, and horseradish
Kolja med brynt smör, rödbetor, kapis, färskpotatis och pepparrot

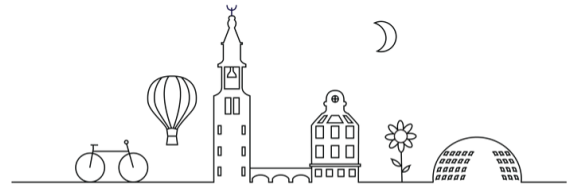
Mushroom stroganoff with rice, cornichon, and parsley
Svampstroganoff med ris, cornichon och persilja

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