



1906
SCANDINAVIAN
STEAKHOUSE

À LA CARTE
SCANDINAVIAN
STEAKHOUSE
1906
SCANDINAVIAN
STEAKHOUSE

FÖRRÄTTER

TOAST PELLE JANSSON 145 kr

En tunn skiva mör oxfilé serveras på toast med rödlök, rå äggula och läcker löjrom.

Vinrekommendation:

Torre Bianco Tenuta Viscone

Carignan Domaine Blanc-Terrier

Vin de Pays Portes de Méditerranée

GRAVAT RENINNANLÅR 125 kr

Serveras på krispig salladsbädd med lingoncrème och friterad purjolök.

Vinrekommendation:

Carignan Domaine Blanc-Terrier

KANTARELLSOPPA 85 kr

Med spröda, rostade brödsticks.

Vinrekommendation:

Torre Bianco Tenuta Viscone

CHILIMARINERADE RÄKOR 75 kr

Serveras med rostad bröd och en liten grönsallad.

Vinrekommendation:

Les Deux Tours Muscadet sur lie

GRATINERADE VITLÖKSBRÖD 49 kr

Med västerbottensost. Serveras med härligt syrlig tzatziki och en fräsch sallad.

Vinrekommendation:

Les Deux Tours Muscadet sur lie

VARMRÄTTER

TJÄLKNÖL PÅ ÄLGINNANLÅR 189 kr

Serveras med varma grönsaker, rödvins- och balsamicovinägersky, gelé och läcker potatisgratäng.

Vinrekommendation:

Zinfandel Golden Gate

Montepulciano d'Abruzzo

POCHERAD RÖDINGFILÉ 185 kr

Serveras på bädd av varma primörer, dill- och limesmörsås samt pressad potatis.

Vinrekommendation:

Torre Bianco Tenuta Viscone

Chablis Domaine Saint Prix

ROQUEFORTKRUKA 175 kr

Mör oxfilé strimlas och serveras i kruka med grönsaker och Roquefort-ostsås smaksatt med cognac. Serveras med bakad potatis samt en liten grönsallad.

Vinrekommendation:

Bordeaux Chateau Coulong

Chianti Ducetto Azienda Bartali

VILTKRUKA 185 kr

Strimlad hjortytterfilé i kruka med krämig kantarellsås och grönsaker. Serveras med bakad potatis och en liten krispig grönsallad.

Vinrekommendation:

Zinfandel Golden Gate

Carignan Domaine Blanc-Terrier

Vin de Pays Portes de Méditerranée PA 2006

FRÅN GRILLEN

HUSETS HETA OXFILÉ 160 g 189 kr

Grillad, saftig oxfilé toppad med svartvinbärs- och rödlöksmarmelad. Serveras med wokade grönsaker, het grönpepparsås samt rostad mandelpotatis.

210 g 219 kr

Vinrekommendation:

Cabernet Sauvignon Les Cazalets

Montepulciano d'Abruzzo

Lirac Les Lauzeraies Les Vignerons De Tavel

OXFILÉ FAVORIT 160 g 189 kr

Mör, grillad oxfilé serveras med wokade grönsaker, krämig bearnaisesås och rostad mandelpotatis.

210 g 219 kr

Vinrekommendation:

Bordeaux Chateau Coulong

Rioja Crianza Bodegas Ontanon

Terramater Shiraz Reserva 2004

ÄLGENTRECÔTE DE LUX 250 g 195 kr

Grillad, saftig älgentrecôte serveras med kantarellsmör, wokade krispiga grönsaker, rödvins- och balsamicovinägersky och krämig potatisgratäng.

350 g 235 kr

Vinrekommendation:

Carignan Domaine Blanc-Terrier

Douro 2004 Quinta do Estanho

Rioja Crianza Bodegas Ontanon

Lirac Les Lauzeraies Les Vignerons De Tavel

HJORT À LA 1906 200 g 225 kr

Grillad hjortytterfilé serveras med syrlig lingonsås, fräscha wokade grönsaker och rostad mandelpotatis.

Vinrekommendation:

Carignan Domaine Blanc-Terrier

Douro 2004 Quinta do Estanho

Rioja Crianza Bodegas Ontanon

Terramater Shiraz Reserva 2004

LAXFILÉ MED VÄSTERBOTTENSOST 200 g 185 kr

Bakad laxfilé serveras med wokade, smakrika grönsaker och bakad potatis med limesmör.

Vinrekommendation:

Torre Bianco Tenuta Viscone

Terramater Chardonnay

Chablis Domaine Saint Prix

FYLLD KYCKLINGFILÉ 160 g 175 kr

Grillad, saftig kycklingfilé fylld med en crème av soltorkade tomater, basilika och chili. Serveras med wokade grönsaker samt välsmakande Idaho-potatis.

Vinrekommendation:

Chianti Ducetto Azienda Bartali

Zinfandel Golden Gate

Chablis Domaine Saint Prix

HUSETS BURGARE 215 g 159 kr

Grillad hamburgare serverad på klassiskt vis. Med rostad bröd, sallad, tomat, rödlök, bacon, cheddarost, coleslaw och färsk pomes.

Vinrekommendation:

Chianti Ducetto Azienda Bartali

Carignan Domaine Blanc-Terrier

Zinfandel Golden Gate

VEGETARISKT

PASTA MED HET GRÖNSAKSRATATOUILLE 125 kr

Fräsch och vällagad pasta med smakrika grönsaker.

Vinrekommendation:

Les Deux Tours Muscadet sur lie

GRÖNSAKSPAJ MED KANTARELLER OCH FETAOST 130 kr

Serveras tillsammans med en fräsch och krispig sallad.

Vinrekommendation:

Chianti Ducetto Azienda Bartali

EFTERRÄTTER

VANILJGLASS MED VARM HJORTRONMYLTA 75 kr

Serveras med knäckflarn och vispad grädde.

Vinrekommendation:

Moscato Montaribaldi

HAVTORNSPARFAIT 75 kr

Serveras med vispad grädde.

Vinrekommendation:

Moscato Montaribaldi

MJÖLKCHOKLAD TERINNE 69 kr

Serveras med härlig vaniljglass samt en syrlig blåbärrsirap.

Vinrekommendation:

Port Vin Yellow sticker

SMÖRDEGSINBAKAD VÄSTERBOTTENSOST 85 kr

Serveras med varma, smakrika hjortron.

Vinrekommendation:

Port Vin Yellow sticker

HUSETS BÄRPAJ 55 kr

Toppad med krämig, vispad grädde.

Vinrekommendation:

Moscato Montaribaldi

CHOKLADTRYFFEL 15 kr

En godbit som smälter i munnen.

Vinrekommendation:

Port Vin Yellow sticker