

À LA CARTE

## FÖRRÄTTER

<b>HALSTRAD, GRAVAD LAX</b> med chiabatta-chips, limevinaigrette & pepparrotscrème <i>Vinrekommendation: Alsace Pinot blanc</i>	95 kr
<b>BLÅMUSSELSOPPA</b> smaksatt med pitepils & fänkål <i>Vinrekommendation: Madiba Chenin Blanc</i>	89 kr
<b>ÄPPELINKOKT RÖDING</b> med löjrom, äppelmust & surdegsknäcke <i>Vinrekommendation: Alsace Pinot blanc</i>	125 kr
<b>COGNACSGRAVAD OXFILEÉ</b> med syltade kantareller <i>Vinrekommendation: Chianti Ducetto Azienda Bartali</i>	115 kr
<b>HUSETS FÄRSKOSTTÅRTA</b> med rökt, ristad renstek <i>Vinrekommendation: Coral Reef</i>	95 kr
<b>VÄSTERBOTTENOSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD</b> med lingonaioli & krispig sallad <i>Vinrekommendation: Alsace Pinot blanc</i>	69 kr
<b>NORRLÄNSK TAPAS-BRICKA</b> med ett urval av smakrika, norrländska delikatesser; cognacsgravat reninnanlår, bresaola från Åbrånets Limousin, äppelinkokt röding, älgkorv, norrglimt, lingoncrème, blåbärschutney & tunnbröd <i>Vinrekommendation: Chianti Ducetto Azienda Bartali</i>	149 kr

## VARMRÄTTER

<b>GRILLAD ENTRECÔTE</b> serveras med smörstekt skogssvamp, madeirasky & rostad mandelpotatis <i>Vinrekommendation: Bordeaux Château Coulonge</i>	249 kr
<b>GRILLAD, PEPPARRULLAD OXFILEÉ</b> serveras med en trepepparsmaksatt färskost, madeirasky & färska pommes frites <i>Vinrekommendation: Rioja Crianza Bodegas Ontañon</i>	269 kr
<b>OXFILEÉ TOURNEDOS</b> lindad med Vindel-rökt sidfläsk serveras med rödlöks- & blåbärs marmelad samt rostad mandelpotatis <i>Vinrekommendation: Bordeaux Château Coulonge</i>	279 kr



**1906**  
SCANDINAVIAN  
STEAKHOUSE

À LA CARTE

## VARMRÄTTER

<b>HAMBURGARE 1906</b> med 100% Black Angus-kött serveras med rostad bröd, kantareller, bacon, norrglimt, ört- & lingon- majonnäs samt färska pommes frites <i>Vinrekommendation: Chianti Ducetto Azienda Bartali</i>	169 kr
<b>SMÖRSTEKT RÖDINGFILÉ</b> med spetskålskrème & rostad tomatbuljong <i>Vinrekommendation: Alsace Pinot blanc</i>	205 kr
<b>UGNSBAKAD HAVSKATT</b> serveras med lökringar, friterade potatisskivor & löjromshollandaise <i>Vinrekommendation: Madiba Chenin Blanc</i>	289 kr
<b>MJUKSTEKT HJORTROSTBIFF</b> serveras med rosmarinsky & mandelpotatispuré med en touch av västerbottenost <i>Vinrekommendation: Coral Reef</i>	259 kr
<b>BACONLINDAD SKOGSDUVA</b> fylld med äpple & skogssvamp serveras med balsamicosmörsås & gräddkokta morötter <i>Vinrekommendation: Bordeaux Château Coulonge</i>	275 kr
<b>ROQUEFORTKRUKA</b> serveras med liten sallad, rostad bröd & bakad potatis <i>Vinrekommendation: Chianti Ducetto Azienda Bartali, Madiba Chenin Blanc</i>	205 kr
<b>VILTKRUKA</b> serveras med liten sallad, rostad bröd & bakad potatis <i>Vinrekommendation: Coral Reef</i>	235 kr

## BLACK ROCK GRILL

Tillaga din kött- eller fiskbit på en 450-gradig lavasten. Mixa med färska grönsaker, goda såser & valfri potatis. Smaken och saftigheten är oslagbar! Till varmrätterna serveras en het bönsallad, grillad tomathalva, baconlindad sparris, limechilismör & olivbearnaisesås.

Välj mellan bakad potatis, färska pommes frites eller Idaho-potatis.

<b>SCAMPISPETT</b> serveras med en liten sallad, vitlöks- & chilidipp <i>Vinrekommendation: Madiba Chenin Blanc</i>	89 kr
<b>OXFILEÉ</b> <i>Vinrekommendation: Bordeaux Château Coulonge</i>	269 KR
<b>FLÄSKYTTERFILEÉ</b> <i>Vinrekommendation: Chianti Ducetto Azienda Bartali</i>	175 KR
<b>LAXFILEÉ</b> <i>Vinrekommendation: Alsace Pinot blanc</i>	195 KR
<b>HJORTROSTBIFF</b> <i>Vinrekommendation: Bordeaux Château Coulonge</i>	249 KR
<b>FÄRSK ANANAS</b> serveras med chilimarinad & vaniljglass	69 kr

**1906**  
SCANDINAVIAN  
STEAKHOUSE

## À LA CARTE

### ATT AVRUNDA MED

**OSTTALLRIK** 95 kr  
med brie, santagyr & cambozola serveras med  
fikon- & lagerbladsmarmelad samt spisbröd  
*Vinrekommendation: Coral Reef*

### DESSERTER

**HUSETS LINGONPARFAIT** 79 kr  
med punschpraliner, knäckflarn & lättvispad grädde

**VANILJ- & BASILIKAPANNACOTTA** 69 kr  
med apelsinmarinerade cocktailtomater

**KRÄMIG CHOKLADTÅRTA** 89 kr  
med färska bär

**VARMA HJORTRON** 95 kr  
serveras med valnötsglass & vispad grädde

**LITEN CHOKLADBIT** 20 KR  
från Åre Chokladfabrik

*Vinrekommendation till ovanstående desserter:  
Moscato d'Asti Montaribaldi*

### BARNMENY

**PIPPIS PLÄTTAR** 69 kr  
med sylt & grädde

**BYGGARE BOBS HAMBURGERTALLRIK** 69 kr

**KALLES KÖTTBULLAR** 69 kr  
med gräddsås & färsk pasta

**LITEN OXFILÉ** 95 kr  
med pommes frites & bearnaisesås

I alla barnrätter ingår en liten dricka & glasspinne efter maten!