

Villa Solviken

HOTELL | RESTAURANG | MÖTEN | EVENT

*I det här huset har det varit hotell i över hundra år.
När järnvägen skulle byggas i början av förra seklet behövde man fylla ut kajen till dess nuvarande läge för att kunna anlägga den. Tidigare fanns det en vik här som sträckte sig nästan ända fram till husknuten på vårt hotell. Den viken kallades Solviken. Vår ambition är att vårda våra svenska mattraditioner och bevara det tidlösa, med särskilt fokus på klassisk svensk husmanskost som ligger oss varmt om hjärtat. Nylagat, gott & bra råvaror som gärna kommer från trakten är våra ledord.*

Vi tycker att det sitter i väggarna att laga & servera den "klassiska krog-maten" som vi älskar och vill servera här, smaklig spis!

Trevlig middag önskar

Jens Hallberg & Andreas Upper med personal

Fördrink

Ett glas Cava	110
Ett glas Champagne	175
Negroni	155
Dry martini	155
Beefeater & Tonic	155
Hernö & Tonic	165
Smugha Soldimma & Tonic	175
Mahogany-grogg	145

Vitt Vin på glas

Villans Husvin	110
Joseph Cattin, Riesling Tradition, Alsace	130
Gizella-Pince, Gizella, Tokai	145
Famille Perrachon, Mâcon-Villages	150

Rött på glas

Villans Husvin	110
Les Alexandrins, Côtes du Rhône	135
Famille Perrachon, Pinot Noir	145
Bodegas Torrederos, Roble	150

Öl

Pilsner på fat från Bryggmästaren	84
Bron IPA på fat	94
Bryggmästarens Bästa Mellanöl	75
Smögenbryggar'n Hamnöl	82
Bryggmästarens Premium Dark	84
Carnegie Porter	89
Smögenbryggar'n Snipa	92
Duvel Blond	97
Hofbräu Original	99
König Ludwig weissbier	110
Fullers IPA	125

Cider

Rekorderlig Päron	79
-------------------	----

Alkoholfritt

Pepsi, Pepsi max, 7up, Zingo	38
Stenkulla	38
Kiviks Lemonad	45
Sodabruket Hallon	55
Rudenstams Svarta Vinbär el. Äpple	55
Bryggmästarens, Alkoholfri	62
Mikkeller Drink'in the Sun	65
Richard Juhlin Blanc de Blancs	100

Har du någon allergi? Säg till.

Vi är ett kontantfritt hotell.

Vegetarian? Prata med oss.

Villa Solviken

HOTELL | RESTAURANG | MÖTEN | EVENT

Förrätter

Blåmusselsoppa	155
schalottenlök, grädde, örter, serveras med vitlökstoast med gruyereost	
Villans skaldjurstoast	155
toast med räkor & kräftor i majonnäs med dill, pepparrot & citron	
<i>Lägg till 15 g Löjrom 85</i>	
Klassisk Löjromstoast	285
30 g Löjrom från Kalix, syrad grädde, gräslök, rödlök & citron	
Klassisk S.O.S	195
tre sorters inlagda sillar med knäcke, smör, lagrad ost & liten janssons frestelse	
Kantarelltoast	175
gräddstekta kantareller serveras på toast med krasse & västerbottensost	
Laxtartar	145
med skånsk senap, syltad pepparrot, färskost, frasig jordärtskocka, dill & citron	
Gubbröra på Matjessill	135
på kavring med skivad potatis, äggula, rödlök & brynt smör	
Toast Pelle Janzon	185
på oxfilé toppas med Kalixlöjrom, syrad grädde pepparrot & skuren lök	
Ankleverterrin	195
serveras med frasig toast, kompott på röda bär & torkade fikon samt saltrostade nötter	

Villans Trerätters

Löjromstoast
Oxfile Tournedos
Chokladfondant

Meny 785:-
Passande viner 395:-

Har du någon allergi? Säg till.
Vi är ett kontantfritt hotell.
Vegetarian? Prata med oss.

Villa Solviken

HOTELL | RESTAURANG | MÖTEN | EVENT

Huvudrätter

Räksmörgås275
med majonnäs, kokt ägg, sallad, tomat, gurka, dill & citron

Lägg till 15 g Ljörom 85

Moules frites275
finaste blåmusslorna från Orust med vitlök, vitt vin, grädde, persilja,
serveras med pommes frites & aioli

Torskrygg355
serveras med klassisk vitvinsås, räkor, pepparrot, hackat ägg, dill & potatispuré

Klassiska köttbullar245
serveras med gräddsås, potatispuré, råörda lingon & pressgurka

Biff Rydberg315
smörstekt tärnad oxfilé, tärnad råstekt potatis & lök,
senapsgrädde & äggula

Wienerschnitzel295
kryddsmör, gröna ärtor, ansjovis, kapris & citron,
serveras med ljummen potatissallad

Klassisk Oxfilé Tournedos385
stekt 56°, serveras med Villans pepparsås, haricot verts
bacon, bakad provencale-tomat & pommes frites

Hel Piggvar, ugnsbakad med tillbehör (för två personer).....965
serveras med sandefjordsås, pressad potatis, stenbitsrom,
sparris, gulbetor, stekta champinjoner, pepparrot & grillad citron
(Förbeställes 2 dagar i förväg)

Har du någon allergi? Säg till.

Vi är ett kontantfritt hotell.

Vegetarian? Prata med oss.

Villa Solviken

HOTELL | RESTAURANG | MÖTEN | EVENT

Efterrätter

Chokladfondant	145
serveras med vaniljglass & färska bär	
Crème brûlée	105
Villans Peach Melba	125
med hallon, persika, vit choklad & vaniljglass	
Coupe Colonel	115
vodka hälld över citronsorbet	
Jordgubbssorbet	95
toppad med limoncello	
Vaniljglass med punschrussin	105
Chokladtryffel / Praliner från Cake cowboy	45/st
Irish Coffee	155
Kaffe Karlsson	155

Har du någon allergi? Säg till.
Vi är ett kontantfritt hotell.
Vegetarian? Prata med oss.