



Villa Solviken

HOTELL | RESTAURANG | MÖTEN | EVENT



Lördagslunch / Saturday lunch special

185 ink. kaffe & sallad

Se tavlan / See the board

Veckans klassiker / Weekly classic

185 ink. kaffe & sallad

Se tavlan / See the board

Förrätt / Starter

Endast kvällar & söndagar / Evenings & Sundays only

Oliver/Mandlar / Olives/Almonds

65/st

Löjromschips / Crisps with vendace roe

145

Serveras med gräddfil & lök

Served with sour cream & chives

Villans skaldjurstoast / Villa's seafood toast

155

Räkor, krabba & löjrom med pepparrotsmajonnäs

Shrimp, crab & vendace roe with horseradish, mayonnaise, dill & lemon

Siltallrik "S.O.S" / Herring plate "S.O.S"

285

Tre sorters inlagda sillar med knäcke, smör, lagrad ost & liten janssons frestelse

Three types of pickled herring with crispbread, butter, aged cheese & a small Janssons temptation

Kryddbakad pumpa / Spiced baked pumpkin

285

Grönkål, trattkantareller & kräm på gammel knas

Kale, chanterelles & cream of gammel knas cheese

Carpaccio på havskräftor / Langoustine carpaccio

285

Havskräftor från LL91 med kapris, citron, schalottenlök, persilje-emulsion, olivolja, chili, svartpeppar, tomat & marconamandlar

Langoustine from LL91 with capers, lemon, shallots, parsley emulsion, olive oil, chili, black pepper, tomato & almonds

Pelle Janzon på oxfilé / Pelle Janzon with beef tenderloin

285

Serveras på smörstekt bröd med Kalixlöjrom, syrad grädde, pepparrot och finhackad lök

Served on butter-fried bread with Kalix vendace roe, sour cream, horseradish & chopped onion

Förbeställesmeny / Pre-order menu

Förbokas 2 dagar i förväg / Serveras enligt dagspris / Lagom för två personer

Pre-order at least 2 days in advance / Served at daily price / Ideal for two people.

Skaldjursplatå / Seafood Plateau

Färska räkor, havskräftor, vinkokta blåmusslor, krabba, serveras med skagenröra, aioli, romsås, hovmästarsås, lagrad ost-paj & bröd

Shrimp, lobsters, wine-cooked blue mussels, crab, served with Skagen, aioli, roe sauce, butler's sauce, aged cheese pie & bread

Hel Piggvar ugnsbakad / Whole Turbot oven-baked

Serveras med sandefjordsås, hasselbackspotatis, stenbitsrom, stekta champinjoner, kapris, räkor, dill pepparrot & grillad citron

Served with Sandefjord sauce, Hasselback potatoes, lumpfish roe, sautéed mushrooms, capers, shrimp, dill, horseradish & grilled lemon.

För frågor om portionsstorlek eller dagspris – kontakta oss.



Villa
Solviken

HOTELL | RESTAURANG | MOTEN | EVENT



Varmrätt / Main course

Pasta pappardelle (Veg) 245

Pappardelle med stekt svamp i krämig sås med jordärtskocka, svartpeppar, syrade kantareller & raspad parmesan

Pappardelle with sautéed mushrooms in a creamy sauce with Jerusalem artichoke, black pepper, pickled chanterelles & grated parmesan

Räksmörgås / Shrimp Sandwich 265

160g handskalade räkor med majonnäs, kokt ägg, sallad, tomat, gurka, dill & citron

Shrimp Sandwich, 160g of hand-peeled shrimp with mayonnaise, boiled egg, lettuce, tomato, cucumber, dill & lemon

Bohusländska blåmusslor / Mussels from Bohuslän 275

Ångade med vitt vin & vitlök, serveras i sås med schalottenlök, gräddade persilja & dubbelfriterade pommes frites med aioli

Mussels from Bohuslän, steamed with white wine and garlic, served in a sauce with shallots, cream, parsley, accompanied by double-fried French fries & aioli

Villans "fiskgratäng" / Villa's "Fish Gratin" 285

Mousseline på torsk fylld med räkor, serveras med sauterad spenat, krämig champagnesås med brynt smör & duchesse potatis

Cod mousseline filled with shrimp, served with sautéed spinach, creamy champagne sauce blended with browned butter & duchesse potatoes

Hamburgare "Högrev/bringa" / Burger "Chuck/Brisket" 245

160g burgare i briochebröd med emmentaler-ost, rödlöks-chutney med bacon & svartpeppar, saltgurka, coleslaw & dijonnaise, serveras med dubbelfriterade pommes frites

160g burger in a brioche bun with emmentaler cheese, red onion chutney with bacon and blackpepper, pickled cucumber, coleslaw & dijonnaise, served with double-fried French fries

Bräserad oxkind / Braised beef cheek 295

Serveras med champinjoner, morötter, kål, smålökar, bordelaise-sås & potatispuré

Served with mushrooms, carrots, cabbage, pearl onions, bordelaise sauce & potato purée

Klassisk helstekt rödtunga / Classic whole fried Dover Sole 395

Serveras med stekta champinjoner, räkor & kaporis, brynt smör, kokt potatis, raspad pepparrot, dill, krasse & citron

Served with fried mushrooms, shrimps & capers, browned butter, potatoes, horseradish, dill, cress & lemon

Svensk entrecôte / Swedish entrecôte 295

Serveras med bakad "provençale-tomat", baconlindade haricot verts, krämig pepparsås & "potatisgratäng-kroketter"

Entrecôte served with baked "Provençal-style" tomato, bacon-wrapped green beans, creamy pepper sauce & "potato gratin croquettes"

Villans Söndagsmiddag / Villa's Sunday Dinner
Klassisk stek eller långkok. Serveras med helgens grönsaker & tillbehör
Classic roast or slow-cooked dish – served with seasonal vegetables & sides

245 ink. dessert

Efterrätt / Dessert

Endast kvällar & söndagar / Evenings & Sundays only

Klassiskt inkokt "Lingonpäron" / Poached lingonberry pear 95

Serveras med vispad kardemumma/kanel-grädde

Lingonberry pear with cardamom, vanilla, cinnamon & cream

Vispad chokladmousse / Whipped chocolate mousse 135

Med chokladsmul, halloncoulis & färska hallon

With chocolate crumble, raspberry coulis & fresh raspberries

Klassisk creme caramel/ Classic creme caramel 115

Serveras med vispad grädde

Served with whipped cream

Myltade blåbär med vaniljglass/ Crushed blueberries with vanilla ice cream 125

Med rostad sockerkaka & luftigt punsch-skum

With toasted sponge cake & punch-foam

Fördrink / Pre drink

Negroni

Gin, Campari & Vermouth

155kr

Dry Martini

Gin & Vermouth

155

Mahogny-grogg

Cognac & sockerdricka

145

Gin & Tonic

Gin, Tonic & lime

155

Cava

110

Champagne

165

Vitt vin på glas / White wine on glass

Villans husvin / *Villa's house wine* 110

Horgelus, Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne 135

Georg Breuer, Sauvage Riesling 155

Maurice Gentilhomme, Bourgogne Chardonnay 165

Rött vin på glas / Red wine on glass

Villans husvin / *Villa's house wine* 110

Maison Les Alexandrins, Côtes du Rhône 135

J.Lohr Estate, Syrah, Kalifornien 145

Nuiton-Beauvoy, Bourgogne Côte D'or 175

Öl / Beer

Pilsner på fat från Bryggmästarens 40 cl 84

Bron IPA på fat 40 cl 86

Smögenbryggar'n, Hamnöl, Lager 33 cl 82

Smögenbryggar'n, Snipa, IPA 33 cl 92

Fråga oss gärna om vilka fler ölsorter vi har.

Allergener?

Fråga oss vad maten innehåller.



**Villa
Solviken**

HOTELL | RESTAURANG | MOTEN | EVENT