



RÄKOR



DILL

Villa Solviken

HOTELL | RESTAURANG | MÖTEN | EVENT



PERSILJA



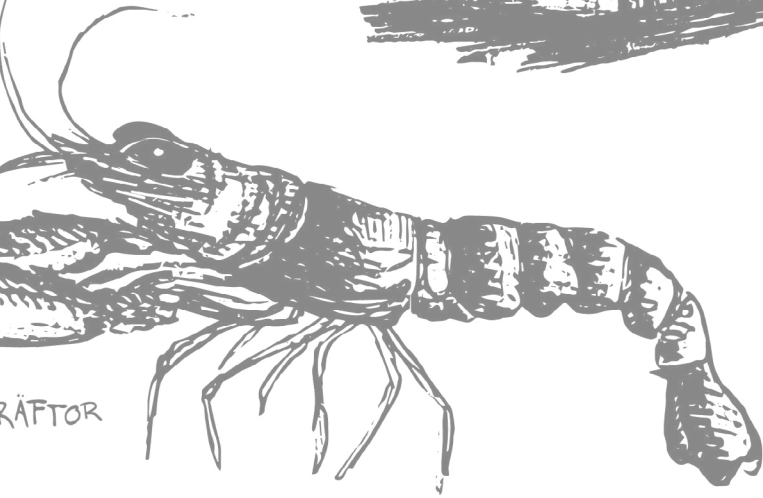
Helgmeny



OSTRON



PARMESAN



RÄFTOR

I alla rätter på lunchen ingår det sallad & kaffe

All lunch dishes include salad and coffee

Lördagslunchrätt, Se tavlan 185
Saturday Lunch Special, See the board

Veckans klassiker Se tavlan 185
Weekly Classic, See the board
(Bara på Lördags lunch)

Förrätt / Starter (*Kvällar & söndagar*)

Oliver / Mandlar *Olives / Almonds* 65/st

Löjromchips med gräddfil & lök 145
Crisps with vendace roe, sour cream & chives

Villans skaldjurstoast 155
räkor, krabba & löjrom med pepparrotsmajonnäs, dill & citron
Villan's seafood toast, shrimp, crab & vendace roe with horseradish mayonnaise, dill & lemon

Silltallrik "S.O.S" 185
tre sorters inlagda sillar med knäcke, smör, lagrad ost & liten janssons frestelse
Herring plate "S.O.S", three types of pickled herring with crispbread, butter, aged cheese & a small Janssons temptation

Kryddbakad pumpa & gammal knas 155
grönkål, trattkantareller & kräm på gammal knas
Spiced baked pumpkin & gammal knas
kale, chanterelles & cream of gammal knas

Carpaccio på havskräftor från LL91 175
kapis, citron, schalottenlök, persilje-emulsion, olivolja, chili, svartpeppar, tomat & marconamandlar
Langoustine carpaccio from LL91 with capers, lemon, shallots, parsley emulsion, olive oil, chili, black pepper, tomato & almonds

Toast Pelle Janzon på oxfilé 185
toppas med Kalixlöjrom, syrad grädde, pepparrot & skuren lök
Toast Pelle Janzon with beef tenderloin topped with Kalix vendace roe, sour cream, horseradish & chopped onion

Förbeställesmenyn

(2 dagar i förväg)

Skaldjursplåtå Dagspris

(Lagom för två personer)

200g Färska räkor, 400g havskräftor, 500g vinkokta blåmusslor,
krabba två halvor, serveras med skagenröra, aioli, romsås,
hovmästarsås, lagrad ost-paj & bröd

Hel Piggvar Dagspris

Ugnsbakad med tillbehör

(för två personer)

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

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 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

Bohuslänska blåmusslor 275

Ångade med vitt vin & vitlök, serveras i sås med schalottenlök, grädde, persilja, serveras med dubbelfriterade pommes frites & 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" 285

Mousseline på torsk fylld med räkor & serveras med sauterad spenat, krämig champagnesås mixad med brynt smör & duchessee-potatis
Villa's Fish Gratin, Cod mousseline filled with shrimp, served with sautéed spinach, creamy champagne sauce blended with browned butter, & duchessee potatoes

Hamburgare "Högre/bringa" 245

160g burgare i briochebröd med emmentaler-ost, rödlöks-chutney med bacon & svartpeppar, saltgurka, coleslaw & dijonnaise, serveras med dubbelfriterade pommes frites
Burger "Chuck/Brisket" 160g burger in a brioche bun with emmentaler cheese, red onion chutney with bacon and black pepper, pickled cucumber, coleslaw & dijonnaise, served with double-fried French fries

Bräserad oxkind 295

Serveras med champinjoner, morötter, kål & smålökar, bordelaise-sås & potatispuré
Braised beef cheek, served with mushrooms, carrots, cabbage & pearl onions, bordelaise sauce & potato purée

Klassisk helstekt rödtunga 395

Serveras med stekta champinjoner, räkor & kapis, brynt smör, kokt potatis, raspad pepparrot, dill, krasse & citron
Classic whole fried Dover Sole served with fried mushrooms, shrimps & capers, browned butter, potatoes, horseradish, dill, cress & lemon

Svensk entrecôte 295

Serveras med bakad "provencale-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 245 ink. dessert

Alltid klassisk stek eller långkok!

Serveras med helgens grönsaker & tillbehör
(Bara på söndag)

Villa
Solviken

HOTELL | RESTAURANG | MOTEN | EVENT

Fördrink	Ett glas Cava	110
	Ett glas Champagne	165
	Negroni	155
	Dry martini	155
	Gin & Tonic	155
	Mahogny-grogg	145

Vin	Vitt vin på glas	
	Villans husvin	110
	Horgelus, Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne	135
	Georg Breuer, Sauvage Riesling	155
	Maurice Gentilhomme, Bourgogne Chardonnay	165

	Rött på glas	
	Villans husvin	110
	Maison Les Alexandrins, Côtes du Rhône	135
	J.Lohr Estate, Syrah, Kalifornien	145
	Nuiton-Beunoy, 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 om vad för fler öl vi har..

Efterrätter / Desserts	Klassiskt inkokt "Lingonpäron" serveras med vispad kardemumma/kanel-grädde <i>Lingonberry pear with cardamom, vanilla, cinnamon & cream</i>	95
	Vispad chokladmousse Med chokladsmul, halloncoulis & färska hallon <i>Chocolate mousse with chocolate crumble, raspberry coulis</i>	135
	Klassisk creme caramel serveras med vispad grädde <i>Classic creme caramel served with whipped cream</i>	115
	Myltade blåbär med vaniljglass rostad sockerkaka & luftigt punsch-skum <i>Crushed blueberries with vanilla ice cream, toasted sponge cake & punch-foam</i>	125

Vi är kontantfria / Säg till om du har någon allergi

**Villa
Solviken**

HOTELL | RESTAURANG | MÖTEN EVENT