



Villa Solviken

HOTELL | RESTAURANG | MÖTEN | EVENT



Förrätt / Starter

Oliver/Mandlar / Olives/Almonds	65/st
Löjromschips / Crisps with vendace roe Serveras med gräddfil & lök <i>Served with sour cream & chives</i>	145
Villans skaldjurstoast / Villan's seafood toast Räkor, krabba & löjrom med pepparrotsmajonnäs <i>Shrimp, crab & vendace roe with horseradish, mayonnaise, dill & lemon</i>	175
Matjessill från Klädesholmen / Matjes Herring from Klädesholmen Serveras med brynt smör, färskpotatis, skuren lök & ägg <i>Served with browned butter, new potatoes, chopped onions & egg</i>	155
Terrin på svensk getost / Terrine of Swedish Goat Cheese Serveras med syrad gulbeta, svartvinbär, saltrostade nötter, krasse, vinäggrett på ängssyra samt frasig potatisflarn <i>Served with fermented beetroot, blackcurrant, salt-roasted nuts, garden cress, a sorrel vinaigrette, and a crisp potato tuile</i>	155
Klassisk Löjromstoast / Classic Vendace Roe Toast 30 g Löjrom från Kalix, syrad grädde, gräslök, rödlök & citron <i>30 g Kalix Löjrom, cultured cream, chives, red onion & lemon</i>	325
Råbiff "Pelle Janzon" / Beef Tartare "Pelle Janzon" På Svensk biff & serveras med emulsion på syrad grädde & svartpeppar, fläderbärskapris, ramlöksvinäger, skuren lök, kalixlöjrom <i>Swedish beef & served with a cultured cream and black pepper emulsion, elderberry capers, wild garlic vinegar, chopped onion, and Kalix vendace roe</i>	185

Kvällens trerättersmeny Tonight's Three-Course Menu

Kökets val av tre rätter
Chef's choice of three courses
inklusive tilltugg / including appetizers

Vinpaket / Wine Package
Ett glas champagne + 3 glas passande vin
One glass of champagne, 3 glasses of selected wines.

695 /person - meny / menu only
1170 /person - meny + vinpaket / menu with wine package



**Villa
Solviken**

HOTELL | RESTAURANG | MOTEN | EVENT

Helglunch / weekend lunch special

Se tavlän / See the board

185 ink. kaffe & sallad

Veckans lunch klassiker / Weekly lunch classics

Se tavlän / See the board

185 ink. kaffe & sallad

Varmrätt / Main course

Risotto (Veg)

275

serveras med portabellosvamp, örter, grön sparris, rostade

pumpakärnor, syrad lök, frasig svartkål & parmesanost

Served with portobello mushrooms, herbs, green asparagus, roasted pumpkin seeds, pickled onion, crispy black kale & Parmesan cheese

Räksmörgås / Shrimp Sandwich

265

Handskalade räkor på hembakat rågbröd, sallad, kokt ägg, pepparrotsmajonnäs,

dillslungad gurka, pepparrot, syrad rödlök & citron

Hand-peeled shrimp on homemade rye bread, lettuce, boiled egg, horseradish mayonnaise, dill-tossed cucumber, horseradish, pickled red onion & lemon

15 gram kalixlöjrom +45 / 15 grams of Kalix vendace roe – +45

Bohusländska blåmusslor / Mussels from Bohuslän

275

Ångade med vitt vin & vitlök, serveras i sås med schalottenlök, grädde,

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" / Villan's "Fish Gratin"

285

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

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

Hamburgare "Högre/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

Fiskefångst från LL91 / Catch of the day from LL91

295

Serveras med skummig havskräftsås, dillglaserad

grön sparris, tomat, sockerärter & kokt färskpatis

Served with a frothy langoustine sauce, dill-glazed green asparagus, tomato, sugar snap peas & boiled new potatoes

Klassisk helstekt rödtunga / Classic whole fried Dover Sole

395

Serveras med stekta champinjoner, räkor & kapris, brynt smör, kokt patis,

raspad pepparrot, dill, krasse & citron

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

Grillad kalvytterfilé "Provencale" / Grilled Veal Sirloin "Provençale"

295

Serveras med rödvinssky, ört/vitlökssmör, haricot verts,

bakad provençal-tomat & krämig patisgratäng med gruyereost

Served with red wine jus, herb & garlic butter, haricots verts,

baked Provençal tomato, and creamy potato gratin with Gruyère cheese

**Villa
Solviken**

HOTELL • RESTAURANG • MÖTEN & EVENT



Efterätt / Dessert

Kvällens Ostbit / Tonight's Cheese Selection

95

Serveras med tillbehör & Fröknäcke från Björsells bageri

Fråga oss vad vi serverar för ost just nu!

Served with accompaniments & crispbread from Björsell's Bakery

Ask us about today's featured cheese!

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 / Villan'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 / Villan's house wine

110

Maison Les Alexandrins, Côtes du Rhône

135

J.Lohr Estate, Syrah, Kalifornien

145

Nuiton-Beaunoy, Bourgogne Côte D'or

175

Öl / Beer

Pilsner på fat från Bryggmästarens 40 cl

84

Bron IPA på fat 40 cl

86

Smögenbrygger'n, Hamnöl, Lager 33 cl

82

Smögenbrygger'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