

Fördrink / Pre drink

Negroni
Gin, Campari & Vermouth
155kr

Dry Martini
Gin & Vermouth
155

Mahogany-grogg
Cognac & sockerdricka
145

Gin & Tonic
Gin, Tonic & lime
155

Cava
110

Champagne
165

Rött vin på glas / Red wine on glass

Villans husvin / Villan's house wine	110
Vidal-Fleury Côtes du Rhône villages	145
Castello di Bossi chianti classico	155
Robert Mondavi Private Selection	165
Nuiton-Beaunoy, Bourgogne Côte D'or	175

Vitt vin på glas / White wine on glass

Villans husvin / Villan's house wine	110
Georg Breuer, Sauvage Riesling	145
Maurice Gentilhomme, Bourgogne Chardonnay	155
Domaine des Grandes Perrières Sancerre	165
L Chablis Domaine Laroche	175

Öl / Beer

Bryggmästarens bästa pilsner, fat 40 cl	84
Bron IPA, fat 40 cl	86
Smögenbryggar'n, Hamnöl, Lager	82
Smögenbryggar'n, Snipa, IPA	92

Fråga oss gärna om vilka fler ölsorter vi har.



Villa Solviken

HOTELL | RESTAURANG | MÖTEN | EVENT

Varmrätt / Main course

Helglunch/ Weekend lunch special 185

Havets wallenbergare, med gröna ärtor, räkor, dill, skummig blåmusselbuljong & potatispuré

Veckans lunch klassiker/Weekly lunch classics 185

Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka & potatispuré.

&

Kalvlever Anglaise med stekt äpple, fläsk, kapris, lök, skysås och potatispuré

Risotto (Veg) 275

serveras med portabellosvamp, örter, grön sparris, rostade pumpakärnor, syrad lök, fräsigt 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 kalixlövrom +45 / 15 grams of Kalix vendace roe – +45

Bohuslänska 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 & 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 black pepper, pickled cucumber, coleslaw & dijonnaise, served with double-fried French fries

Oavsett vad ni väljer ingår sallad - & sillbuffé och kaffe!



Villa Solviken

HOTELL | RESTAURANG | MÖTEN | EVENT

Oavsett vad ni väljer ingår sallad - & sillbuffé och kaffe!