



Villa Solviken

HOTELL | RESTAURANG | MÖTEN | EVENT

Kvällsmeny Helger



Förrätt / Starter

Oliver/Mandlar / Olives/Almonds

65/st

Löjromschips / Crisps with vendace roe

145

Serveras med gräddfil & lök

Served with sour cream & chives

Varmrätt / Main course

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*

Bohuslänsk Fiskgryta / Fish stew

285

serveras i gräddig havskräftsås smaksatt med tomat, vitlök & saffran,
räkor, potatis, selleri, fänkål, dill & vinkokta blåmusslor

*Fish stew with shrimp, mussels & aioli served in a creamy shellfish sauce flavored with tomato,
garlic & saffron, potatoes, blue mussels, fennel & celery*

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

Klassiska Köttbullar / Classic Meatballs

225

Serveras med potatispuré, gräddsås, råörda lingon & pressgurka

served with mashed potatoes, cream-sauce, lingonberries & cucumber

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*

Kvällens trerättersmeny Tonight's Three-Course Menu

Kökets val av tre rätter
Chef's choice of three courses

Vinpaket / Wine Package

Ett glas champagne + 3 glas passande vin

One glass of champagne, 3 glasses of selected wines.

595 /person - meny / menu only

1120 /person - meny + vinpaket / menu with wine package



**Villa
Solviken**

HOTELL | RESTAURANG | KÄKTEN | EVENT

Efterrätt / Dessert

Klassisk creme caramel / Classic creme caramel

Serveras med vispad grädde

Served with whipped cream

125

Klassisk Chokladpudding / Classic Chocolate Pudding

serveras med lättvispad grädde & apelsin

Served with whipped cream

115

Vaniljglass serveras med hemgjorda romrussin

Vanilla ice cream served with homemade rum raisins

75

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

Georg Breuer, Sauvage Riesling

145

Maurice Gentilhomme, Bourgogne Chardonnay

155

Domaine des Grandes Perrières Sancerre

165

L Chablis Domaine Laroche

175

Rött vin på glas / Red wine on glass

Villans husvin / *Villan's house wine*

110

Vidal-Fleury Côtes du Rhone villages

145

Castello di Bossi chianti classico

155

Robert Mondavi Private Selection

165

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.

Om ni har frågor om vilka allergener som finns
i maten eller köttets ursprung som vi servera
fråga oss i personalen. Låt oss veta din allergi.



**Villa
Solviken**

HOTELL & RESTAURANG & MOTEN & EVENT

