

PIZZA I

1 **La Scala**
165.-
Skinka, bacon och lök

2 **Vesuvio**
139.-
Skinka

3 **Caruso**
155.-
Kryddstark pepperoni

4 **Munze**
155.-
tonfisk, paprika och lök

5 **Morava**
175.-
skinka, salami, bacon, lök och färskost

6 **Kebabpizza**
175.-
Kebab, fefferoni, lök och kebabsås

7 **Solviken**
179.-
Kebab, bacon, lök och kebabsås

8 **Margarita**
139.-
Mozzarella, basilika och olivolja

9 **Pinocchio**
165.-
Skinka och räkor

10 **Capricciosa**
159.-
Skinka och champinjoner

11 **Lovisa (Bianco)**
199.-
Crème fraîche, salsiccia riven parmesan, grönkål burrata och hasselnötter

14 **Fyra Årstider**
175.-
Skinka, champinjoner, räkor och musslor

15 **Vege**
179.-
Champinjoner, lök, vitlök, tomat, paprika och kronärtskocka

16 **Hawaii**
159.-
Skinka och ananas

17 **Husets Special**
179.-
Fläskfilé, lök och bearnaisesås

18 **Bire**
189.-
Kyckling, karamelliserad lök, picklad lök och grönkål

21 **Apelviken**
175.-
Salami, skinka och champinjoner

22 **Palermo**
189.-
Mozzarella, lufttorkad skinka, saltorkade tomat och ruccola

23 **Isabella**
189.-
Mozzarella, kyckling, saltorkade tomat och ruccola

26 **Quattro formaggio**
189.-
Mozzarella, peccorino-tryffel, Gorgonzola och lagrad ost

28 **Subbe**
189.-
Mozzarella, salami, oliver, saltorkad tomat, ruccola och parmesan

31 **Pistachi**
175.-
Mozzarella, getost, päron, pistaschnötter och honung

32 **Hymer**
189.-
Sidfläsk, grönt äpple, kanel, lufttorkad skinka honung och persilja

35 **Peppar**
189.-
Oxfile, fefferoni och pepparsås.

37 **Sneg (Bianco)**
185.-
Crème fraîche, mozarella, champinjoner, tryffelolja och persilja

38 **Black & White**
179.-
Oxfile, Fläskfilé, lök och kebabsås

39 **Löjrom**
245.-
Västerbottenost, crème fraîche, rödlök, dill, citron och löjrom

40 **Gorgonzola**
189.-
Oxfile, Gorgonzola och champinjoner

41 **Matti**
195.-
Mozzarella, oxfile, vitlök, ruccola och parmesan

42 **Vegan**
165.-
Vegansk ost, lök, vitlök, champinjoner, tomat, paprika, kronärtskocka

43 **Jägarpizza**
199.-
Renskav, crème fraîche, riven pepparrot, kantareller och lingon

**Barnpizza**
119.-
Vesuvio, Kebab, Hawaii och Capricciosa. Alla övriga pizzor kan också beställas som barnpizza, vi drar då av 20.-

Alla våra pizzor bakas med hos-oss-gjord tomatsås och Västerviks gräddost, Mozarella där så anges och veganost på nr 42.

*Lägg till:
Oxfile eller räkor, 30.-
Fläskfilé, skinka, kebab, Gorgonzola eller ost, 25.-
Champinjoner, ananas, eller kebabsås, 15.-
Vitlök, lök eller paprika, 0.-*

solviken

No 2 - Vår 2025 apelviken.se/solviken tångkörarvägen 432 53 VARBERG +46340641313 solviken@apelviken.se #restaurangsolviken



Redan när du klev in genom dörren blev du en del av en lång tradition. En del av vår historia som började för mer än tvåhundra år sedan när Svartekällan, en bit bort i viken, lanserades som hälsobrunn av de styrande i staden. I en tid då societen vallfärdade till dylika inrättningar runt om i landet.

Att bada i havet sågs länge som något ytterst märkligt och opassande. Otänkbart och mer eller mindre livsfarligt, faktiskt. Först i början av 1800-talet, och enbart under strikt föreskrivna former i

kallbadhus eller bassänger nära stranden blev havsbad något man vågade sig på. Naturligtvis under noga överinseende av de badläkare som fanns på varje brunnsort. Det skulle dröja ytterligare ett sekel innan vem som helst, lite hur som helst, plaskade i direkt från strandkanten.

I spåren av det camping. Och med badliv behövdes någon form av förtäring och svalka för torra strupar. Någon gång på 1930-talet slår handler-skan Sofia Bengtsson upp dörren till något inte mycket mer än ett träskjul, döper sitt

strandcafé till Solviken och på den vägen är det.

Vi är mycket stolta över ynnesten att få förvalta en liten bit av, som vi ser det, vår lokala kulturhistoria. Och otroligt glada för att du också vill vara en del.

För även om du inte tänkte på det när du slog dig ned, är det först och främst du, liksom de före dig och de efter oss som skapar det Apelviken är. Utan er, oss, alla andra hade det bara varit en vacker vik längs Kattagatts strand.

Varmt välkommen!

Mer svenskt blir det inte

Många tror att Biff Rydberg är uppkallat efter Viktor, författaren med samma efternamn. Men så är det inte alls. Låt oss reda ut den missuppfattningen direkt, och som inte alls är ovanlig. I stället hade vi utan Abraham Rydberg, en prästson från Lidköping född 1780, inte haft "biffen" Rydberg.



Som framgångsrik grosshandlare och filantrop senare i livet donerade Abraham grundplåten till ståtliga Hotell Rydberg på Gustav Adolfs torg i Stockholm. Hotellet rymde Stockholms första hotellbar och blev snart en kulturell mötesplats för stadens elit. Hotellet nämns i en av svensk litteraturhistorias största klassiker, Hjalmar Söderbergs 'Doktor Glas', och Evert Taube sjunger om en lunch på hotellet 1907 i 'Balladen om Olof Thunman'. Det var här Biff à la Rydberg först serverades, troligen av köksmästaren Jean-Francois Régis Cadier. Namnet har sedan förkortats, och försvenskats och de allra flesta skippar idag "à la".

Hotellet stängdes 1 oktober 1914 och revs samma år för att ge plats åt ett nytt hus, men den ståtliga marmorporten återanvändes och finns idag vid Millesgårdens gamla entré. Vi tror tyvärr att få som passerar den ägnar en tanke åt dess anrika historia och vilka som en gång i tiden passerat genom. Men Biff Rydberg blev en klassiker i det svenska köket – robust, äkta och med en tydlig känsla för tradition. Den är inte bara en maträtt, utan ett uttryck för svensk kultur, en kulinarisk ikon som representerar det bästa av svensk husmanskost – enkel, ärlig och djupt rotad i landets historia och kultur.

Skall du äta svenskt i kväll? Börja med Toast Skagen, låt den följas av Biff Rydberg. Då har du svensk mathistoria på två tallrikar!



Gordh's Gin
Om du inte särskilt ber om någon annan gin får du Gordh's i din gindrink. Vår alldeles egen ihopkokad av fantastiska Skea Backe enkom för Solviken; klassisk torr. Frågor på det? - Kom förbi baren :)

När något fantastiskt kommer ur långtråkighet och stiltje

Det kanske man inte tror, men om det inte en gång på 1950-talet blivit stiltje och lite långtråkigt någonstans mellan Marsstrand och Skagen hade vi kanske inte haft en av världens bästa förrätter. En av Sveriges genom tiderna störste och kanske förste matinfluencer, Tore Wretman, var upphovsman. Toast Skagen kom till när Tore med vänner seglade mellan Marstand och Skagen. På vägen avtog vinden och alla var på dåligt humör och bad Tore laga till något gott för att höja stämningen. Tore rörde helt enkelt ihop lite av vad som fanns på båten, och namnet, Toast Skagen, var givet. Vår version av Tores odödliga klassiker hittar du på nästa sida.



FÖR BARN

Köttbullar
En riktig barnfavorit!
Klassiskt, som vi tycker
det skall vara, med pota-
tismos, gräddsås och
lingon.

119.-

Fish n’ Chips
Storbritanniens enda
vettiga bidrag till världens
kök; friterad fiskfilé,
pommes frites och aioli.

139.-

Dessert
Säg den som inte älskar
glass, barn som vuxen.
Finns ju inte. Tre kulor
len vaniljglass med
chokladtopping och kex
till barnen.

59.-

Börja med:

Friterad havskräfta "korean style"
Serveras i krispig sallad med picklad silverlök, sojamarinerad
gurka, färsk koriander och kräftmajjo.

145.-

Toast Skagen
Mer klassiskt blir det inte. Serveras med handskalade räkor,
citronpärlor och rostat bröd.

179.-

Tryffle- och blomkålssoppa
Med knaperstekt chorizo, rostad blomkål, en quenelle av
färskost och färsk körvel.

115.-

Vitlöksbröd
Serveras med örtmajonnäs.

65.-



Dessert

Vi har sparat det bästa till sist. Som det skall vara. Ingen middag är fullbordad utan det där söta att runda av med. Själva kröningen. Som slutackordet i Beethovens nionde. Hoppa över dessert? Varför då? Vad i hela Halland skulle det finnas för anledning till det? Det skulle vara som att spela sjutton hål och helt enkelt strunta i det artonde. Som fem säsonger av Sopranos eller en Coldplaykonsert utan Yellow.

Redan mätt? - Det är inga problem. Kloka norska forskare har nämligen kommit fram till att sockret i desserten utvidgar magsäcken och samtidigt som det sker skapas lite mer plats åt en smarrig efterrätt. Man skulle kunna säga att desserten liksom gör plats åt sig själv. Hur smart är inte det?

Kaffe till? Eller kanske en liten rom för att understödja matsmältningen. Fråga efter våra egna sockerrörsdestillat lagrade hos Per i Vare, Solviken No. 20-25.

Doughnut
Serveras med kardemummacrème, brynt smörglass, rostade hasselnötter
och hallon.

119.-

Crème brûlée
Stor och oemotståndlig.

99.-

Ljummen chokladbakelse
Mörk choklad och vaniljglass serverade med konjaksmaksatta körsbär.

129.-

Chokladtryfflar
Chokladtryffel är alltid perfekt till kaffet. Frågan är snarast vilken
smak du skall välja idag. Fråga servitören vad vi har just nu.

styck 35.-

Kaffedrink - avec, kaffe och dessert i ett.

Kaffe. Drink. Stanna upp i tanken. Två små ord, tio bokstäver, och ändå rymmer de en ocean av konnotationer, bilder, smakförnimmelser. Som för Pavlovs hund händer det något i salivkörtlarna genast man tänker på dem. Och tillsammans blir det om möjligt ännu godare än var och ett för sig. Kaffedrink!

Många av oss tänker direkt Irish Coffee vilket inte är konstigt även om det vare sig är den första eller enda kaffedrinken. Men en 'irish' är inte den mest serverade och en klassiker utan anledning. Vi kompletterar med några andra som verkligen kan bringa smallycka till även den mest kräsna gom.

När, frågar du dig kanske? På vintern? Vid studenten eller lite när som helst? Vi tycker kaffedrinkar kan avnjutas alla årstider, i nästan alla sammanhang. Det passar alldeles utmärkt en varm sommarkväll, likaväl som i bitande höstvind. När du känner för det. Kanske ikväll. Hos oss. Rent av precis just nu.

Irish Coffee | 155.-
Whiskey, farinsocker, kaffe och grädde.

5cl

Kaffe Karlsson | 155.-
Cointreau, Bailey’s, kaffe och grädde.

After eight Coffee | 155.-
Mintuu Choco, Bailey’s, kaffe och grädde.

Espresso Martini | 155.-
Vodka, Kahlua och espresso.

Varje år tar vi tillsammans med Per Ädel och A Bay Spirit fram en egen rom som sedan läggs på svenska ekfat ytterligare några år hos Per för att romen där ska blandas och smakerna ska ”gifta ihop sig”. Limiterad upplaga om ca 85 flaskor. När de är slut är de slut. Förra årets rom, No. 24, är en "unaged rum agricole" från Réunion. En stil ursprungligen från franska karibien; frisk och gräsig doft, tack vare användningen av färsk sockerrörssaft. Doft med inslag av citrus, gröna äpplen och örtiga toner men också blommor. En lätt sötma balanseras med en jordig och gräsig karaktär och en något pepprig avslutning. Föredrar du en ron, dvs spansk stil, med vanilj och chokladtoner är No. 23 en femårig kuban och tillhör du dem som vill ha massa fatkaraktär från kolat fat är No. 22 för dig. En tolvåring från Dominikanska Reubliken. Men varför chansa. Ta in en romplanka med 2cl av varje från de senaste fyra årens rom och upptäck bredden i riktigt bra rom. Då ingår också No. 21, en femåring från Barbados.



À la carte

Rimmad torskrygg
Serveras med sockerärter, bondens nyskördade primörer, dillkokt
potatis, ugnsrostade grönkålchips och en härligt krämig smörsås
toppad med löjrom och gräslök.

325.-

Älgköttbullar
Självk klart av kött från svenska skogen, rårörda lingon,
pressgurka, potatispuré, gräddsås.

295.-

Biff Rydberg
Oxfile. Serveras med stekt potatis, glaserad lök, senapscrème och
rå äggula.

365.-

Schnitzel a la Solviken
Av fläskytterfilé, serveras med grön ärtpuré, gröna ärtor,
kapris, persiljesmör, citron och valfri potatis.

l, 130g

249.-

xl, 260g

319.-

Grillad Entrecôte
Serveras med en tomat- och löksallad, rödvinssky, Café de Paris-
smör och valfri potatis

345.-

Husets Sticky Ribs
Ribs från vår egen rök serveras med grillad majscolv, ugnsbakad
halv tomat, smoked BBQ-sås och pommes frites.

295.-

Bakade färska betor
Fetaost, gemsallad, syrlig vinäggrett, kallpressad rapsolja, färsk
rosmarin och rostade valnötter.

175.-

Till rätter med ”valfri potatis” kan du välja mellan potatisgratäng,
stekt potatis eller pommes frites.

Lägg till Bearnaisesås, Pepparsås eller Rödvinssky, 25.-

Öl och alkoholfritt

Alkoholfritt

Läsk > 46.-
Carlsberg non-alcoholic, 40cl > 59.-
Brooklyn Special effects, 0,4% 33cl > 59.-
Somersby Pärön, 0,0%, 33cl > 59.-
Ginger Joe non-alcoholic, 33cl > 68.-

Öl på fat

Husets öl, Carlsberg Hof, 40cl > 50.-
Falcon export, 40cl > 85.-
Eriksberg Karaktär, 40cl > 89.-
Staropramen, 40cl > 92.-
Neon IPA, 40cl > 105.-

Öl på flaska

Subbe Kaleidoscope IPA, 33cl > 89.-
Poretti Originale, 33cl > 89.-
Kronenbourg 1664 Blanc, 33cl > 84:-
Corona, 33cl > 84:-
Erdinger Weissbier, 50cl > 105.-
Eriksberg Original, 50cl > 99.-

Cider och Ginger Beer

Somersby Pear, 33cl > 79.-
Somersby Rosé, 33cl > 79.-
Somersby Lemon Spritz, 33cl > 79.-
Ginger Joe, 33cl > 91.-

Andra flytande tingestar

Men gudars skymning, var e vinet? Väl-lagrade druvdestillat? Och alla smarriga sommardrinkar, finns det verkligen ingen Mojito? Champagne! Sprit för bövelen.
- Jo då, misströsta icke. Vi har samlat hela listan med flytande godsaker i en helt egen dryckesmeny. Djupandas några gånger så kommer vi gärna med en om du inte redan hittat den på bordet.