

Solviken

No. 22
Årets rom
sid 11



apelviken.se/solviken

tångkörarvägen varberg, 0340-641313

Klassisk och ohotad

Ingen annan cocktail har samma elegans, samma upp-burenhet som Dry Martini. Klar. Klassisk. Omtalad. Inte varje år den mest beställ-da på krogar världen över, men över tid ohotad. I en klass för sig. Inte ens i tider då smakpreferenser lutat gentemot mer sötsliskiga ting som Lennart, Snowball och Lumumba, har den varit uträknad. Även i sådana tider, läs 80- och 90-talet, har den mest nybakade barten-der alltid kunnat blanda till

den rätt. Eller "rätt" förres-ten - det där är en inte så lite omtvistad sak. I äldre recept är Dry Martini betydligt sötare än idag. Nu finns det de för vilka det räcker att vermouthflaskan stått en stund jämte ginen i hyllan. Rätt för oss är sex delar gin, en del vermouth, 6:1, om du inte vill ha den på annat sätt så klart. Kan du beställa en Martini helt utan Vermouth på Solviken? - Icke! Då är det inte längre en Martini nämligen, och lite sabla självaktning måste en bar ändå ha. Du kan däremot beställa en "straight gin" med en grön oliv om du vill, men det är något helt annat.



Dry Martini

- och andra drinkar, sid 11

Plats för Dessert?



En smarrig dessert och kaffe är den perfekta avslutningen på en lyckad middag! Redan mätt? - Det är inga problem. Norska forskare har nämligen kommit fram till att sockret i desserten utvidgar magsäcken och då också lämnar lite mer plats åt en god efterrätt. Så

man skulle kunna säga att desserten liksom gör plats åt sig själv. Som någon klok sagt, "You can't buy happiness. But You can buy ice cream and that's kind of the same thing". Så tänker vi också, och det gäller choklad, bär eller vanilj också.

Dessert, sid 5

Det har den alltid varit. När juli blivit augusti, när alla måsten kommer ikapp infin-ner sig den där känslan av att man gärna skulle hålla kvar sommaren bara lite, lite till. Misströsta inte. Då finns allt du vill ha av sommaren kvar i Apelviken.

Sommaren är längre i Apelviken

Solviken tar visserligen aldrig ner öppetskylden, men nu förlänger vi verkligen sommaren tillsammans med våra vänner i viken! Det allra mesta är öppet som minst alla helger fram till siste september.

Sensommar i Apelviken är lite som när man upptäcker en ny låt av sin favoritartist, som säsongens sista jord-gubbar. Här plockas banne mig inte in några uteserve-ringar bara för att solen går ner framåt nio. Här stänger vi inte några krogar för skolorna råkar börja igen och att stänga vårt Surfcenter när surfingarna många gånger är som allra bäst vore rent tjänstefel.

Till slut rundar vi ändå av sommaren med Oktoberfest - vi måste ju trots allt göra plats för en fantasisk höst med med plankor och Rodizio, Halloween, 80-talsfest, julbord och en hel del annat.

Oktoberfest, sid 12

Ta med mig hem!

Hann du läsa allt? Ville du fundera lite till kring storle-ken på axelvaddar eller när julbordet serverades? Kanske tänkte du lite försynt riva ut sista sidan för att komma ihåg vilka datum oktoberfes-ten är. Gör inte det - ta med hela menyn istället! Den är gjord för det.



Kontantfritt!

Som så många andra har vi lämnat mynt och sedlar åt historien. Skälen är flera, men framför allt gör vi det för våra anställda skull och deras arbetsmiljö.

Allergisk?

Hör du till dem som inte är bästa kompis med nötter, gluten, röda saker eller något helt annat. Prata med oss innan du beställer så får du all information du behöver för att slippa dem.



Beach meny | 18/6-14/8 | kl 15-17

Hela menyn, alla godsakerna, finns några sidor fram. Som vanligt. Men redan här på första sidan; Beach meny 22. Några enkla rätter. Några somriga drycker. Till alldeles ovanligt bra eftermiddagspriser i utebaren. Men bara när solen skiner.

Cannelloni | 119:- Carlsberg Hof, 40cl | 50:-
Capricciosa | 99:- Vin; Rött, Vitt, Rosé | 50:-
Falcon, 40cl | 50:- Gin & Tonic | 99:-

SPÅR I

Att förvalta en tradition

Restaurang Solviken är en del av Destination Apelviken - en av Sveriges sjutton femstjärniga campingplatser.

Idag bedriver Destination Apelviken fyra huvudsakliga verksamhetsgrenar under namnet apelviken.se. Dessa är camping, hotell, restaurang och konferens.

Ägare och vd är Nils Gordh. Bolaget sysselsätter närmare trettio personer året runt och förstärker personalstyrkan med visstidsanställd personal under stora delar av övriga året. De flesta av dem skolungdomar, varav många får sitt första arbete någonstans på apelviken.se. De "klassiska" semesterveckorna arbetar uppemot etthundra personer på apelviken.se.

En vanlig sommardag bor det omkring 2.500 gäster på apelviken.se och under ett år nås drygt 180.000 gästnätter.

En kort historik

1977 Nils Gordh köper Apelvikens livsmedelbutik och gatukök.

1987 Köper Nils Restaurang Solviken.

1997 Införlivas campingplatsen i verksamheten.

2000 Projektering för utbyggnad av camping, lägenheter, pool och allmän upprustning.

2003 Utökas verksamheten med konferens.

2004 Pool, Bodega, eller Poolvikens Café som det hette på den tiden, och de första tjugo lägenheterna står färdiga.

2009 Hela projektplanen från år 2000 är genomförd.

2010 Första Oktoberfesten.

2016 Solviken byggs om från grunden och öppnar året runt.

2017 Nils tar initiativ och drar tillsammans med övriga restauranger i viken igång Vinfestival Apelviken.

2018 Bodegan öppnar med ett helt nytt koncept och döps om till Nisses Bodega.

2019 Byggs en helt ny minigolfbana och en ny härlig utemiljö utanför Handlar'n Apelviken.

2022 ...

Redan när du klev in genom dörren blev också du en del av en lång tradition. En del av vår historia som började för mer än tvåhundra år sedan. Eller kanske ännu längre. Det går inte riktigt att säga. Vi vet att Svartekällan lanserades som hälsobrunn av de styrande i staden redan 1811- Societen strömmade till dylika inrättningar över hela landet men Varberg utmärkte sig då man också kunde erbjuda hälsobringande havsbad förutom alla nöjesinrättningar som dessa brunnsorter tillhandahöll. Att bada i havet sågs länge som något ytterst märkligt och opassande. Helt 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 dit man pumpade saltvatten, 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 badlivet föddes camping. För det krävdes någon form av ledig tid och det fick gemene man inte i någon egentlig mening förrän en bit in på 1900-talet. Och i industrialismens Sverige som dragit många av den tidens människor till städernas slit och smuts uppstod ett behov av att återvända till naturen. Att få komma ifrån vardagens alla måsten.

Att bada i havet sågs som något mycket märkligt, rentav livsfarligt, faktiskt.

Många av de bilder från förr som du ser i olika sammanhang på Solviken, och hela apelviken.se, är från vykort skickade av dåtidens gäster. Det är fascinerande att ta del av vad den tidens besökare delade med sig av till nära och kära hemmavid. Och hur de lockades av precis samma saker som människor att komma till Apelviken idag; havet, friheten, glädjen och en tillvaro lite enklare.

Vad förde personerna på bilden nedan till viken? Vad hände efter bilden tagits? Vilka är de? Det vet vi inte. Förmodligen är de inte alls så olika dig och mig. Kanske satt de på dåvarande takaltan och njöt av utsikten över Kattegatts vågot precis som vi gör idag. Kanske hade någon beställt en kall pilsner, kanske lutade de sig tillbaka och lät vardagen vara en stund. Precis som vi.

Någon gång på 1930-talet startade handlarskan Sofia Bengtsson Solviken. Ett strandcafé för törstiga och hungriga badgäster. Med matinfluenser, drycker och underhållning de aldrig hört talats om är Solviken idag naturligtvis en helt annan restaurang än då. I en annan tid. Och ändå är vi delar av samma tradition. En tradition som består av så mycket mer, och som binds samman över tid genom människorna, stämningen och en längtan till havet.

Vi är mycket stolta över möjligheten det innebär att få förvalta en, om än liten,

bit av, som vi ser det, vår lokala kulturhistoria.

Och vi är mycket 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 tjejerna på bilden en gång i tiden, de före dem och de efter oss som skapar den tradition Apelviken är. Utan dig och alla andra hade det bara varit en vacker vik längs Kattegatts strand. Idag skickar knappast någon längre vykort, men lägg upp en bild på instagram innan du går hem ikväll. Om åttio år kanske den pryder Solvikens meny. För även om vykortens tid är all finns nog Solviken kvar.

18 augusti 2016 /Nils Gordh



Det är mycket som krävs, mycket som skall falla på plats, för att ett möte skall bli precis som man vill ha det. För att det, när man lämnar mötet, skall kännas som att man befinner sig någon annanstans än innan man kom, att man åstadkommit något, att man tagit ett steg framåt.

Ditt möte som du vill ha det

På apelviken.se konferens har vi under åren lärt oss att varje möte är olikt alla andra. Och vi tror att vi genom att anstränga oss till det yttersta för att tillgodose dina önskemål underlättar för er att nå just era mål. Vi ser det som vår uppgift att tillhandahålla möjligheter.

Vill du boka hela Solviken och själv bestämma menyn? Rodizio redan till lunch, kanske? Eller laga maten själv i köket i Lilla Apelviken? Badtunna på kvällen, en ledarledd kajaktur ut till Rörskär där vi tillsammans lagar kvällens middag och blir ett med hav och himmel? Det är en upplevelse ni bär med er hela vintern. Minst.



Vill ni prova de senaste årens trend, S.U.P., eller Stand Up Paddleboarding som

det egentligen heter mellan försäljningsprognos och investeringskalkyl? En fantastisk möjlighet att uppleva havet och fylla sinnet med nya intryck!

En vinprovning på kvällen, underhållning eller teambuilding. Behöver du boende till långväga deltagare eller kanske bara ett mötesrum några timmar? Vill ni bo tillsammans i lägenhetshotell för att komma närmare varandra, eller vill ni efter allt umgänge fram på kvällen ha eget rum?

Dagkonferens, eller halv dag om man vill. Enbart en kvällssittning, eller flera dagar med boende och aktiviteter. Kanske ett frukostmöte med riktig frukost eller ett 'walk and talk' frampå eftermiddagen där ni nyttjar fantastiska Subbehalvön eller ett par kilometer sandstrand för inspiration och kreativa tankar. Vi skickar med picknickkorg och filt, möter upp med tända grillar vid promenadens målgång eller har dukat till fest på Solviken när ni är tillbaka.



Du bestämmer kort sagt. Det är ditt möte, det är klart att du får det som du vill ha det! Men använd gärna våra konferensvärdar, nyttja deras erfarenhet och kunskap kring hur det goda mötet åstadkoms. För oss är inget möte för litet, och nästan inget för stort.

Du parkerar direkt utanför Solviken och konferenslokaler och behöver aldrig vara orolig för att du inte skall ha någon plats att göra av bilen.

Vill du veta mer om konferens- och gruppbokningar prata med någon av våra konferensvärdar; du når dem på telefon, 0340-641325, eller om du föredrar mejl, konferens@apelviken.se.

Du kan också lämna dina kontaktuppgifter till vem som helst av oss redan ikväll så tar vi gärna kontakt med dig och berättar mer,



EN RIKTIG **Jul** PÅ SOLVIKEN

TREDJE ÅRET

JAJJAMEN! VÅRT JULBORD UTÖVER DET MESTA ÄR TILLBAKA HÖSTEN 2022. HÄRLIG ATMOSFÄR, ALL DEN DÅR GODA MATEN MAN FÖRVÄNTAR SIG OCH LITE TILL.

Alla julens klassiska läckerheter med sillar, laxar, köttbullar, halländsk långkål och Janssons. Skinka, ostar, hembakat vörtbröd och gottebord naturligtvis – hur skulle det annars se ut. De julkryddade revbenen röker vi först i vår egen rök, sen grillar vi dem över glödande kol och lägger till några andra fina kött-detaljer för de som inte redan fyllt upp med sill. Snaps, julöl och mumma till det. Och frampå kvällen har Andreas lovat att mixtra ihop extra juliga drinkar.

Här sjungs jullåtar så inte ett öga är torrt. Och vi bjuder upp till dans och gör på så sätt plats för Ris à la Malten. Vi kallar hela kalaset "En riktig jul!"



Julbord serveras torsdag, fredag och lördag, start torsdag 24/11 och slut lördag 17/12.



Vill man inte åka hem efteråt, och det vill man ju inte, knåpar vi ihop några prisvärda boendepaket med Julbord när det närmar sig. Håll utkik. Och vill du ta med dig en hel hög av julträngande kollegor, ring Nebbe så snor vi ihop något åt er.

FÖRRÄTT I

FÖR BARN

Köttbullar

En riktig barnfavorit! Klassiskt, som vi tycker det skall vara, med kokt potatis, gräddsås och lingon.

95.-

Fish n' Chips

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

119.-

Little Ribs

Serveras med rostad majscolv, coleslaw, dillpicklad gurka och pommes.

128.-

Dessert

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

59.-

Förrätt

Toast Skagen

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

159.-

Råbiff

Tryffelmarinerat svenskt nötkött med friterad vitlök, wasabicreme, rostade sesamfrön, picklad shiitakesvamp, tryffelchips och sojamajjo.

159.-

Vannamei

Vitlöksstekta asc-märkta jätteräkor, persilja, chili, färsk spenat, serveras med surdegsbröd.

139.-

Rödbetscarpaccio

Fetaost, rostade solroskärnor, balsamvinäger, kallpressad rapsolja, salladslök och färsk grön sparris.

115.-

Vitlöksbröd

Serveras med ramslökscreme

59.-



Moules Frites

Få saker i världen klår en skål fylld med ångande blåmusslor jämte krispiga Pommes Frites och en välsmakande aioli. Upptäckt av belgarna, som sedermera kom att namnge smakupplevelsen vid Moules Frites. Med den högsta täthet restauranger som har tilldelats stjärnor i Michelinguiden har Belgien sannerligen visat prov på att vara Europas främsta gourmetparadis. Och därav självklart för oss på att ta lärdom och inspiration av det belgiska köket och dess nationalrätt. Moules Frites osar vardagslyx, och visar oss förtjusningen i det enkla. Med all rätt sprids dess koncept som en löpeld från Belgien och Frankrike för att mätta och hänföra resten av Nordeuropa.

Moules Frites har sedan första världskriget gjort en resa genom klassamhället, från de fattiga hushållen till att blomma ut som en kulinarisk njutning på restauranger och bistros runt om i Europa. Som motsvarighet till engelsmännens Fish and Chips, eller den amerikanska ättlingen hamburgare med Pommes Frites, har Moules Frites kommit att bli en klassiker. Och vi håller med, kombinationen av element som jord och hav är underbar. Vad kan möjligt gå fel när musslornas saftiga, söta smak gifter sig med näringsrik pommes? Eller ännu bättre, när detta accentueras med aioli som tillägg?

“Moules Frites osar vardagslyx och visar förtjusningen i det enkla”

Och bättre blir det. Faktum är att musselkonsumtionen skördar fler vinnare än de som ska mättas. Att odla mussor medför nämligen be-

tydande fördelar för våra hav världen över. Detta eftersom att musslor livnar sig på alger och tillväxtplankton. En enda mussla kan rena fem liter vatten på en timme. Slutsatsen? - Lika enkel som kokkonsten bakom rätten själv: konsumera musslor i mängder, och du är samtidigt med och bidrar till renare vatten.

Vilken dryck avnjuts egentligen bäst tillsammans med denna belgiska paradržätt? Vill du följa konventionerna beställer du Sauvignon Blanc i glaset. Men begränsningar föder som bekant kreativitet. Vi vill därför hävda att ett bra vin till Moules Frites i ren allmänhet förefaller sig vara ett vin med hög syra och en frisk smak. I Belgien förkastar man mousserande alternativ i det här avseendet, och föredrar snarare att avnjuta Moules Frites ackompanjerat av källarsvalt öl. Vad du väljer att skölja ner havets delikatesser med låter vi vara upp till dig.

À la carte

[alakart´] Adverb

HIST.: sedan 1903; av fra. à la carte med samma betydelse, till carte 'matsedel'

Laxrygg

Skaldjursrisoni, Grana padano, basilika, tomat, skaldjurssås, forellrom samt ruccola & fänkålscrudité.

289.-

Moules Frites

Kokta musslor i vitt vin, grädde och persilja. Serveras med pommes frites och aioli.

269.-

Grillad Oxfile

Broccolini, blomkålscreme, rödvin & timjanstek rokt bacon, säsongens svampar och pärllok.

110g 279.-

220g 379.-

Helstekt fläskfile

Serveras med mixad sallad, mozzarella, ugnstorkad tomat, kalamataoliver, samt husets bearnaisesås och valfri potatis.

150g 279.-

300g 319.-

Rosastekt lammrygg

Serveras med säsongens rostade rotfrukter, jordärtskockor, confiterad vitlök och ramslökscreme.

379.-

Solviksburgare

Hemmarökt sidfläsk, syrad lök, inlagd gurka, kimchidressing, rostad lök, ost och chips. Serveras med pommes.

200g 225.-

400g 295.-

Stickey Smokey Ribs

Vi röker själva våra ribs och serverar med rostad majs, coleslaw, dillpicklad gurka och pommes.

259.-

Schnitzel a la Solviken

Av fläskytterfile, serveras med gröna ärtor, kapriskitron, persiljesmör och valfri potatis.

l, 110g 239.-

xl, 220g 299.-

xxl, 330g 349.-

Räkmacka de luxe

Handskalade räkor, rågbröd, ägg, hemgjord majonnäs, picklad lök och krispig sallad.

229.-

Gnocchi

Färsk spenat, rostade pinjenötter, pesto, tomat, riven Grana padano och brynt smör.

195.-

Sommarsallad

Nygrillat svenskt kycklingbröst, färska primörer, krispig sallad. rödlök, tomat, krutonger och nobisdressing.

229.-

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



Ingenting är som äkta vanilj!

I vår Crème brûlée använder vi äkta vaniljstäng, "the real deal", vilket är det allra bästa och man får de signifikanta svarta prickarna, vaniljfröna. Smaken blir dessutom oövervinnerlig!

Äkta vanilj är den näst dyraste kryddan (efter saffran) om man räknar pris per gram. Priset beror på att det kräver så mycket arbete för att odla vaniljen. Vanilj växer som vinrankor, slingrande upp längs andra träd eller i odling på stöd. Blomman, som efter pollinering ger frökapseln vi är ute efter blommar bara en enda dag och kan i naturligt tillstånd enbart pollineras av Meliponabi. Det har dock aldrig påträffats utanför Mexico och därför är i princip all äkta vanilj du äter pollinerad för hand med ett litet träverktyg.

På Solviken använder vi enbart vanilj från äkta vaniljstänger vilket ger den absolut bästa smaken. Äkta vanilj innehåller dessutom inget socker, färgämnen eller tillsatser.

Madagaskar
Madagaskar är världens största producent av vanilj. Därefter följer Indonesien, Kina och Mexico. Själva vaniljen kommer från en vaniljorkidé, och är den enda ätbara frukten i orkidéfamiljen. Det finns mer än 150 olika typer av vaniljorkidéer. Frökapslarna skördas

omogna och sedan vänds och svettas de i 3-4 månader tills de fått sin brun-svarta färg.

Vaniljen sitter orubbad på tron som världens mest populära smaksättare, och säg den som inte faller för dess mjuka, söta doft? Unna dig lite äkta vanilj och njut, det är ju så gott! Vi serverar vår Crème brûlée med hasselnötter, hjortronmylta, hemmagjord glass och popcorn. - Popcorn?, säger du! -Japp, säger vi lika självklart.

Doughnut

Kolasås, salt lakrits, färska bär och vaniljglass. Onödigt gott!

99.-

Citrontarte

Citrontarte; färska jordgubbar, mynta och vaniljfräiche samt dumleflarn.

95.-

Crème brûlée

Rostade hasselnötter, popcorn, hjortronmylta och citronsorbet.

135.-

Klassisk, oemotståndlig marängsviss ... barnsligt god!

Maräng, vaniljglass, vispad grädde, säsongens bär och chokladsås

105.-

Chokladtryffel

Från Suseå chokladfabrik i Falkenberg. Välj mellan mörk choklad och havssalt, ljus choklad, havssalt och sesamfrö eller ljus choklad och Bailey's

30.- styck

PIZZA I

1	La Scala 129.-	9	Pinocchio 129.-	22	Palermo 149.-	31	Pistachi 155.-	43	Jägarpizza 165.-
Skinka, bacon och lök		Skinka och räkor		Mozzarella, lufttorkad skinka, soltorkade tomater och ruccola		Mozzarella, getost, päron, pistaschnötter och honung		Renskav, crème fraîche, riven pepparrot, kantareller och lingon	
2	Vesuvio 109.-	10	Capricciosa 125.-	23	Isabella 149.-	34	Marina 155.-	45	Roberto 155.-
Skinka		Skinka och champinjoner		Mozzarella, kyckling, soltorkade tomater och ruccola		Skinka, kräftstjärter, räkor och kebabsås		Mozzarella, fetaost, pesto och lufttorkad skinka	
3	Caruso 119.-	14	Fyra Årstider 135.-	25	Don Vito 149.-	36	Kabe 155.-	#	Barnpizza 95.-
Kryddig pepperoni		Skinka, champinjoner, räkor och musslor		Mozzarella, räkor och kräftstjärter		Oxfile, kantareller, peccorinotryffel och ruccola		Vesuvio, Kebab, Hawaii eller Capricciosa	
5	Napoli 145.-	15	Vege 139.-	26	Quattro formaggio 149.-	38	Black & White 149.-		Alla övriga pizzor kan också beställas som barnpizza, vi drar då av 10.-
Kebab, isbergssallad, tomat och kebabsås		Champinjoner, lök, vitlök, tomat, paprika och kronärtskocka		Mozzarella, peccorinotryffel, gorgonzola och lagrad ost		Oxfile, fläskfile, lök och kebabsås		Alla pizzor bakas med hemmagjord tomatsås och Västerviks gräddost, Mozarella där så anges och veganost på nr 42.	
6	Kebabpizza 139.-	16	Hawaii 125.-	28	Subbe 149.-	40	Gorgonzola 149.-		Lägg till: Oxfile eller räkor 20.- Fläskfile, skinka, kebab, Gorgonzola eller ost 15.- Champinjoner, ananas, eller kebabsås 10.- Vitlök, lök eller paprika 0.-
Kebab, feferoni, lök och kebabsås		Skinka och ananas		Mozzarella, salami, oliver, soltorkade tomater, ruccola och parmesan		Oxfile, gorgonzola & champinjoner			
7	Solviken 139.-	17	Husets Special 139.-	29	Capra 155.-	41	Matti 155.-		
Kebab, bacon, lök och kebabsås		Fläskfile, lök och bearnaisesås		Mozzarella, getost, honung, fikon och pistaschnötter		Mozzarella, oxfile, vitlök, ruccola och parmesan			
8	Margarita 109.-	21	Apelviken 135.-	30	Bo 149.-	42	Vegan 129.-		
Mozzarella, basilika och olivolja		Salami, skinka och champinjoner		Mozzarella, skinka, salami, paprika och kantareller		Vegansk ost, champinjoner, lök, vitlök, tomat, paprika och kronärtskocka			

10 fakta du kanske inte visste om pizza

Vem älskar inte pizza? Men så har det inte alltid varit... I början var många svenskar skeptiska till den exotiska pizzan. Idag är rätten så vanlig att den nästan skulle kunna räknas som svensk husmanskost. Häng med på 10 snabbfakta om pizzan!

Trög start...

Trots att pizzan gjorde sitt intåg i Sverige redan på 1940-talet, så tog det decennier innan denna nya maträtt accepterades av svenskarna. Pizzan äts först av italienska gästarbetare på restaurang Sjöhagen i Västerås, som serverade Sveriges första pizza år 1947. Samma år öppnade också italienaren Luciano Frati en restaurang i Stockholm. Det gick bra för restaurangen, men sämre för pizzan...

1968 – Pizzeriaboom i Sverige.

Under revolutionsåret 1968 öppnade de första pizzeriorna i Sverige och förtjusade svenskarna. I alla fall de yngre generationerna. Med sin avslappnade stämning passade pizzeriorerna ungdomarna som handen i handsken!

1969 – Pizzasallad – en svensk företeelse.

Det sägs att krögaren Giuseppe Sperandio serverade strimlad vitkål i vinägrett som sallad på sin restaurang Pizzeria Piazza Opera för att hålla kostnaderna nere. Sedan spred sig konceptet vidare till att idag vara ett självklart tillbehör till svensk pizza.

Calzone inte en pizza.

Den inbakade Calzone (ordet betyder strumpa på italienska) räknas i det italienska köket som en helt egen maträtt, skild från pizzafamiljen i övrigt.

102 000 kronor.

Det är priset för en Louis VIII-pizza, även kallad världens dyraste pizza. Du kan beställa den från italienaren Renato Viola. Vad innehåller då denna dyrgrip till pizza: ja, bland annat tre typer av exklusiv kaviar samt hummer och andra läckra skaldjur. I

priset ingår också högklassig konjak och champagne.

Focaccian kom först.

Det italienska brödet focaccia anses vara pizzans föregångare. Det bakades av etruskerna, norr om Rom, redan 800 år före vår tideräkning. Degen liknar pizzadegen i sin struktur och består av mjöl, matolja, vatten, salt samt jäst.

1986 – Pizzainspirerad sommarhit.

Minns du Lasse Holms episka låt "Cannelloni Macaroni" som låg på Svensktoppen under 13 veckor 1986? "Pescatore, Vesuvio, La Bussola, Pompei, Oooohhhh, vad ni frestar mig." Inspiration till texten fick han genom att besöka olika pizzerior och läsa menyer med italienska rätter.

1 januari – Internationella pizzadagen.

Pizza har en självklar plats i våra liv – särskilt en dag om året. På nyårsdagen firar många av oss internationella pizzadagen genom att stoppa i sig en himla massa för att återställa kroppen från gårdagens festande.

Sveriges vanligaste restaurang.

Är du sugen på pizza behöver du troligen inte gå långt. Det finns över 3000 pizzerior i vårt avlånga land, vilket gör det till den vanligaste restaurangtypen. Bara i Varberg räknar vi, när det här skrivs till inte mindre än nitton pizzerior - och vem vet; när du läser menyn kanske det är ännu fler. I mindre städer och byar är pizzerian ofta den enda restaurangen.

Skilnad på pizza och pizza...

Här på Solviken bakar vi pizzor med stor kärlek och schyssta råvaror. Alltid med den finaste gräddosten, färska grönsaker och egengjord tomatsås. Gräddade i vedugn bär Solvikens pizzor smak av rök och eld. Kökets favorit är Jägarpizzen och en riktig storsäljare är Palermo - nr. 22 i menyn. Barnens favorit är utan någon som helst konkurrens Hawaii.



DRYCK I

Öl eller inte öl eller Ale?



Ginger Beer är överhuvudtaget inte alls "beer". Det vill säga inte alls öl. Det är lika lite samma sak som Ginger Ale, som inte heller är "ale". Förvirrande? – Minst sagt. Men vi skall försöka reda ut det.

Ingefära, en av de äldsta kryddor och medicinalväxter vi överhuvudtaget känner till odlades i Södra Kina för över 3000 år sedan, och spreds redan under antiken till stora delar av Asien och Afrika. Idag odlas den i alla tropiska regioner. Trots att dess läkande egenskaper aldrig kunnat påvisas används ingefära fortfarande inom folkmedicin och tillskrivs alla möjliga hälsobringande effekter, men idag framför allt en ingrediens i mat, och dryck.

Ginger Beer uppstod i England på mitten av 1700-talet. I spåren kring den kryddhandel som uppstod i kolonialtiden kom någon någonstans i Yorkshire på det briljanta att blanda asiatisk ingefära med Karibiens sockerrör.

Blanda riven ingefära med socker och vatten. Låt det fermentera. Det är allt. Kort sagt. Och det är just fermenteringen som skiljer Ginger Beer från Ginger Ale. Den förra bryggs, den senare är helt enkelt kolsyrad läsk smaksatt med ingefära.

Fermentera?

Fermentering är inte alls så konstigt som det låter. Du äter och dricker sannolikt redan fermenterade livsmedel dagligen. Yoghurt, kimchi och soja. Surkål naturligtvis. Kaffé, choklad, salami och massa annat. Själva grunden är att låta mikroorganismer

Alkoholfritt

Läsk, 25/40cl

Sodavatten, 25/40cl

Cola Zero, 33cl

Carlsberg, non-alcoholic, 40cl

Brooklyn Special effects, 0,4% 33cl

Somersby Äpple 0,0% 33cl

Ginger Joe, alkoholfri, 33cl

Öl och cider

Öl på kran

Falcon export, 25/40cl

Carlsberg Hof, 25/40cl

Eriksberg Karaktär, 30/40cl

Staropramen, 30/40cl

100W IPA, 30/40cl

Öl på flaska

Nya Carnegie Jack Session IPA, 33cl

Nya Carnegie Kellerbier, 33cl

Nya Carnegie Hallo Sour, 33cl

Kronenbourg 1664 Blanc, 33cl

Corona, 33cl

Eriksberg, 50cl

Erdinger Weissbier, 50cl

Öl från Subbe bryggeri

Live/Learn/Love/Burn, 33cl

Dubbel IPA i New England-stil. Columbus i vörtkoket och sedan dubbelt torrhumlad, 8,5%

Kalejdoskop IPA, 33cl

En NEIPA med tydlig fruktighet och humle, 6,5%

Bärry Me!, 33cl

En Berliner Weisse med hallon, björnbär och svarta vinbär, 6%

Cider & Ginger Beer

Somersby päron, 33cl

Somersby rosé, 33cl

Somersby lemon spritz, 33cl

Original Long Drink, 33cl

Ginger Joe, 33cl

Kaffe och te

Kaffe

Espresso

Espresso Macchiato

Cappuccino

Caffé latte

Te

34/43.-

34/43.-

43.-

55.-

55.-

52.-

62.-

52/76.-

49/72.-

71/83.-

73/86.-

81/95.-

81.-

81.-

85.-

79.-

79.-

89.-

98.-

89.-

84.-

89.-

76.-

76.-

76.-

89.-

86.-

39.-

36.- / 43.-

39.-

47.-

55.-

39.-

Vin

Alkoholfritt

Rött: Vintense Merlot

Intensiv, fruktig och fyllig. Smak av svarta vinbär. /BELGIEN
58.- / 205.-

Vitt: Vintense Chardonnay

Smaken är krämig och rund med inslag av citrus. /BELGIEN
58.- / 205.-

Rött

Nederburg 56 Hundred Cabernet Sauvignon

Fruktigt vin med smak av mörka bär och frukter, liten hint av mörk choklad och krydda från faten.

/DRUVA: CABERNET SAUVIGNON, SYDAFRIKA

79.- / 319.-

Roodeberg

Fruktig generös doft med kryddiga toner. Smakrikt med rustik karaktär. /DRUVOR: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT OCH SHIRAZ, SYDAFRIKA

89.- / 356.-

Tommasi Graticcio Appassionato

Doft av russin, torkade plommon, mogna körsbär. Intensivt och smakrikt vin med lång härlig eftersmak. /DRUVOR: CORVINA VERONESE, RONDINELLA OCH MERLOT, ITALIEN

99.- / 409.-

Ruffino Chianti Superiore DOCG

Smaken är medelfyllig med inslag av körsbär, kryddor och torkade örter. /DRUVOR: SANGIOVESE, SYRAH, MERLOT OCH CABERNET SAUVIGNON, ITALIEN

429.-

Corte Grande Ripasso DOC

Medelfylligt med ganska hög syra. Inslag av körsbär, torkade frukter och en touch av lingon. /DRUVOR: CORVINA, MOLINARA, RONDINELLA OCH NEGRARA, ITALIEN

426.-

Smooking Loon

Fyllig och smakrik med klassiska smaker av mogen mörk frukt, vanilj och ett kryddigt avslut med lång eftersmak.

/DRUVA: ZINFANDEL, USA

405.-

Marqués de Vitoria Reserva

Mjukt och fruktigt vin med smak av mörka plommon, blåbär, örter och vanilj. /DRUVA: TEMPRANILLO, SPANIEN

405.-

Sans Soufre Ajouté

Mycket runt och fylligt vin där den röda frukten dominerar och avslutas med en vacker struktursmak. /DRUVOR: CARIGNAN OCH GRENACHE, FRANKRIKE

388.-

Garzon Tannat

Ett fylligt vin med doft av plommon, hallon och lätt kryddighet. Fruktig smak med inslag av fat, kryddor, svartpeppar och kakao. /DRUVA: TANNAT, URUGUAY

447.-

Lagone IGT

Doft av mörka bär, vanilj och kryddor. Stor fruktig smak med en mjuk och något torr eftersmak. /DRUVOR: CABERNET FRANC, MERLOT & CABERNET SAUVIGNON, ITALIEN

493.-

Nederburg The Motorcycle Marvel

Fylligt vin med smak av mörka bär, söt lakrits, krydda och med ett mjukt avslut. /DRUVA: CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE OCH MOURVEDRE, SYDAFRIKA

533.-

Villabella Amarone Classico

Stor doft med toner av körsbär, torkad frukt och lakrits. Ovanligt välbalanserad smak för att vara en Amarone. /DRUVA: CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE, ITALIEN

819.-

Vitt

Nederburg 56 Hundred Sauvignon Blanc

Smaken är torr, frisk och fruktig med inslag av citrus, krusbär och en touch av passionsfrukt.

/DRUVA: SAUVIGNON BLANC, SYDAFRIKA

79.- / 319.-

Roodeberg White

Smaken är medelfyllig med tydlig smak av lime, persika och melon. /DRUVOR: CHARDONNAY, CHENIN BLANC OCH SAUVIGNON BLANC, SYDAFRIKA

89.- / 356.-

Tommasi Adorato Appassionato

Smaken är rund och fyllig, söt fruktighet av päron, persika, röda äpplen och mandarin. /DRUVA: GARGANEGA, ITALIEN

99.- / 409.-

Coralillo

Intensiv doft med toner av citrus, krusbär, mineral och örter. Smaken är lång med en hög syra som gör vinet ap-titretande och friskt. / DRUVA: SAUVIGNON BLANC, CHILE

388.-

Le Versant

Ett fylligt vin med doft av exotiska frukter och toner av honung och nybakad brioche. Lång eftersmak av ananas och lätt rostade toner. /DRUVA: CHARDONNAY, FRANKRIKE

419.-

Gustave Lorentz Riesling (Eko)

Torr med en hög syra och har en frukt som får en att tänka på syrlig persika och blodgrape. God och lång mineralrik eftersmak. /DRUVA: CHARDONNAY, FRANKRIKE

419.-

Reine Pédauque Chablis

Torr och frisk. Smak av citrus, mandel, gula och gröna äpplen. /DRUVA: CHARDONNAY, FRANKRIKE

597.-

Rosé

Condeza de Leganza

Fruktig doft med aromer av jordgubbar, hallon och färska örter. Välbalanserat, elegant, ljust rosévin som balanseras väl av en bra syra. /DRUVA: TEMPRANILLO, SPANIEN

82.- / 325.-

Puy Chéri Rosé

Frisk doft av röda bär och örter. Smaken är torr, generöst bärig och fruktig med tydliga inslag av hallon och örter med välbalanserad syra. / DRUVA: SYRAH, FRANKRIKE

89.- / 356.-

Tommasi Bacirosa Appassionato

Torr, friskt och fruktigt med smak av röda sommarbär. /DRUVOR: CORVINA VERONESE, RONDINELLA OCH MOLINARA, ITALIEN

99.-/405.-

Chateau Paradis

Doften är inbjudande med inslag av röda bär, persika, aprikos och apelsin. Smaken är torr och fräsch med toner av citrus. /DRUVOR: SYRAH OCH GRENACHE, FRANKRIKE

535.-

Champagne och mousserande

Abazzia Prosecco Extra Dry

Fruktig och generös doft av päronsplitt och melon plus lite citrus och mandelmassa. Smaken är fräsch med behagliga bubblor. /DRUVA: GLERA, ITALIEN

83.- / 325.-

Mas Pere Selecció Brut

Gyllene gul färg och doft av citrus, lime och gröna äpplen. Smakrik och elegant med fruktiga toner och aptitretande syra. /DRUVOR: MACABEO, PARELLADA OCH XARELLO, SPANIEN

89.- / 356.-

Faustino Cava Brut

Frisk med mogen doft av gula äpplen, päron, mineraler och en lätt brödighet. Torr ungdomlig smak med frisk syra. /DRUVOR: VIURA OCH CHARDONNAY, SPANIEN

408.-

Bauchet Signature 1er cru Brut

Torr champagne gjord på 80% chardonnay och 20% Pinot Noir. Smak av persika, citrus, mineral och viss brödighet. / DRUVOR: CHARDONNAY, PINOT NOIR, FRANKRIKE

819.-

Läs gärna Niklas Steinwalls intressanta text om ”bubblor” här intill. Han reder ut vad Champagne är och inte är, skillnaden gentemot Prosecco - om det nu är någon, och hur Cava hör ihop med allt annat. Dessutom får vi reda på vad alla miljarder bubblor kommer från - bara en sådan sak.

växa till i livsmedlet och att livsmedlets egenskaper då förändras. Öl, vin och cider är också fermenterade. Vilda jästsvampar finns naturligt runt omkring oss och i luften. Du har säkert hört talas om spontanjäst öl och att vin traditionellt jäses av jästen som finns på druvornas skal. Jästen omvandlar sockret till alkohol, och i den processen uppstår koldioxid. Idag till-sätts oftast jäst för ett jämnare och bättre resultat, kolsyra för att få mer bubblor, men det fanns en tid när man inte hade en aning om hur det magiska skedde. Ginger Beer, när det begav sig, nådde ofta en alkoholstyrka runt 11%.

Idag finns både alkoholfri och alkoholhaltig Ginger Beer. Ginger Ale, däremot, är alltid alkoholfri. Ginger Beer har en starkare, mer markant ingefärssmak men oftast mindre kolsyra.

Så ”beer” kan härledas till tillverkningsmetoden. Men varför i hela världen heter det då Ginger Ale? Ale är ju som bekant ett samlingsnamn på överjäst öl. Ginger Ale tillskrivs vanligen den irländska apotekaren Thomas Joseph Cantrell som sägs ha uppfunnit den på 1850-talet. Då var Ginger Beer otroligt populärt både på Brittiska öarna och på andra sidan Atlanten. Vi antar att ”ale” helt enkelt valdes för att åka marknadsföringsmässig snålskjuts på ”ölen”.

Moscow Mule

Ginger Beer, vodka och limejuice över en rejäl skopa krossad is i kopparmugg. Moscow Mule har inte mycket gemensamt med Ryssland förutom namnet och det faktum att vodka ingår. Uppfanns, enligt New York Times, på Chatham Hotel i New York 1941 av två fabrikörer som hade lite svårt att väcka intresse för sina respektive produkter; Cock’n Bulls Ginger Beer och Smirnoff Vodka. I ett genialt infall blandades de två och resten är historia och en rad variationer; byt ut vodkan mot irländsk whiskey så har du en Irish Mule, mot tequila och bjud på Mexican Mule, byt mot Gin ... ja, ni anar fortsättningen. Men kopparmugg. Alltid kopparmugg.

DRYCK I

Sprit

priser avser per cl

Gin

Gin är en destillerad spritdryck smaksatt med enbär. Produceras framförallt i England och används huvudsakligen till drinkar som Gin och Tonic och Dry Martini. Namnet Gin kommer från det nederländska Genever, som i sin tur kommer från latinets juniperus för en grupp enväxter.

Beefeater	25.-
Bombay sapphire	27.-
Hendricks gin	35.-
Monkey 47	45.-
Tanqueray Sevilla	36.-
Plymouth sloe gin	27.-
Hernö Gin	38.-
Hernö Old Tom	38.-

Rom

Rom är världens vanligaste spritdryck och härstammar från Karibien. Jäst socker-rörssaft eller melass från sockerrör destilleras och ljuva droppar uppstår. Missa inte vår egen rom framtagen i samarbete med A-bay Spirit

Solviken No. 20 15yo	41.-
Solviken No. 21 5yo	41.-
Solviken No. 22 14yo	41.-
Havana Club 7yo	28.-
El Dorado 12yo	37.-
Zacapa Centenario	67.-
Angostura 1919	38.-

Tequila

Många tror att Tequila är en sprit från kaktus, men icke. Tequila görs av tequilaagave, som är en agaveväxt - avlägset besläktade med lilja. Och när vi ändå reder ut begreppen; Mescal är samlingsnamnet på spritdrycker gjorda på agaveväxter. Tequila är

dock ursprungsskyddat och måste vara tillverkad av just tequilaagave och får bara tillverkas i några få områden i Mexico. En tequila är alltså en Mescal, men alla Mescal är inte Tequila. Nu vet ni.

Pepe Lopez	24.-
Patron Anejo	38.-
Patron Café	38.-

Brännvin

En kemist skulle säga att Brännvin är mer eller mindre ren C₂H₅OH och vatten. Vi däremot säger att Brännvin i kvantitet av snaps är den perfekta kompanjonen till vilken måltid som helst och ren kulturhistoria.

Renat	23.-
Skåne Akvavit	25.-
O.P. Andersson	25.-
Hallands Fläder	25.-
Bäska droppar	25.-
Purity Vodka	38.-

Whisky

Whisky eller, som de stavar det på Irland och i USA, Whiskey, är sprit gjord på spannmål. Namnet är en fonetisk lågskotsk översättning av iriskans och gaeliskans uisce beatha, uttalat "uiske-wa'ha", vilket betyder "livets vatten" - liksom franskans eau de vie, eller akvavit, från latinets aqua vitae.

Grants	25.-
The Famouse Grouse	27.-
Chivas Regal 12yo	34.-
Auchentoshan 12yo	34.-
The Macallan 12yo	38.-
Fine Oak	
Bowmore 12yo	37.-
Laphroaig 10yo	37.-
Highland Park 12yo	35.-
Jack Daniel's	29.-

Jim Beam	25.-
Bunnahabhain 12yo	37.-
Gentleman's Jack	34.-

Cognac

Cognac, eller konjak, är varken mer eller mindre än destillerat vin. Eller druvsprit om man hellre vill. Sedan har fransmännen hittat på att enbart destillerat vin från sex små distrikt, som kallas 'cru', i sydvästra Frankrike får kallas Cognac - det i sig gör dock själva drycken varken sämre eller bättre.

Grönstedts VS	26.-
Grönstedts VSOP	28.-
Grönstedts XO	31.-
Rémy Martin VSOP	39.-
Rémy Martin XO	71.-

Calvados

Ett annat av fransosernas påhitt - och ett utsökt sådant, för övrigt. Destillerad äpplecider blir till äpplebrännvin som lagras på ekfat och dricks med fördel till kaffet som avec eller med bara en isbit, när som helst.

Busnel VSOP	25.-
Busnel Hors d'Age	36.-

Grappa

Grappa är ett destillat av 'vinaccia', det vill säga druvrester som blir över vid tillverkning av vin. Enligt sägnen först framställt i staden Bassano del Grappa nordväst om Venedig. Från att ha ansetts varit i det närmaste odrickbar och liknats vid dåligt flygbränsle har tillverkningen förfinats och Grappa blivit en trendig "innedryck" med sorter lika exklusiva som de finaste cognac. Här gäller det dock

fortfarande att se upp för de sämre varianterna - sådana har naturligtvis inte vi.

Poli Bassano	35.-
Sarpa Oro di Poli	39.-

Bitter & Vermouth

Gemensamt för Bitter och Vermouth är att båda dessa alkoholhaltiga dryckesorter har kryddats. Vermouth, från tyskans 'Wermut' för malört, är ett kryddat starkvin. Bitter är en i mer allmänna ordalag "spritdryck" smaksatt med malört, gentianarot, pomeransskal, kinabark eller andra örter för att ge en bitter, ibland bittersöt smak. Bitter var från början så kallade pantentmedicin; mer eller mindre verksamma "läkemedel" som såldes utanför apoteken och utlovad bot och bättring mot alla upptänkliga åkommor. Nu mer intar vi bitter mest som apertif eller som smaksättning i drinkar, till exempel en av de mest klassiska, Singapore Sling, som innehåller ett stänk av Angostura Bitter.

Campari	24.-
Aperol	24.-
Martini Bianco	22.-
Noilly Prat	22.-
Gammeldansk	25.-
Jägermeister	25.-
Fernet Branca	24.-
Brancamenta	24.-

Punsch

Punsch är en söt spritdryck baserad på arrak som i princip bara dricks i Sverige. Drycken introducerades för första gången efter Ostindiska kompaniet i mitten av 1700-talet började importera arrak från Java. Punschen blev fort populär och under 1800-talet dracks den flitigt som avec. Så flitigt att den fått ge namn åt inglasade verandor, så kallade 'punschverandor'. Idag är punschdrickande kanske mest ett studentikost nöje, vid sidan om de som vet hur man korrekt intar sin ärtsoppa om torsdagarna -

då punschen dricks varm. Punschpralinen, kanske inte innehåller punsch, men denna underbara lilla godsak skapades faktiskt i Varberg på 1950-talet. Bara en sådan sak gör ett litet glas iskall punsch på Solvikens veranda perfekt en varm sommardag.

Grönstedt Blå Punsch 41.-

Portvin

Allt portvin kommer från Douro dalen i norra Portugal och är uppkallat efter hamnstaden Porto. För att åstadkomma portvinets söta smak och höga alkoholhalt tillsätts druvsprit som avbryter jäsningsen och det socker som inte hunnit utvecklas till alkohol blir kvar. Fina portviner, så kallade 'Vintage port', kan lagras mycket länge och bli samlarobjekt och kosta nästintill löjliga summor på exklusiva vinauktioner. En flaska Ferreira Vintage Port från 1815 såldes 7 maj 2017 på Sotheby's för €6.800.

Sandeman's 41.-
Invalid Port

Likör

Likör är en söt dryck med en alkoholhalt som vanligen ligger mellan 15 och 40% och oftast smaksatt med frukt, bär, örter, kryddor, blommor, frö, rötter eller grädde. Från början medicin vid de medeltida klostren. Ordet likör är lånord från franska liqueur med samma betydelse, och kommer ytterst från latinets liquor som helt enkelt betyder "vätska".

Bailey's	25.-
Kahlua	25.-
Cointreau	26.-
Drambuie	26.-
Grand Marnier	26.-
Galliano	25.-
Borghetti Sambuca	26.-
Fishshot	25.-
Minttuu	25.-
Pure Lakrids	25.-
Amarula Cream	25.-
Xanté	25.-
Borghetti Café Espresso	26.-

#DRINKAR

Apertif
125.- / 146.-**Dry Martini**

Gin, torr vermouth och apelsinbitters

Tommy's Margarita

Tequila, limejuice och agavesyrup

Daiquiri

Ljus rom, limejuice och sockerlag

Negroni

Gin, röd vermouth och Campari

Aviation

Gin, maraschinlikör, viollikör och citronjuice

Fläder Spritz

Aperol, fläderlikör, citronjuice, sockerlag och tonic

Klassiker
125.- / 146.-**Gröna Hissen**

Gin, Grön Curaçao och Pommac

Copacabana

Vattenmelonlikör, vaniljvodka, citronjuice och 7up

Moscow Mule

Vodka, limejuice och ginger beer

Caipirinha

Cachaca, limejuice och sockerlag

San Francisco

Vodka, bananlikör, apelsinjuice och grenadine

Whisky Sour

Bourbon, citronjuice, sockerlag, äggvita och angostura bitter

Pisco Sour

Pisco, citronjuice, sockerlag, äggvita och Peychaud's Bitters

Lemon Cheesecake

Citronvodka, vaniljlikör, citronjuice, sockerlag och 7up

Fröken Alva

Ljus rom, fläderlikör, viollikör, citronjuice och sockerlag

Piggelin

Midori, Xanté, citronjuice, sockerlag och 7up

Peach Collins

Gin, persikolikör, citronjuice, sockerlag och sodavatten

0% Cocktails
79.-**Andreas Hallon**

Hallonpuré, tranbärsjuice, citronjuice och 7up

Dagges Mango

Mangopuré, citronjuice och 7up

Cocktails
156.-**Old Cuban**

El dorado 12yo, citronjuice, sockerlag, mynta och prosecco

Last Word

Grön Chartreuse, maraschinlikör, gin och limejuice

Mojito

Ljus rom, mynta, socker, lime och sodavatten

Old Fashioned

Gentleman's Jack, socker och Angostura bitter



"I drink to make other people more interesting."

[Ernest Hemingway]

After Dinner Cocktails
125.- / 146.-**Irish coffee**

The Latitude 53, farinsocker, kaffe och grädde

Kaffe Karlsson

Cointreau, Bailey's, kaffe och grädde

After eight Coffee

Mintuu Choco, Bailey's, kaffe och grädde

Amaretto Coffee

Amaretto, kaffe och grädde

Espresso Martini

Vodka, espressolikör, espresso och sockerlag

Grasshopper (kall)

Mintuu, vit chokladlikör och grädde

**Rom, Rum, Rhum och Ron**

I Vare, någon kilometer från Apelviken, finns A Bay Spirit som drivs av Sveriges främste romambassadör, Per Ädel. En Varbergsskille som älskar surfing och har en stark kärlek till drycken rom. Från Karibien och mellan-/sydamerika köper Per hem olika fat med rom. De kommer från olika länder, de har lagrats olika länge och har olika smakprofiler.

Tillsammans med Per tar vi på Solviken varje år fram en rom som sedan läggs på svenska ekfat hos Per för att romen där ska blandas och smakerna ska "gifta ihop sig". I år buteljerar vi vår tredje rom. Vi har fler romtunnor som ligger på lagring och tanken är att det ska komma en ny rom varje år framöver. Limiterad upplaga om ca 85 flaskor varje år.

Årets rom, No. 22, är en ron från Dominikanska Republiken och destilleriet Alcoholicos Fino Dominicano. Ron innebär att den är spansk i stilen vilket betyder att den är mjuk, fruktig med en liten torr restsötma. Ronen har fått lagras på Bourbonfat i 12

år på Dominikanska Republiken. Därefter skeppades den till Varberg för ytterligare 26 månaders fatlagring på 40 L svensk ek. Ronen buteljerades därefter med en alkoholhalt om 50 %. Smaken blir fyllig med toner av choklad, nötter och med en kryddig ton. En mjuk ron men ändå med ett eldigt avslut.

Förra årets rom 2021 var ifrån Barbados och från ett av världens främsta romdestillerier, Foursquare.

Romen har lagrats i bourbonfat på Barbados i tre år innan det skeppas till Sverige för vidare lagring. Här har den legat på 40-liters svenska ekfat i drygt två år utanför Varberg för slutlagring. Faten kommer från Runarköp och är medium+ rostade.

Denna Barbados/Varbergsrom har tydliga toner av torkad frukt som aprikos och russin med behagliga inslag av arrak, vanilj och mandel samt en finnish av ceder från eken. Vi har några flaskor kvar av denna så fråga gärna efter den också.

OKTOBERFEST I



I Solvikens Quiz gäller det att ha koll på all möjlig helt onödig och livsviktig kunskap; ett och annat intro, vilket är Hemingway knåpat färdig "Den gamle och havet" och att Chiles nationalsprit heter Pisco. Helt oväntat och plötsligt kan vetskapen om vem som gjorde avgörande målet i vm-finalen 58' falla avgörandet.

Höst och vår håller Martin och Olle omväxlande i våra quiz. De ställer frågorna, de bestämmer vad som är rätt svar och utser vinnare - som naturligtvis erhåller fina priser och dessutom kvalificerar sig till vår Grande Finale, vårt Qm, den 6e januari 2023, där vi kröner årets mästarlag.

Men vi har quiz då och då under hela året. Håll koll på hemsidan, boka bord och visa var skåpet skall stå när det kommer till intellektuell kraftmätning.



Vinfestival Apelviken

Sju krogar i samma vik. Sju krögare som var och en väljer fyra personliga favoriter från ett och samma land. Vinfestivalen i Apelviken, som på några år blivit ett självklart inslag i sensommarvarberg. Från Varbergs Kusthotell i norr till &Olles i söder. Bara några hundra meter mellan. Börja i Portugal, ta en vända förbi Australien. Möts upp i Frankrike för att avsluta i Spanien eller Chile.

Ta det som du vill. Som andan faller på. Som Apelviken. Boka in ett vinkalas av världsklass sista lördagen i augusti.

Nostalgi

En lördag i höst att lägga på minnet!

Den 29 oktober tar vi åter oss an 80-talet. Leta fram locktången, tänk pastell, Takano, Lustans Lakejer och vita tubsockor i pumps. Polisonger med en härlig hockeyfrilla, loafers med tofsar och uppkavlade kavajärmar över rosa t-shirt. Hawaiiiskjortor är rätt. Grace Jones-stora axelvaddar likaså. Eller gå all-in-Madonna; svart, nät, och kruxifix i en salig blandning.

Och hittar du ett par benvärmare någonstans är kvällen räddad. När det gäller rouge finns det bara en regel - hur mycket som helst är sannolikt ändå för lite. Snyggt?

- Nja, kanske inte. Men det är inte heller poängen en kväll som denna.



Tvårätters

Naturligtvis har vi även till detta tillfälle ett temaerbjudande...

- Rostbiff med potatissallad
- Black & White. Oxfilé och fläskfilé med pepparsås och bearnaisesås, serveras med klyftpotatis

Pris: 395.- per person

Quiz och Dj

Vid nio drar quiz:et igång. Då gäller det att ha koll på saker som kalla kriget, allt med Bananarama och vem det egentligen var som uppfann den där enerverade kuban. När vinnarna utsetts och hyllats som sig bör spelar Dj alla de bästa åttiotalslåtarna fram till midnatt.



Oktoberfest

24e september och 1e oktober

Tacka kronprins Ludvig av Bayern, sedermera Ludvig I, för fenomenet som blev Oktoberfest. Eller kanske snarare Therese Charlotte Louise av Sachsen-Hildburghausen som var tvungen att gifta sig med idioten. Ständigt bedragen och offentligt förnedrad kunde hon sannerligen haft roligare.



Therese Charlotte Louise av Sachsen-Hildburghausen

Roligare var däremot deras bröllop som ägde rum den 12 oktober 1810 och framför allt de fem dagar långa festligheter som följde och till vilka medborgarna i München bjöds in. Dessa hölls på ängarna direkt utanför stadspartarna, idag mitt i centrala München. Ängar som förresten till Thereses ära uppkallats efter henne, Theresien wiese, och heter så än idag. Bröllopsfestligheterna avslutades med en stor hästkapploppning och beslutet att denna kapploppning skulle bli årligt återkommande är

ursprunget till traditionen med Oktoberfest, som fortfarande 209 år senare hålls på "Therese ängar".

Redan året därpå kompletterades hästkapploppningarna med jordbruksutställning för att fira bayersk jordbruk. Münchens oktoberfest har ställts in vid tjugofyra tillfällen sedan 1810, främst på grund av Bayerns inblandning i en rad krig, men också 1854 efter att 3000 invånare dött av kolera och inte ens de annars så fryntliga münchenborna var riktigt på festhumör.



Steyrer, Hans

Öl, och de gigantiska öltält, som idag inte är helt obetydliga inslag på en Oktoberfest, har sin upprinnelse 1877 när Hans Steyrer olovligen lastade smyckade kärror med öltunnor och tillsammans med sina medarbetare paraderade till festområdet för att marknadsföra sitt gästgiveri. Han stoppades visserligen av polis innan han

kom fram, men tanken på att god bayersk öl på något sätt kunde höra till var väckt och de senaste åren hålls nästan sju miljoner liter öl upp till ungefär lika många besökare under de 16 dagar festen pågår. Det är i runda slängar en miljon fler än Gekås har på ett helt år.

Vår Oktoberfest är i precis samma anda om än i något blygsammare proportioner. Du behöver inte ta dig till Bayern. Det är inte riktigt sju miljoner besökare. I år två lördagar, den 24e september och 1e oktober, tar vi Cirkus Olympias största cirkustält till Apelviken och gör plats för 500 personer per kväll, kompletterar med tyrolerorkester och coverband, skålar och dansar till Therese minne.

Är ni en sådär 150 medarbetare eller fler? Boka en helt egen föreställning, fyll tältet och bjud personalen på en kväll skratt och sammanhållning som sitter i fram till påsk. Minst.

Och kläderna då? Måste man komma klädd i Landhausmode - de traditionella kläder som den bayerska allmogen ursprungligen bar? - Nej, det måste man naturligtvis inte. -Men jo, en Oktoberfest blir mycket roligare i lederhosen eller dirndlklänning. En stilig tyrolerhatt höjer stämning på vilken fest som helst. Himla snyggt är det dessutom.