

PIZZA |

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <p>1 La Scala
159.-
Skinka, bacon och lök</p> <p>2 Vesuvio
135.-
Skinka</p> <p>3 Caruso
149.-
Kryddstark pepperoni</p> <p>6 Kebabpizza
169.-
Kebab, fefferoni, lök och kebabsås</p> <p>7 Solviken
175.-
Kebab, bacon, lök och kebabsås</p> <p>8 Margarita
135.-
Mozzarella, basilika och olivolja</p> <p>9 Pinocchio
159.-
Skinka och räkor</p> <p>10 Capricciosa
155.-
Skinka och champinjoner</p> <p>14 Fyra Årstider
169.-
Skinka, champinjoner, räkor och musslor</p> | <p>15 Vege
175.-
Champinjoner, lök, vitlök, tomater, paprika och kronärtskocka</p> <p>16 Hawaii
155.-
Skinka och ananas</p> <p>17 Husets Special
175.-
Fläskfilé, lök och bearnaisesås</p> <p>21 Apelviken
169.-
Salami, skinka och champinjoner</p> <p>22 Palermo
185.-
Mozzarella, lufttorkad skinka, saltorkade tomater och ruccola</p> <p>23 Isabella
185.-
Mozzarella, kyckling, saltorkade tomater och ruccola</p> <p>26 Quattro formaggio
185.-
Mozzarella, peccorino-tryffel, Gorgonzola och lagrad ost</p> <p>28 Subbe
185.-
Mozzarella, salami, oliver, saltorkad tomat, ruccola och parmesan</p> | <p>30 Tvilling
175.-
Fläskfilé, paprika, och pepparsås</p> <p>31 Pistachi
189.-
Mozzarella, getost, päron, pistaschnötter och honung</p> <p>35 Peppar
185.-
Oxfile, fefferoni och pepparsås.</p> <p>36 Kabe
189.-
Oxfile, kantareller, peccorinotryffel och ruccola</p> <p>38 Black & White
185.-
Oxfile, Fläskfilé, lök och kebabsås</p> <p>40 Gorgonzola
185.-
Oxfile, Gorgonzola och champinjoner</p> <p>41 Matti
189.-
Mozzarella, oxfile, vitlök, ruccola och parmesan</p> <p>42 Vegan
159.-
Vegansk ost, champinjoner, lök, vitlök, tomater, paprika och kronärtskocka</p> | <p>43 Jägarpizza
199.-
Renskav, crème fraîche, riven pepparrot, kantareller och lingon</p> <p># Barnpizza
115.-
Vesuvio, Kebab, Hawaii och Capricciosa. Alla övriga pizzor kan också beställas som barnpizza, vi drar då av 20.-</p> <p>Alla pizzor bakas med hemmagjord tomatsås och Västerviks gräddost, Mozarella där så anges och veganost på nr 42.</p> <p>Lägg till:
Oxfile eller räkor, 30.-
Fläskfilé, skinka, kebab, Gorgonzola eller ost, 25.-
Champinjoner, ananas, eller kebabsås, 15.-
Vitlök, lök eller paprika, 0.-</p> <p>Visste du att pizzasallad är en svensk företeelse? Eller möjligen skulle man kunna säga svensk-kroatisk. Krögaren Guisepppe "Peppino" Sperandio, inspirerad av "kupas salata", med ursprung i Kroatien och populär i Guiseppes barndom i Nordöstra Italien, började servera strimlad vitkål i vinäggret till pizzorna på sin restaurang vid Gustav Adolfs torg i Stockholm; Pizzeria Piazza Opera.</p> <p>Det spred sig och är idag ett självklart tillbehör på varje svensk pizzeria med självaktning.</p> |
|---|---|--|---|

solviken

No 2 - Vår 2024 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 societeten vallfärdade till dylika inrättningar runt om i landet.

Med brunnsdrickning kom havsbad, 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 Kattegatts strand. Varmt välkommen!



Plats för Dessert?



En smarrig dessert och kaffe är den perfekta avslutningen på en lyckad middag! Rentav en förutsättning till och med. 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 god efterrätt. Man skulle kunna säga att desserten liksom gör plats åt sig själv. Hur smart är inte det? Sälunda finns det alltid plats för dessert!

Ett eget event på Solviken?

Bröllop, företagsevent, födelsedag. Eller bara för att det är så himla roligt med kalas. Årsmöte eller konferens. Med eller utan aktivitet. Heldag kanske? Börja med en mtb-runda i Brearedsskogen, badtunna lagom till lunch och femkamp före maten. Det finns plats för upp till tvåhundra sittande. Kul tema? Musik och dans? Aktivitet före maten? - Inga problem.

Lämna namn och telefonnummer innan du går hem så ringer vi dig och berättar hur du får ditt eget kalas på Solviken precis som du vill ha det.

Allergi?!

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



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

Kontantfritt

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

No. 20-24

En planka rom

I Vare, någon kilometer från Apelviken, finns A Bay Spirit och Sveriges främste romambassadör, Per Ädel. Tillsammans tar vi varje år fram en unik rom, lagrad på svenska ekfat hos Per.

I mars buteljerar vi vår femte rom, No. 24. En 'fransos' från Reunion. För dig som uppskattar lite ljusare rom med massor av bär och frukt i smaken. I baren någon gång i April. Men du kan fortfarande njuta tidigare årgångar. Varje rom är av begränsad upplaga om ca 85 flaskor - när de är slut är de slut för alltid. Men vi har sparat några; förra årets upplaga är till exempel från Kuba, året innan från Dominikanska Republiken. Båda spanska i stilen. No. 21 hämtade vi från Barbados och ett av världens främsta romdestillerier, Foursquare. Den har tydliga toner av torkad frukt som aprikos och russin med inslag av arrak, vanilj och mandel. No. 20 en 'blend' av tre fjärdedelar Panama och en fjärdedel Belize.

För att du skall slippa beslutsångest har vi tagit fram en romplanka med 2cl vardera av No. 20-23. Prova. Du kommer inte tro att "samma" dryck kan smaka så olika. Eller dela en planka på två och ha en egen romprovning.

Ibland är långtråkighet och stiltje bra

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 kokt
potatis, 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 pilgrimsmussla

Mango, gräslök och salladslök, chili, soja och sesamemulsion
och färsk koriander.

99.-

Toast Skagen

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

175.-

Rödbetstartar

Rödbetor, lagrad ostcremé, rostade valnötter, kapris, krasse,
salladslök, färsk pepparrot.

99.-

Vitlöksbröd

Serveras med rökt majonnäs.

65.-



Kaffedrink

- avec, kaffe och
dessert i ett.

Kaffe. Drink. Smaka på orden.
Två små ord, tio bokstäver, och
genast vattnas det i gommen.
Som tillsammans blir om möj-
ligt 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.

Allt började med oväder. En
kall vinternatt år 1942, då ett
amerikanskt propellerplan med
avgång från Irland snart stötte
på stormoväder i sin resa mot
New York.

Efter timmar av kamp beslöt sig
piloten slutligen för att återvända
till Irland och staden Foynes,
varpå man informerade Joseph
Sheridan om att förbereda mat
och dryck till de hungriga och
nedkylda flygresenärerna. Det
var då som Joseph bestämde sig
för att servera sina stundande

gäster något utöver det vanliga,
för att garanterat lyckas värma
och muntra upp dem. Han
bryggde mörkt kaffe, adderade
irländsk whisky och brunt socker,
för att avslutningsvis toppa
varje kopp med nyvispad grädde.
Formulan både överraskade
och hänförde sällskapet, varpå
en av amerikanerna frågade
köksmästaren om det var 'Brazilian
Coffee' som serverades.
Joseph Sheridan rättade mannen
bestämt att det handlade om



Irish Coffee, inget annat, och
drinken fick således sitt namn.

Riktig fart tog det på Buena
Vista i San Fransisco. Ett de-
cennium passerade innan den
amerikanske restaurangägaren
Jack Koeppler och vännen
Stanton Delaplaine återvände
till Irland för att ta reda på
hur det irländska kaffet kunde
återskapas. Tanken var att ta
konceptet till San Fransisco, och
Jack Koepplers restaurang Buena
Vista i Fisherman's Warf.

På plats i Irland upptäckte
Stanton och Jack att de
endast kunde få fram den
rätta smaken genom att till-
sätta äkta irländsk whisky, de
tog därför med sig spritdrycken
hem. Buena Vista blev snabbt
välkänt för sin Irish Coffee, och
från USA spreds kaffedrinken
till att bli en internationell succé.

Än i dag serverar Buena Vista
omkring, helt osannolika, 2000
Irish Coffees, dagligen!

Kaffe Karlsson å sin sida sägs
vara en uppgradering av den
gamla hederliga "kaffekasken",
som en förfinad variant där man
inte bara slog i en skvätt bränn-
vin i kaffet och lät det vara bra

med det. En del har kallat Kaffe
Karlsson Skandinavians version
av just Irish Coffé.

När, frågar du dig kanske? På
vintern? Vid studenten eller lite
när som helst? Vi tycker kaf-
fedrinkar kan avnjutas alla års-
tider, i nästan alla sammanhang.
Det passar alldeles utmärkt en
varm sommarkväll, men det
går inte att komma ifrån att en
Irish gör sig riktigt bra när våren
börjar kännas. När man bara
vill vara ute hela tiden, men det
ändå är gott att komma in och
värma sig efter ett tag. Som hos
oss. Som ikväll. Som just nu.

Irish coffee | 155.- **5cl**
Whiskey, farinsocker, kaffe och
grädde.

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

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

Kaffe Dom | 155.-
Dom Benedictine, kaffe och
grädde.

Spanish Coffee | 155.-
Likör 43, kaffe och grädde.

À la carte

Örtöverbakad torskrygg

Sandefjordsås med forellrom, kokt kulpotatis, sockerärtor, rödlök,
gräslöksticks och färsk riven pepparrot.

325.-

Älgeköttbullar

Självklart av kött från svenska skogen, rårörda lingon,
pressgurka, potatispuré, gräddsås.

295.-

Grillad fläskfilé

Serveras med färska tomater, gurka, lök och fetaost. Valfri potatis
och bearnaisesås.

315.-

Schnitzel a la Solviken

Av fläskytterfilé, serveras med gröna ärtor, kapris, citron,
persiljesmör och valfri potatis.

l, 110g 249.-

xl, 220g 319.-

Grillad Oxfilé

Ugnsbakade tomater, padrones, tryffelchips, rödvinsås och valfri
potatis.

395.-

Gratinerad Cannelloni

Fylld med spenat och ricotta, ugnstorkade tomater, rostade
pinjenötter, färskrivna parmesan och portabellopesto.

229.-

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

Dessert

Vi har sparat det bästa till sist. Som det skall vara. Ingen middag är fullbordad utan något
sött att runda av med. Hoppa över dessert? Kanske, men vi ser ingen anledning till varför.
Det skulle vara som att spela sjutton hål och strunta i det artonde. Eller som fem säsonger
av Sopranos.

Doughnut

Med kolasås, salt lakrits, färsk bär och vaniljglass.

115.-

Crème brûlée

Chokladfondant, gammaldags vaniljglass, ljumma hjortron och
rostade hasselnötter.

125.-

Klassisk, oemotståndlig marängsviss ... barnsligt god!

Maräng, vaniljglass, vispad grädde, säsongens bär och chokladsås.

115.-

Chokladtryfflar

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

styck 35.-

Öl och
alkoholfritt**Alkoholfritt**

Läsk, 40cl > 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.-

Subbe Dubbel Kaleidoscope, 33cl >
89.-

Subbe We make a great pear, 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 ting

Men gudars skymning, var e vinet? 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. Vi
kommer gärna med en om du inte redan
hittar den på bordet.