

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
championjoner

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

15 Vege
179.-
Championjoner, lök, vit-
lök, tomat, paprika och
kronärtskocka

16 Hawaii
159.-
Skinka och ananas

17 Husets
Special
179.-
Fläskfilé, lök och
bearnaisesås

21 Apelviken
175.-
Salami, skinka och
championjoner

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

23 Isabella
189.-
Mozzarella, kyckling,
soltorkade tomat och
ruccola

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

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

31 Pistachi
175.-
Mozzarella, getost, pä-
ron, pistaschnötter och
honung

35 Peppar
189.-
Oxfile, fefferoni och
pepparsås.

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

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

40 Gorgonzola
189.-
Oxfile, Gorgonzola och
championjoner

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

42 Vegan
165.-
Vegansk ost, lök, vitlök,
championjoner, 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.-
Championjoner, ananas,
eller kebabsås, 15.-
Vitlök, lök eller
paprika, 0.-

Visste du att pizzasallad
är en svensk företeelse?
Eller möjligen skulle man
kunna säga svenskkroatisk.
Krögaren Guiseppe
"Peppino" Perandio,
inspirerad av "kupas
salata", med ursprung
i Kroatien och populär
i Guiseppes barndom
i Nordöstra Italien,
började servera strimlad
vitkål i vinäggrett till piz-
zorna på sin restaurang
vid Gustav Adolfs torg
i Stockholm; Pizzeria
Piazza Opera.

Det spred sig och är idag
ett självklart tillbehör
på varje svensk pizzeria
med någon som helst
självaktning.

solviken

No 1 - Vinter 2025 apelviken.se/solviken tångkörarvägen 432 53 VARBERG +46340641313 solviken@apelviken.se #restaurangsolviken



2-för-1

Jodå, vi fortsätter sätta guldkant på vardagarna i årets första månader. Det är precis så bra som det låter. Varje måndag till torsdag från den 6 januari till den 27 mars bjuder vi på den billigaste varmrätten när ni är två eller fler som äter. Är ni fyra, blir det de två billigaste rätterna vi drar av från notan - och så vidare. Enda villkoret är att ni här äter på plats hos oss.

Faktum är att vi inte ser någon anledning till att inte besöka oss en två, tre gånger i veckan. Minst. Men ok, det kan bli mycket ... men unna er i alla fall varsin aperitif före maten, en martini eller aperol spritz för att njuta av en bra affär. Det är ni värda!

Allergi?!

Hör du till dem som inte är bff med jordnötter, 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.

Kontantfritt

Som så många andra har vi lämnat mynt och sedlar åt svunna tider. Skälen är flera, men först och främst gör vi det för våra anställdas skull och deras arbetsmiljö.

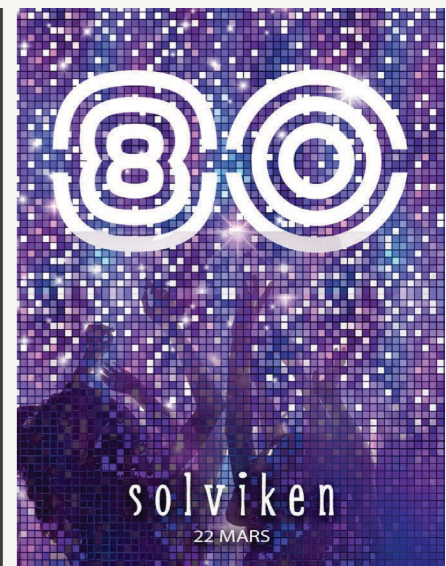
SOLVIKENS QUIZ ÄR DÄR VI SKILJER DEM SOM TROR DE KAN NÅGOT FRÅN DE SOM VET BÄTTRE ÄN ATT HÄVDA NÅGOT SÅDANT MÄRKLIGT

Quiz med Martin & Olle

Det är åter igen dags att mäta krafterna i Solvikens quiz. Vi skiljer de lärde från vetet. Vi sätter svårar och beserwissiga campinggrannar på plats en gång för alla, reder ut vilket av alla krig som avslutades i och med freden i Brömsebro 1645 och vad det gröna i växter heter. Det är här helt plötsligt fullständig ovidkommande kunskap om vem som gjorde det avgörande målet i vm-finalen -58 kan falla avgörandet. Och löna sig - det blir självklart pris till vinnarna.. I vår blir det fem tillfällen med början redan lördagen den elfte januari då Olle ställer frågor under temat "vinter", sen fortsätter det hela våren. Den åttonde februari är Martin på plats under vinjetten "Dä ä lördal!". Kanske kan det då vara bra att veta att planeten Saturnus är uppkallad efter guden med samma namn och att engelskans Saturday härstammar från latinets "Saturnus dies", det vill säga Saturnus dag. Eller så är det bara ytterligare onödigt information. Vet, vet bara Martin. Den första mars är det Olle igen. Temat den här gången är "Vad hände på nittioalet?". Du är på plats och tar med dig de skarpaste hjärnorna bland bekanta.

Ren kulturhistoria

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 havsbud, i spåren av det camping och med badliv behövdes någon form av förtäring och svalka för torra strupar. Någon gång på 1930-talet slår handlerskan 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 av den. Varmt välkommen!



Tänk pastell, Takano, Lustans Lakejer och vita tubsockor. Härlig hockeyfrilla, vita loafers med tofsar och uppkavade kavajärmar över rosa t-shirt. Hawaii-skjortor 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. Snygg?!

- Nja, kanske inte. Men det är inte heller poängen en kväll som denna. Poängen är att dansa till j-vligt skön musik från 80-talet, serverad av DJ Kendrim. Att återuppleva en Snowball eller Black & White och vinna pris för bästa kläder. Lördagen den 22 mars.

FÖR BARN

Köttbullar*En riktig barnfavorit!**Klassiskt, som vi tycker det skall vara, med potatismos, 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:****Tryffel- och blomkålsoppa***Med knaperstek chorizo, rostad blomkål, färskostquenelle och färsk körvel.***115.-****Toast Skagen***Mer klassiskt blir det inte. Serveras med handskalade räkor, citronpärlor och rostat bröd.***179.-****Pilgrimsmussla***Friterad pilgrimsmussla serverad med chili, soja och sesamemulsion, färsk koriander, mango, gräslök och salladslök.***99.-****Vitlöksbröd***Serveras med örtemajonnäs.***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? Kanske, men vi ser ingen anledning till varför. 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. 20-24.

Kardemummainkokt äpple*Serveras med krämig vaniljcheesecake och havresmulor.***95.-****Crème brûlée***Stor och oemotståndlig.***95.-****Ljummen chokladbakelse***Mörk choklad och vaniljglass serverade med våra egna körsbär smaksatta med finaste konjak.***119.-****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.***Spanish Coffee | 155.-***Likör 43, kaffe och grädde.*

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. Årets rom, No. 24, är en "unaged rhum agricole" från Réunion. En stil ursprungligen från franska karibien; frisk och gräsigt 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 gräsigt karaktär och en något pepprig avslutning. Föredrar du en rom, 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 skrei**

När torsken vandrar från Barents hav till Nordnorges kust kallas den skrei. Efter en resa på över 100 mil är fisken en delikatess med fast, vitt och smakrikt kött. Skrei betyder förresten 'vandrare' på gammalnorska och syftar just på fiskens långa resa. Vi serverar den med färsk sockerärter, morot, dillkokt potatis, ugnrostade grönkålchips och en krämig cidersenapsås.

325.-**Älgköttbullar**

Självklat av kött från svenska skogen, råroräda lingon, pressgurka, potatispuré, gräddsås.

295.-**Rödvinbräserverad oxkind**

Rökt sidfläsk, smålök, potatispuré och färsk persilja.

315.-**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 Oxfile**

Serveras med timjanrostade rotfrukter, grillad tomat, rödvinskys smaksatt med tryffel och massor av riven lagrad Gammalost.

395.-

Och till det: Pommes pinnes!

Vegetarisk pinsa

Crème fraîche, brynt smör, bakad rödbeta, akaciahonung, fetaost och rostade pinjenötter.

195.-

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

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.-

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? 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. Vi kommer gärna med en om du inte redan hittat den på bordet.