

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

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

15 **Vege**
179.-
Champinjoner, 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
champinjoner

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

23 **Isabella**
189.-
Mozzarella, kyckling,
saltorkade tomater och
rucicola

25 **Don Vito**
189.-
mozarella, räkor och
kräftstjärtar

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

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

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

34 **Marina**
189.-
Skinka, kräftstjärtar,
räkor, och kebabsås

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

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

41 **Matti**
195.-
Mozzarella, oxfile, vitlök,
rucicola 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.-

solvik

No 4 - Senommar 2024 apelviken.se/solviken tångköravägen 432 53 VARBERG +46340641313 solviken@apelviken.se #restaurangsolviken



Ett hantverk på fullt allvar

Det fanns en tid när många ändå var nöjda med en slunk ljummen koskenkorva och avslagen Loranga. Under, säg fyrtio, har ni förmodligen ingen aning om vad vi pratar om - och skall sannerligen vara glada för det. Tack och lov ställer vi högre krav idag. En bar funkas liksom inte utan åtminstone fyra, fem olika gin och det är ännu viktigare att rätt veta hur de hanteras. Ändå finns idag all-inclusive-charter som har maskiner där ett knapptryck ger dig en "Mojito", "Pink Lady" eller någon annan av de drygt 300 inprogrammerade varianter den påstås klara av. Ni provar sannerligen på egen risk. Vi har provat, enbart i studiesyfte bör understrykas, och ... nä. Helt enkelt ... nä. En cocktail är ett hantverk, stort allvar; vi mortlar farinsocker, pressar färsk lime, river muskotnöt, sockrar glaskanter och kort sagt gör vad som krävs.

Allergi?!

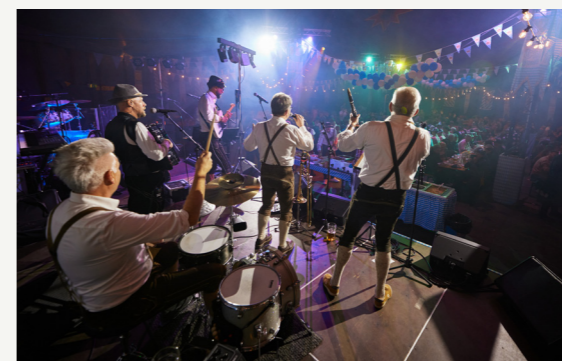
Hör du till dem som inte är bff med jordnötter, gluten, röda saker eller något annat? Mjölprotein eller soja? Prata med oss innan du beställer så får du all information du behöver för att slippa dem.

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.

Oktoberfest 2024

Oktoberfesterna på Solviken har blivit en institution i Varberg där vi låter sköna bayerska toner ljuda över viken. Rota fram era Lederhosen och Dirndlkläningar. Stäm upp - det blir allsång! Årets sydtyska kulturrevenemang och varbergshöstens viktigaste tradition äger i rum år den 21 och 28 september. Du är på plats och börjar förmodligen redan i kväll att nynna på bayerska schlager i goda vänners lag. Prost!



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 handlarskan 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!



Det blir hela sju tillfällen att mäta de intellektuella krafterna med Martin och Olle i höst. Utmana tjejerna på labbet, sätt svärfar på plats en gång för alla, eller gå en rejäl holmgång med de olidliga besserwistrarna i ledningsgruppen. Visa var skåpet skall stå. Och vinn. Det blir fina priser så klart!

7 SEP | MARTIN | TEMA: VAD BLIR DET FÖR VÄDER?
14 SEP | OLLE | TEMA: PROFILER
5 OKT | MARTIN | TEMA: KUL MED DJUR
26 OKT | MARTIN | TEMA: BOLLEN ÅR RUND
2 NOVEMBER | MARTIN | TEMA: NOVEMBER
16 NOVEMBER | OLLE | TEMA: RESMÅL JORDEN RUNT
14 DECEMBER | MARTIN & OLLE | TEMA: GOD JUL!



EN RIKTIG **Jul** PÅ SOLVIKEN



Ett sittande julbord i fyra serveringar. Klassiska läckerheter samsas med ett och annat nytänk. Vörtbröd, Janssons naturligtvis - hur skulle det annars se ut. Grillade revben och allt det andra. Torsdag, fredag och lördag 21/11 - 14/12.

795.- | Barn 5-12 år 395.- | Barn 0-4 år 0.-

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:****Bruschetta***Grillat levainbröd, färska tomater, basilika, vitlök, olivolja och rostade pinjenötter.***135.-****Toast Skagen***Mer klassiskt blir det inte. Serveras med handskalade räkor, citronpärlor och rostat bröd.***179.-****Rödbetstartar***Rödbetor, lagrad ostcremé, rostade valnötter, kapris, krasse, salladslök, färsk pepparrot och syrlig fänkålsallad.***99.-****Råbiff***Tryffel- och sojamarinerad oxfilé med friterad vitlök, wasabi- och sojamajonnäs, rostade sesamfrön, picklad shiitakesvamp och tryffelchips.***179.-****Vitlöksbröd***Serveras med tryffelmajonnäs.***65.-****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. Som fem säsonger av Sopranos.

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?

Kaffe till? Eller kanske en liten rom för att understödja matsmältningen. Fråga efter våra egna sockerrörsdestillat lagrade på ek i Vare, Solviken No. 20-24

Smördegsgömma*Med lemoncurd, säsongens bär, lättvispad vaniljgrädd med mascarpone och hackad choklad.***99.-****Crème brûlée***Serveras med färska bär och citronsorbet.***135.-****Klassisk, oemotståndlig marängsviss!***Maräng, vaniljglass, vispad grädd, säsongens bär och chokladsås.***119.-****Chokladtryfflar***Från Suseå chokladfabrik i Falkenberg; mörk choklad och havssalt, ljus choklad, havssalt och sesamfrö eller ljus choklad och Bailey's.***35.-**
styck**Glass & Sorbet****85.-****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 grädd.***5cl****Kaffe Karlsson** | 155.-*Cointreau, Bailey's, kaffe och grädd.***After eight Coffee** | 155.-*Mintuu Choco, Bailey's, kaffe och grädd.***Spanish Coffee** | 155.-*Likör 43, kaffe och grädd.***À la carte****Ugnsbakad torskrygg***Serveras med gräslök och sandefjordssås, färsk potatis, sockerärter och färsk sparris.***325.-****Älgköttbullar***Självklat av kött från svenska skogen, råörda lingon, pressgurka, potatispuré, gräddsås.***295.-****Grillad fläskfilé***Serveras med sallad av färska tomater, gurka, lök och fetost. Valfri potatis och husets bearnaisessås.***315.-****Schnitzel a la Solviken***Av fläskytterfilé, serveras med grön ärtpuré, gröna ärtor, kapris, persiljesmör, citron och valfri potatis.***249.-****319.-**
l, 130g
xl, 260g**Grillad Oxfilé***Serveras med baconlindade haricot verts, confiterad tomat, krämig pepparsås och valfri potatis.***395.-****Sticky Ribs***Från vår egen rök serveras med grillad majscolv, ugnsbakad halv tomat, smoked bbq-sås och pommes frites.***295.-****Gratinerad Cannelloni (vegan)***Fyllt med spenat och ricotta, ugnstorkade tomater, rostade pinjenötter, färskrivnen parmesan och portobellopesto.***229.-****Sallad Nicoise***Grillad tonfisk (medium rare), krispig sallad, ägg,***269.-**
tonfisk*färska bönor, tomat, lök, morot, oliver och kapris. Går***259.-**
räkor*även att få med handskalade, färska räkor.**Lägg till pepparsås, bearnaisessås eller en liten à la carte-sallad***25.-***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.

