

solviken

No. 21
Årets rom
sid 11



apelviken.se/solviken

tångkörarvägen varberg, 0340-641313



Gin & Tonic

- och andra drinkar, sid 11

Plats för Dessert?



En smarrig dessert och en riktig gokaffe 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 noterar samtidigt att det är precis lika sant om man byter ut glassen mot choklad, bär eller vanilj.

Dessert, sid 5

Rätt tillfälle för Champagne

Aldrig riktigt fått kläm på det där med mousserande? Alltid funderat över vad som egentligen skiljer en Prosecco från Cava och när man egentligen bör dricka Champagne? Om det nu alls måste finnas någon särskild anledning.

Kanske går du runt och funderar var i hela världen alla bubblor kommer ifrån? Soda Stream? Hmm, kanske inte så absurt som det först låter.

Andas ut.

Niklas Steinwall reder ut allt det där åt dig medan du väntar på maten. Han avslöjar dessutom en spännande nyhet för i år ...

Läs mer sid 3

Äntligen Julbord!

Varje år sedan vi öppnade året runt har vi fått frågan om jultbord. Vi har tvekat och funderat. Är det egentligen vår grej? Och så bestämde vi oss förra året - Nu kör vi! Så kom en vid det här laget inte helt obekant pandemi ... så det blev ett sittande jultbord istället. Och minsann, om inte de flesta tyckte det var ännu bättre. I år kör vi igen - sittande, fyra serveringar, beställ in mer av vad du vill - som 2020! Thomas pianobar är redan bokad!

Läs mer sid 3

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.



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.

Ta med mig hem!

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



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.

Vinfestival Apelviken 28 augusti

En rätt vi aldrig vågar ta bort från menyn

Vår schnitzel har blivit något av ett signum. Ingen annan rätt definierar oss som den. Man kanske skulle tro att det är vår vedeldade pizza, men icke - vi serverar fler pizzor per år men schnitzeln är någonting annat, det finns många som åker långt för den. Solvikens schnitzel serverar vi året runt, sju dagar i veckan - men med premiär förra året har vi instiftat en vecka om året där vi omhuldar schnitzel något alldeles extra. Fem olika schnitzlar till priser svåra att bräcka.

Årets Schnitzelvecka 8-14 november!



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 skolor, 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 tjugolägenheterna 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.

2021 ...

SPÅR I

Att förvalta en tradition

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 stadernas 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 hemma vid. 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 handlaren 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





Cava, Prosecco och Champagne

"I drink my Champagne when I'm happy and when I'm sad. Sometimes I drink it when I'm alone. When I have company I consider it obligatory. I trifle with it if I'm not hungry and I drink it when I am. Otherwise I never touch it - unless I'm thirsty".

Med dessa ord besvarade Madame Lily Bollinger en gång frågan när man egentligen ska dricka Champagne. Det lämnar inte mycket till ursäkt för att inte dricka denna ljuvliga dryck. Intaget bör kanske ske med viss måtta med tanke på hälsa, bilkörning och en del andra sociala tillfällen som kräver en viss klarhet i knoppen.

En poäng finns dock i att avdramatisera tillfällena för att dricka Champagne. Det måste inte vara nyår, 50-årskalas eller bröllop för att unna sig ett glas bubbel. Om man av ekonomiska skäl eller av nyfikenhet på andra smaker vill prova något annat så finns det andra härliga viner som är gjorda på samma sätt som champagne, till exempel Crémant, Cava och Talento. Samlingsnamnet för dem alla är mousserande vin. Oavsett är ett glas före maten alltid något som höjer stämningen. Den friska syran i vinet hjälper desutom till att få igång aptiten.

Det finns huvudsakligen tre olika sätt att få bubblor i vinet. Den traditionella metoden innebär att vinet jäser en andra gång på

flaskan med hjälp av lite extra socker och jäst. Genom trycket som skapas i flaskan bildas det bubblor i vinet. Snabbare och billigare är att låta en större mängd vin jäsa i stora stältankar. Detta kallas för Charmatmetoden eller cuvée clos. Den billigaste och enklaste metoden är att helt enkelt spruta in kolsyra i stora tankar med vin. Detta kan man testa själv med sin soda streamer hemma.

Vad är då skillnaderna?

Cava

Cava är mousserande vin från Spanien, huvuddelen ifrån Katalonien. Vinet tillverkas med den traditionella metoden med flaskjäsning för att få fram bubblor i vinet. Vinet görs oftast på druvor som Parellada, Macabeo, Xarel-lo och Chardonnay. För att få betecknas som Cava måste vinet lagras i minst nio månader i butelj med jästfällning kvar.

Prosecco och Prosecco Rosé

Prosecco är ursprungligen en druvsort. Den döptes om till Glera för att inte förväxlas med vinbegreppet Prosecco som är mousserande viner från huvudsakligen Venedig i norra Italien. Gjort på Charmatmetoden. Prosecco brukar vara lite fruktigare än övriga mousserande viner. Tydliga toner av päron brukar vara typiskt. Prosecco har nästan alltid några gram socker mer än cava och champagne, ca 6 - 9 gram restsocker/l när de klassas

som torra. Prosecco däremot ofta 12 - 15 gram/l. En liten lurighet är att Extra Dry prosecco innehåller lite mer socker än Dry.

Nytt för i år i proseccovärlden och för hela vinvärlden är att det kommit rosé. Först 2019 blev tillverkning tillåten, första druvorna kunde sköras 2020 och nu i år ser vi de första flaskorna av Prosecco Rosé. Bubblor med roséfärg, vad kan gå fel?

Champagne

Mousserande vin av Chardonnay, Pinot Noir eller Pinot Meunier och enbart från distriktet med samma namn i Frankrike får kallas Champagne. Man tillverkar först ett stilla vitt vin av en eller flera av de tillåtna druvorna. Värt att notera är att både Pinot Noir och Pinot Meunier är blå druvor. Färgen sitter alltså bara i skalet, och tar man bort skalet så kan man göra vita viner av blåa druvor. Man tar sedan det stilla vinet, fyller det på flaska och tillsätter något som man kallar för Liqueur de tirage som är en blandning av vin, socker och jäst som ska sätta fart på vinet så att en andra jäsning börjar så att bubblor bildas. Efter minst 15 månaders lagring i butelj med jästfällning är vinet klart för att få kallas Champagne utan årgångsbeteckning. Vill man sätta ut årgång på vinet måste det lagras minst 36 månader.

ANDRA ÅRET

EN RIKTIG *Jul* PÅ SOLVIKEN



JAJJAMEN! VÅRT JULBORD UTÖVER DET MESTA ÄR TILLBAKA HÖSTEN 2021. HÄRLIG ATMOSFÄR, ALL DEN DÄR 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 grillar vi 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 fram på kvällen har André lovat att mixtra ihop extra juliga drinkar.

Thomas och hans pianobar är på plats och sjunger jullåtar så inte ett öga är torrt, håller julquiz och bjuder upp till dans och gör på så sätt plats för Ris à la Maltan. Vi kallar hela kalasen "En riktig jul!".

*

Julbord serveras torsdag, fredag och lördag, start torsdag 25/11 och slut lördag 18/12.

*

Bo två nätter till priset av en när du samtidigt bokar julbord. Prisexempel 2 nätter, 2 vuxna inklusive Julbord: Hotell 2.440 kr och Camping 1.585 kr.

FÖRRÄTT I

FÖR BARN

Köttbullar

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

89.-

Fish n' Chips

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

99.-

Little Ribs

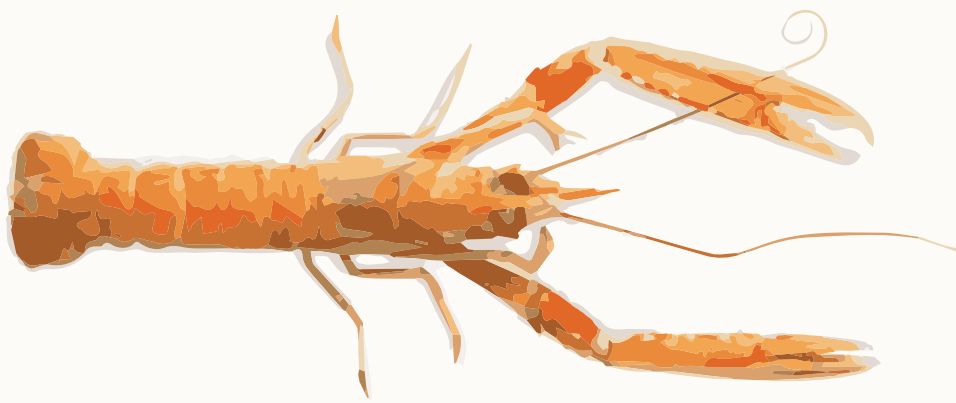
Serveras med rostad majs, tomatsalsa, coleslaw och pommes frites.

115.-

Dessert

Säg det barn, eller vuxen för den delen som inte älskar glass till efterrätt? Finns ju inte! Vi serverar tre kulor len vaniljglass, med chokladtopping och kex till barnen.

59.-



Förrätt

Toast Skagen

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

149.-

Gratinerade havskräftor från västkusten

Gratinerade havskräftor från västkusten serveras med ljust bröd och vitlök.

165.-

Delibricka

Lufttorkad karré, Iberico salchichon, västerhavssost, fikonmarmelad, färskost smaksatt med örter samt surdegsbröd. Alldeles utmärkt för 2 personer.

195.-

Tomatcarpaccio

Burrata, mogna tomater, färsk basilika, lagrad olivolja, balsamico, lök och rostade pinjenötter.

139.-

Vitlöksbröd

Serveras med aioli

55.-



Moules Frites

Få saker i världen klär 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 bistro 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 livnär 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'

Vår fantastiska Bouillabaisse

Två sorters fisk, musslor, hand skalade räkor, serveras med Rouille.

Ugnsbakad torskrygg

Chablissås, dill och forellrom, färsk spenat, rödlök och fänkålscrudité. Serveras med färskpotatis

Moules Frites

Vinkokta musslor, pommes frites och aioli.

Grillad fläskfilé

Serveras med sallad på tomater, gurka, rödlök och fetaost. Med husets bearnaisesås och valfri potatis.

Schnitzel a la Solviken

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

Grillad oxfilé

Rostade haricotsverts, baconströssel, confiterad vitlök, pepparsås, ört- och rödlökssallad. Valfri potatis.

Solviksburgare

100 % nötkött av bästa kvalitet, bacon, BBQ majonnäs, lagrad ost, saltgurka och stekt lök. Serveras med tryffel-dipp och pommes frites.

Stickey smokey Ribs

Serveras med rostad majs, tomatsalsa, coleslaw och pommes frites.

Gratinerad Cannelloni

Fyllt med spenat och ricotta. Med ugnsbakade tomater, rostade pinjenötter, färskriven Grana Padano och pesto.

Sallad Nicoise

Grillad tonfisk (medium rare), krispig sallad, ägg, färsk bönor, tomat, lök, morot, oliver och kapris.

Går även att få med handskalade, färsk räkor eller grillad halloumi.

Extra - Rödvinssås, pepparsås, bearnaisesås, eller mixsallad.

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

285.-

285.-

259.-

150g 269.-

300g 309.-

l, 110g 229.-

xl, 220g 289.-

xxl, 330g 329.-

110g 269.-

220g 369.-

200g 215.-

400g 285.-

229.-

189.-

tonfisk/räkor 219.-

halloumi 189.-

25.-



Ingenting är som äkta vanilj!

I vår pannacotta 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 frö kapseln 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 Själv vaniljen kommer från en vaniljorkidé, och är den enda ätbara frukten i orkidéfamiljen. Det finns mer än 150 olika typer av vaniljorkidéer. Frö kapslarna 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! Vår Pannacotta serveras med en salsa på färsk jordgubbar och passionsfrukt - det blir en himmelsk kombination, vi lovar...

Vaniljpannacotta

Salsa på färsk jordgubbar och passionsfrukt samt dumleflarn.

109.-

Gino

Färsk bär, kladdig choklad, saltrostade macadamianötter och hemgjord blåbärglass.

125.-

Crème brûlée

Med ljummen hjortronmylta och flädersorbet.

125.-

Klassisk, oemotståndlig marängsviss ... barnligt god!

Maräng, vaniljglass, vispad grädde, säsongens bär och chokladsås

99.-

Husets glassar & sorbet

75.-

Chokladtryffel

Från Suseå chokladfabrik i Falkenberg. Välj mellan mörk choklad och havssalt, ljus choklad och havssalt eller ljus choklad och baileys

30.- styck

PIZZA |

1	La Scala 125.-	9	Pinocchio 119.-	22	Palermo 145.-	31	Pistachi 148.-	43	Jägarpizza 155.-
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 105.-	10	Capricciosa 118.-	23	Isabella 145.-	34	Marina 148.-	45	Roberto 147.-
Skinka		Skinka och champinjoner		Mozzarella, kyckling, soltorkade tomater och ruccola		Skinka, kräftstjärtar, räkor och kebabsås		Mozzarella, fetaost, pesto och lufttorkad skinka.	
3	Caruso 115.-	14	Fyra Årstider 129.-	25	Don Vito 145.-	36	Kabe 149.-	#	Barnpizza 85v.-
Kryddig pepperoni		Skinka, champinjoner, räkor och musslor		Mozzarella, räkor och kräftstjärtar		Oxfile, kantareller, peccorinotryffel och ruccola		Vesuvio, Kebab, Hawaii eller Capricciosa.	
5	Napoli 139.-	15	Vege 135.-	26	Quattro formaggio 145.-	38	Black & White 145.-	Alla övriga pizzor kan också beställas som barnpizza, vi drar då av 10.- Alla pizzor bakas med hemmagjord tomatsås och Västerviks gräddost, Mozarella där så anges och veganost på nr 42.	
Kebab, isbergssallad, tomat och kebabsås		Champinjoner, lök, vitlök, tomat, paprika och kronärtskocka		Mozzarella, peccorinotryffel, gorgonzola och lagrad ost		Oxfile, fläskfile, lök och kebabsås			
6	Kebabpizza 135.-	16	Hawaii 118.-	28	Subbe 145.-	40	Gorgonzola 145.-	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 135.-	17	Husets Special 135.-	29	Capra 149.-	41	Matti 149.-		
Kebab, bacon, lök och kebabsås		Fläskfile, lök och bearnaisesås		Mozzarella, getost, honung, fikon och pistaschnötter		Mozzarella, oxfile, vitlök, ruccola och parmesan			
8	Margarita 105.-	21	Apelviken 128.-	30	Fichissima 149.-	42	Vegan 125.-		
Mozzarella, basilika och olivolja		Salami, skinka och champinjoner		Mozzarella, gorgonzola, lufttorkad skinka och fikon		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 pizzeriorna ungdomarna som handen i handsken!

1969 – Pizzasallad – en svensk företeelse.

Det sägs att krögaren Giuseppe Sperandio serverade strimlad vitkål i vinäggrett 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.

Skillnad på pizza och pizza...

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



DRYCK |

Passion, öl och en viss fyr



Martin Sunesson, från Varberg driver Subbe bryggeri och lever sin dröm.

- Jag har verkligen en passion för kemin kring öl och hur man får till den perfekta balansen, säger han. Det började som ett hobbyprojekt med pappa, ett litet bryggeri och mycket experimenterande.

- Jag blev förvånad över vilka goda smaker vi fick fram och beslutade mig snart att utbilda mig till bryggare, berättar Martin.

Efter utbildningen dröjde det något innan han och sambon Titti gjorde verklighet av drömmarna och under 2018 föddes Subbe bryggeri.

- Bryggeriet är döpt efter fyren ett stenkast från Solviken och ligger på ett gammalt lantbruk i Vare utanför Varberg. Vattnet tar vi från egen brunn på 100 meters djup som efter filtrering ger oss en unik vattenprofil. Malten från Halmstad och humlen från hela världen. Råvarorna är precis som i ett kök väldigt viktiga för slutresultatet och vi lägger mycket tid och energi för att kunna jobba med högsta möjliga kvalitet, säger Martin.

- Under 2021 planerar vi att brygga 50 000 liter. Det viktigaste är att det är ett bra hantverk och det finns inga genvägar. Precis som när man lagar mat gäller det att vara noggrann och ha bra råvaror, säger Martin.

Vilken slags öl har han själv helst i glaset?

- Det beror på årstid. På vintern kan man unna sig en porter och på sommaren är en ljus lager oslagbar eller en syrlig och fruktig öl - en Vanilla Guerilla till exempel om man får föreslå sin egen, säger Martin.

Alkoholfritt

Läsk, 25/40cl	32.- / 39.-
Sodavatten, 25/40cl	32.- / 39.-
Cola Zero, 33cl	39.-
Carlsbeg non-alcoholic, 40cl fat	52.-
Somersby Äpple 0,0% 33cl	48.-
Ginger Joe, alkoholfri, 33cl	58.-

Öl och cider

Öl på kran

Falcon export, 25/40cl	49/72.-
Carlsberg Hof, 25/40cl	48/68.-
Eriksberg Karaktär, 30/40cl	67/79.-
Staropramen, 30/40cl	67/79.-
100W IPA, 30/40cl	76/89.-

Öl på flaska

Nya Carnegie Jack Session IPA, 33cl	76.-
Nya Carnegie Kellerbier, 33cl	76.-
Corona, 33cl	75.-
Eriksberg, 50cl	85.-
Erdinger Weissbier, 50cl	89.-

Öl från Subbe bryggeri

Misty the Misfits, 33cl	84.-
En dubbel IPA med tydliga inslag av citrus, mango och sommarblommor i doften.	

Golden Ale, 33cl	79.-
En ljus, fruktig Ale med inslag av citrus och sommarblommor.	

Vanilla Guerilla, 33cl	79.-
Suröl med inslag av mango, passionsfrukt, persika, lime och vanilj.	

Cider & Ginger Beer

Somersby päron, 33cl	72.-
Somersby sparkling Spritz, 33cl	72.-
Original Long Drink, 33cl	85.-
Ginger Joe, 33cl	82.-

Kaffe och te

Kaffe	35.-
Espresso	33.- / 39.-
Espresso Macchiato	35.-
Cappuccino	42.-
Caffé latte	49.-
Te	35.-

Vin

Alkoholfritt

Rött: Vintense Merlot

Intensiv, fruktig och fyllig. Smak av svarta vinbär. /BELGIEN
55.- / 195.-

Vitt: Vintense Chardonnay

Smaken är krämig och rund med inslag av citrus. /BELGIEN
55.- / 195.-

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

75.- / 305.-

Roodeberg

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

85.- / 339.-

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

95.- / 385.-

Ruffino Chianti Superiore DOCG

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

409.-

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

405.-

Cantos De Valpiedra

Vinet har en stor doft, och smak av mörka bär, mogna slånbar, vanilj och mineral. /DRUVA: TEMPRANILLO, SPANIEN

385.-

Robert Mondavi Zinfandel

Stor, fruktig doft av mörka bär, körsbär, svart te, kryddor och vanilj. Mjuka taninner och en lång fruktig eftersmak.

/DRUVA: ZINFANDEL, USA

385.-

Sans Soufre Ajouté

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

369.-

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

435.-

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

469.-

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

507.-

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

779.-

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

75.- / 305.-

Roodeberg White

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

85.- / 339.-

Tommasi Adorato Appassionato

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

95.- / 385.-

Coralillo

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

369.-

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

349.-

Schmitges Riesling Trocken (1 liter)

Doft av äpplen och citrus. Torr, läcker, frisk och läskande smak. /DRUVA: RIESLING, TYSKLAND

399.-

Chablis 2019

Torrt 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

569.-

Rosé

Condenza 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

78.- / 309.-

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

85.- / 339.-

Tommasi Bacirosa Appassionato

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

95.-/385.-

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

509.-

Champagne och mousserande

Laurent-Perrier la Cuvée

Delikata aromer av färsk citrus, vita blommor och en ton av nybakat bröd. Smaken är balanserad med en krispig syra. /DRUVOR: PINOT NOIR, PINOT MEUNIER OCH CHARDONNAY, FRANKRIKE

769.-.

Faustino Cava Brut

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

389.-

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

79.- / 309.-

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

85.- / 339.-

På sidan 3 har Niklas Steinwall skrivit en lång och intressant text om ”bubblor”. Han reder ut vad Champagne är och inte är, skillnaden mellan 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.

Nostalgi

En lördag i höst att lägga på minnet!

Den 30 oktober tar vi 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. Hawaiiskjortor är rätt. Grace Jones-stora axelvaddar likaså. Eller gå all-in-Madonna; svart, nät, och krusifix 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...

- Räkcocktail.
- Fläskfilé Black& White. Fläskfilé med vinsås och bearnaisesås, serveras med hasselbackspotatis

Pris: 325.- 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 kuben. När vinnarna utsetts och hyllats som sig bör spelar Dj alla de bästa åttiotalslåtar fram till midnatt.

Sprit

priser avser per cl

Gin

Gin är en destillerad sprit-dryck 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 som är namnet på ensläktet till vilket enbusken, juniperus communis, hör.

Beefeater	24.-
Bombay sapphire	26.-
Hendricks gin	33.-
Monkey 47	43.-
Hernö Gin	36.-
Hernö Pink BTL Gin	37.-

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 - hur bra som helst, om vi helt opartiskt får tycka.

Havana Club 7yo	27.-
Solviken No. 20 15yo	39.-
Solviken No. 21 5yo	39.-
El Dorado 12yo	35.-
Zacapa Centenario	63.-
Angostura 1919	36.-

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	23.-
Patron Anejo	36.-
Patron Café	36.-

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	22.-
Skåne Akvavit	24.-
O.P. Andersson	24.-
Hallands Fläder	24.-
Bäska droppar	24.-
Purity Vodka	36.-

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	24.-
The Famouse Grouse	26.-
Chivas Regal 12yo	32.-
Auchentoshan 12yo	32.-
The Macallan 12yo Fine Oak	36.-
Bowmore 12yo	35.-
Laphroaig 10yo	35.-
Highland Park 12yo	33.-
Jack Daniel's	28.-

Jim Beam	25.-
Bunnahabhain 12yo	35.-
Gentleman's Jack	32.-

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	25.-
Grönstedts VSOP	27.-
Grönstedts XO	29.-
Rémy Martin VSOP	37.-
Rémy Martin XO	67.-

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	24.-
Busnel Hors d'Age	34.-

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	33.-
Sarpa Oro di Poli	37.-

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	23.-
Aperol	23.-
Martini Bianco	21.-
Noilly Prat	21.-
Gammeldansk	24.-
Jägermeister	23.-
Fernet Branca	23.-
Brancamenta	23.-

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	39.-
----------------------	------

Portvin

Allt portvin kommer från Dourodalen 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 Invalid Port	39.-
-------------------------	------

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 latinet liquor som helt enkelt betyder "vätska".

Bailey's	24.-
Kahlua	24.-
Cointreau	25.-
Drambuie	25.-
Grand Marnier	25.-
Galliano	24.-
Borghetti Sambuca	25.-
Fishshot	24.-
Minttuu	24.-
Pure Lakrids	24.-
Amarula Cream	24.-
Xanté	24.-
Borghetti Café Espresso	25.-

DRINKAR

Apertif

119.- / 139.-

Dry Martini

Gin, torr Vermouth och apelsinbitters

Tommy's Margarita

Tequila, limejuice och agavesyrup

Fläder Spritz

Aperol, fläderlikör, citronjuice, sockerlag och tonic

Cosmopolitan

Citronvodka, Cointreau, citronjuice och tranbärsjuice

Gin Gimlet

Gin, citronjuice och sockerlag

Klassiker

119.- / 139.-

Nisse

Akvavit, Crème de Muré, citronjuice och sockerlag

Solero

Likör 43, passionsfruktjuice och mjölk

Copacabana

Bols Vattenmelon, Vaniljvodka, citronjuice och 7up

Caipirinha

Cachaca, limejuice och sockerlag

Lemon Cheesecake

Citronvodka, likör 43, citronjuice, sockerlag och 7up

Piggelin

Midori, Xanté, citronjuice, sockerlag och 7up

Moscow Mule

Vodka, limejuice och ginger ale

Sex on the beach

Vodka, persikolikör, apelsinjuice och tranbärsjuice

Strawberry Sour

Vodka, jordgubbslikör, citronjuice, sockerlag och äggvita

Gin Basil Smash

Gin, citronjuice, sockerlag och basilika

Limoncello Collins

Limoncello, citronjuice, sockerlag och sodavatten

0% Cocktails

55.-

Andreas Hallon

Hallon, tranbärsjuice, citronjuice, sockerlag och 7up

Fläder

Flädersaft, citronjuice och 7up

Mango

Citronjuice, sockerlag, mangopuré och 7up

Cocktails

149.-

Mojito

Ljus rom, mynta, socker, lime och sodavatten

Old Cuban

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

Dagges Dunder

Tanqueray Sevilla gin, citronjuice, sockerlag, äggvita och sodavatten

Old Fashioned

Gentleman's Jack, socker och bitters



"I drink to make other people more interesting."

[Ernest Hemingway]

After Dinner Cocktails

119.- / 139.-

Irish coffee

Bushmill's Whiskey, brun farinsocker, kaffe och grädde

Kaffe Karlsson

Cointreau, Bailey's, kaffe och grädde

After eight Coffee

Mintuu Choco, Bailey's, kaffe och grädde

Cuban Coffee

Rom, vit kakaolikör, kaffe och grädde

Espresso Martini

Vodka, espressolikör, espresso och sockerlag

Grasshopper (kall)

Minttuu, vit chokladlikör och grädde



Rom görs inte på en dag (eller plats)

A-Bay Spirit i Vare, strax söder om Varberg, drivs av Sveriges ende romambassadör, Per Adel. En Varbergsskille som älskar surfing och har en stark kärlek till drycken rom. Genom sina kontakter i romindustrin från resor i Karibien och mellan-/sydamerika köper Per hem olika fat med rom. De kommer från olika länder, har lagrats olika länge och har olika smakprofiler.

Tillsammans med Per har vi på Solviken gjort flera olika blandningar med rom som sedan läggs på svenska ekfat för att romen ska blandas och smakerna ska "gifta ihop sig". I år buteljerar vi vår andra rom och med fler romtunnor som ligger på lagring och tanken är att det ska komma en ny rom varje år framöver. Limerad upplaga om ca 80 flaskor.

Årets rom, No. 21, släpps den 22 maj och är ifrån Barbados. Lagrad i tre år på bourbonfat på ett av världens främsta romdestillerier, Foursquare.

Väl i Sverige har den legat på 40-liters svenska ekfat i

ytterligare drygt två år. Faten kommer från Runarköp och är mediumrostade.

Denna Barbados/Varbergssrom 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.

Förra årets rom, No. 20, var en blend på 75% rom från Panama som var 12 år gammal när den blandades med resterande del av rom från Belize som var 5 år gammal. Fatlagrad på hårt rostade fat i Vare två år och släppt i april 2020. Den hårda rostningen gör att eken öppnar upp sig och hjälper romen att mogna och tillföra en mjuk vaniljig ton i doft och smak.

Romen från Panama tillför en frisk citruston och ger en bra fruktighet, Belizeromen ger lite mer tyngd i smaken med karaktär av choklad, kaffe och arrak. Vi har kvar några flaskor av No.20 också, fråga gärna efter den.

Rom från Varberg? Jadå, fast med lite hjälp av Barbados, Panama och Belize såklart.

OKTOBERFEST I

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,



Oktoberfest

24e och 25e september

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 stadsportarna, 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 hästkapplopp och beslutet att denna kapplopp 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 olovligt 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 kvällar i rad, den 24e och 25e september, 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.