

MENY

Fra 12 – 21

(serveres ikke mellom 16 – 17)

Short Rib Burger med Fries

Taleggio, syltet løk, trøffel majones, rucola Kr 235

(H) (G) (M) (E)

Cæsarsalat

Kylling, parmesan, krutonger, dressing Kr 179

(E) (M) (F)

Moules - Frites

Blåskjell, hvitvin, fløte, fries, aioli Kr 225

(B) (M) (E)

Toast Skagen

Reker, pepperot, dill Kr 189

(G) (S) (M) (E)

Dessert

Solviks Tiramisu

Mascarpone, kaffe, kjeks, amaretto Kr 99

(G) (E) (M)

Kuleis

Spør betjeningen om dagens utvalgte kuler Kr 39,59,79

1,2,3 kuler (M)

Fra 17 – 21

Dagens kjøtt, fisk og vegetar

Spør betjeningen om dagens fristelser og et passende leskende alternativ!

Pris og allergener varierer med retten

Godt å vite!

Hos oss er alt du finner på menyen hjemmelaget!

Fra 14 – 21

Pizza (også som take away)

Rød saus - Lages på italienske søte tomater og fersk basilikum

1. Margherita - Tomatsaus, mozzarella og basilikum Kr 159
(G) (M) (H)
Med skinke Kr 20 ekstra
2. Fenikkelsalami - Tomatsaus, oliven og artisjokk Kr 189
(G) (M) (H)
3. Vegetar- Tomatsaus, mozzarella og sesongens grønnsaker Kr 179
(G) (M) (H)
4. Spicy - `Nduja, rødløk og chilli. Kr 194
(G) (M) (H)

Hvit saus – Lages på creme fresh, hvitvin og ferske urter

1. Crispy Chicken – Ruccola, balsamicosirupp, parmesan Kr 189
(G) (M) (H)
2. Fancy – Taleggio, soltørket tomat, ristede valnøtter, trøffelolje Kr 210
(G) (M) (VN)
3. Pecorino – Aroma sopp, røkt pancetta, trøffel olje Kr 225
(G) (M) (H)
4. Quattro Formaggi – Taleggio, gorgonzola, mozzarella, pecorino Kr 194
(G) (M) (H)

Liten/Stor planke

Prøv en planke med smak av våre garnityrer!

Fin å dele, perfekt som forrett eller litt ekstra etter middag

(kokken setter sammen fra dagens utvalg)

Liten: Kr 135 / Stor: Kr 235

For de minste

Kylling og pommestruer Kr 79

Pommestruer og aioli Kr 49

Pizza Margherita Kr 159 (skinke Kr 20 ekstra)

Litt om kjøkkensjef og partner André Schneider

I alle år har vi forsøkt å lokke André` til å jobbe med oss, men det var først da han så Solvik at han ønsket å bli med. Med bakgrunn fra restauranter som LE Canard, Ekebergrestauranten, Ling Ling, Lompa m.fl, er André` en godt bevandret mann i restaurantverden.

Med sine italienske og sveitsiske gener og gane, er han full av passion og humor. Ikke bli engstelig om du ser gryter og panner fly, det er kun lidenskapen til mat og hans Sør - Europeiske temperament som er i sving!

Fun Fact: André var kokken til Hegnar på MS Grace i to år!