



## MENY

**Fra 12 – 21**

(serveres ikke mellom 16 – 17)

### **Burger med Fries**

*Tallegio, balsamico løk, trøffel majones, ruccola* 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*

**Fra 17 – 21**

### **Dagens kjøtt, fisk og vegetar**

*Spør betjeningen om dagens fristelser og et passende leskende alternativ!*

Pris 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, parmesan, og balsamicosirup* Kr 194  
(G) (M) (H) (N)
2. Pecorini – *Aroma sopp, røkt pancetta, trøffel olje* Kr 225  
(G) (M) (H)
3. Quattro Formaggi – *Tallegio, 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 pommes* Kr 79

*Pommes og aioli* Kr 49

*Pizza Margherita* Kr 159 (skinke Kr 20 ekstra)

**Litt om kjøkkensjef og partner Andre` Schneider**

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

Med sine italienske og sveitsiske gener og gane, er han full av passion og humør. 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:* Andre var kokken til Hegnar på MS Grace i to år!