

# MENY

<b>REKESMØRBRØD</b>	245,-
Solastrands rørte reker med dill, majones og sitron servert på Italiensk landbrød.	
Inneholder: Skalldyr, hvetegluten, melk, egg, sennep	
<b>FISKESUPPE - STOR/LITEN</b>	265,-/185,-
Klassisk lett kremet fiskesuppe med rotgrønnsaker, reker, dagens fangst og urter.	
Inneholder: fisk, skalldyr, bløtdyr, laktose, selleri, sulfitt	
<b>GRILLET GRØNN SALAT</b>	245,-
Grillede grønnsaker, Hanasand tomater, sesam, auberginetapenade, ristede kjerner og valnøtter.	
Inneholder: Sulfitt, sesam, solsikke, valnøtter	
<b>SOLASTRANDS CAESARSALAT</b>	295,-
Romanosalat, ceasardressing, brødkrutonger og parmesan. Serveres med kylling og bacon.	
Inneholder: Hvetegluten, melk, fisk, sennep, egg	
<b>SØTPOTET &amp; LABNEH (V)</b>	295,-
Ovnstekt søtpotet, labneh, dukkah, løk og grillet radicchio salat. Toppes med hasselnøtter, mynte og koriander.	
Inneholder: Melk, nøtter (hassel), sesam	
<b>OKSEBURGER FRA JÆDER</b>	345,-
Grillet burger med briochebrød, rødløk, alpeost, romanosalat og jalapenodressing. Serveres med pommes frites.	
Inneholder: Hvetegluten, egg, melk, sennep	
<b>FISH &amp; CHIPS</b>	345,-
Panert torsk, slaw, sitron og sauce tartar.	
Inneholder: fisk, egg, sennep, hvetegluten	
<b>GRILLET ENTRECÔTE AV STORFE</b>	425,-
Serveres med bakte småpoteter med ramsløk, morkelsaus, brokkolini og grønn salat.	
Inneholder: melk, sulfitt	
<b>SOMMERENS 3 RETTERS</b>	695,-
Spør din servitør	

## SIDERETTER

<b>POMMES FRITES</b>	75,-
Serveres med hjemmelaget ketchup. Inneholder: kan inneholde spor av hvetegluten	
<b>LOADED FRITES</b>	125,-
Fries toppes med jalapenomajones, bacon, koriander og vårløk. Inneholder: Egg, sennep kan inneholde spor av hvetegluten	
<b>BRØD MED AIOLI</b>	95,-
Inneholder: egg, sennep, hvetegluten	
<b>SALTE MANDLER</b>	125,-
Inneholder: nøtter (mandel)	
<b>OLIVEN</b>	65,-

## DESSERT

<b>NORSKE JORDBÆR</b>	185,-
Serveres med myntekake og frisk limekrem Inneholder: Melk, hvetegluten, egg	
<b>HJEMMELAGET IS FRA VÅRT KONDITORI</b>	145,-
Serveres med sjokoladecookie crumble og friske bær. Spør din servitør Inneholder: Melk, egg, soya	
<b>MÅNEDENS KAKE FRA VÅRT KONDITORI</b>	125,-
Spør din servitør	

## BARNEMENY

Opp til 12 år

<b>KYLLING NUGGETS</b>	165,-
Serveres med pommes frites Inneholder: Hvetegluten	
<b>SOLA STRAND BARNEBURGER</b>	165,-
Serveres med pommes frites Inneholder: Hvetegluten	

# DRIKKE

<b>FATØL</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
Frydenlund Pilsner (1)	105,-	149,-
Frydenlund Juicy IPA (1)	129,-	169,-
Kronenbourg 1664 Blanc (1,3)	129,-	169,-
Brooklyn Lager (1)	129,-	169,-
Brooklyn East Indian Pale Ale (1)	139,-	179,-
Somersby Pære Cider	139,-	169,-

## ØL/CIDER PÅ FLASKE

Peroni (1)	33cl	125,-
Frydenlund Bayer (1)	33cl	135,-
Ringes Lite (glutenfri)	33cl	125,-
Somersby Pære Cider	33cl	125,-
Ginger Joe	33cl	130,-

## ALKOHOLFRITT

Peroni 0,00 (1)	33cl	89,-
Kronenborgr 1664 Blanc non alk.(1,3)	33cl	89,-
Mineralvann	33cl	64,-
Lyngnes Gård eplemost	75cl	110,-
Fruktsmekk fra Safteriet	33cl	89,-
Ginger Joe non alk.	33cl	99,-

## KAFFE & TE

Kaffe		42,-
Espresso/Db. Espresso		44,/ 48,-
Americano /Db. Americano		44,/ 48,-
Cafe Latte/Db. Cafe Latte		54,/ 60,-
Cappuccino/Db. Cappuccino		54,/ 60,-
Varm Sjokolade		54,-
Te		42,-
Iskaffe		59,-

# HISTORIEN

## FØRSTE BYGGETRINN

av Sola Strand Hotel startet like før utbruddet av første verdenskrig. Det var Stavangermannen, restauratør R. Christoffersen ved Sandnes Dampskipsselskap, som startet opp. Han tok stedet i bruk som bevertningssted i 1914.

Forretningen gikk dårlig de første 10-12 år. I 1927 ble anlegget kjøpt av Ellen og Axel Lund gjennom branntakstbestyrer Sirevåg. Etter å ha satt stedet i stand, ble det i 1928 åpnet under navnet Sola Strandhytte. I 1930 ble cruiseskipet Montroyal hugget opp ved Stavanger Skipsopphugging. Axel Lund kjøpte hele røkesalongen fra skipet og bygget den opp nøyaktig som den var om bord, som et tilbygg til Sola Strandhytte. Stedet skiftet samtidig navn til Sola Strand Hotel, og Montroyal-salen ble nå brukt som dansesal ved hotellet. Da den gamle fregatten Kong Sverre ble hugget opp, kjøpte Axel Lund materialer fra skipet og brukte dette til bygging av en ny spisesal for hotellet. Spisesalen, som fikk navnet Sverre-salen, utendørs svømmebasseng, selskapslokalet Den Glade Laks og en ny værelsesfløy, kalt 'Nye Fløyen' sto ferdig i 1936. Banketten som markerte innvielsen av Stavanger Lufthavn i 1937, med Kong Haakon VII som æresgjest, ble avholdt i Sverre-salen.

Ved krigsutbruddet i Polen i 1939 ble hotellet benyttet som innkvarteringssted for norske flyoffiserer. 9. april 1940 inntok tyske angreps tropper hotellet og benyttet det til innkvartering frem til fredsslutningen i 1945. Allierte tropper brukte hotellet frem til slutten av 1946. Da Ellen og Axel Lund igjen overtok hotellet, var det ingen ting igjen av inventar og utstyr.

Alle bygninger måtte repareres, men våren 1947 sto hotellet igjen klart til å motta gjester. Hotellet bruker i dag en av de mange bunkerne som ble bygget under 2. verdenskrig langs Solastranden. Bunkeren er i sin originale stand, og benyttes til vin- og whiskysmakinger for grupper som gjester hotellet.

HØSTEN 1949 ble nordre del av hotellet, kalt Herregården, påbegynt. Det sto ferdig til bruk sommersesongen 1950. Annekset, i dag kalt Axels Strandstuer, som ble bygget og eid av forsvarret, sto ferdig i 1952.

Hotellet hadde tinglyst bruksrett på dette bygget mot at forsvarret til en hver tid var garantert et visst antall rom til en rimelig pris. Ellen & Axel Lunds stiftelse kjøpte dette bygget av forsvarret i 1980. Annekset ble renoverert våren 1999, og stod klart til sommersesongen 1999, nå under navnet Axels Strandstuer. 10. januar 1950 opprettet Ellen og Axel Lund en stiftelse – Ellen & Axel Lunds stiftelse – og besluttet at Sola Strand Hotel skulle gå over til denne stiftelsen. I stiftelsens målsetting står det at hotellet skal drives som et førsteklasses turisthotell, og deler av overskuddet skal gå til opplæringen i hotell- og restaurantbransjen.

Norsk Hotelfagskole ble flyttet til Sola fra Oslo i 1952, og mange av studentene hjalp til med driften av hotellet frem til 1967. Stiftelsens styre stoppet i 1967 den ordinære hoteldrift grunnet dårlig økonomisk resultat. Norsk Hotelfagskole brukte deretter anlegget frem til våren 1974, da skolen ble flyttet til Høyskolen på Ullandhaug, nå Universitetet i Stavanger (UiS). Deler av hotellet ble benyttet som internat for studentene helt frem til 1982.

Stiftelsens styre besluttet å gjenoppta driften av hotellet i 1976. Bygningene ble seksjonsvis satt i stand til å motta gjester, og i 1978 ble hotellet igjen åpnet for helårsdrift. Oppussing av anlegget foregår nå kontinuerlig på grunnlag av driftens avkastning.

Gallionsfiguren Mathilde Christiane møter våre gjester i resepsjonen på hotellet. Hun var gallionsfigur på en svensk bark med samme navn, som havarerte utenfor Jæren i 1822. På veggene i hallen finner du malerier fra Jærstrendene malt av kunstneren Ole Nesvik. Ole Nesvik er blant annet representert i Nasjonalgalleriet med åtte arbeider, og i Det Norske Storting med ett. Selskapslokalet Den Glade Laks var hotellets a la carte restaurant frem til 1978.

**NYE EIERE:** I desember 2021 kjøpte Glastad-familien Sola Strand Hotel. Målet er å foredle mer enn å forandre:

*— Vi har ambisjoner om å befeste Sola Strand Hotel som Rogalands ledende destinasjon både for turister og forretningsreisende. Vi skal være best på velvære, selskaper og konferanser. I en usikker situasjon for internasjonal turisme skal vi tilby unike fritidsmuligheter både for våre lokale kjenninger og de som kommer langveis fra.*

