

meny



ALLERGENER

Visse retter kan ha en eller flere allergener eller spor av disse



1
GLUTEN



2
SKALLDYR



3
EGG



4
FISK



5
PEANØTTER



6
SOYA



7
MELK



8
NØTTER



9
SELLERI



10
SENNEP



11
SESAMFRØ



12
SULFITT



13
LUPIN



14
BLØTDYR

Supper & Forretter

S O U P S A N D E N T R E E S

Husets fiskesuppe

Fishsoup

Inneholder: 1, 10, 2, 3, 4, 7, 9, 12 (Hvetegluten)

98,-

Scampi med salat & pesto

Scampi with salad and pesto

Inneholder: 2, 7, 9, 10 (Kan inneholde spor av nøtter)

95,-

Spekeskinke med chevre

Cured ham with chevre

Inneholder: 7, 9, 10 Kan inneholde spor av nøtter)

95,-

Løkringer & chili poppers

Onionrings and chili poppers

Inneholder: 1, 9, 10, 7, 3 (Hvetegluten)

89,-

Hvitløksbrød

Garlicbread

Inneholder: 1, 10, 7, 9 (Hvetegluten. Kan inneholde spor av nøtter)

45,-



Fiskeretter

MAIN COURSES - FISH

Lutefisk m/påfyll

Til denne tradisjonelle fiskeretten blir det brukt varierte garnityrer, grønn erterpuré, sennepssaus, baconfett med -baconterninger og kokte poteter.

Ønskes påfyll, snakk med servitøren.

Inneholder: 4, 7, 12, 9, 10

Dried codfish prepared in a potash lye

369,-

Breiflabb

Monkfish

Inneholder: 4, 7, 12, 9, 10

299,-

Stor kremet fiskesuppe

med fiskebiter, skalldyr, potetterninger og juliennegrønnsaker

Large creamed fishsoup with pieces of fish, potatoes and julienne vegetables

Inneholder: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 12 (Hvetegluten)

189,-

Kjøttretter

MAIN COURSES - MEAT

Eldhusrøkt pinnekjøtt

Kjøttet dampes på gammelt vis. Serveres med kålrabistappe, sky fra kjøttet og nykokte poteter.
Ønskes påfyll, snakk med servitøren.

Inneholder: 7

Salted and dried ribs of mutton

359,-

Svineribbe med sprø svor

Tradisjonen tro serveres ribben med rødkål, sviker, medisterpølser, svinesaus og kokte poteter.

Inneholder: 1, 6, 7, 9, 10, 11, 12

Traditionel pork rib

299,-

Juletallerken

Denne består av pinnekjøtt, svineribbe, medisterpølse, rødkål, kålrabistappe, sviker og kokte poteter.

Inneholder: 1, 6, 7, 9, 10, 11, 12

Christmas plate

359,-



Surf & Turf

Kalvefilet med scampi og choronsaus
Filet of veal with scampi and choronsauce

Inneholder: 2, 3, 4, 9, 10, 12

295,-

Biff av indrefilét med peppersaus

Beef with peppersauce

Inneholder: 7, 12, 6, 1, 9, 10 (Hvetegluten i soyasaus)

305,-

Biff av indrefilét med bearnaise

Beef with sauce béarnaise

Inneholder: 3, 4, 12, 9, 10 (Maltedikk fra bygg)

305,-

Biffsnadder

Serveres med salat, pommes frites og saus bearnaise

Beef saute

Inneholder: 3, 4, 12, 10, 9 og 7 (Kan inneholde spor av nøtter og peanøtter)

249,-

Smiås BBQ burger

Serveres med salat, tomatsalsa, bbq-saus, aioli, ost, bacon, løkringer og pommes bistro

Inneholder: 1, 3, 7, 10, 11

229,-

Fløtepoteter

Creamed potatoes

Inneholder: 7

45,-

Potet Anna

Sliced, stacked and
grilled potatoe

Inneholder: 7



Dessert

DESSERTS

Riskrem med bærsaus

Inneholder: 7,8

Creamed rice with red fruit sauce

87,-

Multekrem med krumkake

Inneholder: 1, 3, 7, 8

Cloudberry cream

98,-

Crème brûlée

Inneholder: 3, 7

95,-

Sjokoladefondant

Inneholder: 3, 1, 7

Chocolate fondant

98,-

Karamellpudding

Inneholder: 3, 7

Caramel pudding

87,-

Historien bak Smiå

Huset som du nå er i, ble oppført omkring 1907 av Georg Midbøe sammen med sine foreldre.

Fra mai 1916 er Søragedå 4 kjent som "huset med smiå". Georg Midbøe inngikk kompaniskap med Ingvald Haagensen. Samarbeidet varte i mange år, hvorefter Georg fortsatte helt til han gikk av med alderspensjon. I ca. 10 år etter krigen var hans nevø Dag Midbøe medarbeider. Etter noen år kom også broren Per med. Han fortsatte til han gikk av med pensjon.

Virksomheten omfattet vanlig smedarbeid, reparasjoner og bestillingsarbeid for anlegg, landbruk, skipsfart og fiske.

Ei hektisk tid i smiå var rett før og under sildefiske, når fiskeflåten skulle utrustes.

Silde salteriene bestilte redskap som håver, tønnetraller m.m. Som en kuriositet kan det nevnes at rekepakkemaskinen ble oppfunnet av Dag og Per, sammen med Georg. Gjennom årene ble det i alt laget 15-16 stk.

En viktig ting som gav stødig arbeid, var den mekaniske delen av den berømte tåkeluren fra Skudeneshavn.

Etterhvert utvikla arbeidet seg til å omfatte mye smijernsarbeid som porter, rekkverk, lampetter, lysestaker og dekorasjonsarbeid. Mange av modellene var tegnet av Dag og Pers bror, Karl Midbøe, som var kunstmaler.

Smiå var i alle år et sosialt møtested for fiskere, bønder, sjøfolk og "mannen i gadå". Denne tradisjonen kan med fordel fortsette i de samme lokalene, nå smakfullt innredet og med god matserving.



Barnemeny

CHILDRENS MENU

Blekksprutpølse & Pommes frites

Squid and pommes frites

65,-

Kylling & Pommes frites

Chicken and pommes frites

65,-

Kylling & Pasta

Chicken and pasta

Inneholder: 1, 7, 10, 5, 8, 9

65,-



Smiå Bistro & Pianobar - Søragadå 4 - 4280 Skudeneshavn
Tlf. 52 85 36 15

www.smiabistro.no

