

Smia



Historien bak Smiå

Huset som du nå er i, ble oppført omkring 1907 av Georg Midbø sammen med sine foreldre. Fra mai 1916 er Søragadå 4 kjent som “huset med smiå”. Georg Midbø inngikk kompaniskap med Ingvald Haagensen. Samarbeidet varte i mange år, hvoretter Georg fortsatte helt til han gikk av med alderspensjon. I ca. 10 år etter krigen var hans nevø Dag Midbø 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 stødige arbeid, var den mekaniske delen av den berømte tåkeluren fra Skudeneshavn. Etterhvert utvikla arbeidet seg til å omfatte mye smijernsarbeid som porter, rekkverk, lamper, lysestaker og dekorasjonsarbeid. Mange av modellene var tegnet av Dag og Pers bror, Karl Midbø, 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.

Supper & Forretter

SOUPS AND ENTREES

Husets fiskesuppe

Fishsoup

98,-

Scampi med salat & pesto

Scampi with salad and pesto

95,-

Spekeskinke med chevre

Cured ham with chevre

95,-

Løkringer & chili poppers

Onionrings and chili poppers

89,-

Røkelaks

Smoked salmon

95,-

Carpaccio

98,-

Hvitløksbrød

Garlicbread

45,-



Fiskeretter

MAIN COURSES - FISH

Breiflabb

Monkfish

295,-

Klippfisk

Split cod

288,-

Pannestekt sjøtunge

Panfried solé

268,-

Stor kremet fiskesuppe

med fiskebiter, skalldyr, potetterninger og juliennegrønnsaker

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

179,-



Hoteller

MAIN COURSES - MEAT

Surf & Turf

Kalvefilet med scampi og choronsaus
Filet of veal with scampi and choronsauce
285,-

Biff av indrefilet
Velg mellom bearnaise eller peppersaus
Beef with sauce béarnaise or peppersauce
295,-

Lammecarré
med rødvinssaus
Rack of lamb
309,-

Grillet ytrefilet
Serveres med salat og pommes frites
Grilled tenderloin
215,-

Fløtepoteter
Cremed potatoes
45,-



Dessert

DESSERTS

Crème brûlée
87,-

Karamellpudding
Creme caramel
85,-

Sjokoladefondant
Chocolate fondant
92,-

Panna Cotta
89,-

Sjokolademousse
Chocolate mousse
95,-



Barnemeny

CHILDRENS MENU

Blekksprutpølse & Pommes frites

Squid and pommes frites

55,-

Kylling & Pommes frites

Chicken and pommes frites

55,-

Kylling & Pasta

Chicken and pasta

65,-



Smiå Bistro & Pianobar - Søragedå 4 - 4280 Skudeneshavn - Tlf. 52 85 36 15 - www.smiaabistro.no

