



winkart





Historien bak Smiå

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

Fra mai 1916 er Søragedå 4 kjent som “huset med smiå”. Georg Midbø 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 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, lampetter, 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.

Vin & mat

En gyllen regel i valg av vin til mat

Vinen bør ha mindre markert smak en retten den serveres til.

Mat med kraftig smak tåler kraftig vin, og i oppbyggingen av et måltid med planlegging av tilhørende vin anbefales det å velge lett vin til lette matretter og kraftig vin til kraftigere matretter.

Våre medarbeidere vil med glede være behjelpelig med råd i Deres vin- og matvalg!



Hvite viner

 **Trimbach Riesling** 1/2 249,- 1/1 484,-
Alsace

 **Riesling**
Gyllen farge, klokkeren, frisk og tiltalende Riesling med preg som av friske epler og lime på duft. Ren, syrlig, fyldig og god i munnen, med frisk avslutning. Tørr. Anbefales til retter av fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

 **Château Bonnet** 1/2 198,- 1/1 398,-
Entre-deux-mers Bordeaux

 **Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle**
Lys strågul farge, aromatisk frukt med fint preg som av stikkelsbær. Tørr. Meget velegnet til aperitiff, skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

 **Petit Chablis** 1/1 499,-
William Fevre, Burgund

 **Chardonnay**
Strågul farge, frisk og ren Petit Chablis med innslag som av friske, grønne epler, mineraler og streif av smør på duft. Rik i munnen, fin syre og god lengde. Tørr. Nyt den som aperitiff, til lette retter av skalldyr, fisk og ost.

 **Laroche Chablis** 1/2 256,- 1/1 510,-
Burgund

 **Chardonnay**
Lys strågul farge, frisk og ren Chablis med preg som av epler med innslag av sitrus og mineraltoner på duft. Deilig, forfriskende vin som sitter lenge i munnen. Tørr. God som aperitiff og ypperlig til skalldyr og fiskeretter.

 **Serègo Alighieri Possessioni Bianco** 1/1 488,-
Masi Agricola, Veneto

 **Garganega, Sauvignon Blanc**
Svak gyllen farge, med tiltalende duft som av modne stikkelsbær og hvite rips. Kompleks og velbalansert med god syre, delikat fruktighet og lang ettersmak. Tørr. Nyt den som aperitiff, til sjømat, lette pastaretter, koldanretninger og fjærfe.



Musserende

 **Laurent-Perrier Brut LP** 1/1 899,-

Champagne



Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Denne Champagnen er Laurent-Perrier flaggskip og den viser til fulle husets stil: delikat frisk og lett å drikke.

En delikat, men kompleks aroma med inslag av eple og citrusfrukter. Ypperlig som en aperitiff, til forretter, fisk, fugl og lyst kjøtt.

 **Delane Crémant de Bourgogne** 1/1 469,-

Blanc de Noirs. Sec



Pinot Noir og Gamay

Lys strågul, frisk med innslag som av toast, mandler og sitrus. Fyldig, velbalansert med elegant syre og lang fruktig ettersmak. Tørr. Deilig som aperitiff, til skalldyr og koldanretning.

Rose vin

 **Rosaura Feudi di San Gregorio** 1/1 405,-

Campania



Aglianico

Frisk, saftig og fast rosé med tiltalende duft som av blomster, røde bær og plommer. Rik vin med stor fylde og relativ stram strukturert avslutning. Tørr. Anbefales til kraftige fiskeretter, fjærkre og koldtanretninger.

Sauernes

 **Muscat Beaumes - de - Venise** Glass 10 cl. 125,- 1/2 445,-

Paul Jaboulet, Beaumes - de - Venise



Muscat

Aprikosgyllen farge, rik aromatisk, raffinert delikat druepreget smak, med god lengde. Søt.

Deilig vin til dessertanretninger med iskrem og frukter.



Røde viner

Côtes du Rhône-Villages Beaumes-de-Venise Jaboulet, Rhône

1/1 483,-



Grenache, Syrah

Mørk og tett Rhônevin med sublim frukt og innslag som av mørke bær, modne plommer og pepper på duft. Rik, svær og saftig vin med flott frukt også i munnen. Imponerende kvalitet til prisen! God vin til retter av vilt og storfe.

Jaboulet Côtes du Rhône "Parallèle 45" Paul Jaboulet

1/1 435,-



Grenache, Syrah

Mørk rød og tiltalende Rhône-vin med duft som av modne mørke bær. Tiltalende stoffrik smak som minner om modne blåplommer og krydder. God lengde. Passer god sammen med retter av vilt, oksekjøtt og lam.

Marqués de Cáceres Vendimia Seleccionada Rioja

1/2 228,- 1/1 414,-



Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta

Kvalitetsvin med dyp rød farge, meget fyldig, aromatisk, stor fruktighet og rundhet. Anbefales til retter av and, kalkun, lam, fårrikål og storfe.

Faustino 1 - Gran Reserva Rioja

1/1 625,-



Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Dyp rød farge, fyldig, god og fruktig, med fint tilpasset eikepreg. Det suverene valg til alle viltretter og retter av lam.

Lindemans Cawarra South Eastern Australia

1/1 385,-



Shiraz, Cabernet Sauvignon

Dyp rød-blå farge med duft som av modne bær og vanilje. Middels kraftig i stilen med innslag som av bjørnebær. Myk og lettdrikkelig. Går godt sammen med rødt kjøtt og grillmat.

Fetzer Zinfandel Fetzer Vineyards, Napa Valley, California

1/1 438,-



Zinfandel

Dyp rød farge, fyldig, fint krydret med bærsmak, svakt eikepreget, lang ettersmak. Perfekt til retter av storfe, lam, små- og storvilt



Røde viner - Masi

Masi er velkjent som en av de beste produsentene i Veneto, og har vært i familien Boscainis eie siden slutten av 1700-tallet. Valpolicella – betyr ”dalen med de mange kjellere”. Valpolicella har vunnet størst ry for sine to passitoviner, den tørre amarone og den søte recioto.

 **Masi Bonacosta Valpolicella Classico** 1/2 202,- 1/1 420,-
 Corvina, Rondinella, Molinara

Frisk rød farge, ung og frisk med fruktpreg som av modne kirsebær. Aromatisk, velbalansert og rund Valpolicella. Ypperlig til retter av lyst kjøtt, pasta etc., samt torsk.

 **Serego Alighieri Possessioni Rosso** 1/1 449,-
 Corvina, Rondinella og Molinara, samt Sangiovese og Merlot

Intens rubinrød farge. Fruktig aroma med fremtredende preg som av mørke kirsebær og krydder. En fruktig, kompleks og meget elegant vin med myke tanniner og lang ettersmak. Anbefales til kremete pastaretter, lyst kjøtt, smaksrike fiskeretter og retter tilberedt av kalv og svinekjøtt.

 **Masi Campofiorin. Ripasso** 1/1 515,-
 Corvina, Rondinella, Molinara

Dyp rubinrød farge, intens krydret aroma med innslag av moden frukt, spesielt som av kirsebær og svsker. Dette er en myk og rik vin med flott balanse mellom frukt og syre. Lang ettersmak. Passer godt til smaksrike pastaretter, grillet og stekt kjøtt.

 **Masi Brolo di Campofiorin** 1/1 508,-
 Corvina og Rondinella

Intens rubinrød farge med behagelig aroma som av kirsebær og vanilje. Den er rund og silkemyk i munnen, og sedvanlig kompleks og harmonisk. Passer god til pastaretter med kraftige sauser, grillet og stekt kjøtt eller vilt.

 **Masi Grandarella** 1/1 599,-
 Refosco Carménère/Corvina fra vinmarken, Corte Paradiso

Ekstrem dyp rubinrød farge med lilla kant. Rik konsentrert duft som av kirsebær og modne bær, elegant balansert med delikat krydret eikepreg. Dette er en kompleks og rik 'vin med fremtredende smak som av modne kirsebær og solbær. Lang ettersmak. Nytes sammen med retter tilberedt av rødt kjøtt og vilt.

Alkoholfri

HVITVIN 1/4 59,-
Halvtørr

RØDVIN 1/4 59,-
Halvtørr

“Du har det bedre
når du stikker nesen i et glass vin,
fremfor i andres affærer.”

DESIGN: CARBON14 - FOTO: ARVID J. STUELAND

