



menu



## 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  
SULFIT



13  
LUPIN



14  
BLØTDYR

# Supper & Forretter

## SOUPS AND ENTREES

### Husets fiskesuppe

Med Julienne grønnsaker og reker

Fishsoup

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

98,-

### Hvitløk og Chillimarinert Scampi

Serveres med salat og Pesto

Garlic and chilimarinated scampi

Inneholder: 2, 7, 9, 10 (Pinjekjerner)

95,-

### Løkringer & chili poppers

Serveres med salat og chillidressing

Onionrings and chili poppers

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

89,-

### Hvitløksbrød

Med chillidressing

Garlicbread

Inneholder: 1, 7, 9, 10 (Hvetegluten - Pinjekjerner)

49,-



# Fiskeretter

## MAIN COURSES - FISH

### Stor kremet fiskesuppe

Med Julienne grønnsaker, potetterninger, reker, breiflabb og scampi

*Creamed fishsoup*

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

199,-

### Breiflabb

Serveres med sauterte grønnsaker, morkelsaus og potet Anna

*Monkfish*

Inneholder: 4, 7, 9, 10, 12

309,-

### Pannestekt sjøtunge

Serveres med sauterte grønnsaker, soyasmør og potet Anna

*Panfried Solé*

Inneholder: 1, 4, 6, 7, 8, 10

278,-

### Klippfisk

Serveres med stekt bacon og rødløk, ertestuing og kokte poteter.

Extra Bacon kr. 15,-

*Split cod*

Inneholder: 4, 7, 9, 10, 12

309,-





## MAIN COURSES - MEAT

### Pepperbiff

180 gram indrefilet serveres med sauterte grønnsaker, peppersaus og potet Anna

Filet of beef

Inneholder: 6, 7, 9, 10, 12

309,-

### Biff bernaise

180 gram indrefilet serveres med sauterte grønnsaker, saus bernaise og potet Anna

Filet of beef

Inneholder: 3, 7, 9

309,-

### Surf & Turf

Kalvefilet med Scampi, sauterte grønnsaker, choronsaus og potet Anna

Filet of veal with scampi and choronsauce

Inneholder: 2, 3, 7, 9, 10, 12

309,-

### Smiås BBQ burger

Serveres med Cheddarost, Bacon, Løkringer, Tomatsalsa, BBQ-saus, Aioli, Salat og Pommes Bistro.

Extra Aioli/ BBQ saus kr 15,-. Extra Bacon/Ost kr. 15,-

Inneholder: 1, 3, 7, 10, 11 (Hvetegluten)

229,-

### Kylling Sjeva

Serveres på Hjemmelaget Focacciabrød med Bacon, Brie, Aioli, salat og Søtpotet Fries.

Extra Aioli/ BBQ saus kr 15,-. Extra Bacon/Ost kr. 15,-

Chicken sandwich

Inneholder: 1, 3, 7, 10, 11 (Hvetegluten)

189,-

#### FLØTEPOTETER: 45,-

Creamed potatoes

Inneholder: 7

#### SØTPOTET PURÉ: 20,-

Sweet potatoe puré

Inneholder: 7

#### POTET ANNA: 0,-

Sliced, stacked and grilled potatoe

Inneholder: 7

#### KOKT POTET: 0,-

Boiled potatoe

#### SØTPOTET FRIES: 45,-

Sweet potatoe fries

#### POMMES BISTRO: 0,-

Potatoe sticks





# Småretter

SMALL DISHES - SERVERES FREM TIL KL. 18

## Pasta med kylling & karri

Paste with chicken and curry

Inneholder: 1, 7, 10 og 11 (Durumhvete. Kan inneholde spor av nøtter og peanøtter)

179,-

## Pasta med sjømat

Paste with seafood

Inneholder: 1, 7, 10 og 11 (Durumhvete. Kan inneholde spor av nøtter og peanøtter)

179,-

## Kokkens hamburger

Med ost, bacon, salat and Pommes Bistro

Chef's burger with cheese, bacon salad and french fries

Inneholder: 1, 11, 7, 3, 9 og 10 (Hvetegluten)

179,-

## Biffsnadder

Serveres med salat, Pommes Bistro og saus bernaise

Beef saute

Inneholder: 3, 4, 12, 10, 9 og 7 (Pinjekjerner)

269,-

# Barnemeny

FOR CHILDREN

## Blekksprutpølse & Pommes frites

Sausage and pommes frites

65,-

## Kylling & Pommes frites

Chicken and pommes fritesa

Inneholder: 9, 10

65,-

## Kylling & Pasta

Chicken and pasta

Inneholder: 1, 3, 10 (Durumhvete)

65,-

Alle hovedretter kan lages som barnemeny i halv størrelse.

All maincourses can be made half size for children.



# Dessert

## DESSERTS

### Pannacotta

Serveres med marinerte skogsbær  
Inneholder: 7

99,-

### Crème brûlée

Serveres med mango sorbet  
Inneholder: 3, 7

99,-

### Karamellpudding

Serveres med karamellsaus og krem

Caramel pudding

Inneholder: 3, 7

87,-

### Sjokoladefondant

Serveres med vaniljeis

Chocolate fondant

Inneholder: 1, 3, 6, 7 (Hvetegluten)

104,-

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



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

[www.smiaabistro.no](http://www.smiaabistro.no)