

Før byens første skipsverft, Nerkrana, ble anlagt her i 1786 var bygningen mindre og ble brukt som naust. I området var det flere «jekteoppsett» der fartøyene ble satt på land utenom sesongen. I 1787 ble huset flyttet inn fra sjøkanten og det ble startet smiedrift i huset. Denne virksomheten varte i akkurat 200 år fram til 1987. Restauranten i bygget ble åpnet i 1994. Tømmerveggene er de originale, der en kan se en masse hull. De er blitt til ved at smeden har utprøvd skarpheten i navarer (bor) han har laget. Selve smia (essa) er også gammel og nennsomt restaurert.

## LUNSJ

SERVERES FRA KL. 11.00 TIL KL. 16.00

### Ukens lunsj for en hundrelapp

Spør smeden hva vi har funnet på denne uken

Allergener: spør servitøren

kr 100,-

### Nordmørsk småmat på fat (tapas)

Hjemmelaget sild

Ball med bacon – spør hvilken ball vi har denne uken

2 typer fiskekake med remulade

«Hæmbakakak og smær»

Allergener: Spør servitøren ang ball. Fiskekake: fisk, egg, melk

kr 195,-

## SMÅRETTER

SERVERES FRA KL. 11.00 TIL KL. 22.00

### Fiskesuppe med røkt laks og torsk

«Hæmbakakak og smær»

Allergener: fisk, melk, selleri

kr 195,-

### Bacalao de Kristiansund

Flatbrød fra Mosbøen Gård

Allergener: fisk

kr 195,-

### Ost- og speke- fjøl

Lokal ost, strandaskinke, lokal spekepølse, baconsurrede dadler, oliven, brød og smør – passer som forrett for 2 personer

Allergener: melk, gluten i brødet

kr 285,-

### Burgerfjøl

Osteburger med lokal ost, klippfiskburger, syltet rødløk og saltbakt potet

Allergener: fisk, melk, egg, selleri, sennep. Hvete, havre, bygg i brødet.

kr 195,-

## FORRETTER

SERVERES FRA KL. 16.00 TIL KL. 22.00

### Fransk løksuppe

Allergener: Melk, Hvete

kr 125,-

### Appelsin- og akevitt gravet kveite

Sennep- og honningvinagrette og ristede valnøtter

Allergener: fisk, sennep, valnøtter

kr 125,-

### Rødbetgravet ørretfilet

Pepperrottrømme og rugbrød

Allergener: fisk, sennep, valnøtter

kr 125,-

### Fiskesuppe med røkt laks og torsk

«Hæmbakakak og smær»

Allergener: fisk, melk, selleri

kr 125,-

## HOVEDRETTER

SERVERES FRA KL. 16.00 TIL KL. 22.00

### Klippfisk fra Kekke på Averøy

Erter, bakt gulrot og kålrabi, smørsaus og potetstappe med bacon

Allergener: fisk, melk

kr 345,-

### Gratinert torsk

Kålrot- og bacon- vinagrette, bakt gulrot og syltet rødkål

Allergener: fisk, melk

kr 295,-

### Bacalao de Kristiansund

Flatbrød fra Mosbøen Gård

Allergener: fisk

kr 295,-

## HOVEDRETTER

SERVERES FRA KL. 16.00 TIL KL. 22.00

### Bacalao de Grip fyr

Rød, hvit og grønn bacalao

Allergener: fisk, melk

kr 325,-

### Indrefilet av reinsdyr

Sprøstekt løk, persillerot, gulrotpuré, vårløk, saltbakte poteter og solbærsaus

Allergener: melk

345,-

### Fylt svinerull

Syltet rødløk, rosenkål og sjysaus

Allergener: nøtter, melk

295,-

## DESSERT

SERVERES FRA KL. 11.00 TIL KL. 22.00

### Akevitt panna cotta med bringebærsaus

Allergener: melk

kr 99,-

### Crème brûlée med brunost

Allergener: egg, melk

kr 99,-

### Mørk sjokoladecake med aprikosfyll og hvit sjokoladeglasur

Allergener: melk, egg, soya, hvete

kr 99,-

### Hæmlaga karamellpudding med karamellsaus og nypisket krem

Allergener: melk, egg

kr 99,-

Dessertpynt Allergener: spør servitøren for sikkerhets skyld