

Smia

FISKERESTAURANT

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

Nordmørsk småmat på fat (tapas)

Juviksild fra Aukra
Ball med bacon – spør hvilken ball vi har denne uken
2 typer fiskekake med remulade
«kaksniv og smær»

Allergener: Spør servitøren ang ball, Fiskekake: Fisk, Egg, Melk
kr 195,-

Salat med krepser og reker

«Kaksniv og smær»
Allergener: Fisk, Skalldyr, Melk
kr 195,-

Tunfisksalat

«Kaksniv og smær»
Allergener: Fisk, Melk
kr 195,-

SMÅRETTER

SERVERES FRA KL. 11.00 TIL KL. 22.00

Fiskesuppe med røkt laks og torsk

«Kaksniv og smær»
Allergener: Fisk, Melk, Selleri
kr 195,-

Bacalao de Kristiansund

Flatbrød fra Mosbøen Gård
Allergener: Fisk
kr 195,-

FORRETTER

SERVERES FRA KL. 16.00 TIL KL. 22.00

Skalldyrssuppe

«Kaksniv og smær»
Allergener: Fisk, skalldyr, melk
kr 99,-

Appelsin- og akevitt-gravet kveite

Sennep- og honningvinagrette og ristede valnøtter
Allergener: Fisk, sennep, valnøtter
kr 125,-

Rødbetgravet ørretfilet

Pepperrotømme og rugbrød
Allergener: Fisk, melk, rug
kr 125,-

Fiskesuppe med røkt laks og torsk

«Kaksniv og smær»
Allergener: Fisk, Melk, Selleri
kr 99,-

HOVEDRETTER

SERVERES FRA KL. 16.00 TIL KL. 22.00

Klippfisk fra Kekke på Averøy

Bakt gulrot og kålrabi, erter- og smørsaus og potetstappe med bacon
Allergener: Fisk, melk
kr 345,-

Stekt uer

Rattætui, balsamico og urtepoteter
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

Søt løk, persillerot, gulrotpuré, urtepoteter og solbærsaus
Allergener: Melk (litt smør i persillerot), sulfitt
345,-

Glasert svineknokke

Bakte grønnsaker, grillsaus og potetstappe
Allergener: Melk, selleri, sennep
315,-

DESSERT

SERVERES FRA KL. 11.00 TIL KL. 22.00

Siderkøkt pære med sjokoladesaus

Allergener: Melk
kr 125,-

Crème brûlée med brunost

Allergener: Egg, melk
kr 125,-

Hjemmelaget ostekake

Allergener: Bygg, hvete, havre, melk
kr 125,-

Iskake med bringebær og lakris

Allergener: Melk, egg, hvete
kr 125,-

Dessertpynt Allergener: spør servitøren for sikkerhets skyld

Meny

Smia Fiskerestaurant

Fosnagaten 30 B, 6509 Kristiansund, Norway
Tlf. 71 67 11 70 post@smia.no
Tripadvisor: <http://goo.gl/39iKGj>
facebook/smiafiskerestaurant
www.smia.no