

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/SMÅRETTER

SERVERES FRA KL. 11.00 TIL KL. 22.00

Nordmørsk småmat på fat (Tapas)

Juviksild fra Aukra

Ball med bacon – spør hvilken ball vi har denne uken

2 typer fiskekake med remulade

«kaskiv og smær»

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

kr 195,-

Saftig osteburger

Hjemmelaget burgersaus, salat og småpoteter

Allergener: Melk, egg, sennep, hvete i brød (vi har glutenfritt brød).

kr 180,-

Drie porke burger (Pulled pork burger)

Grillsaus, salat og småpoteter

Allergener: Hvete i brød (vi har glutenfritt brød).

kr 180,-

Fiskesuppe med røkt laks og torsk

«Kaskiv 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

Skalldyruppe

med krepser og reker

«Kaskiv 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,-

Gravet lammefilet

med stekt potet og sennepsaus

Allergener: Sennep, melk, sulfitt.

kr 125,-

Smørbakt sellerirot

med krabbe fra Smøla

Allergener: Selleri, skalldyr, melk.

kr 125,-

Fiskesuppe

med røkt laks og torsk

«Kaskiv og smær»

Allergener: Fisk, melk, selleri.

kr 99,-

HOVEDRETTER

SERVERES FRA KL. 16.00 TIL KL. 22.00

Klippfisk fra Kekke på Averøy

Oliven, tomat, bacon og potetstappe

Allergener: Fisk, melk.

kr 345,-

Stekt uer

Rattæui, balsamico og urtepoteter

Allergener: Fisk, sulfitt.

kr 295,-

Soyamarinert laks

Eplegrønnsaker og urtepoteter

Allergener: Fisk, soya, sesam.

kr 295,-

Bacalao de Kristiansund

Flatbrød fra Mosbøen Gård

Allergener: Fisk.

kr 295,-

Indrefilet av reinsdyr

Søt løk, persillerot, gulrotpuré,

urtepoteter og solbærsaus

Allergener: Melk (litt smør i persillerot), sulfitt.

kr 345,-

Bresert lammeskank

Rotgrønnsaker, rødvinnsaus og potetstappe

Allergener: Melk, selleri, sulfitt.

kr 295,-

DESSERT

SERVERES FRA KL. 11.00 TIL KL. 22.00

Crème brûlée med brunost

Allergener: Egg, melk.

kr 115,-

Hjemmelaget ostekake

Allergener: Hvete, havre, melk.

kr 110,-

Oreoterte med sjokoladefyll

Allergener: Hvete, soya, melk. Kan inneholde spor av nøtter.

kr 110,-

Dessertpynt Allergener: Spør servitøren for sikkerhets skyld.

DRIKKE

Alkoholritt:

Brus 0,3l kr 49,-

Ananasbrus, Solo, 7up free, Pepsi, Pepsi Max, Eplemost

No Buzz – no fuzz kr 49,-

Alkoholfri pilsner fra Røros Bryggeri

Øl:

Dahls Pils 0,33l kr 79,-

Frydenlund Bayer 0,3l kr 89,-

Sør øl glutenfritt 0,33l kr 79,-

ECD Lamo Wit kr 125,-

ECD Bolt IPA kr 125,-

ECD Ramp Pale Ale kr 125,-

Baatbryggeriet, Vestnes 0,5l kr 145,-

Babord, Engelsk rød ale, Styrbord, Amerikansk pale ale

Trollbryggeriet, Liabygda 0,5l kr 145,-

Slogen Weizen, Hveteøl, Slogen Alpe IPA

Drinker kr 110,-

Bareksten:

Rabarbra Gin Fizz, Apelsinskall Gin Tonic, Spritz

Fjellbreeze, Røros Bryggeri:

Perlende tyttebær og gin, Perlende rabarbra og gin

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

Kos dere!

Hilsen **Olav & Stian**
(Finsmed & Grovsmed)