



LUNSIJ/SMÅRETTER

SERVERES FRA KL. 11.00 TIL KL. 22.00

Salat med krepser og reker

«kaksniv og smær»

Allergener: Skalldyr, melk, hvete i brød.

kr 195,-

Salat med lokal ost og skinke

«kaksniv og smær»

Allergener: Melk, hvete i brød.

kr 195,-

Saftig osteburger

hjemmelaget burgersaus, salat og småpoteter

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

kr 185,-

Drie porke burger (Pulled pork burger)

hjemmelaget burgersaus, salat og småpoteter

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

kr 185,-

Fiskesuppe med røkt laks og torsk

«Kaksniv og smær»

Allergener: Fisk, melk, selleri, hvete i brød.

kr 195,-

Bacalao de Kristiansund

flatbrød

Allergener: Fisk.

kr 195,-

FORRETTER

SERVERES FRA KL. 16.00 TIL KL. 22.00

Gazpacho (kald suppe)

krepser, reker og sprøstekt hæmbakak

Allergener: Skalldyr, hvete i brød.

kr 125,-

Hval fra Smøla

marinert med appelsin, persille og chili,

sennepsrømme og søt løk

Allergener: Sennep, melk, sulfitt.

kr 125,-

Lokal spekeskinke

frukt og lun potetsalat

Allergener: Melk.

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

oliven, tomat, bacon og potetstappe

Allergener: Fisk, melk.

kr 345,-

Stekt seifilet

tomat- og sopp- risotto og ramsølkolje

Allergener: Fisk.

kr 295,-

Laks marinert i svart pepper

hjemmelaget karrisyteagurk, selleirotpuré,

hvitvinsaus og urtepoteter

Allergener: Fisk, soya, sesam.

kr 325,-

Bacalao de Kristiansund

flatbrød

Allergener: Fisk.

kr 295,-

Entrecote av reinsdyr

urtebakt sopp, marinerte rødbeter, sellerirotpuré,

tyttebærsaus og urtepoteter

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

kr 345,-

DESSERT

SERVERES FRA KL. 11.00 TIL KL. 22.00

Panna cotta med rabarbrasuppe

friske bær og pistasjønner

Allergener: Melk.

kr 110,-

Tilslørte klippfiskjærringer

vår versjon av tilslørte bondepiker

Allergener: Havre, Mandler, melk, eggehvite.

kr 99,-

Karamellpudding med appelsinsaus

Allergener: Melk, egg.

kr 99,-

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)