

smia



Historien bak Smiå

Huset som du nå er i, ble oppført omkring 1907 av Georg Midbø sammen med sine foreldre.

Fra mai 1916 er Søragedå 4 kjent som "huset med smiå". Georg Midbø 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 Midbø 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.

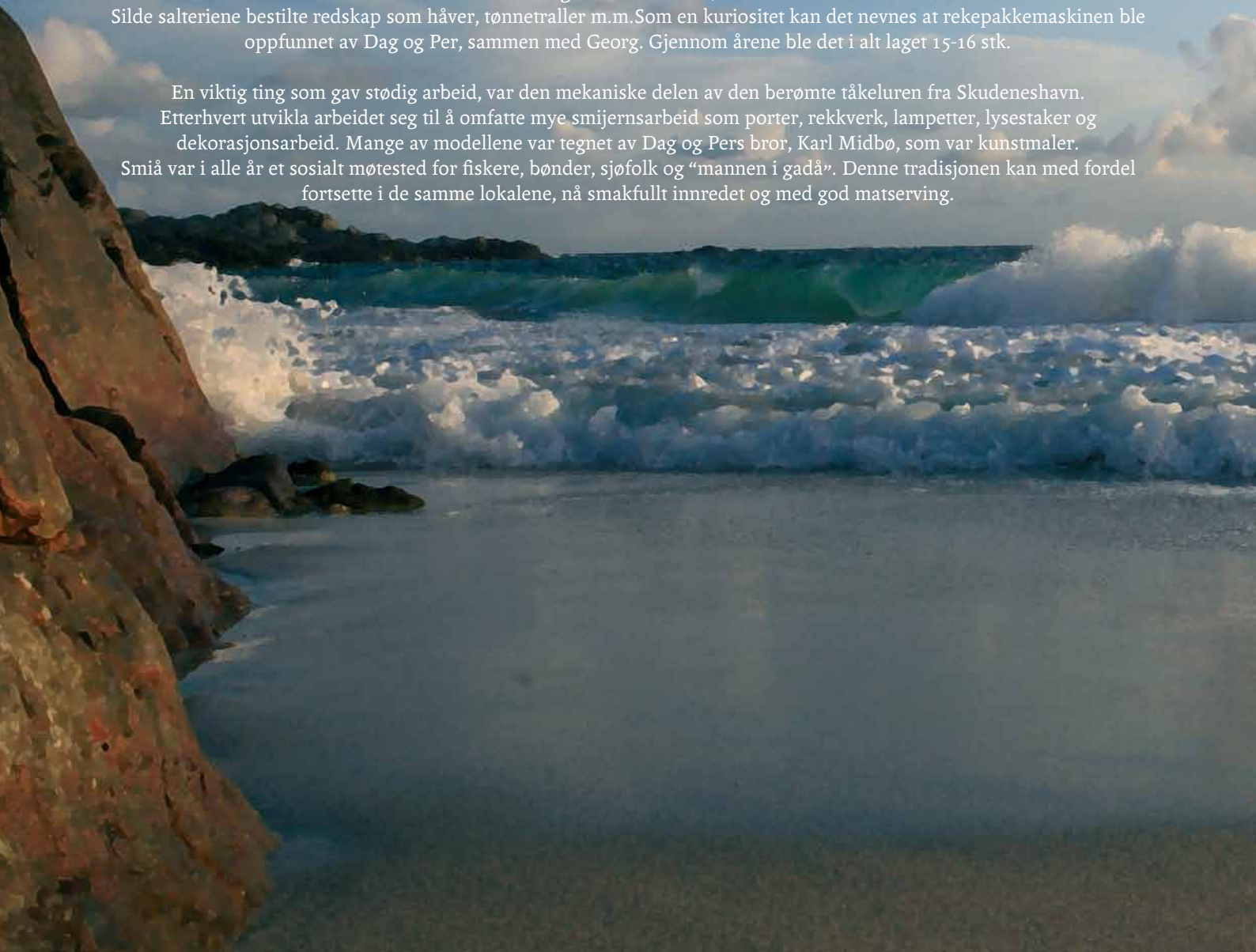
Ei hektisk tid i smiå var rett før og under sildefiske, når fiskeflåten skulle utrustes.

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 stødig 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 Midbø, som var kunstmaler.

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



Lunsjmeny

LUNCH - SERVERES FREM TIL KL. 19.00

Club sandwich

Kylling, bacon, brie og alt som hører til
liten 79,- stor 139,-

Focaccia med kylling

Focaccia with chicken

95,-

Focaccia med biffstrimler

Focaccia with beef

159,-

Pasta med kylling & karri

Paste with chicken and curry

149,-

Pasta med sjømat & karri

Paste with seafood

159,-

Kokkens hamburger

med ost, bacon, salat and pommes frites

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

159,-

Tapas tallerken

med løkringer, chili poppers, mozarellasticks, scampi, salat og aioli

Tapas plate

159,-

Kryddersild

med rå løk, rødbeter, kokte poteter og rømme

Herring

169,-



Supper & Forretter

SOUPS AND ENTREES

Husets fiskesuppe

Fishsoup

98,-

Scampi med salat & pesto

Scampi with salad and pesto

95,-

Spekeskine med chevre

Cured ham with chevre

95,-

Løkringer & chili poppers

Onionrings and chili poppers

86,-

Hvitløksbrød

Garlicbread

40,-



Tilbud på
2 retters meny
Middag + dessert

289,-

2 retters
søndagsmeny
Middag + dessert

198,-

Fiskeretter

MAIN COURSES - FISH

Breiflabb

Monkfish

288,-

Klippfisk

Split cod

278,-

Pannestekt sjøtunge

Panfried solé

248,-

Stor kremet fiskesuppe

med fiskebiter, skalldyr, potetterninger og juliennegrønnsaker

Large creamed fishsoup with pieces of fish, potatoes and julienne vegetables

179,-

Tilbud på
2 retters meny
Middag + dessert

289,-

2 retters
søndagsmeny
Middag + dessert

198,-





MAIN COURSES - MEAT

Surf & Turf

Kalvefilet med scampi og choronsaus
Filet of veal with scampi and choronsauce

269,-

Biff av indrefilét

Velg mellom bearnaise eller peppersaus

Beef with sauce béarnaise or peppersauce

295,-

Biffsnadder

Beef saute

215,-

Grillet ytrefilet

Serveres med salat og kryddersmør

Grilled tenderloin

215,-

Komler

Potatoe dumpling

158,-

Fløtepoteter

Cremed potatoes

45,-



Dessert

DESSERTS

Crème brûlée

87,-

Is & sorbet

Icecream and sherbet

75,-

Sjokoladefondant

Chocolate fondant

89,-

Panna Cotta med marinerte skogsbær

Panna Cotta with marinated wild berries

89,-

Dagens dessert, spør servitøren

Today's dessert, ask your waiter

