

## OVER ONZE KEUKEN

Smit-Bokkum is opgericht door mijn voorouders, de broers Jan en Evert Smit 'Bokkum'.

De broers openden in 1856 samen de eerste visrokerij van Volendam.

Op dit moment heb ik de eer om als 6<sup>e</sup> generatie van de familie Smit 'Bokkum' dit smaakvolle en historische Rokerij & Visrestaurant voort te zetten.

Onze ambachtelijke huisgerookte vis vormt het hart van onze keuken: in de rokerij is het gehele verwerkings- en rookproces (én uiteraard de smaak 😊) nog exact zoals in 1856.

Paling blijft daarbij de onbetwiste smaakmaker van onze zaak; inmiddels willen wij als ESF® gecertificeerd bedrijf daarbij ook een uithangbord zijn voor het behoud van de traditionele IJsselmeeraal cultuur.

Op onze menukaart koesteren we de klassieke rechttoe rechtaan gerechten uit de Volendamse keuken, zoals gestoofde dagvis met rode koolstamp en Volendamse 'butter & eek' saus.

Daarnaast verrijkt onze chef Heidy onze kaart altijd met spannende nieuwe smaakcombinaties, met vis uit het IJsselmeer of de Noordzee in de hoofdrol.

Met Smit-Bokkum willen we daarmee een plek zijn waar nostalgie, sfeer en gastronomie samenkomt, smaakvol aan het IJsselmeer.

Kom en geniet!

Groeten,

Evert Smit

# DINERKAART

vanaf 17 uur

## Voorgerechten

Palingfilet uit eigen rokerij op toast op toast met saladegarnituur 17.00

Ceviche van Schelvis met ansjovismayonaise, kruidenolie en pistache 15.00

Eendenborst uit eigen rokerij met salade van groene appel, bloedsinaasappel en citrus 15.00

Zalmtartaar met kokos, gemengde groente, noten en avocado 14.50

Tonijn sashimi met watermeloen en wasabi mayonaise 14.50

Gamba's zoetpikant, met krokante aardappelsalade, nigella en sesam 15,50

Hollandse garnalen en gamba's cocktail met saladegarnituur en brood 16.00

Visschotel Pieterman met huisgerookte paling, zalmfilet en haring 16.00

Visschotel Smit-Bokkum Huisgerookte visselectie: paling, zeebaars, dorade en zalm 18.00

Vissoep op basis van kabeljauw en Hollandse garnalen 9.75

Palingsoep op basis van de huisgerookte Smit-Bokkum paling 8.75 (klein: 5,-)

Soep van de dag

## Hoofdgerechten

Zeebaarsfilet uit de Smit-Bokkum Visrokerij met pastinaak, aardpeer en bonen 23.50

Zalmmoot uit de Smit-Bokkum Visrokerij met tagliatelle en truffelsaus 18.50

Twee 200 grams Noordzeetongen gebakken, met seizoensgroente 28.00

Saffraan risotto met zeevruchten 23.50

Kibbeling van Kabeljauw heerlijk krokante moten, met friet, salade en remoulade 18.50

Bavette van Rund met pepersaus en seizoensgroente 26.00

## VIS VAN DE DAG *Dagvers van de Volendammer en IJmuiden visafslag*

Dagvis gebakken in de roomboter met singari kruiden en miso saus

Dagprijs

Dagvis à la Smit-Bokkum, gestoofd op klassieke Volendammer wijze

Dagprijs

met rode koolstamp en 'butter & eeksaus'

## **SPECIALITEIT VAN HET SEIZOEN:**

IJsselmeer stoofaal 'rechttop in 't pannetje',

op Volendammer wijze met rode koolstamp en 'butter & eeksaus' DAGPRIJS

Gebakken IJsselmeerpaling, gebakken in de roomboter, met seizoensgroente DAGPRIJS

## Bijgerechten

Zoute haring 2.75 /st // Halve toast met paling 4.50 /st // Brood met tapenade en olijfolie 5.00 //

Friet of Gebakken aardappelen 3.75 // Portie kleine stukjes kibbeling 9.50 // Ouderwetse stampot

van rode kool 4.50 // Compôte van rabarber en appel 4.00

# LUNCHKAART van 12-17 uur

## KOUDE KEUKEN

- Palingfilet uit de Smit-Bokkum Visrokerij op toast met saladegarnituur 17.00
- Eendenborst uit eigen rokerij met salade van groene appel, bloedsinaasappel en citrus 15.00
- Zachte 'flip' (kadet) met: paling 7,- / haring 3,50 / Hollandse garnalen 7,- / kroket 3,50
- Zalmtartaar met kokos, gemengde groente, noten en avocado 14.50
- Makreel met zuurdesembrood, gegrilde paprika en sojasaus 9,00
- Trio vissalades salade van zalmoot, tonijn- en makreel, met salade en brood 11.50
- Hollandse garnalen en gamba's cocktail met saladegarnituur en brood 16.00
- Visschotel Pieterman met huisgerookte paling, zalmfilet en haring 16.00
- Visschotel Smit-Bokkum Huisgerookte visselectie: paling, zeebaars, dorade en zalm 18.00

## SOEP

- Vissoep op basis van kabeljauw en Hollandse garnalen 9.75
- Palingsoep op basis van de huisgerookte Smit-Bokkum paling 8.75 (klein: 5,-)
- Soep van de dag

## WARME KEUKEN TOT 15.30 uur (warme keuken sluit van 15.30-17.00 uur)

- Zeebaarsfilet uit de Smit-Bokkum Visrokerij met tagliatelle en citroen-bieslook roomsaus 23.50
- Zalmmoot uit de Smit-Bokkum Visrokerij met tagliatelle en citroen-bieslook roomsaus 18.50
- Coquilles Saint-Jacques met zoete witlof en bloedsinaasappel-dragonsaus 15.50
- Gamba's zoetpikant, met krokante aardappelsalade, nigellazaad en sesam 15,50
- Geitenkaas-portobello salade met honing, antiboise en walnoten 13.50
- Gebakken mosselen met vadouvan, saus van Monnickendams witbier en pangrattato 13.50
- Kibbeling van Kabeljauw heerlijk krokante moten, met friet, salade en remoulade 18.50

- Dagvis gestoofd à la Smit-Bokkum met rode koolstamp en 'butter & eeksaus' *Dagprijs*
- Gebakken Noordzeetong twee 200 grams tongen, met seizoensgroente 28.00

## Bijgerechten

- Losse haring 2.75 /st // Halve toast met gerookte paling 4.50 /st
- Brood met tapenade, olijfolie en zeezout 5.00 // Friet 3.75
- Portie kleine stukjes kibbeling 9.50 // Ouderwetse stampot van rode kool 4.50
- Compôte van rabarber en appel 4.00