

Lunchkaart



Foto boven: mijn vader Jan Smit (5e generatie) is nog dagelijks actief met het ambachtelijk roken van de lekkerste paling ter wereld.

Foto onder: de broers Evert (2e van links), Jan (3e van links) en Jaap (6e van links) 'Bokkum' in ongeveer 1933. Evert was mijn opa.



Smit-Bokkum is opgericht door mijn voorouders, de broers Jan en Evert Smit (bijnaam 'Bokkum'). Zij openden in 1856 samen de eerste visrokerij van Volendam. Op dit moment heb ik als 6e generatie van de familie 'Bokkum' de eer om dit historische verhaal voort te zetten.

Onze ambachtelijk huisgerookte vis vormt het hart van onze keuken; in de rokerij is het gehele verwerkings- en rookproces (en uiteraard de smaak) nog exact zoals in 1856. Paling blijft daarbij de onbetwiste smaakmaker van onze zaak.

Als Smit-Bokkum willen we een plek zijn waar nostalgie en gastronomie samenkomen. Daarbij willen we als ESF® gecertificeerd bedrijf een uithangbord zijn voor het behoud van de traditionele IJsselmeeraal en de bijbehorende cultuur. Op onze menukaart koesteren we daarom de klassieke rechttoe-rechtaan gerechten uit de Volendamse keuken.



Smit Bokkum

ROKERIJ ♦ SINDS 1856

Evert Smit

Lunch

12:00 tot 16:00 uur

BROODJES EN SALADES

Huisgerookte eendenborstfilet met zuurdesembrood, appel, pesto en gruyere	15,50
Winterse peersalade met balsamico, pecorino, venkel en walnoten	12,50
Broodje visburger van kabeljauw en garnalen met piquillomayo	14,50
Smit-Bokkum tonijntosti tuna melt met zuurkool, emmentaler en licht pikante aioli	12,50
Zalmtartaar met wasabimayo, eidooier en kokos-lavassaus	17,50
Warme salade met makreel met spruitjes, pancetta en ovenaardappel	16,50
Gebakken mosselen met salade, brood en kruidenboter	14,50
Tartine aux sardines Heerlijke sardien in olijfolie met zuurdesembrood, pesto, tomaat en feta	13,50

KLASSIEKERS UIT EIGEN ROKERIJ

Palingfilet uit eigen rokerij op toast met tartaartje van biet en salade	20,00
Visschotel Smit-Bokkum Huisgerookte visselectie (paling, zeebaars, dorade en zalm) met brood en salade Met haring: + € 3,00	20,00

WARM LUNCHGERECHTEN

Noordzeetong 2 stuks à ca. 200 gr ('tong 5'), in roomboter gebakken, met seizoensgroente	Dagprijs
Kibbeling van kabeljauw heerlijk krokante moten, met friet, salade en remoulade	21,50
Palingomelet klassiek omelet met stukjes huisgerookte paling	14,50

WARM UIT EIGEN ROKERIJ

Zeebaarsfilet uit de Smit-Bokkum visrokerij met spitskool, anijschampignons en truffelsaus	26,50
Zalmmoot uit de Smit-Bokkum visrokerij met tagliatelle en truffelsaus	24,50

Altijd goed

Dit smaakt de hele dag.

SOEPEN

Vissoep op basis van kabeljauw en Hollandse garnalen	11,50
Palingsoep op basis van de huisgerookte Smit-Bokkum paling	11,50
Soep van de dag	Dagprijs

VIS VAN DE DAG

Dagvers van de Volendammer en IJmuider visafslag

Dagvis gebakken in de roomboter met seizoensgroente en botersaus	Dagprijs
Dagvis à la Smit-Bokkum gestoofd op klassieke Volendammer wijze met rode koolstamp en 'Butter & Eek'	Dagprijs

Vis "op ze Volledams"

DESSERTS

Cheesecake	8,50
Chocolade brownie	8,00
Tiramisu	8,50
Huisgemaakt appelgebak	5,00
Dessert van de dag	—
Cake van de dag	—
Dame Blanche	7,50
Bonbons van Volendamse sterrenchef Simon Jonk - per stuk	1,50

BITES

Mandje zuurdesembrood met zalmmousse en tapenade	6,50
Zoute haring - per stuk	3,50
Halve toast met paling - per stuk	6,00
Friet	4,00
Portie kleine stukjes kibbeling	9,50
Ouderwetse stampot van rode kool	5,50
Compôte van rabarber	4,00
Seizoensgroente uit de oven	7,50



**Smit
Bokkum**

ROKERIJ • SINDS 1856

Heeft u een allergie of specifieke wensen?
Onze kok weet vast een smakelijke oplossing.

Wifi: [smitbokkumguest](#)
Password: [smitbokkum1856](#)