

# 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 (én 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.

*Evert Smit*



## Smit Bokkum

ROKERIJ ♦ SINDS 1856

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

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

# Lunch

12:00 tot 16:00 uur

## BROODJES EN SALADES

<b>Huisgerookte eendenborstfilet</b> met focaccia, puntpaprika, perzikchutney en gruyère	15,50
<b>Broodje visburger</b> op basis van kabeljauw en garnalen, met piquillo mayo	16,50
<b>Smit-Bokkum tonijntosti</b> tuna melt met zuurkool, emmentaler en licht pikante aioli	13,50
<b>Zalmtartaar</b> met wasabimayo, eidooier en kokos-lavassaus	19,00
<b>Salade niçoise met gerookte makreel</b> met honing-mosterddressing en gepocheerd ei	16,50
<b>Gebakken mosselen</b> met salade, brood en kruidenboter	15,50
<b>Flatbread met kippendij</b> met pesto, avocado en sriracha mayo	15,50
<b>Salade met parelcouscous en pompoencrème</b> met paprika, rode ui, amandel, tomaat, komkommer	13,50

## KLASSIEKERS UIT EIGEN ROKERIJ

<b>Paling uit eigen rokerij op toast</b> met toast en saladegarnituur	21,00
<b>Visschotel Smit-Bokkum</b> huisgerookte visselectie (paling, zeebaars, dorade en zalm) met brood en salade <i>met haring:</i>	21,00  + € 3,00

## WARM LUNCHGERECHTEN

<b>Noordzeetong</b> 2 stuks 'tong 5', in roomboter gebakken, met seizoensgroente	Dagprijs
<b>Kibbeling van kabeljauw</b> heerlijk krokante moten, met friet, salade en remoulade	21,50
<b>Palingomelet</b> klassiek omelet met stukjes huisgerookte paling	18,50

## WARM UIT EIGEN ROKERIJ

<b>Zeebaarsfilet uit de Smit-Bokkum rokerij</b> met seizoensgroente en truffelsaus	28,50
<b>Zalmmoot uit de Smit-Bokkum rokerij</b> met tagliatelle en truffelsaus	26,50

# Altijd goed

Dit smaakt de hele dag

## SOEPEN

<b>Vissoep</b> op basis van kabeljauw en Hollandse garnalen	12,50
<b>Palingsoep</b> op basis van de huisgerookte Smit-Bokkum paling	12,50
<b>Soep van de dag</b>	Dagprijs

## VIS VAN DE DAG

Dagvers van de Volendammer en IJmuider visafslag

<b>Dagvis gebakken in de roomboter</b> met seizoensgroente en kreeftensaus	Dagprijs
<b>Dagvis à la Smit-Bokkum</b> gestoofd op klassieke Volendammer wijze met rode koolstamp en 'Butter & Eek' saus	Dagprijs
<b>Gebakken IJsselmeerpaling</b> met friet en salade – <i>vanaf mei</i>	Dagprijs
<b>IJsselmeer stoofaal 'Rechttop in 't pannetje'</b> met rode koolstamp en 'Butter & Eek' saus – <i>vanaf mei</i>	Dagprijs

## BITES

<b>Mandje zuurdesembrood</b> met zalmmouse en tapenade	8,50
<b>Brioche</b> met gerookte paling en mierikswortelmayo	6,00
<b>Ouderwetse stampot van rode kool</b> met 'Butter & Eek' saus	7,00
<b>Portie stukjes kibbeling</b>	9,50
<b>Zoute haring</b> – <i>per stuk</i>	3,50
<b>Friet</b>	4,50
<b>Seizoensgroente</b>	10,50

## DESSERTS

<b>Cheesecake</b>	10,50
<b>Chocolade brownie</b>	10,50
<b>Tiramisu</b>	9,50
<b>Huisgemaakte taart</b>	<i>vanaf</i> 5,00
<b>Dame blanche</b>	8,50
<b>Bonbons van Volendamse sterrenchef Simon Jonk</b> – <i>per stuk</i>	1,50