

# 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.

*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>Broodje visburger</b> op basis van kabeljauw en garnalen, met piquillomayo	<b>16,50</b>
<b>Smit-Bokkum tonijntosti</b> tuna melt met zuurkool, emmentaler en licht pikante aioli	<b>13,50</b>
<b>Zalmtartaar</b> met wasabimayo en kokos-lavassaus	<b>19,50</b>
<b>Ciabatta makreel</b> met aubergine, geroosterde paprika en sesammayo	<b>15,50</b>
<b>Salade Tinie (huisgerookte zeebaars óf zalm)</b> met zeekraal, komkommer, radijs, courgette en basilicumdressing	<b>23,50</b>
✓ <b>Salade Fadil</b> met couscous, komkommer, geroosterde paprika, kikkererwten en tomaat – met huisgerookte eendenborst:	<b>16,50</b> + € 7,00
✓ <b>Flatbread (vega óf kippendij)</b> met courgette, rucola, tomaat, pesto en piquillomayo	<b>13,50</b>

## KLASSIEKERS UIT EIGEN ROKERIJ

<b>Paling uit eigen rokerij op toast</b> met toast en saladegarnituur	<b>22,00</b>
<b>Visschotel Smit-Bokkum</b> huisgerookte visselectie (paling, zeebaars, dorade en zalm) met brood en salade – met haring:	<b>21,50</b> + € 3,00

## WARM LUNCHGERECHTEN

<b>Noordzeetong</b> 2 stuks 'tong 5', in roomboter gebakken, met seizoensgroente	<b>Dagprijs</b>
<b>Kibbeling van kabeljauw</b> heerlijk krokante moten, met friet, salade en remoulade	<b>22,00</b>
<b>Palingomelet</b> klassieke omelet met stukjes huisgerookte paling	<b>19,50</b>
<b>Gamba's Pil-Pil</b> met brood, salade en kruidenboter	<b>18,50</b>
<b>Gebakken mosselen</b> met brood, salade en kruidenboter	<b>16,50</b>

## WARM UIT EIGEN ROKERIJ

<b>Zeebaarsfilet uit de Smit-Bokkum rokerij</b> met seizoensgroente en truffelsaus	<b>29,00</b>
<b>Zalmmoot uit de Smit-Bokkum rokerij</b> met tagliatelle en truffelsaus	<b>27,50</b>

# Altijd goed

Dit smaakt de hele dag

## SOEPEN

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

## VIS VAN DE DAG

Dagvers van de Volendammer en IJmuider visafslag

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

## BITES

<b>Broodplank zuurdesem</b> met tapenade, olijfolie en aioli – met huisgerookte zalmousse:	<b>7,50</b> + € 5,00
<b>Palingbite</b> stukje toast met huisgerookte paling	<b>6,50</b>
<b>Ouderwetse stampot van rode kool</b> met 'Butter & Eek' saus	<b>7,00</b>
<b>Zoute haring</b> – per stuk	<b>3,50</b>
<b>Friet</b>	<b>4,50</b>
<b>Seizoensgroente</b>	<b>10,50</b>

## DESSERTS

<b>Huisgemaakte cheesecake</b>	<b>10,50</b>
<b>Huisgemaakte chocolade brownie</b>	<b>10,50</b>
<b>Huisgemaakte tiramisu</b>	<b>10,50</b>
<b>Appeltaart</b> – van Kaandorp	<b>5,50</b>
<b>Taart van de week</b> – van Kaandorp	<b>5,50</b>

Benieuwd naar onze heerlijke gerechten voor de kleintjes?  
Vraag het onze bediening.