

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

Zalmtartaar van huisgerookte zalm met wasabi mayonaise, ei, croutons en salade	19,50
Broodje Matroos met markreel, geroosterde paprika, sesam en basilicumdressing	13,50
Spaanse salade met gamba's, coquille, calamares, chorizo, olijven en zuurdesembrood	26,50
Hollandse garnalen met toast, cocktailsaus en salade	Dagprijs
Huisgerookte eendenborstfilet met rode biet, walnoot, balsamico, salade en zuurdesembrood	16,50
Vitello tonato – kalfssukade rucola, tonijnmayonaise en kappertjes met zuurdesembrood	19,00
Salade geitenkaas met pijnboompitten, honing, zongedroogde tomaat en basilicumdressing	16,50

KLASSIEKERS UIT EIGEN ROKERIJ

Huisgerookte paling met toast en salade	23,50
Visschotel Smit-Bokkum huisgerookte visselectie (paling, zeebaars, dorade en zalm) met salade en zuurdesembrood – <i>met haring:</i>	23,50 + € 3,50

Noordzeetong 2 stuks in roomboter gebakken met seizoensgroente	Dagprijs
Kibbeling van kabeljauw heerlijke krokante kabeljauwmoten met friet, salade en remouladesaus	24,50
Gamba's Pil-Pil met kruidenboter, salade en zuurdesembrood	19,50
Gebakken mosselen met zuurdesembrood, kruidenboter en salade	16,50
Spies van malse kippendij met satésaus, friet en salade	22,50
 Vegetarisch rijstgerecht met haricots verts, spitskool, puntpaprika, aubergine en sesammayo	19,50

WARM UIT EIGEN ROKERIJ

Huisgerookte zeebaarsfilet met seizoensgroente en truffelsaus	31,50
Heetgerookte zalmmoot met tagliatelle en truffelsaus	28,50

Altijd goed

Dit smaakt de hele dag

SOEPEN

Vissoep met kabeljauw, mosselen en gamba	13,50
Palingsoep Op basis van onze huisgerookte Smit-Bokkum paling	12,50
Soep van de dag	Dagprijs

VIS VAN DE DAG

Dagvis gebakken in roomboter met seizoensgroente en kreeftensaus	Dagprijs
Dagvis gestoofd à la Smit-Bokkum op klassieke Volendammer wijze, met rode koolstamp en 'butter & eek' saus	Dagprijs
IJsselmeer stoofaal 'rechttop in 't pannetje' met rode koolstamp en 'butter & eek' saus – vanaf mei t/m september	Dagprijs

BIJGERECHTEN

Rode koolstamp met 'butter & eek' saus	7,50
Gezoete rabarber	5,00
Friet met mayonaise	5,50
Seizoensgroente	10,50

BITES

Broodplank zuurdesem met tapenade, olijfolie en aioli – <i>met huisgerookte zalm</i> <i>mousse:</i>	7,50 + € 5,00
Palingbite toast met huisgerookte paling – <i>per stuk</i>	7,50
Zalmmousse bite toast met huisgerookte zalmmousse – <i>per stuk</i>	6,00
Zoute haring – <i>per stuk</i>	3,50
Champagne fluut met palingsoep met huisgerookte paling	6,00
Kibbeling van kabeljauw per portie	9,00
Bruschetta met jamón ibérico met olijfolie, tomaat, knoflook en basilicum	8,00

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