

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

Huisgerookte eendenborstfilet met wortelpuree, champignons, serrano en salade	16,50
Broodje visburger op basis van kabeljauw en garnalen, met piquillo mayo	16,50
Smit-Bokkum tonijntosti tuna melt met zuurkool, emmentaler en licht pikante aioli	13,50
Zalmtartaar met wasabimayo en kokos-lavassaus	19,00
Mousse van gerookte makreel met geroosterde biet, appel en rode ui	15,50
Croque Poisson met zalmfilet, pesto en gruyère	16,50
Pinsa Romana met paddenstoelen, truffel, courgette en mozzarella	13,50

KLASSIEKERS UIT EIGEN ROKERIJ

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

WARME LUNCHGERECHTEN

Noordzeetong 2 stuks 'tong 5', in roomboter gebakken, met seizoensgroente	Dagprijs
Kibbeling van kabeljauw heerlijk krokante moten, met friet, salade en remoulade	21,50
Pulpo alla Luciana met tomatensaus, olijven en doperwtten	18,50
Gamba's Pil-Pil met brood, salade en kruidenboter	17,50
Gebakken mosselen met brood, salade en kruidenboter	15,50

WARM UIT EIGEN ROKERIJ

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

Altijd goed

Dit smaakt de hele dag

SOEPEN

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

VIS VAN DE DAG

Dagvers van de Volendammer en IJmuider visafslag

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

BITES

Mandje zuurdesembrood met zalmouse en tapenade	8,50
Palingbite stukje toast met huisgerookte paling	6,00
Ouderwetse stampot van rode kool met 'Butter & Eek' saus	7,00
Zoute haring – per stuk	3,50
Friet	4,50
Seizoensgroente	10,50

DESSERTS

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

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