

# MENU

Certificeret, bæredygtig fisk & skaldyr  
Serveret med god samvittighed - men uden fine fornemmelser

## HOOKED FEAST

Læn dig tilbage og lad Hooked vælge for dig. Få en valgfri Lobster Roll & prøv alle vores snacks!

**325 KR**  
**PR PERSON**  
SKAL VÆLGES AF HELE BORDET

**TILFØJ FRI BAR +275 KR PR PERSON**

**G** GLUTENFRI    **L** LAKTOSEFRI    **V** VEGETARISK    **C** CERTIFICERET FISK/SKALDYR

## KLASSIKERE

- Hooked Fish & Chips** **L** **C** 130 kr  
Friteret mørksej marineret i Hooked-krydderier, vinegar fries, ærte/mynte-dip & tartarsauce
- Fish & Greens** **L** **C** (Vinegar Fries & dip +35kr) 130 kr  
Friteret mørksej marineret i Hooked-krydderier, blandet salat m. sesam, gomadressing & ærte/mynte-dip

## ROLLS & BURGERE

SERVERES MED VINEGAR FRIES & VALGFRI DIP

- Asiatisk Lobster Roll** **C** (Dobbelt hummer +95kr) 225 kr  
Økologisk brioche, hummer i brunet smør, sukkerærter, koriander, sprøde rischips & asiatisk hummer-mayo
- Amerikansk Lobster Roll** **C** (Dobbelt hummer +95kr) 225 kr  
Økologisk brioche, hummer i brunet smør, citron, friterede løgringe, purløg & mayo
- Hooked Burger** **C** 145 kr  
Friteret mørksej i Hooked-krydderier, økologisk brioche, honning/senneps-mayo, agurk, cheddar & syltede rødløg
- Lakse Burger** **C** 145 kr  
"Fishcake" af færøsk laks, økologisk brioche, guacamole, rød spidskål, piquillo, wasabi-mayo & koriander
- Halloumi Burger** **V** 140 kr  
Friteret økologisk halloumi, økologisk brioche, honning/senneps-mayo, agurk & syltede rødløg

## POKE BOWLS

TILFØJ VINEGAR FRIES & VALGFRI DIP +35 KR

- Poke Bowl m. Tun** **L** (Dobbelt tun +45 kr) 125 kr  
Tun, sorte ris, ingefær, tangsalat, edamamebønner, avocado, sojadressing, sesam & spicymayo
- Poke Bowl m. Laks** **L** **C** (Dobbelt laks +45 kr) 125 kr  
Færøsk laks, sorte ris, ingefær, tangsalat, edamamebønner, avocado, sojadressing, sesam & spicymayo
- Poke Bowl m. Tempurarejer** **L** **C** (Dobbelt rejer +45kr) 125 kr  
Tempurarejer, sorte ris, avocado, edamame-bønner, ananas, syltede rødløg, sojadressing, sesam & asiatisk hummer-mayo

## SNACKS

- Vinegar Fries** grove fritter m. hjemmelavet eddikesalt **G** **L** **V** 50 kr
- Blandet Salat** m. gomadressing & sesam **V** 50 kr
- Mac & Cheese-kroetter** m. rød cheddar & vesterhavssost (3 stk) **V** 60 kr
- Laksetartar** færøsk laks, knas, syltede rødløg & urtecreme **C** 85 kr
- Tempurarejer** (3 stk) **L** **C** 55 kr

## DIPS

(Alle dips er laktose- & glutenfri)

- Tartarsauce** 10 kr
- Mayo** 10 kr
- Spicymayo** 10 kr
- Ketchup** 10 kr
- Ærte/Mynte-dip** **V** 10 kr
- Trøffelmayo** 10 kr

## BØRNEMENU

(0 - 12 år)

- Fisk & fritter** **C** 80 kr  
Friteret mørksej marineret i Hooked-krydderier, grove fritter & ketchup
- Rejer & fritter** **C** 80 kr  
Tempurarejer, grove fritter & ketchup

## DESSERT

- Hvid Chokolade Panna Cotta** **G** 65 kr  
Med rabarber, ristede nødder & kerner

# DRIKKEVARER

## FRI BAR 1,5 TIME

Københavnerstang,  
Grapefruit Spritz,  
45 Days Pilsner, City Session,  
El Xitxarel-lo & Sodavand

**275 KR**

**PR PERSON**  
SKAL VÆLGES AF HELE BORDET

## ØL

GLAS 0,4 L / KANDE 1,6 L

<b>45 Days Pilsner 4.7%</b> Økologisk pilsner fermenteret i 45 dage	58/215 kr
<b>City Session 4.5%</b> Sprød & frisk New England IPA	64/235 kr
<b>Whirl Domination 6.2%</b> Frisk IPA med masser af humle & frugtige noter	68/245 kr
<b>Brokilde Blonde 6.0%</b> Belgisk blonde ale. Hvedeøl med noter af citronskal, banan & melon	68/245 kr
<b>Implosion 0.3%</b> - 0,33 l Frisk & frugtig alkoholfri øl	50 kr

## SODAVAND & JUICE

Coca Cola - 0,33 l	25 kr
Coca Cola Zero - 0,33 l	25 kr
Squash - 0,33 l	25 kr
Faxe Kondi - 0,33 l	25 kr
San Pellegrino Limonata - 0,33 l	27 kr
San Pellegrino Aranciata Rossa - 0,33 l	27 kr
Økologisk Æble fra Bornholm - 0,33 l	40 kr
Økologisk Hyldeblomst fra Bornholm - 0,33 l	40 kr
Vand med/uden brus - 0,5 l	20 kr

## VIN

GLAS/FLASKE

<b>El Xitxarel-lo</b> - Økologisk Hvidvin <b>Xarel-lo, Penedes, Spanien</b> Frisk start med frugtige nuancer til slut Noter af melon, lime, urter & nektarin	75/295 kr
<b>Chenas L'as des Crus</b> - Rød Naturvin <b>Gamay, Beaujolais, Frankrig</b> Sprød, frisk & velbalanceret Noter af røde frugter og krydderier	85/375 kr
<b>Buttery Blanc</b> - Hvidvin <b>Chardonnay, Napa, USA</b> Fed & sød, med en frisk afslutning Noter af fersken, smør, toast & citrus	375 kr
<b>Weinbau der Lebenshilfe</b> - Økologisk Hvidvin <b>Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland</b> Sød & syrlig som et sprødt æble Noter af æble, fersken, lime & honning	350 kr
<b>Weinbau der Lebenshilfe</b> - Økologisk Rosé <b>Pinot Noir, Phalz, Tyskland</b> Sød & rund med hint af bitre frugter Noter af jordbær, hindbær, appelsin & blomme	350 kr
<b>Castell d'Age</b> - Økologisk Orange Naturvin <b>Garnatxa Blanca, Penedes, Spanien</b> Fyldig med noter af bitter grapefrugt Noter af grapefrugt, nødder & mango	375 kr

## COCKTAILS

GLAS 0,4 L / KANDE 1,6 L

<b>Københavnerstang</b> Hvid rom, ananas, passionsfrugt & vanilje	85/295 kr
<b>Økologisk Grapefruit Spritz</b> Junta Aperitivo, urter & grapefrugt	85/295 kr

## KAFFE

<b>Filterkaffe</b> m. mælk eller havredrik	20 kr
---	-------

@restauranthooked

