

MENU

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

HOOKED FEAST

Læn dig tilbage og lad Hooked vælge for dig. Prøv alle vores snacks, en lobster roll & alle de fritter du kan spise.

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** 135 kr
Friteret mørksej marineret i Hooked-krydderier, vinegar fries, ærte/mynte-dip & tartarsauce
- Fish & Greens** **L** **C** (Vinegar Fries & dip +40kr) 135 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** 150 kr
Friteret mørksej i Hooked-krydderier, økologisk brioche, honning/senneps-mayo, agurk, cheddar & syltede rødløg
- Lakse Burger** **C** 150 kr
"Fishcake" af færøsk laks, økologisk brioche, guacamole, rød spidskål, piquillo, wasabi-mayo & koriander
- Halloumi Burger** **V** 150 kr
Friteret økologisk halloumi, økologisk brioche, honning/senneps-mayo, agurk & syltede rødløg

POKE BOWLS

TILFØJ VINEGAR FRIES & VALGFRI DIP +40 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** 45 kr
- Blandet Salat** m. gomadressing & sesam **V** 50 kr
- Mac & Cheese-kroetter** m. trøffelmayo (3 stk) **V** 70 kr
- Laksetartar** færøsk laks, knas, syltede rødløg, urtecreme & brøndkarse **C** 85 kr
- Tempurarejer** m. spicymayo & sesam (3 stk) **L** **C** 65 kr

DIPS

(Alle dips er laktose- & glutenfri)

- Tartarsauce** 12 kr
- Mayo** 12 kr
- Spicymayo** 12 kr
- Ketchup** 12 kr
- Ærte/Mynte-dip** **V** 12 kr
- Trøffelmayo** 12 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 rabarberkompot & hvid chokoladeknas

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

45 Days Pilsner 4.7%

Økologisk pilsner fermenteret i 45 dage 59/225 kr

City Session 4.5%

Sprød & frisk New England IPA 65/240 kr

Whirl Domination 6.2%

Frisk IPA med masser af humle & frugtige noter 68/245 kr

Brokilde Blonde 6.0%

Belgisk blonde ale. Hvedeøl med noter af citronskal, banan & melon 68/245 kr

Implosion 0.3% - 0,33 l

Frisk & frugtig alkoholfri øl 50 kr

SODAVAND & JUICE

Coca Cola - 0,33 l 28 kr

Coca Cola Zero - 0,33 l 28 kr

Squash - 0,33 l 28 kr

Faxe Kondi - 0,33 l 28 kr

San Pellegrino Limonata - 0,33 l 30 kr

San Pellegrino Aranciata Rossa - 0,33 l 30 kr

Økologisk Æble fra Bornholm - 0,33 l 42 kr

Økologisk Hyldeblomst fra Bornholm - 0,33 l 42 kr

Vand med/uden brus - 0,5 l 25 kr

VIN

GLAS/FLASKE

El Xitxarel-lo - Økologisk Hvidvin

Xarel-lo, Penedes, Spanien

Frisk start med frugtige nuancer til slut
Noter af melon, lime, urter & nektarin

75/300 kr

Chenas L'as des Crus - Rød Naturvin

Gamay, Beaujolais, Frankrig

Sprød, frisk & velbalanceret
Noter af røde frugter og krydderier

85/375 kr

Weinbau der Lebenshilfe - Økologisk Rosé

Pinot Noir, Pfalz, Tyskland

Sød & rund med hint af bitre frugter
Noter af jordbær, hindbær, appelsin & blomme

85/350 kr

Weinbau der Lebenshilfe - Økologisk Hvidvin

Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland

Sød & syrlig som et sprødt æble
Noter af æble, fersken, lime & honning

350 kr

Buttery Blanc - Hvidvin

Chardonnay, Napa, USA

Fed & sød, med en frisk afslutning
Noter af fersken, smør, toast & citrus

375 kr

Castell d'Age - Økologisk Orange Naturvin

Garnatxa Blanca, Penedes, Spanien

Fyldig med noter af bitter grapefrugt
Noter af grapefrugt, nødder & mango

375 kr

COCKTAILS

GLAS 0,4 L / KANDE 1,6 L

Københavnerstang

Hvid rom, ananas, passionsfrugt & vanilje 85/295 kr

Økologisk Grapefruit Spritz

Junta Aperitivo, urter & grapefrugt 85/295 kr

KAFFE

Filterkaffe

m. mælk eller havredrik 20 kr

@restauranthooked

