

CAFÈ PHENIX

WWW.CAFEPHENIX.DK

SALATER

Cæsar 149,-
Romainesalat, kylling, bacon, brødcroutoner og parmesan med hjemmelavet cæsardressing.

Avocado/rejer 159,-
Sprød salat vendt med tomater, agurk, rødløg, avocado, rejer, basilikum dressing og thousand island dressing.

Grillet tun steak 149,-
Sprød salat vendt med tomater, agurk, rødløg og citron olivenolie.

Gratineret gedeost 149,-
Sprød salat med semidried tomater, kalamata oliven og pesto.

Varmrøget laks 149,-
Sprød salat med semidried tomater, rødløg og pesto.

SANDWICH

Marineret kylling 129,-
Med yoghurt dressing med sesamolie.

Marinerede oksestrimler 129,-
Med yoghurt dressing med sesamolie.

Køfte 139,-
Med krydder-hakket oksekødsfrikadeller og Yoghurt dressing med sesamolie.

Røget laks 129,-
Med senneps/dilddressing.

Grillet tun 129,-
Med urtdressing.

Falafel 129,-
Med yoghurt dressing med sesamolie.

Alle sandwich serveres i hjemmebagt bolle smurt med persillemayo. Sprød salat og tabbouleh. Håndskårene fritter med chipotlemayo.

DESSERTER

Dagens kage 65,-

Kaffe og kage 75,-

Latte og kage 85,-

Is 75,-
Blandet is med flødeskum og chokoladesauce.

Amerikanske pandekager 95,-
Amerikanske pandekager med vanilleis serveres med bærkompot og chokolade-sauce.

Der serveres hjemmebagt brød efter ønske

PASTA

Pasta con carne 159,-
Mørbradspidser, springløg, persille, hvidvin og madagaskarpeber vendt i cremet sauce. Toppet med parmesan flager.

Pasta cabonara 149,-
Skinke, champignon, hvidvin, springløg og æg vendt i cremet flødesauce. Toppet med parmesan flager.

Pasta pollo 149,-
Kyllingestykker, springløg, persille og vendt i cremet tomat-sauce. Toppet med parmesan flager.

Pasta marinara 159,-
Tigerrejer, laks, muslinger, springløg, hvidløg, hvidvin og persille, vendt i cremet tomat-sauce. Toppet med parmesan flager.

Ravioli 149,-
Svampe ravioli, springløg, hvidvin og persille, vendt i cremet sauce tilsmagt pesto. Toppet med parmesan flager.

Alle pastaretter serveres med hjem-mebagt brød efter ønske.

BURGERS

Grillet gourmet 159,-
Sprød salat, tomat, rødløg og ost, hertil svampe trøffel-glace.

Grillet okse 139,-
Sprød salat, tomat, rødløg og syltede agurker og ost.

Grillet steak 159,-
Sprød salat, tomat, rødløg og pesto.

Grillet mexi 149,-
Sprød salat, tomat, rødløg og syltede agurker og ost, hertil Jalapeños, hjemmelavet salsa og guacamole.

Grillet Kylling 139,-
Sprød salat, tomat, rødløg, syltede agurker og ost.

Veggie 139,-
Vegetarbøf af revet squash, kikærter og gulerod vend i mozzarella, sprød salat, tomat og rødløg.

Alle burgers serveres med håndskårene fritter og chipotlemayo. Bollen smøres med hjemmelavet persillemayonnaise.

AFTEN MENU

FRA KL.17:00

Oksemørbrad 249,-
Medaljoner af oksemørbrad med stegte skovsvampe, sauterede grønsager. Serveres med frit valg af kartofler og sauce.

Surf n`turf 269,-
Medaljoner af oksemørbrad med stegte skovsvampe, stegte tigerrejer, sauterede grøntsager. Serveres med frit valg af kartofler og sauce.

Kalve ribeye 229,-
Grillet bøf af kalve -ribeye med steget skovsvampe, sauterede grøntsager. Serveres med frit valg af kartofler og sauce.

Laksesteak 249,-
Ovnbagt laks med hvidløgsstegte tigerrejer og citron, stegte kartofler og sauterede grøntsager. Serveres med frit valg af kartofler.

Vælg mellem: bagt kartoffel, håndskårene fritter eller stegte kartofler.
Vælg mellem: Trøffelsauce, madagaskar pebersauce eller bernaisesauce.

HVERDAG & WEEKEND

PHENIX SPECIALS

BRUNCH

til 14.00

DEN LETTE 95,-
Røræg m. purløg, hummus m. oliven, laktosefri skyr, granola, bærkompot, amerikanske pandekager, ahornsirup, frisk frugt, ost, brød, smør.

DEN FYLDIGE 125,-
Røræg m. purløg, bacon, oksepølser, chipotle mayo, røget laks m. urtdressing, amerikanske pandekager, ahornsirup, laktosefri skyr, granola, bærkompot, frisk frugt, ost, brød, smør.

Tilkøb til din brunch: juice, kaffe, te eller latte 25,-

Phenix mezze tallerken, 4 varianter

Alle serveres med Hummus, baba ghanoush (auberginesalat), tzatziki, tabbouleh, kalamataoliven, sprød salat og hjemmebagt brød.

Den almindelige 119,-

Vegetaren 149,-
Med 2 stk. hjemmelavede falafel, yoghurt dressing og vegetar samosa.

Den med kød 169,-
Med marineret kylling, oksekødsstrimler og køfte.

Den med fisk 179,-
Med 3 stk. stegte tigerrejer og hvidløgsstegt laksefilet.

Kyllingeret 165,-
Marineret kylling, serveres med sprød salat, yoghurt dressing, hummus, tabbouleh og hjemmebagt brød.

Oksekødsret 165,-
Marineret oksekød serveres med sprød salat, yoghurt dressing, hummus, tabbouleh og hjemmebagt brød.

Køfte ret 165,-
Krydret hakket oksekødsfrikadeller serveres med sprød salat, yoghurt dressing, hummus, tabbouleh og hjemmebagt brød.

Muslinger 165,-
Dampet i hvidvin med tomat, hvidløg, springløg og persille. Serveres med håndskårne fritter og chipotlemayo.

Bagt kartoffel med marineret kylling 139,-
Med sprød salat, tabbouleh og creme fraiche.

Bagt kartoffel med marineret oksekød 139,-
Med sprød salat, tabbouleh og creme fraiche.

Dagens suppe 89,-

Serveres med lækkeret hjemmebagt brød

HITS FOR KIDS

Burger 85,-
Som de voksnes bare mindre.

Kyllingeret / oksekødsret 85,-
Med pommes frites.

Crispy kylling 3 stk. 85,-
Med pommes frites.

Pasta pollo 85,-
Kylling og tomat-sauce.

Pizza 75,-
Med tomat, ost og skinke.

UNDER 12 ÅR

SNACKS FINGERFOOD

Oliven 39,-

Saltede mandler 39,-

Peanuts 29,-

Tortilla chips 89,-
Med salsa og guacamole.

Nachos normales 125,-
Med creme fraiche, salsa, guacamole og jalapeños.

Nachos Med kylling 139,-

Hjemmebagt Hvidløgsbrød m. tomat og ost 79,-

Hjemmebagt Hvidløgsbrød m. kylling el. oksekødsstrimler 89,-

Tzatziki 75,-
Drænet yoghurt med agurk og hvidløg. Serveres med hjemmebagt brød.

Tabbouleh 75,-
Fint hakket persillesalat med tomat, løg og bulgur. Serveres med hjemmebagt brød.

Hummus 75,-
Middelhavs specialitet af kikærter, hvidløg og sesamolie. Serveres med hjemmebagt brød.

Pommes frites 65,-
Håndskårne fritter med ketchup og chipotle mayo.

Hvidløgs stegt tigerrejer (8 stk.) 149,-
Stegt i hvidløgssmør med springløg, persille og citron. Serveres med hjemmebagt brød.

Flere af vores retter kan laves vegansk

CAFÈ PHENIX

WWW.CAFEPHENIX.DK

VAND

- Sodavand 36,-/60,-**
Cola, Zero, Fanta, Sprite, Lemon, Rød sodavand, Gingerale, Faxe Kondi, Tonic, Danskvand.
- Kildevand uden brus 25,-**
- Store glas vand/ Kande 15,-/30,-**
- Økologisk saft 38,-**
Hyldeblomst, eller solbær.
- Frisk limonade eller nypresset appelsinjuice 55,-**
- Økologiske Smoothies 55,-**
Skovbær, mango.
- Ice tea 45,-**
Peach eller lemon.
- Ginger Beer 40,-**

KAFFE/TE

- Friskbrygget filterkaffe 28,-/35,-**
- Espresso 32,-/38,-**
- Cappucino 38,-/48,-**
- Latte 38,-/48,-**
- Café mokka 38,-/48,-**
- Macchiato 32,-**
- Café au lait 38,-**
- Chai latte 52,-**
Tiger spice, Elephant vanilla, Orca spice sukkerfri.
- Varm hyldeblomst el. solbær 40,-**
- Te 40,-**
grøn te med kvæde, Earl grey, urtete, Chaite.
- Varm chokolade 48,-**
med flødeskum.
- Irish coffee 52,-**
- Iskaffe 56,-**
- Kaffesirup**
Karamel - vanilla- chokolade.

FADØL

- Grøn Øko Tuborg 38,-/55,-**
- Tuborg Classic 40,-/60,-**
- Kronenbourg Blanc 40,-/60,-**
- Jacobsen Yakima IPA 40,-/60,-**
- Gæste/sæsonøl 40,-/60,-**

FLASKEØL

- Alkoholfri flaskeøl 38,-**
- Importeret og dansk flaskeøl 52,-**
spørg tjeneren.

HAPPY HOUR

Tors.-lør. fra 21.00-23.00

- TO ENS COCKTAILS 130,-**
Gælder ikke long island iced tea
- STOR FADØL 40,-**
Tuborg eller Classic

COCKTAILS

- Dark ‘n’ Stormy 80,-**
Rom, Ginger Beer
- Mojito 80,-**
Rom, Rose’s Sugar Cane, mynte, lime, danskvand.
- Strawberry Daiquiri 80,-**
Rom, Rose’s Strawberry.
- Aperol Spritz 80,-**
3 dele Prosecco, 2 dele Aperol, 1 del danskvand.
- Espresso Martini 80,-**
Vodka, Kahlua, Espresso
- Ginger 43 80,-**
Licor 43, ginger ale, limesaft.
- Passion Hunter 80,-**
Jägermeister, Passoã, Rose’s Lime, Sprite.
- Gin Hass 80,-**
Gin, mangosirup, lime, lemon sodavand.
- Piña Colada 80,-**
Rom, kokossirup, ananasjuice.
- Sweet Bite 80,-**
Licor 43, Rose’s Lime, Sprite.
- Passoã Brazil 80,-**
Passoã, Vodka, tranebærjuice.
- Cosmopolitan 80,-**
Vodka, Cointreau, Rose’s Lime, tranebærjuice.
- White Russian 80,-**
Vodka, Kahlua, mælk
- Long Island Iced Tea 110,-**
Rom, Gin, Sierra Tequila, Vodka, Cointreau, Rose’s Lime, Cola.

SHOTS

- Jäger Bomb 10 stk. 250,-**
Jägermeister, energidrik.
- Æblekage 10 stk. 250,-**
Licor 43, æblejuice, flødeskum.
- Hot 43 10 stk. 250,-**
Licor 43, kaffe, flødeskum.
- Orange Knas 10 stk. 250,-**
Cointreau, kakaomælk, rørsukker.
- Små kolde 10 stk. 250,-**
Southern Comfort, Rose’s Lime.
- Cognac 45,-**
Rémy martin, Hennessy, Martell.
- Diverse shots (1 stk.) 35,-**
Jägermeister, Fishman Classic, Sambuca, Gajol, Tequila, ernod, Fernet branca, Galliano, Amaretto, Gammel dansk, Snaps.

SELSKABER

De bedste middage er oftest i gode venner og families lag. Hvis I er en større gruppe, der har noget der skal fejreds, mindes eller blot vil ses for glædens gensyns skyld, så kan Café Phenix tilbyde jer hyggelige rammer i vores restaurant. Vi kan huse op til 35 personer på vores hyggelige 1. sal.

FOR NÆRMERE
INFO KONTAKT OS PÅ
33 22 36 42
ELLER PÅ EMAIL:
CITY@CAFEPHENIX.DK



BOBLER

- Moscato fl. 275,-/gl. 75,-**
Cala de Mar Sparkling Blanc de Blancs, Frankrig.
Frisk, aromatisk halvsød apéritif eller dessertvin.
- Cava Brut fl. 319,-/gl. 78,-**
Anna de Codorniu Blanc de Blancs, Spanien.
Dejlig fyldig og tør Cava med fine små perlende bobler.
- Champagne fl. 475,-**
Saint Maurice Brut, Frankrig.
Frugtig og fyldig med en fin syrebalance, samt liflige bobler.

HVIDVIN

- Macabeo fl. 235,-/gl. 69,-**
Pléyades Blanco, Campo de Borja-Aragón, Spanien.
En pleaser, crispy og halvtør.
- Chardonnay fl. 275,-/gl. 75,-**
La Playa Estate, Colchagua Valley, Chile.
Tør, frisk aromitisk chardonnay.
- Riesling fl. 295,-/gl. 79,-**
Villa Huesgen, “By the Glass” Mosel, Tyskland.
Mineralsk og frugtrig.

ROSÉVIN

- Chiaretto Rosé fl. 269,-/gl. 75,-**
Bardolino Classico, Gardasøen, Italien.
Halvtør og frugtrig rosé fra Verona.
- Pinot Noir French Rosé fl. 279,-/gl. 79,-**
Montgravet, Frankrig.
Laksfarve rosé, lidt provencalsk stile, frisk og tør.

RØDVIN

- Garnacha fl. 235,-/gl. 69,-**
Pléyades Blanco, Campo de Borja-Aragón, Spanien.
Saftig og silkeblød.
- Merlot fl. 265,-/gl. 75,-**
La Playa Estate, Colchagua Valley, Chile.
Medium fyldig med masse af frugt i smagen.
- Syrah fl. 287,-/gl. 79,-**
Red Ink, Horse Heaven Hill, Washington State, USA.
Mørk, intens og super blød.
- Valpolicella Classico Superiore fl. 349,-**
“Rafael”, Tommasi, Veneto, Italien.
Varm, fyldig, moden bombe fra Nord Italien.

BOBLER & VIN