

CAFÈ PHENIX

Alle retter søn. - tors. 11.00 - 21.00 / fre. - lør. 11.00 - 22.00

SALATER

Med hjemmebagt brød efter ønske

Caesarsalat 149,- **bacon + 7,-**
Sprød salat vendt i caesar dressing, med kylling, brødcroustener og parmesan

Avocado/tigerrejer salat 169,-
Sprød salat vendt i goma dressing med tigerrejer og håndpillet rejer, avocado, tabbouleh og ristede mandler

Burrata salat 159,-
Frisk burrata ost på bund af spæde salater vendt i pesto, cherrytomater, rødløg, balsamicoglace og pistacie

Grillet halloumi Salat 159,-
Halloumi ost på bund af spæde salater vendt i bulgur, cherrytomater, rødløg, mynte og kalamata oliven, hertil balsamico glace og granatæblekerner

Grillet tun steak 159,-
Sprød salat vendt med cherrytomater, agurk, rødløg og citron olivenolie

Gratineret gedeost 159,-
Sprød salat vendt i pesto med rødløg, agurk, cherrytomater og kalamata oliven

Varmrøget laks 169,-
Sprød salat vendt i pesto med rødløg, agurk, og cherrytomater

PASTA

Med hjemmebagt brød efter ønske

Pasta Pollo 159,-
Kyllingestykker med forårsløg, persille, vendt i cremet tomatsauce, toppet med rucola og parmesan

Pasta Alfredo 159,-
Kyllingestykker med forårsløg vendt i cremet svampecreme, toppet med rucola og parmesan

Pasta Marinara 169,-
Hvidvins flamberet tigerrejer og musliger, med hvidløg, basilikum i cremet tomatsauce, toppet med parmesan

Pasta Con Carne 169,-
Mørbradspidser, forårsløg, persille, hvidvin og madagaskarpeber, vendt i cremet sauce, toppet med rucola og parmesan

Pasta Burrata 159,-
Frisk burrata ost på bund af pasta i cremet tomatsauce med basilikum, rucola, olivenolie og pistacie

Ravioli 159,-
Svampe ravioli med forårsløg vendt i cremet svampecreme, toppet med rucola og parmesan

FOR KIDS til 12 år

Burger 89,-
Grillet hakkebøf med salat, tomat, agurk, ketchup, fritter og remoulade

Kylling 89,-
Paneret kyllingestykker med tomat, agurk, fritter og ketchup

Pasta 89,-
Kylling, cremet tomatsauce og parmesan

SANDWICH

Hjemmebagt sandwichbolle smurt med persillemayo, serveres med fritter og chipotlemayo

Kyllingesandwich 139,-
Marinerede kyllingestrimler med salat, tabbouleh og yoghurt/tahini dressing

Lun okse sandwich 149,-
Marinerede oksestrimler med salat, tabbouleh og yoghurt/tahini dressing

Falafel sandwich 139,-
Hjemmelavede sprøde falafler med hummus, salat, tabbouleh og yoghurt/tahini dressing

Laksesandwich 149,-
Røget laks med salat, agurk, rødløg og urtdressing

Grillet tunsteak 159,-
Med salat, agurk, rødløg og urtdressing

Köfte sandwich 149,-
Krydret oksekødsfrikadeller med salat, tabbouleh og yoghurt/tahini dressing

BURGERS

Briochebollen smøres med hjemmelavet persillemayo, serveres med fritter og chipotlemayo

Okseburger 159,-
Grillet hakkebøf med cheddarost, salat, tomat, rødløg og syltede agurker

Trøffel burger 169,-
Grillet hakkebøf med cheddarost, salat, tomat, rødløg, syltede agurker og trøffelmayo

Grillet Angus 189,-
Grillet Angus steak med salat, tomat, rødløg og pebersauce

Kyllingeburger 149,-
Grillet kyllingebøf med cheddarost, salat, tomat, rødløg og urte aioli

Vegetar burger 149,-
Grøntsagsbøf med hummus, salat, tomat, rødløg og urte aioli

Mexi burger 169,-
Grillet hakkebøf med cheddarost, salat, tomat, salsa, guacamole og jalapenos

Bearnaise burger 169,-
Grillet hakkebøf med salat, tomat, rødløg og bearnaise

Ekstra tilvalg
Fritter 15,- / Bacon 10,- / Ost 10,- / Dip 10,-

NACHOS

Nachos 129,-
Smeltet cheddarost og jalapenos, hertil guacamole, salsa, og creme fraiche

Nachos Supreme 149,-
Kylling, smeltet cheddarost, jalapenos, hertil guacamole, salsa og creme fraiche

BRUNCH BUFFET

89,-
Børn

169,-
pr. pers.

Hver lørdag, søndag og helligdage fra 9.00 - 14.00

Inklusiv Ad libitum kaffe/te og 2 slags økologisk juice

149,-
pr. pers.

BRUNCH BUFFET

89,-
Børn

Alle hverdage 9.00-13.00

Inklusiv Ad libitum kaffe/te og 2 slags økologisk juice

PHENIX SPECIALS MEZZE PLATTER

Mezze Mix 189,-

Marinerede oksestrimler, kyllingestrimler og köfte. Serveres med salat, hummus, tzatziki, oliven, muhamara, tabbouleh og yoghurt/tahini dressing. Hertil hjemmebagt brød

Mezze Seafood 189,-

Stegte tigerrejer og hvidløgssstegt laksefilet. Serveres med salat, hummus, tzatziki, oliven, muhamara, tabbouleh og yoghurt/tahini dressing. Hertil hjemmebagt brød

Mezze Vegetar 189,-

Hjemmelavede sprøde falafler, grillet halloumi og vegetar samosa Serveres med salat, hummus, tzatziki, oliven, muhamara, tabbouleh og yoghurt/tahini dressing. Hertil hjemmebagt brød

RETTER

Kyllingeret 189,-

Marineret kylling, serveres med sprød salat, yoghurt dressing, hummus, tabbouleh og hjemmebagt brød

Oksekødsret 189,-

Marineret oksekød serveres med sprød salat, yoghurt dressing, hummus, tabbouleh og hjemmebagt brød

Köfte ret 189,-

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

Bagt kartoffel med marineret kylling 169,-

Med sprød salat, tabbouleh og creme fraiche

Bagt kartoffel med marineret oksekød 169,-

Med sprød salat, tabbouleh og creme fraiche

SNACKS & FINGERFOOD

Bruschetta med Burrata 95,-

Ristet brød med tomat, basilikum, burrata ost, balsamico glace og pistacie

Fish 'N' Chips 129,-

Serveres med urte aioli, fritter og citron

Grillet Tigerrejer 95,-

Serveres med rucola, pesto, urte aioli og ristet brød

Crispy Chicken 129,-

Paneret kyllingestykker med fritter og chipotle mayo

Pommes Frites 59,-

Fritter og chipotle mayo

Fritter & Parmesan 75,-

Fritter, høvlet parmesan, oregano og trøffelmayo

Tortilla chips 89,-

Varme tortilla chips med jalapenos, hertil guacamole, salsa og creme fraiche

Tzatziki 59,-

Drænet yoghurt med agurk, hvidløg og hjemmebagt brød

Tabbouleh 59,-

Fint hakket persillesalat med tomat, løg, bulgur, hertil hjemmebagt brød

Hummus 59,-

Middelhavs specialitet af kikærter, hvidløg og sesamolie, hertil hjemmebagt brød

Muhamara 59,-

Dip med grillet peberfrugt, valnødder, hvidløg, hertil hjemmebagt brød

Oliven 39,-

Marinerede oliven, oregano og citron, hertil hjemmebagt brød

Brødkurv 19,-

Hjemmebagt brød og smør

Nøddemix 59,-

Blanding af ristet nødder

Spørg os om allergener!

HOVEDRETTER

Hovedretter Søn. - Tors. 14.00 - 21.00 / Fre. - Lør. 14.00 - 22.00

Oksemørbrad 259,-

Grillet saftig oksemørbrad med sauteret grøntsager og dagens kartofler samt bearnaise, peber eller svampesauce

Braiseret Lammeskank 249,-

Langtidsbraiseret lammeskank med sauteret rodfrugter/kartofler samt skysauce med madagaskar peber

Ovnbagt Laks 239,-

Ovnbagt laks med tigerrejer på bund af sauteret grøntsager, kartofler, grillet citron, kapers samt hollandaise sauce

Angus Ribeye 249,-

Grillet Angus ribeye med sauteret grøntsager og dagens kartofler samt bearnaise, peber eller svampesauce.

Moules Frites 189,-

Hvidvinsdampede danske blåmuslinger med tomat og urter. Serveres med fritter og chipotle mayo

Surf 'N' Turf 279,-

Grillet saftig oksemørbrad anrettet med grillet tigerrejer, sauteret grøntsager/kartofler, samt bearnaise-peber eller svampesauce

CAFÉ PHENIX

VI SÆTTER PRIS PÅ GOD MAD

Café Phenix sætter pris på god mad i portioner der er tilrettet gæsternes behov! Café Phenix har et bredt sortiment af dejlig mad og drikke, samt en hyggelig indretning med en afslappet atmosfære.

Uanset smag eller behov, har vores café noget for enhver. Fra vores omfangsrige weekendbrunchbuffet til små, lækre snacks for den let sultne, fra den klassiske caféburger til saftige, velsmagende bøffer.

Velkommen til Café Phenix

VAND

Sodavand 38,-/60,-

Cola, Zero, Pepsi Max, Fanta, Sprite, Lemon, Rød sodavand, Gingerale, Faxe Kondi, Tonic, Danskvand

Kildevand uden brus 25,-

Stort glas vand/kande 15,-/30,-

Økologisk saft 38,-/60,-

Hyldeblomst, appelsin, æble eller solbær

Frisk limonade 59,-

Citron/lime eller citron/jorbær

Økologiske Smoothies 65,-

Skovbær eller mango

Ice tea 45,-

Peach eller lemon

Ginger Beer 40,-

KAFFE/TE

Vælg mellem soyamælk eller havremælk +5,-

Friskbrygget filterkaffe 30,-/38,-

Espresso 32,-/38,-

Cappuccino 38,-/48,-

Cortado 38,-

Flat white 38,-

Latte 38,-/48,-

Café mokka 38,-/48,-

Macchiato 32,-

Café au lait 38,-

Chai latte 54,- (ekstra scoop 10,-)

Tiger spice, Elephant vanilla, Orca spice eller Flamingo vanilla (sukkerfri)

Varm hyldeblomst eller solbær 45,-

Te 45,-

Grøn te med kvæde, Earl Grey, Lakrids urtete, Hvid te med havtorn, Ginger lemon

Varm chokolade 48,-

Med flødeskum.

Irish coffee 52,-

Iskaffe 58,-

Klassisk (valgfri sirup). Frappe (blended)

Kaffesirup 5,-

Karamel, vanilje eller chokolade

Soya- eller havremælk +5,-

DESSERT

Dagens kage 65,-

Kaffe og dagens kage 85,-

Latte og dagens kage 95,-

Is 75,-

Vaniljeis med flødeskum og chokoladesauce

Amerikanske pandekager 95,-

Amerikanske pandekager Serveres med vaniljeis og chokoladesauce

FADØL

Carlsberg 40,-/60,-

Tuborg Classic 40,-/60,-

Kronenbourg Blanc 45,-/65,-

Jacobsen IPA 45,-/65,-

Grimbergen 45,-/65,-

Gæste/sæsonøl 45,-/65,-

FLASKEØL

Alkoholfri flaskeøl 42,-

Importeret eller dansk flaskeøl 52,-

Spørg tjeneren

COCKTAILS

Dark 'n' Stormy 85,-

Dark Bacardi Rom, limesaft, Ginger Beer

Mojito 85,-

Bacardi Rom, sukker, mynte, lime, danskvand

Strawberry Daiquiri 85,-

Bacardi Rom, lime, jordbær

Aperol Spritz 85,-

Prosecco, Aperol, danskvand

Espresso Martini 85,-

Vodka, Kahlúa, espresso

Passion Martini 85,-

Vodka, passion pure

Passion Hunter 85,-

Jägermeister, Passoã, lime, Sprite

Gin Hass 85,-

Bombay Gin, mangosirup, lime, lemon sodavand

Piña Colada 85,-

Bacardi Rom, kokossirup, ananasjuice

Passoã Brazil 85,-

Passoã, vodka, tranebærjuice

Cosmopolitan 85,-

Vodka, Cointreau, lime, tranebærjuice

Passion made with passion 85,-

Bacardi Rom, passion sirup, citrus

Long Island Iced Tea 119,-

Bacardi Rom, Bombay Gin, Sierra Tequila, Vodka, Cointreau, lime, cola

SHOTS

Cognac

Rémy Martin, Hennessy, Martell.

45,-

Diverse shots (1 stk.)

35,-

Jägermeister, Fisherman Classic, Sambuca, Gajol, Tequila, Pernod, Fernet Branca, Galliano, Amaretto, Gammel Dansk, Snaps

BOBLER & VIN

BOBLER

Moscato fl. 289,-/gl. 79,-

Cala de Mar Sparkling Blanc de Blancs, Frankrig.

Frisk, aromatisk halvsød apéritif eller dessertvin

Cava Brut fl. 395,-/gl. 85,-

Anna de Codorniu Blanc de Blancs, Spanien.

Dejlig fyldig og tør Cava med fine små perlende bobler

Champagne fl. 535,-

Philippe Prié Brut Tradition, Frankrig.

Frugtig og fyldig med en fin syrebalance, samt liflige bobler

HVIDVIN

Macabeo fl. 245,-/gl. 69,-

Pléyades Blanco, Campo de Borja-Aragón, Spanien.

En pleaser, crispy og halvtør

Chardonnay fl. 285,-/gl. 85,-

La Playa Estate, Colchagua Valley, Chile.

Tør, frisk aromatisk chardonnay

Riesling fl. 339,-/gl. 89,-

Villa Huesgen, "By the Glass" Mosel, Tyskland.

Mineralsk og frugtrig

ROSÉVIN

Chiaretto Rosé fl. 285,-/gl. 85,-

Bardolino Classico, Gardasøen, Italien.

Halvtør og frugtrig rosé fra Verona

Pinot Noir French Rosé fl. 319,-/gl. 89,-

Montgravet, Frankrig.

Laksefarvet rosé, lidt provencalsk stile, frisk og tør

RØDVIN

Garnacha fl. 245,-/gl. 69,-

Pléyades Tinto, Campo de Borja-Aragón, Spanien.

Saftig og silkeblød

Merlot fl. 295,-/gl. 79,-

La Playa Estate, Colchagua Valley, Chile.

Medium fyldig med masser af frugt i smagen

Syrah fl. 369,-/gl. 85,-

Red Ink, Horse Heaven Hill, Washington State, USA.

Mørk, intens og super blød

Valpolicella Classico Superiore fl. 495,-

"Rafael", Tommasi, Veneto, Italien.

Varm, fyldig, moden bombe fra Norditalien

Op til
80 pers.

SELSKABER

De bedste middage er oftest i gode venner og families lag. Hvis I er en større gruppe, der har noget der skal fejres, mindes eller blot vil ses for glædens gensyns skyld, så kan Café Phenix tilbyde jer hyggelige rammer i vores hyggelige udestue. Vi kan huse op til 80 personer.

FOR NÆRMERE INFO

kontakt os på 33 22 36 42 eller på email: valby@cafephenix.dk

Kontakt og bordbestilling på tel. 36 30 33 79

Valby Langgade 74, 2500 København

Se vores åbningstider på www.cafephenix.dk