

CAFÉ PHENIX

WWW.CAFEPHENIX.DK

SALATER

Cæsar 139,-

Romainesalat, kylling, bacon, brødcroutoner og parmesan med hjemmelavet cæsardressing.

Avocado/rejer 149,-

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

Grillet tun steak 139,-

Sprød salat vendt med tomater, agurk, rødløg og citron olivenolie.

Gratineret gedeost 139,-

Sprød salat med semidried tomater, kalamata oliven og pesto.

Varmrøget laks 139,-

Sprød salat med semidried tomater, rødløg og pesto.

SANDWICH

Kommer i lun hjemmebagt bolle med sprød salat og tabbouleh. Håndskårene fritter med chipotle mayo. Brødet smøres med persillemayo.

Marineret kylling 119,-

Yoghurd dressing med sesamololie.

Marinerede oksestrimler 119,-

Yoghurd dressing med sesamololie.

Køfte 129,-

Krydder-hakket oksekødsfrikadeller og Yoghurd dressing med sesamololie.

Røget laks 119,-

Med senneps/diildressing.

Falafel 119,-

Yoghurd dressing med sesamololie.

DESSERTER

Dagens kage 60,-

Kaffe og kage 70,-

Latte og kage 80,-

Is 70,-

Blandet is med flødeskum og chokoladesauce.

Amerikanske pandekager 85,-

Amerikanske pandekager med vanille serveres med bærkompot og chokoladesauce.

Der serveres hjemmebagt brød efter ønske

PASTA

Pasta con carne 149,-

Mørbradspidser, springløg, persille, hvidvin og madagaskarpeber vendt i cremet sauce. Toppet med parmesan flager.

Pasta cabonara 139,-

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

Pasta pollo 139,-

Kyllingestykker, springløg, persille og vendt i cremet tomat sauce. Toppet med parmesan flager.

Pasta marinara 149,-

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

Ravioli 139,-

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

BURGERS

Kommer med håndskårene fritter, ketchup og chipotle mayo. Bollen smøres med hjemmelavet persillemayonnaise.

Grillet gourmet 159,-

Sprød salat, tomat, rødløg og ost, hertil svampe trøffel-glance.

Grillet okse 139,-

Sprød salat, tomat, rødløg og syltede agurker og ost.

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 129,-

Vegetarbøf af revet squash, kikærter og gulerod vendt i mozzarella, sprød salat, tomat og rødløg.

HVERDAG & WEEKEND

BRUNCH

HVERDAG

fra 10-13 Brunchtallerken fra 85,-

Sammensæt din egen brunchtallerken, spørg tjeneren.

WEEKEND

fra 10-14 Brunchtallerken fra 85,-

Sammensæt din egen brunchtallerken, spørg tjeneren.

PHENIX SPECIALS

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 159,-

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

Oksekødsret 159,-

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

Køfte ret 159,-

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

Muslinger 159,-

Dampet i hvidvin med tomat, hvidløg, springløg og persille. Serveres med håndskårne fritter og chipotle mayo.

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 lækker hjemmebagt brød

HITS FOR KIDS

UNDER 12 ÅR

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.

SNACKS FINGERFOOD

Oliven 35,-

Saltede mandler 35,-

Peanuts 25,-

Tortilla chips 79,-

Med salsa og guacamole.

Nachos normales 119,-

Med creme fraiche, salsa, guacamole og jalapeños.

Nachos Med kylling 135,-

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 sesamololie. 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.

AFTEN MENU

FRA KL. 17:00

Oksemørbrad 220gr 229,-

Medaljoner af oksemørbrad med stegte skovsvampe, sauterede grøntsager og stegte kartofler samt trøffelsauce.

Surf n`turf 220gr 249,-

Medaljoner af oksemørbrad med stegte skovsvampe, stegte tigerrejer, sauterede grøntsager og stegte kartofler samt madagaskar pebersauce.

Kalve ribeye 220gr 219,-

Grillet bøf af kalve -ribeye med stegte skovsvampe, sauterede grøntsager og stegte kartofler samt madagaskar pebersauce.

Laksesteak 229,-

Ovnbagt laks med hvidløgsstegte tigerrejer og citron. Hertil stegte kartofler og sauterede grøntsager.

Vælg mellem bagt kartoffel, håndskårene fritter eller stegte kartofler.

CAFÉ 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,-

Cappuccino 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

Tuborg 38,-/55,-

Tuborg Classic 40,-/60,-

Weissbier 40,-/60,-

Jacobsen 40,-/60,-

Gæste/sæsonøl 40,-/60,-

FLASKEØL

Alkoholfri flaskeøl 38,-

Importeret og dansk flaskeøl 52,-
spørg tjeneren.

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.

Ginger 43 80,-
Licor 43, ginger ale, limesaft.

Route 56 80,-
Jägermeister, 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. 200,-
Licor 43, æblejuice, flødeskum.

Hot 43 10 stk. 200,-
Licor 43, kaffe, flødeskum.

Orange Knas 10 stk. 200,-
Cointreau, kakaomælk, rørsukker.

Små kolde 10 stk. 200,-
Southern Comfort, Rose's Lime.

Cognac 45,-
Rémy martin, Hennessy, Martell.

Diverse shots (1 stk.) 30,-
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 fejres, 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. 269,-/gl. 65,-
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.
Fruktig og fyldig med en fin syrebalance, samt liflige bobler.

HVIDVIN

Macabeo fl. 225,-/gl. 62,-
Pléyades Blanco, Campo de Borja-Aragón, Spanien.
En pleaser, crispy og halvtør.

Chardonnay fl. 259,-/gl. 72,-
La Playa Estate, Colchagua Valley, Chile.
Tør, frisk aromatisk chardonnay.

Riesling fl. 287,-/gl. 79,-
Villa Huesgen, "By the Glass" Mosel, Tyskland.
Mineralsk og frugtrig.

ROSÉVIN

Chiaretto Rosé fl. 259,-/gl. 72,-
Bardolino Classico, Gardasøen, Italien.
Halvtør og frugtrig rosé fra Verona.

Pinot Noir French Rosé fl. 269,-/gl. 75,-
Montgravet, Frankrig.
Laksfarve rosé, lidt provencalsk stile, frisk og tør.

RØDVIN

Garnacha fl. 225,-/gl. 62,-
Pléyades Blanco, Campo de Borja-Aragón, Spanien.
Saftig og silkeblød.

Merlot fl. 259,-/gl. 72,-
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.

HAPPY HOUR

Tors.-lør. fra 21.00-23.00

TO ENS COCKTAILS 130,-

Gælder ikke long island iced tea

STOR FADØL 40,-

BOBLER & VIN