



Phoenix Menu

Café Phenix

Valby Langgade 74

2500 Valby

Tel. 36 30 33 79

valby@cafephenix.dk

Café Phenix

Allegade 8

2000 Frederiksberg

Tel. 33 22 36 42

frederiksberg@cafephenix.dk

Phenix Corner take away

Valby Langgade 88C

2500 Valby

Tel. 36 30 33 84

valby@cafephenix.dk

*Bestil også Take Away fra hele menukortet.
Vi arrangerer også selskaber, ring og hør nærmere.*

*Køkkenet lukker alle dage kl 22.00
www.cafephenix.dk*

BRUNCH

Hverdagsbrunch buffet fra 9:00 til 13:00 115,-
Med fri kaffe/te og et glas juice

Weekendbrunch buffet fra kl. 9:00 til 15:00 149,-
Med fri kaffe/te og juice
(bordbestilling er en god idé)

Børnebrunch (2-12 år) 75,-

Smoothies 38,-
Skovbær eller mango

FROKOST/AFTEN

10:00 til 22:00

Burger 250g

(kan fås med bacon + 7,-)

Alle vores hjemmelavet burgere serveres med sprød salat, tomat, løg, syltede agurker og ost. Bollen smøres med persillemayonnaise hertil hjemmelavede fries med kethup og chipotlemayonnaise

Grillet okseburger 119,-

Grillet mexi burger 125,-
Jalapeños, hjemmelavet salsa og guacamole

Grillet Kylling burger 115,-

Grillet vegetar burger 105,-
(Kikærtebøf)

Sandwich

Alle vores sandwich serveres med varm hjemmebagt brød, sprød salat og tabbouleh. (fint hakket persillesalat med tomat, løg og bulgur). Brødet smøres med persillemayonnaise.

Marineret kylling 95,-
Yoghurtdressing med sesamolie

Marinerede oksekødsstrimler 95,-
Yoghurtdressing med sesamolie

Grillet okse steak 115,-
Hjemmelavet pesto og tzatziki

Grillet tun steak 105,-
Hjemmelavet cæsardressing

Røget laks 95,-
Hjemmelavet Thousand islanddressing

Vegetar 95,-
Grillet aubergine og mozzarella

Falafel 95,-
Yoghurtdressing med sesamolie

Bagt kartoffel

Alle vores bagte kartofler serveres med sprød salat, tabbouleh og creme fraiche.

Marineret kylling 109,-

Marineret oksekød 109,-

Salater

hjemmebagt brød til alle salater

Cæsar 119,-
Romainesalat, kylling, bacon, brødcroutoner og parmesan.
Hjemmelavet cæsardressing

Avocado/rejer 119,-
Sprød salat vendt med tomater, agurk, løg, avocado, rejer og basilikumsdressing

Grillet tunsteak 119,-
Sprød salat vendt med tomater, agurk, løg og citronolivenolie

Græsk 105,-
Sprød salat med tomater, agurk, feta, rødløg, kalamataoliven og olie/eddikedressing

Gratineret gedeost 119,-
Sprød salat med semidried tomater, kalamataoliven, pesto og sennepsdressing

Varmrøget laks 109,-
Sprød salat med semidried tomater, løg og safran creme

Pasta

Hjemmebagt brød til alle pastaretter

Pasta con carne 119,-
mørbrad spidser, springløg, persille, hvidvin og Madagaskar peber vendt i cremet sauce. Toppet med parmesan flager

Pasta pollo 119,-
Kylling stykker, springløg, persille vendt i cremet tomat sauce, toppet med parmesan flager

Pasta marinara 125,-
Tigerrejer, laks, muslinger, springløg, hvidløg, hvidvin og persille vendt i tomatssauce

Ravioli 119,-
Svampe ravioli, springløg, hvidvin, persille vendt i cremet sauce tilsmagt pesto

Phenix specials

Phenix mezze tallerken (tapas) 139,-
Hummus, auberginesalat, tzatziki, kalamataoliven, spinat samosa, kebbeh, (Bulgur/oksekøds timbale fyldt med krydret hakket oksekød, svitset løg samt ristet pinjekerner).
2 stk. hjemmelavede falafel med yoghurt dressing og tabbouleh.
Serveres med sprød salat og hjemmebagt brød

Kyllingeret

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

Oksekødsret

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

Hvidløgsgstegt tigerrejer (8 stk.)

Stegt i hvidløgsmør, springløg, persille og citron. Hertil hjemmebagt brød

Muslinger

Dampet i hvidvin med tomat, hvidløg, springløg og persille.

Med hjemmelavede fries og chipotlemayonnaise

Dagens suppe

Spørg tjeneren

Snacks/Fingerfood

Oliven

Tortilla chips

Med salsa og guacamole

Nachos normales

Med creme fraiche, salsa, guacamole og jalapeños

Med kylling

Hjemmebagt Hvidløgsgbrød

Med tomat og ost

kylling eller oksekød

Tzatziki

Drænet yoghurt med agurk og hvidløg.

Serveres med hjemmebagt brød

Hummus

Middelhavs specialitet af kikærter, hvidløg og sesamolie.

Serveres med hjemmebagt brød

Pommes frites

Hjemmelavede fries med ketchup og chipotlemayonnaise

Hits for kids under 12 år

Burger

Som de voksne bare mindre

Kyllingeret

Med pommes frites

Pasta pollo

Kylling og tomat sauce

Pizza

Med tomat, ost og skinke

Is

Blandet is med flødeskum og chokoladesauce

145,-

145,-

105,-

115,-

125,-

75,-

25,-

59,-

89,-

105,-

59,-

69,-

75,-

75,-

55,-

AFTENMENU fra 17.00 - 22.00

Vores okse- og kalvekød er dansk krogmodnet kød, som har hængt i 21 + dage, som giver kødet en unik mørhed og særpræget smag.

Oksemørbrad 250gr

215,-

Medailloner af dansk oksemørbrad med sauterede grøntsager, stegte kartofler og rødvinssauce med svampe

Surf n` turf 250gr

245,-

Medailloner af oksemørbrad med stegte tigerrejer, sauterede grøntsager, stegte kartofler og cognacspebersauce

Kalve ribeye 250gr

199,-

Grillet bøf af kalve ribeye med sauterede grøntsager, stegte kartofler og madagaskarpebersauce

Côte de boeuf 250gr

199,-

Grillet bøf af kalvehøjreb med sauterede grøntsager, stegte kartofler og fennikelsauce tilsmagt hvidvin

Lamme chops 200gr

189,-

Marinerede lamme chops med stegte kartofler, hummus og senneps vendt salat med semi dried tomater, springløg og tabouleh

Laksesteak

189,-

Ovnbagt laks med rejer, stegte kartofler, spinat samosa og citronsauce. Hertil senneps vendt salat med semidried tomater, springløg og tabouleh

Vælg mellem bagt kartoffel, pommes eller stegte kartofler

Desserter

Frugtsalat

55,-

Med hjemmelavet let vanilje creme

Dagens kage

55,-

Med kaffe eller te

Is

69,-

Blandet is med flødeskum og chokoladesauce

Pandekager

79,-

Med vanilleis og chokoladesauce

Øl og vand

Sodavand (flaske)

28,-/50,-

Kildevand uden brus

30,-

Isvand kan hentes i baren

Organic juice/saft

Nordisk æble, Hyldeblomst, Tranebær, Appelsin, Solbær
Blåbær

28,-

Frisk appelsinjuice

38,-

Smoothies

Skovbær, Mango

38,-

Mælk

18,-

Fadøl

Tuborg classic

28,-/48,-

Carls special

28,-/48,-

Hoegaarden

30,-/54,-

Leffe brune dark

44,-

Leffe blond

44,-

Flaskeøl

Superlight, alm tuborg

32,-

Jacobsen øl

Brown ale, saaz blonde, dark lager

42,-

Importeret øl

Sol, budweiser, , staropramen dark, staropramen premium,
Zubr Gold, flensburger dunkel, flensburger gold, stella artois

45,-

Bucket

5 flasker øl på is

200,-

Kaffe/te

Friskbrygget filterkaffe

22,-/30,-

Espresso

22,-/30,-

Cappucino

30,-/42,-

Latte

30,-/42,-

Café mokka

30,-/42,-

Macchiato

22,-

Café au lait

30,-

Chailatte

42,-

Varm hyldeblomst eller solbær

32,-

Te

Grønne med kvæde, earl grey, chaite, urtete

28,-

Varm chokolade

39,-

Irish coffee

47,-

Iskaffe

47,-

Kaffesirup

Karamel - vanilla- chokolade

+5,-

VIN

Mousserende

Moscato d' Asti, Piemonte, Italien

fl. 225,-/gl. 48,-

Frisk, aromatisk halvsød apéritif - eller dessertvin.

Cava Gran Bach Brut, Penédès, Spanien

fl. 275,-/gl. 55,-

Fyldig, elegant og tør cava, der er ideel til de
specielle lejligheder.

Hvidvin

Viña Borgia Blanco, Macabeo, Campo de Borja

fl. 179,-/gl. 48,-

Spanien. Elegant aroma af citrus, fersken og pære
samt en frisk og behagelig frugtagtig smag.

Chardonnay Reservado , Poco Sueño, Chile

fl. 190,-/gl. 55,-

Tør, aromatisk vin med medium fyldighed, ikke fadlagret.

Sauvignon Blanc Alto Sur, Tupungato-Mendoza, Argentina

255,-

Frisk, aromatisk vin med lime og passionsfrugt i smagen.

Gentil Hugel & Fils, Sylvaner/Riesling, Alsace, Frankrig

275,-

Frugtagtig bouquet af ferskner og citrus samt en tør og
Harmoniskfrisk smag.

Rosévin

Gren./Syrah Michel Laroche, Pays d' Oc, Frankrig

fl. 235,-/gl. 55,-

Bevarer det maksimale af den druernes naturlige karakter.
Charmerende frisk aroma og en fyldig frugtagtig smag.

Rødvin

Viña Borgia Tinto, Garnacha, Campo de Borja

fl. 179,-/gl. 48,-

Spanien. Frugtagtig næse af hindbær, solbær og
blommer og en tør, blød smag af mørke frugter.

Merlot La Playa Estate, , Colchagua Valley, Chile

fl. 190,-/gl. 55,-

Medium fyldig, halvtør og med blomme og
kirsebær som det dominerende i smagen.

Hillgrove Creek, Shiraz, South-Eastern Australia

250,-

Vinen har typisk Shiraz-karakter af peber, solbær
og lakrids med et strejf af vanilje.

Finca Sophénia Reserve, Tupungato-Mendoza, Argentina

275,-

Kompleks, elegante og fyldig vin med kirsebær, blomme
og vanilje. Fremstillet på Argentina's "national" drue.

Valpolicella, Corvina, Vigneto Rafael, Veneto, Italien

295,-

Tør og fyldig vin med et strejf af kirsebær og
vanille i eftersmagen.

Brazin Estate, Zinfandel, Lodi, Californien

325,-

Mørk farve og intens næse af krydderier og kaffe.
I smagen fornemmes blommer chokolade og vanilje.