

BRUNCH

Hverdagsbrunch buffet fra 9:00 til 13:00 125,-
Med fri kaffe/te og 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 okse steak burger 135,-
Hjemmelavet pesto og tzatziki

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 tun steak 105,-
Hjemmelavet pesto

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

Salat med marineret kylling el. oksestrimler 125,-
Sprød salat med tomater, agurk, rødløg, kalamataoliven og citronolivenolie

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

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

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 cabonara 119,-
skinke, champignon, hvidvin, springløg og æg vendt i cremet fløde 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 145,-

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

Oksekødsret 145,-

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

Køfte ret 135,-

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

Hvidløgs stegt tigerrejer (8 stk.) 105,-

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

Muslinger 115,-

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

Med hjemmelavede fries og chipotlemayonnaise 125,-

Dagens suppe 75,-

Spørg tjeneren

Snacks/Fingerfood

Oliven 25,-

Tortilla chips 59,-

Med salsa og guacamole

Nachos normales 89,-

Med creme fraiche, salsa, guacamole og jalapeños

Med kylling 105,-

Hjemmebagt Hvidløgsbrød 59,-

Med tomat og ost

kylling eller oksekød 69,-

Tzatziki 75,-

Drænet yoghurt med agurk og hvidløg.
Serveres med hjemmebagt brød

Hummus 75,-

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

Pommes frites 55,-

Hjemmelavede fries med ketchup og chipotlemayonnaise

Hits for kids under 12 år

Burger 75,-

Som de voksnes bare mindre

Kyllingeret 75,-

Med pommes frites

Pasta pollo 75,-

Kylling og tomat sauce

Pizza 70,-

Med tomat, ost og skinke

Is 55,-

Blandet is med flødeskum og chokoladesauce

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 225,-

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

T-bone steak 450gr 235,-

Grillet T-bone steak med sauterede grøntsager, stegte kartofler og persille/hvidløgssmør

Lamme chops 200gr 199,-

Marinerede lamme chops med stegte kartofler og hummus.
Hertil sprød salat med tabouleh

Laksesteak 189,-

Ovnbagt laks med rejer, citron og hvidløgssmør. Hertil stegte kartofler, tzatziki og tabouleh salat.

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

28,-/48,-

Tuborg classic

28,-/48,-

Hoegaarden

30,-/54,-

Leffe brune dark

44,-

Leffe blond

44,-

Flaskeøl

Superlight og Carls special

32,-

Jacobsen øl

Brown ale, saaz blonde, dark lager

42,-

Importeret øl

Corona, budweiser, , staropramen dark,
staropramen premium, stella artois

45,-

Bucket

5 flasker øl på is

200,-

Kaffe/te

Friskbrygget filterkaffe

22,-/30,-

Espresso

22,-/30,-

Cappuccino

30,-/42,-

Latte

30,-/42,-

Café mokka

30,-/42,-

Macchiato

22,-

Café au lait

30,-

Chailatte

42,-

Varm hyldeblomst eller solbær

32,-

Te

Grøn te med kvæde, earl grey, 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.



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*