

CAFÈ PHENIX

WWW.CAFEPHENIX.DK

SALATER

Cæsar 159,-

Romainesalat, marinerede kyllingestykker, bacon, brødcroutoner og parmesan med hjemmelavet cæsardressing.

Avocado/rejer 169,-

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

Grillet tun steak 169,-

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

Gratineret gedeost 149,-

Sprød salat med semidried tomater, kalamata oliven og pesto.

Varmrøget laks 169,-

Sprød salat med semidried tomater, rødløg og pesto.

SANDWICH

Marineret kylling 139,-

Med yoghurt dressing med sesamolie.

Marinerede oksestrimler 139,-

Med yoghurt dressing med sesamolie.

Køfte 159,-

Med krydder-hakket oksekødsfrikadeller og Yoghurt dressing med sesamolie.

Røget laks 159,-

Med senneps/dill dressing.

Grillet tun 159,-

Med urtdressing.

Falafel 139,-

Med yoghurt dressing med sesamolie.

Veggie 139,-

Med grillet aubergine, semidried tomater og parmesanost.

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

DESSERTER

Dagens kage 75,-

Kaffe og kage 85,-

Latte og kage 95,-

Is 79,-

Blandet is med flødeskum og chokoladesauce.

Pandekager 95,-

pandekager med vanilleis.

Der serveres hjemmebagt brød efter ønske

PASTA

Pasta con carne 169,-

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

Pasta cabonara 159,-

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

Pasta pollo 159,-

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

Pasta marinara 169,-

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

Tortellini 159,-

Spinat tortellini med svampe, springløg, hvidvin og persille, vendt i cremet sauce tilsmagt pesto. Toppet med parmesan flager.

BURGERS

Grillet Angus 219,-

Sprød salat, tomat, rødløg. Vælg mellem svampe-trøffel, madagaskar peber eller bearnaisesauce.

Grillet gourmet 169,-

Sprød salat, tomat, rødløg og ost. Vælg mellem svampe-trøffel eller bearnaisesauce.

Grillet okse 149,-

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

Grillet strip steak 159,-

Sprød salat, tomat, rødløg og pesto.

Grillet mexi 159,-

Sprød salat, tomat, rødløg og syltede agurker og ost, hertil Jalapeños, hjemmelavet salsa og guacamole.

Grillet Kylling 149,-

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

Veggie 139,-

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

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

HVERDAG & WEEKEND

BRUNCHBUFFET

HVERDAGE 145,-

(10:00-13:00) Inkl. fri kaffe/te og 2 slags økologisk Juice.

WEEKENDER 165,-

(9:00-14:00) Inkl. fri kaffe/te og 2 slags økologisk Juice.

BØRNEBRUNCH (3-12 år) 85,-

Frisk limonade 59,-
Økologiske Smoothies 65,-
Skovbær, mango.

PHENIX SPECIALS

Phenix mezze tallerken, 3 varianter

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

Vegetaren 159,-

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

Den med kød 179,-

Med marineret kylling, oksekødsstrimler og køfte.

Den med fisk 189,-

Med 3 stk. stegte tigerrejer og hvidløgstegt laksefilet.

Kyllingeret 179,-

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

Oksekødsret 179,-

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

Køfte ret 179,-

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

Muslinger 169,-

Dampet i hvidvin med tomat, hvidløg, springløg og persille. Serveres med fritter og chipotlemayo.

Bagt kartoffel med marineret kylling 149,-

Med sprød salat, tabbouleh og creme fraiche.

Bagt kartoffel med marineret oksekød 149,-

Med sprød salat, tabbouleh og creme fraiche.

Dagens suppe 95,-

Serveres med lækker hjemmebagt brød

HITS FOR KIDS

Burger 95,-

Som de voksnes bare mindre.

Kyllingeret / oksekødsret 95,-

Med pommes frites.

Crispy kylling 3 stk. 95,-

Med pommes frites.

Pasta pollo 95,-

Kylling og tomat sauce.

Pizza 85,-

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 129,-

Med creme fraiche, salsa, guacamole og jalapeños.

Nachos Med kylling 149,-

Hjemmebagt Hvidløgbrød m. tomat og ost 85,-

Hjemmebagt Hvidløgbrød m. kylling el. oksekødsstrimler 99,-

Tzatziki 85,-

Drænet yoghurt med agurk og hvidløg. Serveres med hjemmebagt brød.

Tabbouleh 85,-

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

Hummus 85,-

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

Pommes frites 75,-

Fritter med ketchup og chipotle mayo.

Hvidløg stegt tigerrejer (8 stk.) 159,-

Stegt i hvidløgsmør med springløg, persille og citron. Serveres med hjemmebagt brød.

Flere af vores retter kan laves vegansk

AFTEN MENU

FRA KL. 17:00

T-bone steak 279,-

Grillet T-bone steak med stegte skovsvampe, sauterede grøntsager og stegte kartofler samt persille/hvidløgsmør.

Oksemørbrad 259,-

Medaljoner af oksemørbrad med stegte skovsvampe, sauterede grøntsager. 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.

Krogmodnet ribeye 249,-

Grillet bøf af ribeye med stegte skovsvampe, sauterede grøntsager. Serveres med frit valg af kartofler og sauce.

Laksesteak 269,-

Ovnbagt laks med hvidløgstegte 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 bearnaisesauce.

CAFÉ PHENIX

WWW.CAFEPHENIX.DK

VAND

Sodavand 38,-/60,-

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

Kildevand uden brus 25,-

Store glas vand/ Kande 15,-/30,-

Økologisk saft 38,-

Hyldeblomst, appelsin, æble og solbær.

Frisk limonade 59,-

Økologiske Smoothies 65,-

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,- (ekstra scoop 10,-)

Tiger spice eller Elephant vanilla.
Orca spice eller Flamingo vanilla. (Sukkerfri)

Varm hyldeblomst el. solbær 40,-

Te fra Østerlandsk Thehus 40,-

Lakrids, Lady Grey Organic, Cool Mint, Ginger lemon Organic, Strawberry Cream, Yasmin Green Organic

Varm chokolade 48,- med flødeskum.

Irish coffee 52,-

Iskaffe 56,-

Klassisk (Valgfri sirup)
Frappe (Blended)

Kaffesirup 5,-

Karamel - vanilla - chokolade.

Havremælk +5,-

FADØL

Carlsberg 40,-/60,-

Tuborg Classic 40,-/60,-

Kronenbourg Blanc 40,-/60,-

Jacobsen 40,-/60,-

Gæste/sæsonøl 45,-/65,-

FLASKEØL

Alkoholfri flaskeøl 38,-

Importeret og dansk flaskeøl 52,- spørg tjeneren.

COCKTAILS

Old fashioned 100,-

Whiskey, sukker, bitters

Negroni 100,-

Campari, gin, cocchi

El presidente 100,-

Lillet blanc, mørk rom, contreau

Whisky sour 100,-

Jemon vue, sukker, pasteuriserede æggehvider

Gin sour 80,-

Gin, lemon, sukker, pasteuriserede æggehvider

Amaretto sour 80,-

Disaronno, lemon, sukker, pasteuriserede æggehvider

Vodka sour 80,-

Vodka, lemon, sukker, pasteuriserede æggehvider

Mojito 80,-

Lys rom, sukker, mynte, lime, danskvand

Passion made with passion 80,-

Passion sirup, citrus, hvid rom

Let that mango 80,-

Mørk rom, mango, mango sirup, citrus

Strawberry daiquiri 80,-

Hvid rom, lime, jordbær

Rhubarb pop 80,-

Gin, aperol, rhubarb-cava

Bubleberry spritz 80,-

Gin, aperol, hindbær, cava

Hugo spritz 80,-

Rom, lillet blanc, mynte, hyldeblomst, cava

Aperol spritz 80,-

Aperol, cava, danskvand

Mango sour 80,-

Mango, mørk rom, lemon, pasteuriserede æggehvider

SHOTS

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.

SNACKS

Oliven 39,-

Saltede mandler 39,-

Peanuts 29,-

Tortilla chips 89,-

Med salsa og guacamole.

Nachos normales 129,-

Med creme fraiche, salsa, guacamole og jalapeños.

Nachos Med kylling 149,-

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



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. 585,-

Saint Maurice Brut, 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.
Laksfarve rosé, lidt provencalsk stile, frisk og tør.

RØDVIN

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

Pléyades Blanco, Campo de Borja-Aragón, Spanien.
Sæftig og silkeblød.

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

La Playa Estate, Colchagua Valley, Chile.
Medium fyldig med masse 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 Nord Italien.

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. Vores Café byder på lidt, til en hver smag. Alt lige fra middelhavsspecialiteter til den lækre Café burger.

BOBLER & VIN