

# CAFÈ PHENIX

WWW.CAFEPHENIX.DK

## SALATER

### Cæsar 149,-

Romainesalat, marineret kylling, bacon, brødcroustoner og parmesan med hjemmelavet cæsardressing.

### Avocado/rejer 159,-

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

### Grillet tun steak 159,-

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

### Gratineret gedeost 159,-

Sprød salat med semidried tomater, kalamata oliven, rødløg og pesto.

### Varmrøget laks 159,-

Sprød salat med semidried tomater, rødløg og pesto.

## SANDWICH

Alle sandwich er i hjemmebagt bolle smurt med persillemayo med sprød salat og tabbouleh. **Serveres med håndskårene fritter og chipotle mayo.**

### Marineret kylling 139,-

Hertil yoghurt dressing med sesamolie.

### Marinerede oksestrimler 139,-

Hertil yoghurt dressing med sesamolie.

### Køfte 149,-

Krydret hakket oksekødsfrikadeller og yoghurt dressing med sesamolie.

### Røget laks 139,-

Med senneps/dildressing.

### Grillet tun 139,-

Med urtdressing.

### Falafel 139,-

Hertil yoghurt dressing med sesamolie.

## DESSERTER

### Dagens kage 65,-

### Alm. kaffe og kage 75,-

### Latte og kage 85,-

### Is 75,-

Vaniljeis med flødeskum og chokoladesauce.

### Amerikanske pandekager 95,-

Amerikanske pandekager med vaniljeis serveres med bærkompot og chokoladesauce.

Til salater og pasta serveres hjemmebagt brød efter ønske

## PASTA

### Pasta con carne 159,-

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

### Pasta cabonara 149,-

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

### Pasta pollo 149,-

Kyllingestykker, purløg, persille, vendt i cremet tomat-sauce. Toppet med parmesan.

### Pasta marinara 159,-

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

### Ravioli 149,-

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

Alle pastaretter serveres med hjemmebagt brød efter ønske.

## BURGERS

Alle burgers serveres med håndskårene fritter og chipotle mayo. Bollen smøres med hjemmelavet persillemayonnaise.

### Grillet Angus 195,-

Sprød salat, tomat, rødløg. Vælg mellem svampe-trøffel eller hjemmerørt lun bearnaisesauce.

### Grillet Gourmet 165,-

Sprød salat, tomat, rødløg og ost, hertil svampe trøffel-glacé eller hjemmerørt lun bearnaisesauce.

### Grillet Okse 145,-

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

### Grillet Mexi 155,-

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

### Grillet Kylling 145,-

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.

Bacon +7kr.

HVERDAG & WEEKEND

## BRUNCH til 14.00

### DEN LETTE 95,-

Røræg m. purløg, hummus m. oliven, laktosefri skyr, granola, bærkompot, amerikanske pandekager, ahornsirup, frisk frugt, ost, brød, smør.

### DEN FYLDIGE 125,-

Røræg m. purløg, bacon, oksepølses, chipotle mayo, røget laks m. urtdressing, amerikanske pandekager, ahornsirup, laktosefri skyr, granola, bærkompot, frisk frugt, ost, brød, smør.

Tilkøb til din brunch: juice, kaffe, te eller latte 25,-

### Phenix mezze tallerken, 4 varianter

Alle serveres med hummus, baba ganoush (auberginesalat), tzatziki, tabbouleh, kalamata oliven, sprød salat og hjemmebagt brød.

### Den almindelige 129,-

### 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 179,-

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

### 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 89,-

Serveres med lækkert hjemmebagt brød

## HITS FOR KIDS

### Burger 85,-

Med salat, friske agurk og tomat. Serveres med pommes frites og ketchup.

### 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 og ost. Vælg mellem skinke eller oksekød.

UNDER 12 ÅR

## SNACKS FINGERFOOD

### Oliven 39,-

### Saltede mandler 39,-

### Peanuts 29,-

### Tortilla chips 89,-

Med salsa og guacamole.

### Nachos normales 125,-

Med creme fraiche, salsa, guacamole og jalapeños.

### Nachos med kylling 139,-

Med creme fraiche, salsa, guacamole og jalapeños.

### Hjemmebagt hvidløgbrød m. tomat og ost 79,-

### Hjemmebagt hvidløgbrød m. kylling el. oksekødsstrimler 89,-

### Tzatziki 75,-

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

### Tabbouleh 75,-

Finthakket persillesalat med tomat, løg og bulgur. Serveres med hjemmebagt brød.

### Hummus 75,-

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

### Pommes frites 65,-

Håndskårne fritter med ketchup og chipotle mayo.

### Hvidløgstegte tigerrejer (8 stk.) 135,-

Stegt i hvidløgssmør med purløg, persille, tomat og citron. Serveres med hjemmebagt brød.

Flere af vores retter kan laves vegansk

## AFTEN MENU

FRA KL. 17:00

### Oksemørbrad 259,-

Medaljoner af oksemørbrad med stegte skovsvampe, sauterede grønsager. Serveres med frit valg af kartofler og sauce.

### Surf n`turf 279,-

Medaljoner af oksemørbrad med stegte skovsvampe, stegte tigerrejer, sauterede grøntsager. Serveres med frit valg af kartofler og sauce.

### Angus Ribeye 249,-

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

### Laksesteak 249,-

Ovnbagt laks med hvidløgstegte tigerrejer og citron, stegte kartofler og sauterede grøntsager. Serveres med frit valg af kartofler.

Vælg mellem: Bagt kartoffel med creme fraiche eller håndskårene pommes frites

Vælg mellem: Trøffelsauce, madagaskar pebersauce eller bearnaisesauce.

# CAFÉ PHENIX

WWW.CAFEPHENIX.DK

## VAND

**Sodavand 38,-/60,-**

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

**Kildevand uden brus 25,-**

**Stort glas isvand/ kande 15,-/30,-**

**Økologisk saft 38,-**  
Hyldeblomst eller solbær.

**Økologisk Juice 38,-**  
Appelsin eller æble.

**Frisk limonade 59,-**  
Citron/lime eller citron/jorbær

**Økologiske Smoothies 58,-**  
Skovbær eller mango.

**Ice tea 45,-**  
Peach eller lemon.

**Ginger Beer 40,-**

Soya el.  
havremælk  
+5kr.

## 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, Lakrids urtete, Hvid te med havtorn, Ginger lemon

**Varm chokolade 52,-**  
Med flødeskum.

**Irish coffee 58,-**

**Iskaffe 56,-**

**Kaffesirup 5,-**

Karamel, vanilje eller chokolade.

**Soya- eller havremælk +5,-**

## FADØL

**Carlsberg 40,-/60,-**

**Tuborg Classic 40,-/60,-**

**Kronenbourg Blanc 45,-/65,-**

**Jacobsen Yakima IPA 45,-/65,-**

**Grimbergen 45,-/65,-**

**Gæste/sæsonøl 40,-/60,-**

## FLASKEØL

**Alkoholfri flaskeøl 40,-**

**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, Strawberry.

**Aperol Spritz 85,-**

Prosecco, Aperol, danskvand.

**Espresso Martini 85,-**

Vodka, Kahlua, Espresso.

**Passion Martini 85,-**

Vodka, passion pure.

**Bianco Martini 85,-**

Martini bianco, tonic, lime.

**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, tranebarjuice.

**Cosmopolitan 85,-**

Vodka, Cointreau, Lime, tranebarjuice.

**White Russian 85,-**

Vodka, Kahlua, mælk.

**Passion made whit passion 85,-**

Bacardi Rom, passion sirup, citrus

**Long Island Iced Tea 119,-**

Bacardi Rom, Bombay Gin, Sierra Tequila, Vodka, Cointreau, Lime, Cola.

## SHOTS

**Jäger Bomb 10 stk. 285,-**

Jägermeister, energidrik.

**Æblekage 10 stk. 285,-**

Licor 43, æblejuice, flødeskum.

**Hot 43 10 stk. 285,-**

Licor 43, kaffe, flødeskum.

**Små kolde 10 stk. 285,-**

Southern Comfort, Rose's Lime.

**Cognac 45,-**

Rémy martin, Hennessy, Martell.

**Diverse shots (1 stk.) 35,-**

Jägermeister, Fishman Classic, Sambuca, Gajol, Tequila, Pernod, 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. 275,-/gl. 78,-**

Cala de Mar Sparkling Blanc de Blancs, Frankrig. Frisk, aromatisk halvsød apéritif eller dessertvin.

**Cava Brut fl. 319,-/gl. 82,-**

Anna de Codorniu Blanc de Blancs, Spanien. Dejlig fyldig og tør Cava med fine små perlende bobler.

**Champagne fl. 475,-**

Philippe Prié Brut Tradition, Frankrig. Frugtig og fyldig med en fin syrebalance, samt liflige bobler.

## HVIDVIN

**Macabeo fl. 245,-/gl. 75,-**

Pléyades Blanco, Campo de Borja-Aragón, Spanien. En pleaser, crispy og halvtør.

**Chardonnay fl. 295,-/gl. 80,-**

La Playa Estate, Colchagua Valley, Chile. Tør, frisk aromatisk chardonnay.

**Riesling fl. 315,-/gl. 85,-**

Villa Huesgen, "By the Glass" Mosel, Tyskland. Mineralsk og frugtrig.

## ROSÉ VIN

**Chiaretto Rosé fl. 285,-/gl. 80,-**

Bardolino Classico, Gardasøen, Italien. Halvtør og frugtrig rosé fra Verona.

**Pinot Noir French Rosé fl. 315,-/gl. 85,-**

Montgravet, Frankrig. Laksefarvet rosé, lidt provencalsk stile, frisk og tør.

## RØDVIN

**Garnacha fl. 245,-/gl. 75,-**

Pléyades Tinto, Campo de Borja-Aragón, Spanien. Saftig og silkeblød.

**Merlot fl. 285,-/gl. 80,-**

La Playa Estate, Colchagua Valley, Chile. Medium fyldig med masser af frugt i smagen.

**Syrah fl. 315,-/gl. 85,-**

Red Ink, Horse Heaven Hill, Washington State, USA. Mørk, intens og super blød.

**Valpolicella Classico Superiore fl. 365,-**

"Rafael", Tommasi, Veneto, Italien. Varm, fyldig, moden bombe fra Norditalien.

## HAPPY HOUR

Tors.-lør. fra 21.00-23.00

**TO ENS COCKTAILS 140,-**

Gælder ikke long island iced tea

**STOR FADØL 45,-**

Carlsberg eller Classic

BOBLER & VIN