

BURGERS

Burgerane kjem åleine, så du kan velge berre den eller dei side-rettane du ynskjer saman med den. Går du for ein klassisk-kombo.. eller tør du prøva noko nytt?

The Classic "Fønixburger"

194,-

Vår klassiske spicy burger, sidan 1999! Gjort på lokalt kalvekjøt. Burgerbrød, salat, tomat, agurk, raudlauk, bacon, ost og husets dressing.

Our classic spicy burger, feeding Etne since 1999 with local meat of veal! Bun, lettuce, tomato, cucumber, red onion, bacon, cheese and our secret recipe house dressing.

Inneholder: kveitegluten, egg, melk

Gourmet burger

199,-

150gr lokalt kalvekjøt, sylta raudlauk, bacon, cheddar, sylteagurk og aioli.

150gr pure local beef burger served on a toasted roustique bun. Topped with pickled red onions, bacon, cheddar cheese, pickles and aioli.

Inneholder: kveitegluten, egg, melk, sennep

Beyond burger

194,-

Vegansk burgerbrød, Vegansk Beyond burger, salat, tomat, sylta raudlauk, sylteagurk og vegansk majones

Vegan burger bread, Vegan Beyond burger, salad, tomato, pickled red onion, pickle and Vegan mayonnaise

Inneholder: kveitegluten

Fønix Club Sandwich

189,-

Toasted sandwich på surdeigsbrød med kylling, bacon, aioli, salat og tomat.

Toasted sandwich on sourdough bread with chicken, bacon, aioli, salad and tomato.

Inneholder: kveitegluten, egg

SIDES

Dagens sidesalat/side salad

48,-

Pommes Fønix liten/stor

39/59,-

Søtpotet pommes/sweetpotato fries

44,-

Fønix dip, aioli dip

31,-

Chilli Majones dip

35,-

Vegansk dip

33,-

Glutenfritt brød

33,-

Innhold: melk, egg

MENY/MENU

- Tony Serrano** 189,-
Italiensk pizza med tomatsaus, ost og spekeskinke.
Italian pizza with tomatosauce, cheese and cured ham.
- Inneholder: kveitegluten*
- Sticky Kim Chicken Salad** 189,-
Blanda råkostsalat med kål, rødkål, gulrot, eple, grønnkål, koriander og asiatisk vinaigrette. Toppet med sticky kylling.
Mix raw salad with cabbage, red cabbage, carrot, apple, kale, coriander and asian vinaigrette. Topped with sticky chicken.
- Inneholder: soya, sesam, gluten(soyasaus)*
- Fønix Dirty Fries** 139,-
Pommes Fønix med cheddar-ostesaus og bacon, toppa med raud chili, jalapeño og crème fraîche.
Pommes Fønix with cheddarcheese-sauce and bacon, topped with red chili, jalapeño and crème fraîche.
- Inneholder: kveitegluten, melk*
- Suppegjøk** 139,-
Se tavle over døren el. spør servitøren. Blir alltid servert med brød og smør.
Soup - Ask the waitress/waiter. Always served with bread.
- Inneholder: kveitegluten, melk*
- Birria Tacos** 195,-
Maistortilla med spicy "plukket" storfe, ost, salsa, koriander.
Corntortilla with pulled beef, cheese, salsa, coriander.
- Inneholder: melk(ost)*

MENY/MENU

Fort Hjort 395,-

Biff av lokal hjort servert med urtebakte grønnsaker, bakte småpoteter fra Bjertnæs & Hoel og ein krema soppsaus.
Steak of local deer served with saltbaked potatoes, steamed broccoli, herb-baked vegetables and a mushroomsauce.

Inneholder: selleri, melk

Møen på bøen 389,-

Entrecôte servert med stekte grønnsaker, småpoteter fra Bjertnæs & Hoel og bernaise saus.
Entrecôte served with herb-baked vegetables, smallpotatoes from Bjertnæs & Hoel and a bernaise sauce.

Inneholder: egg, melk

Kjell Vidars Kalvegryte 259,-

"Slowcooked" lokalt kalvekjøtt, sopp, stjerneløk, gulrøtter, potet & selleristappe og saus laga på Fugl Fønix sitt eige produserte øl.
Slow cooked local veal, stew with mushroom, onion, carrots, potato/cellery mash and a sauce made of our self-produced Fønix beer.

Inneholder: selleri, melk

Sei-ju-sei-mi! 269,-

Ovnsbakt sei servert med potet & selleripure, crispy serranoskinke og urtebakte grønnsaker.
Oven baked pollock served with potato/cellerymash, crispy serrano ham and herb-baked vegetables.

Innhold: fisk, melk, sulfitt og selleri

Win-chan-paa-kaia 199,-

Nudler, grønnsaker, heimelaga woksau og sesamfrø.
Nudels, vegetables, homemade woksauce, and sesame seeds.

Med kylling / *with chicken* - Med svinestrimler / *with pork*

Inneholder: kveitegluten, soya, melk (topping: sesam)

VEGETAR / VEGAN

Vegetar Pizza

189,-

Italiensk pizza med tomatsaus, ost, raudlauk, squash, tomater, grillet paprika.

Italian pizza with tomato sauce, cheese, red onion, squash, tomatoes, grilled peppers.

Inneholder: kveitegluten, melk

Fønix Beyond Burger

189,-

Vegansk burgerbrød, Vegansk Beyond burger, salat, tomat, sylta raudlauk, sylteagurk og vegansk majones

Vegan burger bread, Vegan Beyond burger, salad, tomato, pickled red onion, pickle and Vegan mayonnaise

Inneholder: kveitegluten

Fønix Dirty Fries

109,-

Pommes Fønix med cheddar-ostesaus, toppa med raud chili, jalapeño og crème fraîche.

Pommes Fønix with cheddarcheese-sauce, topped with red chili, jalapeño and crème fraîche.

Inneholder: kveitegluten, melk

Pai med Sopp

169,-

Pai med sopp, spinat og vårløk servert med salat på siden.

Pie with mushrooms, spinach and spring onions served with salad on the side.

Inneholder: kveitegluten, egg, melk

Wok

189,-

Nudler, soya kylling, grønnsaker, heimelaga woksau og sesamfrø.

Nudels, soy chicken, vegetables, homemade wok sauce, and sesame seeds.

BARN/KIDS

Miniburger mini kombo

139,-

Liten hamburger (laga på kalvekjøtt frå vår lokale bonde Kjell Vidar Øglænd i Ølen), servert med bacon, ost, salat, heimelaga dressing og vår legendariske Pommes Fønix.

Miniburger with locally farmed veal served with bacon, cheese, lettuce, homemade dressing and our legendary homemade 'Pommes Fønix' fries.

Inneholder: kveitegluten, sennep, egg, melk

Stekte kyllingstrimler mini kombo

125,-

Servert med pommes fønix og ein liten grøn salat.

Fried chicken strips served with our own homemade fries, and a small side-salad.

Inneholder: kveitegluten, sennep, egg, melk

Blekksprutpølse

115,-

Steikt grillpølse med pommes fønix og ein liten grøn salat. Du kan oppgradere måltidet med en ekstra pølse +/kr

Fried sausage served with our own homemade fries and a small side-salad. You can upgrade the meal with an extra sausage +/kr

Inneholder: melk

DESSERT

Crema Catalana

Heimelaga autentisk Crema Catalana

109,-

Homemade authentic Crema Catalana

Inneholder: egg, melk

Sjokoladefondant

Servert med vaniljeis.

109,-

Served with vanilla ice cream.

Inneholder: melk

Brownie

Heimelaga brownie laga med belgisk sjokolade.

Me anbefaler vaniljeis i saman med brownie.

57,-

Homemade brownie made with belgian chocolate

We recommend vanilla icecream along with the brownie.

Inneholder: egg, melk, kveitegluten

DRIKKE/DRINKS

Minneralvann

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Fanta Zero, Bonaqua kullsyrevann/sitron. 63,-

Saft/Squash/Juice flaske

Eplemost, Hylleblomst, Rips, Bringebær, Stikkelsbær, Blåbær, Plomme med ingefær 85,-

Alkoholfri juice-cocktail

(Glass med appelsinjuice, isbiter og tranebærjuice) 65,-

Eplejuice

(Glass vanlig eplejuice) 35,-

Milkshake

Pisket krem +8,-
Vanilje, Sjokolade, Jordbær 72,-
Pistasj +8,-
Oreo +12,-
Snickers +15,-

Inneholder: melk, og pistasj inneholder nøtter

Varme Drikker

Vanlig kaffe 38,-
Stor kaffe 45,-
Te 32,-
Varm sjokolade / Pisket krem +8,- 46,-

Espresso drikker

Latte 55,-
Cappuchino 52,-
Americano 45,-
Cortado 52,-
Mocca / Pisket krem +8,- 56,-
Espresso sgl / dbl 45/55,-
Irish Kaffe - inneholder : Irsk whisky, krem og sukker. 110,-
Smak Sirup +7,-

Kaffedrikker med melk inneholder melk

FØNIX

BRYGGERI

Me driv eit nano-pub-bryggeri her på Fønix og brygger vårt eige øl. Me har normalt eit sortiment på 4-6 sortar til ei kvar tid på tavla. Me brygger litt etter sesong, litt etter kva me har på menyen og litt etter kva me har lyst å brygga! Bruk gjerne rate beer og gi oss tilbakemeldingar på ølet vårt. Sjekk kva som er på tavla eller spør servitæren om kva me har på tapp!

Fønix ØL / på tapp

Sour Apricot 5,5%	139,-
Cream Ale (kveik) 5,4%	109,-
Dip - Hop IPA 6,2%	129,-

FØNIX Testers (4 forskjellige fønix øl)

220,-

FØNIX Øl Snacks

120,-

(Peanøtter og Afrikansk heimelaga snackpølse på tørket lokalt kjøt)

ANNEN ØL / CIDER / ALK.FRITT

Lervig Pilsner 4,7% / på tapp

95,-

Øl på boks

Lervig Easy (Pale Ale)	119,-
Lervig Times 8 BA (16%)	225,-
Brewdog Punk IPA 5,6%	141,-
Lervig House Party	129,-
Lervig Dark Orbit Lervig	137,-
Ginger Joe	115,-

GLUTENFRITT

O`Mission Glutenfree Lager 4,6%	125,-
---------------------------------	-------

ALKOHOLFRITT ØL/alcohol free beer

Lervig No Worries 0,5%	95,-
No Worries Grapefruit	105,-
No Worries Pineapple	105,-
Aas uten	84,-

CIDER

Kopparberg pærecider 4,5 %	95,-
ACE Pineapple Cider 5%	125,-

VIN/WINE

Rødvin/red wine

Fetzer - Zinfandel - California - <i>gl</i>	115,-
Fetzer - Zinfandel - California - <i>flask</i>	485,-
Jacob's Creek - Shiraz/Cabernet - <i>gl</i>	115,-
Jacob's Creek - Shiraz/Cabernet - <i>flask</i>	485,-
Australia Periquita - Reserva - Portugal - <i>flask</i>	495,-
Chianti - Vino - Italia - <i>flask</i>	665,-
Mud House - Pinot Noir - New Zealand - <i>flask</i>	795,-

Kvitvin/white wine

Les Gres - Chardonnay - France - <i>gl</i>	125,-
Les Gres - Chardonnay - France - <i>flask</i>	505,-
La Galope - Sauvignon Blanc - <i>gl</i>	128,-
La Galope - Sauvignon Blanc - <i>flask</i>	580,-
Jean-Marc Brocard - Chablis	795,-
Mebmer Riesling - Trocken	128,-
Mebmer Riesling - Trocken	580,-
Saracco søtvin glass - <i>vi anbefale med dessert</i>	135,-
Saracco søtvin glass - <i>vi anbefale med dessert</i>	470,-

Alle viner inneholder: sulfitt

Musserende/sparkling wine

Albino Armani - Glera - Prosecco, Italia - flask	455,-
--	-------

ALKOHOLFRI

Alkoholfri juice-cocktail (Glass med appelsinjuice, isbiter og tranebærjuice)	65,-
--	------