

# 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*

## **Gourmetburger**

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*

## **Fønix Blå**

219,-

150gr lokalt kalvekjøt, Fønix blåmuggost (Stavanger Ysteri), raudlauk, baconbiter, husets dressing

*150g local veal, Fønix bluecheese (Stavanger Ysteri), red onion, baconbits, house dressing*

*Inneholder: kveitegluten, egg, melk, sennep*

## **Fønix Club Sandwich**

199,-

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*

Vi bruker lokale produkt frå Lundal Kjøtt, Tveit Søndre Gardsmat, Moe Gard og Basile D. C. Lacave

# MENY/MENU

- Tony Serrano** 194,-  
Italiensk pizza med tomatsaus, ost, lokal coppa skinke og mizuna.  
*Italian pizza with tomatosauce, cheese, local coppa ham and mizuna.*  
  
*Inneholder: kveitegluten*
- 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*
- Luftwaffel** 179,-  
Grov vaffel toppet med salat, lokal produsert nøtteost ("Brie"), chilimarmelade og lokal coppaskinke frå Åkrafjorden.  
*Waffle topped with salad locally produced nut cheese ("Brie"), chilli marmalade and local coppaham from Åkrafjorden.*  
  
*Inneholder: kveitegluten, egg, melk*
- Nepane Sandwich** 199,-  
Grilla sandwich (dobbel) med salat, pulled beef, avokado, sitronolje, lokaltprodusert nøtteost ("Brie") frå Etne.  
*Grilled sandwich (double) with salad, pulled beef avocado, lemon oil, locally produced nut cheese ("Brie") from Etne.*  
*Inneholder: kveitegluten*  
  
*Inneholder: kveitegluten, egg*
- Bakt Fønixpotet** 189,-  
Bakt potet med krema kylling og mais, toppet med sprøtt bacon og vårløk.  
*Baked potato with cream chicken and corn, topped with crispy bacon and spring onions.*  
  
*Inneholder: sennep, melk*

*Me bruker lokale produkt frå Lundal Kjøtt, Tveit  
Søndre Gardsmat, Moe Gard og Basile D. C. Lacave*

# 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** 209,-  
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*
- Nepane Sandwich** 199,-  
Grilla sandwich (dobbel) med salat, avokado, sitronolje, lokalt produsert nøtteost ("Brie") fra Etne.  
*Grilled sandwich (double) with salad, avocado, lemon oil, locally produced nut cheese ("Brie") from Etne.*  
*Inneholder: kveitegluten,*
- Kokken rocker ein wok** 209,-  
Nudler, soya kylling, grønnsaker, heimelaga woksaus og sesamfrø.  
*Nudels, soy chicken, vegetables, homemade wok sauce, and sesame seeds.*  
*Inneholder: kveitegluten, egg, soya*
- Tråkk i salaten** 219,-  
Blandet bladsalat, rå sylta grønnsaker, vannmelon, lokalprodusert nøtteost ("Brie"), valnøtter, brødkrutonger og balsamicovinai-grette.  
*Mixed lettuce, watermelon, raw marinated vegetables, local coppa-ham, locally produced nut cheese ("Brie"), walnuts, bread croutons and a balsamicoinaigrette*  
  
*Inneholder: nøtter, sennep*

# MENY/MENU

**Fønix Snadder** 259,-  
Biffstrimler, sesongens grønnsaker, pommefønix og bernaisesaus.  
*Beef strips, seasonal vegetables, pommefønix and Bernaisesaus.*

*Inneholder: gluten, melk, egg*

**Kokken rocker ein wok!** 209,-  
Nudler, friske grønnsaker, hjemmelaga woksaus og sesamfrø.  
*Nudels, fresh vegetables, homemade wok sauce, and sesame seeds.*  
*Med kylling / with chicken*

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

**Trakk i salaten** 229,-  
Blanda bladsalat, rå marinerte grønnsaker, vannmelon, coppaskinke, lokalprodusert nøtteost ("Brie"), valnøtter, brødkruttonger og balsamicovinaigrette.  
*Mixed lettuce, watermelon, raw marinated vegetables, local coppaham, locally produced nut cheese ("Brie"), walnuts, bread croutons and a balsamicoinaigrette*

*Inneholder: kveitegluten, nøtter, sennep*

**Kjell Vidars Spicy Chiligrøt** 259,-  
Litt spicy Chiligrøt laget på grytekjøtt fra Tveit Søndre Gardsmat. Servert med en sprø salat, brød, rømme og tortillachips.  
*Little spicy Chili stew made with stew meat from Tveit Søndre Gardsmat. Served with a crispy salad, bread, sour cream and tortilla chips.*

*Inneholder: melk, kveitegluten*

**Perler for svin** 297,-  
Svin indrefilet servert med ratatouille og ovnsbakte småpoteter.  
*Pork tenderloin served with ratatouille and oven-baked small potatoes.*

**Lakseskatt** 289,-  
Ovnsbakt laks med chimichurri, råmarinerte grønnsaker, ovnsstekte poteter og chilimajones.  
*Oven-baked salmon with chimichurri, with cabbage and apple salad, oven-roasted potatoes and chili mayonnaise.*

*Innhold: fisk, melk*

Vi bruker lokale produkt fra Lundal Kjøtt, Tveit Søndre Gardsmat, Moe Gard og Basile D. C. Lacave

# MENY/MENU

## BARN/KIDS

### **Miniburger mini kombo**

149,-

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

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

*Inneholder: kveitegluten, sennep, egg, melk*

### **Stekte kyllingstrimler mini kombo**

139,-

Servert med pømmes 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**

125,-

Steikt grillpølse med pømmes 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*

*Vi bruker lokale produkter fra Lundal Kjøtt, Tveit Søndre Gardsmat, Moe Gard og Basile D. C. Lacave*

# DESSERT

## **Søtt og salt**

Heimelaga vaniljeis servert med friske bær og salt karamellsaus. 129,-  
*Homemade vanillaicecream with berries and salted caramel sauce.*

*Inneholder: melk*

## **Ostekake**

Ostekake i glas med aprikos saus 129,-  
*Cheesecake in glass with apricot sauce.*

*Inneholder: melk, egg*

## **Brownie med is**

Heimelaga brownie laga med belgisk sjokolade servert med ei 99,-  
kule vaniljeis.  
*Homemade brownie made with Belgian chocolate served with a  
scoop of vanilla ice cream.*

*Inneholder: egg, melk, kveitegluten*

# DRIKKE/DRINKS

<b>Minneralvann</b> Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Fanta Zero, Bonaqua kullsyrevann.	67,-
<b>Saft/Squash/Juice flaske</b> Eplemost, Hylleblomst, Rips, Bringebær, Blåbær, Plomme med ingefær	85,-
<b>Alkoholfri juice-cocktail</b> (Glass med appelsinjuice, isbiter og tranebærjuice)	65,-
<b>Eplejuice</b> (Glass vanlig eplejuice)	35,-
<b>Milkshake</b> Pisket krem +8,- Vanilje, Sjokolade, Jordbær Pistasj +8,- Oreo +12,- Snickers +15,-	72,-
<i>Inneholder: melk, og pistasj inneholder nøtter</i>	
<b>Varme Drikker</b> Vanlig kaffe Stor kaffe Te Varm sjokolade / Pisket krem +8,-	38,- 45,- 32,- 46,-
<b>Espresso drikker</b> Latte Cappuchino Americano Cortado Mocca / Pisket krem +8,- Espresso sgl / dbl Irish Kaffe - inneholder : Irsk whisky, krem og sukker. Smak Sirup +7,-	55,- 52,- 45,- 52,- 58,- 45/55,- 110,-

*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

Spør Servitøren om vårt eige Fønix øl !

**FØNIX Testers (4 forskjellige fønix øl)**  
**FØNIX peanøtter**

220,-  
40,-

## ANNEN ØL / CIDER / ALK.FRITT

**Lervig Pilsner 4,7% / på tapp**

115,-

### Øl på boks

Lervig Easy (Pale Ale)

119,-

Lervig Times 8 BA (16%)

295,-

Brewdog Punk IPA 5,6%

155,-

Lervig House Party

129,-

Lervig Dark Orbit Lervig

137,-

Ginger Joe

125,-

### GLUTENFRITT

Kjerringøy Pale Ale Glutenfree

125,-

### ALKOHOLFRITT ØL/alcohol free beer

Lervig No Worries 0,5%

95,-

### CIDER

Pærecider 4,5 %

135,-

ACE Pineapple Cider 5%

125,-



# VIN/WINE

## **Rødvin/red wine**

Fetzer - Zinfandel - California - <i>gl</i>	120,-
Fetzer - Zinfandel - California - <i>flask</i>	510,-
Jacob's Creek - Shiraz/Cabarnet - <i>gl</i>	120,-
Jacob's Creek - Shiraz/Cabarnet - <i>flask</i>	510,-
Australia Periquita - Reserva - Portugal - <i>flask</i>	525,-
Chianti - Vino - Italia - <i>flask</i>	665,-
Mud House - Pinot Noir - New Zealand - <i>flask</i>	795,-
Barolo - Italy - <i>Flask</i>	950,-

## **Kvitvin/white wine**

Les Gres - Chardonnay – France - <i>gl</i>	139,-
Les Gres - Chardonnay – France - <i>flask</i>	520,-
La Galope - Sauvignon Blanc - <i>gl</i>	139,-
La Galope - Sauvignon Blanc - <i>flask</i>	625,-
Jean-Marc Brocard - Chablis	795,-
Mebmer Riesling - Trocken	139,-
Mebmer Riesling - Trocken	625,-
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	525,-
--	-------

## **ALKOHOLFRI**

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