

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, baconbiter, 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, baconbiter, 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

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,-

HOVEDRETTER

Ka Torsken!

365,-

Ovnstekt torskefilet servert med glaserte gurøtter, erterpure, bakte småpoteter og smør med crispy chorizo.

Oven-baked cod fillet served with glazed carrots, pea puree, baked small potatoes and butter with crispy chorizo..

Inneholder: Fisk, melk

Møen på Bøen

389,-

Mør og fin biff servert med brokkolini, glaserte gulrøtter, bakte småpoteter, Cafe de Paris-kryddersmør og rødvinssaus.

Tender and fine steak served with broccolini, glazed carrots, baked baby potatoes , Cafe de Paris butter and red wine sauce.

Inneholder: melk, sennep

Fort Hjort

395,-

Hjortebiff servert med brokkolini, glaserte gulrøtter, bakte småpoteter og en kremet viltsaus.

Venison served with broccolini, glazed carrots, baked baby potatoes and a creamy venison sauce.

Inneholder: melk

Kjell Vidars Kalvegryte

299,-

“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: kveitegluten, sennep, soya

Vi bruker kun lokalt kjøtt fra **Tveit Søndre Gardsmat** i Ølen ved **Kjell Vidar Øglend**, som har eget godkjent slakteri og gardsbutikk hjemme på garden sin i Ølen.

*We only use local meat from **Tveit Søndre Gardsmat** in Ølen by **Kjell Vidar Øglend**, who have their own approved butchery and farm shop at their farm in Ølen.*

SMÅRETTER

Tony Coppa

194,-

Italiensk pizza med tomat saus, løk, ost og coppaskinke fra Åkrafjorden.

Italian pizza with tomatosauce, onion, cheese and coppaham from Åkrafjorden.

Inneholder: kveitegluten, melk(ost)

Suppegjøk!

149,-

Suppe servert med godt brød og pisket smør. Kokkene lager spenende supper ut i fra sesong og tilgang på råvarer. (Se egen tavle eller spør servitøren).

Soup served with good bread and whipped butter. The chefs create exciting super dishes based on the season and access to raw materials. (See your own board or ask the waiter).

Win-chan-paa-kaia

219,-

Nudler, grønnsaker, heimelaga krema soya woksaus og sesamfrø.

Nudels, vegetables, homemade creamd soy woksaue , and sesame seeds.

Med kylling / with chicken - Med reker / with shrimps

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

Kylling salat

219,-

Grillet kyllingbryst, salat, baby leaf, grillet paprika, chevre, poppa gresskarkjerner, balsamico vinaigrete. *Grilled chicken breast, salad, baby leaf, grilled paprika, chevre, poppa pumpkin seeds, balsamico vinaigrete. Inneholder:*

Fønix Dirty Fries

139,-

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

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

Inneholder: kveitegluten, melk

BARN/KIDS

Miniburger mini kombo

143,-

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

133,-

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

125,-

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

VEGETAR / VEGAN

Vegetar Pizza

194,-

Italiensk pizza med tomatsaus, ost, raudlauk, squash, tomat, 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

114,-

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

Wok

199,-

Nudler, soya kylling, grønsaker, heimelaga woksaus og sesamfrø.

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

DESSERT

Bringebærmousse

139,-

Servert i sjokoladeskål, bringebærsorbet, bringebærsaus.

Served in chocolate form, raspberry sorbet, raspberry sauce.

Inneholder: egg, melk

Mango brûlée & Mango, lime og chili sorbet

119,-

Mango brûlée & Mango with lime and chilli sorbet

Inneholder: egg, melk

Brownie

99,-

Heimelaga brownie laga med belgisk sjokolade. Servert lun med vaniljeis.

Homemade brownie made with Belgian chocolate. Served warm with vanilla ice cream.

Inneholder: egg, melk, kveitegluten

DRIKKE/DRINKS

Minneralvann

67,-

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Bonaqua kullsyre-vann/
sitron.

Saft/Squash/Juice flaske

85,-

Eplemost, Hylleblomst, Rips, Bringebær, Stikkelsbær, Blåbær,
Plomme med ingefær, Rebarbara

Alkoholfri juice-cocktail

65,-

(Glass med appelsinjuice, isbiter og tranebærjuice)

Eplejuice

35,-

(Glass vanlig eplejuice)

Milkshake

72,-

Vanilje, Sjokolade, Jordbær

Pistasj +8,-

Oreo +12,-

Snickers +15,-

Inneholder: melk, og pistasj inneholder nøtter

Varme Drikker

Vanlig kaffe

38,-

Stor kaffe

45,-

Te

32,-

Varm sjokolade

46,-

Espresso drikker

Latte

55,-

Cappuchino

52,-

Americano

45,-

Cortado

52,-

Mocca

56,-

Espresso sgl / dbl

45/55,-

Irish Kaffe - inneholder : Irsk whisky, crem 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 servitøren om kva me har på tapp!

Fønix ØL / på tapp

Spør servitøren om vårt eige Fønix øl!

FØNIX Testers plank (4 forskjellige fønix øl)	220,-
FØNIX peanøtter	40,-

ANNEN ØL / CIDER / ALK.FRITT

Lervig Pilsner 4,7% / på tapp	115,-
Lervig Peach Pilsner 4,7% / på tapp	125,-

Øl på boks

Lervig Easy (Pale Ale)	119,-
Lervig Times 8 BA (16%)	295,-
Brewdog Punk IPA 5,6%	180,-
Lervig House Party	129,-
Lervig Dark Orbit Lervig	137,-
Ginger Joe	125,-

GLUTENFRITT

O`Mission Glutenfree Lager 4,6%	155,-
---------------------------------	-------

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 %	135,-
ACE Pineapple Cider 5%	155,-

VIN/WINE

Rødvin/red wine

Fetzer - Zinfandel - California - <i>gl</i>	120,-
Fetzer - Zinfandel - California - <i>flask</i>	510,-

Jacob's Creek - Shiraz/Cabernet - <i>gl</i>	120,-
Jacob's Creek - Shiraz/Cabernet - <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,-
---	-------

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,-

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,-
--	------