

FELIX

KITCHEN & BAR

SNACKEK

Oliva válogatás | 2990 HUF

San Daniele érlelt sonka,
kristálykenyér | 8990 HUF

Séf sajtválogatása (Truffle Brie de Meaux,
Pélardon, 24 hónapos Comté, Fourme d'Ambert)
6990 HUF

Görög stílusú mezze válogatás
(Tzatziki, olívakrém, tarama, arab kenyér,
friss zöldségek) | 5990 HUF

LEVESEK · ELŐÉTELEK

Ököruszály-konszomé és ravioli | 3990 HUF

Gazpacho | 3990 HUF

Pâté en croûte | 5990 HUF

Ropogós röszt, crème fraîche,
Transmontanus kaviár | 18990 HUF

Tanyasi csirke croquetas,
szója-aioli | 4990 HUF

Fűszeres lazactatár, ropogós japán rizs,
szója-aioli | 6990 HUF

Calamari fritti, thai citromfű-aioli | 6990 HUF

Libamájterrinen, körtekompót | 8490 HUF

Polip ceviche | 8490 HUF

Burrata royale, cukkini, pisztácia,
Castillo de Canena extra szűz
olívaolaj | 7490 HUF

Marha steak tatár, szarvasgomba | 9990 HUF

SALÁTÁK

Quinoa, avokádó, citrusok, yuzu
vinaigrette | 4900 HUF

Görögdinnye saláta, Dodoni feta,
koktélpáradicsom, rusk | 6990 HUF

Nizzai saláta | 8990 HUF

Tésztasaláta avokádó-pestóval,
burrata/ konfitált tonhal | 6990 / 7990 HUF

Görög saláta, Dodoni feta sajt | 8490 HUF

Feltétek:

+ Hoisin tofu 2990 HUF / + Cajun csirke 5990 HUF /
+ Argentin garnéla 7990 HUF / + Bélszín csík 9990 HUF

TÉSZTA · RIZS

Szarvasgombás tészta (casarecce) | 10990 HUF

Fekete tigrisrák linguine | 11990 HUF

Acquerello rizottó, sáfrány | 7990 HUF

Homár / languszt
(linguine, orzo, rizotto) | *PIACI ÁR*



CARPACCIO

Klasszikus marha carpaccio | 7490 HUF
+ szarvasgomba 4990 HUF
+ 20 g kaviár 19990 HUF

Gambero Rosso carpaccio, garnélaolaj,
sáfrányos aioli | 14990 HUF

FELIX SIGNATURE

FELIX borjú piccata, burgonyapüré | 10990 HUF

Milánói borjúborda, rukkola, paradicsom,
parmezán | 12990 HUF

Óriás fekete tigrisrák, bisque | 15990 HUF

Tanyasi csirke supreme, kucsmagomba,
burgonya | 10990 HUF

Doveri nyelvhal, vajmártás,
burgonyapüré | 29990 HUF

Vegán zeller steak, püré, chips | 5990 HUF

Parmigiana - Olasz rakott padlizsán | 7990 HUF



PERFECT TO SHARE

Magyar marha Tomahawk
(1000 g) | 49990 HUF

Bélszín Wellington,
burgonyapüré, pirított brokkolini
jus (2-3 főre) | 54990 HUF

Napi sült | *PIACI ÁR*

Napi hal | *PIACI ÁR*

Homár / languszt
(linguine, orzo, rizotto) | *PIACI ÁR*

OSZTRIGA · KAVIÁR



Gillardeau osztriga jége
(6 / 12 db) | 19990 HUF / 38990 HUF

Kaviari

Kaviari lazackaviár
(50 g) | 18900 HUF

Kaviari Ossetra Prestige kaviár
(30 g / 100 g) | 39990 HUF / 99990 HUF

Kaviari Transmontanus caviar
(50 g) | 49990 HUF

PETROSSIAN

Petrossian Beluga kaviár
(30 g) | 99990 HUF

JOSPER GRILL

Aranydurbincs filé | 12990 HUF

Polip | 13990 HUF

Skót lazac filé | 9990 HUF

Brazil marha bélszín
(180 g / 360 g) | 15990 HUF / 29990 HUF

Magyar hátszín (250 g), 45 napig érlelt | 18990 HUF

Magyar marha Tomahawk (1000 g) | 49990 HUF

Flank steak (200 g) -
ausztrál Wagyu marha | 19990 HUF

Hátszín steak (100 grammonként) -
japán A5 Wagyu marha Gunmából | 23990 HUF

Báránborda 250 g legelőn nevelt -
Új-Zéland | 16990 HUF

Csirkemell - kukoricával táplált | 5990 HUF

Josper-ben grillezett ételeink friss alapanyagokból készülnek,
egyszerűen - köret nélkül érkeznek.

KÖRETEK

Agria sült burgonya | 2490 HUF
(+ szarvasgomba, parmezán 4990 HUF)

Burgonyapüré | 2490 HUF
(+ szarvasgomba 4990 HUF)

Kevert saláta | 2490 HUF

Rizibizi | 3490 HUF

Francia zöldbab | 2990 HUF

Grillezett spárga | 3990 HUF

Grillezett brokkolini | 4990 HUF

Grillezett cukkini | 3490 HUF

SZÓSZOK

Borjú jus / Chimichurri/
Vajmártás / Béarni mártás /
Zöldbors mártás | 1990 HUF

FELIX

KITCHEN & BAR



HANNA RÉDLING: I CERTAINLY KNOW; I'VE DIED A FEW TIMES BEFORE, 2024
Giclée nyomtat, 54,5 x 71,6 cm

AQVA ART

AJÁNLOTT BORAINK

LAWSON'S DRY HILL MOUNT VERNON SAUVIGNON BLANC

MARLBOROUGH, ÚJ-ZÉLAND, 2024

A pincészet Marlborough egyik első bortermelője. Mount Vernon boruk a régió legjobb dűlőinek válogatott terméséből készül. Illatában vibráló és aromatikusan citrus és passió gyümölcs illatával mihez enyhén herbális vágott füves karakterek társulnak. Ízében száraz és ropogós rengeteg frissességgel. Remek párosítás friss salátákhoz.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Quinoa, avokádó, citrusok, yuzu vinaigrette
125 ml | 4190 HUF

ST. ANDREA, MERENGŐ EGRI BIKAVÉR GRAND SUPERIOR

EGER, MAGYARORSZÁG, 2017

St Andrea pince Eger egyik legkiemelkedőbb termelője. Idősebb Lőrinc György több mint 20 éve kezdett borászkodásba és mára a borvidék ikonjává nőtte ki magát. Jelenleg fia, Ifj. Lőrinc György vezeti a pincészetet. 2017 kiemelkedően meleg év volt. Kellő hősszeg az egri hűvös klímán is, kevés csapadék, tökéletesen érett, apróbb, gazdag ízű bogyók. Három fajta adja a bor alapját: kékfrankos, syrah és merlot. Ezt öltözteti a cabernet franc, pinot noir és a kadarka.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Magyar hátszín 250 g, 45 napig érlelt
125 ml | 7590 HUF

SZÓLÓ GRAZIOSA FURMINT-HÁRS

TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2018

Tokaji kispince, aki a lehető legkevesebb beavatkozással készíti termőhely karakteres borokat. A Furmint magas savszerkezetű és neutrális karakterű a Hárslevelű egészíti ki és teszi könnyen ihatóvá. Citrusok és csonthéjas gyümölcsök mellett erős füstös mineralitás kölcsönöz komplexitást a bornak.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Aranydubrinca filé
125 ml | 3790 HUF

VIDA VALLES BIKAVÉR

SZEKSZÁRD, MAGYARORSZÁG, 2020

Kékfrankoson alapuló tradicionális házasítás a Szekszárd régió löszös völgyeiből, mely intenzív meggy és feketeszeder aromákkal nyit a pohárban melyeket a Kékfrankosra jellemző fűszeresség tesz komplexé. Szerkezetében érett és kerek megfelelő frissességgel hogy egyensúlyban maradjon. Vadhúsok kiváló kísérője.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Báránypörkölt 250 g legelőn nevelt - Új-Zéland
125 ml | 4290 HUF

GIZELLA PINCE, ÉDES SZAMORODNI

TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2022

Furmint, Hárslevelű és Sárgamuskotály házasításából készült tokaji borkülönlegesség, melynek 170 gramm maradék cukortartalmát élénk savak tartják egyensúlyban. Desszertek mellett a libamáj klasszikus párosítása is lehet.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Ananász carpaccio, sáfrány, mangó sorbet
100 ml | 5990 HUF

Czinki Tamás

by Czinki Tamás
Master Sommelier

A borok változtatásának jogát fenntartjuk.

