

FELIX

KITCHEN & BAR

SNACKEK

Oliva válogatás | 2990 HUF (12)

San Daniele érlelt sonka,
kristálykenyér | 8990 HUF (1, 12)

Séf sajtválogatása (Truffle Brie de Meaux,
Pélardon, 24 hónapos Comté, Fourme d'Ambert)
6990 HUF (7, 12)

Görög stílusú mezze válogatás
(Tzatziki, olívakrém, tarama, arab kenyér,
friss zöldségek) | 5990 HUF (1, 4, 7, 9, 12)

LEVESEK · ELŐÉTELEK

Ököruszály-konzomé és ravioli | 3990 HUF (1, 3, 9, 12)

Gazpacho | 3990 HUF (9, 12)

Tanyasi csirke croquetas,
szója-aioli | 4990 HUF (1, 3, 6, 7)

Fűszeres lazactatár, ropogós japán rizs,
szója-aioli | 6990 HUF (4, 6, 11, 12)

Calamari fritti, thai citromfű-aioli | 6990 HUF (1, 3, 14)

Libamájterriner, körtekompót | 8490 HUF
(1, 3, 7, 8, 12)

Polip ceviche | 8490 HUF (10, 12, 14)

Burrata royale, cukkini, pisztácia,
Castillo de Canena extra szűz
olívaolaj | 7490 HUF (7, 8)

Marha steak tatár,
szarvasgomba | 9990 HUF (1, 3, 10, 12)

SALÁTÁK

Quinoa, avokádó, citrusok, yuzu
vinaigrette | 4900 HUF (11, 12)

Görögdinnye saláta, Dodoni feta,
koktélpáradicsom, rusk | 6990 HUF (1, 7, 12)

Nizzai saláta | 8990 HUF (3, 4, 12)

Tésztasaláta avokádó-pestóval,
burrata / konfitált tonhal | 6990 / 7990 HUF
(1, 3, 7, 8, 12) / (1, 3, 4, 8, 12)

Görög saláta, Dodoni feta sajt | 8490 HUF (7, 12)

Feltétek:
+ Hoisin tofu 2990 HUF / + Cajun csirke 5990 HUF
+ Argentin garnéla 7990 HUF / + Bélszín csík 9990 HUF
(Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál)

TÉSZTA · RIZS

Szarvasgombás tészta (casarecce) | 10990 HUF
(1, 7, 12)

Fekete tigrisrák linguine | 11990 HUF
(1, 2, 4, 7, 9, 12)

Acquerello rizottó, sáfrány | 7990 HUF
(7, 8, 9, 12)

Homár / languszta
(linguine, orzo, rizotto) | **PIACI ÁR**
(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)



CARPACCIO

Klasszikus marha carpaccio | 7490 HUF (7, 10, 12)
+ szarvasgomba 4990 HUF (7, 10, 12)
+ 20 g kaviár 19990 HUF
(4, 7, 10, 12)

Gambero Rosso carpaccio, garnélaolaj,
sáfrányos aioli | 14990 HUF
(2, 3, 12)

Cékla carpaccio, szeder, áfonya,
lila káposzta | 5490 HUF
(8, 12)

FELIX SIGNATURE

FELIX bélszín piccata, burgonyapüré | 13990 HUF
(1, 7, 9, 12)

**Milánói borjúborda, rukkola, paradicsom,
parmezán | 14990 HUF** (1, 3, 10, 12)

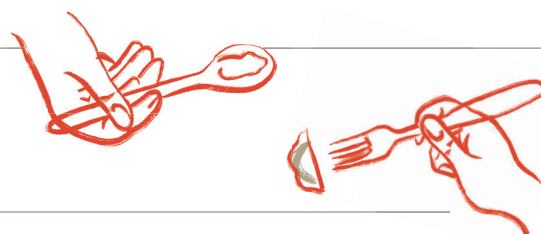
Óriás fekete tigrisrák, bisque | 15990 HUF
(1, 2, 7, 9, 11, 12)

**Tanyasi csirke supreme, kucsmagomba,
burgonya | 10990 HUF** (7, 9, 12)

**Doveri nyelvhal, vajmártás,
burgonyapüré | 29990 HUF** (4, 7, 9, 12)

Vegán zeller steak, püré, chips | 5990 HUF
(6, 7, 9, 11, 12)

Parmigiana - Olasz rakott padlizsán | 7990 HUF
(1, 3, 7, 12)



PERFECT TO SHARE

Magyar marha Tomahawk (1000 g) | 49990 HUF

Bélszín Wellington, burgonyapüré,
pirított brokkolini, jus (2-3 főre) | 54990 HUF
(1, 3, 7, 9, 10, 12)

Napi sült | **PIACI ÁR**
(Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál)

Napi hal | **PIACI ÁR** (4)

Homár / languszta
(linguine, orzo, rizotto) | **PIACI ÁR**
(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

OSZTRIGA · KAVIÁR



Gillardeau osztriga jégén
(6 / 12 db) | 19990 HUF / 38990 HUF (12, 14)

Kaviari

Kaviari lazackaviár
(50 g) | 18900 HUF (1, 3, 4, 7, 12)

Kaviari Ossetra Prestige kaviár
(30 g / 100 g) | 39990 HUF / 99990 HUF (1, 3, 4, 7, 12)

PETROSSIAN

Petrossian Beluga caviar
(30 g) | 99990 HUF (1, 3, 4, 7, 12)

JOSPER GRILL

Aranydurbincs filé | 12990 HUF (4)

Polip | 13990 HUF (14)

Skót lazac filé | 9990 HUF (4)

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

Bárányborda (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 (7)

Burgonyapüré | 2490 HUF
+ szarvasgomba 4990 HUF (7)

Kevert saláta | 2490 HUF (10, 12)

Rizibizi | 3490 HUF (7, 9, 12)

Francia zöldbab | 2990 HUF (7)

Grillezett spárga | 3990 HUF

Grillezett brokkolini | 4990 HUF

Grillezett cukkini | 3490 HUF

SZÓSZOK

Borjú jus (7, 9) / Chimichurri (12) /
Vajmártás (7, 12) / Béarni mártás (3, 7, 12) /
Zöldbors mártás (7, 9) | 1990 HUF

FELIX

KITCHEN & BAR



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

AQVA ART

AJÁNLOTT BORAINK

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 boráskodásba 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: kéfrankos, 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 savszerkezetét és neutrális karakterét a Hárslevelű egészíti ki és teszi könnyen ihatóvá. Citrusok és csonthéjas gyümölcsök mellett erős füstös mineralitás kölcsönöz komplexitást a bornak.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Aranydubrics filé
125 ml | 3790 HUF

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 aromatis 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

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

by Cink Tamás
Master Sommelier

A borok változtatásának jogát fenntartjuk.

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

1. Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajták, valamint a belőlük készült termékek, kivéve: a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is (42); b) búzából készült maltodextrin (42); c) árpából készült glükózszirup; d) alkoholfárlatok - így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol - készítéséhez használt gabonafélék. 2. Rákfélék és az azokból készült termékek. 3. Tojás és az abból készült termékek. 4. Hal és az abból készült termékek, kivéve: a) vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv; b) a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vízahólyag. 5. Földimogyoró és az abból készült termékek. 6. Szójabab és az abból készült termékek, kivéve: a) teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír (42); b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-zukcinát; c) szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek; d) szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter. 7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve: a) alkoholfárlatok - így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol - készítéséhez használt tejsavó; b) laktit. 8. Diófélék, azaz mandula (Amygdalus communis L.), mogyoró (Corylus avellana), dió (Juglans regia), kesudió (Anacardium occidentale), pekándió (Carya illinoensis [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (Bertholletia ex celsa), pisztácia (Pistacia vera), makadámia vagy queenslandi dió (Macadamia ternifolia) és az ezekből készült termékek, kivéve az alkoholfárlatok - így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol - készítéséhez használt csonthéjasok. 9. Zeller és az abból készült termékek. 10. Mustár és az abból készült termékek. 11. Szezám és az abból készült termékek. 12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy az abból a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni. 13. Csillagfűt és az abból készült termékek. 14. Puhatestűek és az azokból készült termékek.