

FELIX

KITCHEN & BAR

SNACK

Olíva válogatás | 2 990 HUF (12)

San Daniele érlelt sonka,
kristálykenyér | 8 990 HUF (1, 12)

Séf sajtválogatása (Truffle Brie de Meaux,
Pélardon, 24 hónapos Comté, Fourme d'Ambert)
6 990 HUF (7, 12)

Görög stílusú mezze válogatás
(Tzatziki, olívakrém, padlizsánkrém, carasau kenyér,
friss zöldségek) | 5 990 HUF (1, 6, 7, 9, 12)

OSZTRIGA · KAVIÁR



Gillardeau osztriga jégen
(6 / 12 db) | 19 990 HUF / 38 990 HUF (12, 14)

Kaviari

Kaviari lazackaviár
(50 g) | 18 990 HUF (1, 3, 4, 7, 12)

Kaviari Ossetra Prestige kaviár
(30 g / 100 g) | 39 990 HUF / 99 990 HUF (1, 3, 4, 7, 12)

LEVES · ELŐÉTEL

Ököruszály-konzomé és ravioli | 3 990 HUF (1, 3, 9, 12)

Sütőtök krémleves, kandírozott gesztenye,
thai citromfű | 3 990 HUF (6, 7, 9, 12)

Fűszeres lazactatár, ropogós japán rizs,
szója-aioli | 6 990 HUF (4, 6, 11, 12)

Calamari fritti, thai citromfű-aioli | 6 990 HUF (1, 3, 14)

Libamáj terrine, briós, cékla | 8 990 HUF
(1, 3, 7, 8, 12)

Burrata royale, cukkini, pisztácia,
Castillo de Canena extra szűz
olívaolaj | 7 490 HUF (7, 8)

Marha steak tatár, szarvasgomba
9 990 HUF (1, 3, 10, 12)

Klasszikus marha carpaccio | 7 490 HUF (7, 10, 12)
+ Szarvasgomba 4 990 HUF (7, 10, 12) / + 20 g kaviár
19 990 HUF (4, 7, 10, 12)

SALÁTA

Quinoa, avokádó, goji bogyó,
fodros kel | 5 990 HUF (12)

Zöldbabsaláta, pisztácia pesto,
parmezán | 5 990 HUF (6, 7, 8, 12)

Karfiolsaláta, pisztácia, sós citrom | 5 990 HUF
(8, 12)

Feltétek:
+ Hoisin tofu 2 990 HUF / + Cajun csirke 5 990 HUF
+ Argentín garnéla 7 990 HUF / + Bélszíncsík 9 990 HUF
(Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál)



PERFECT TO SHARE

Hortobágy Angus Tomahawk (1000 g)
49 990 HUF

Bélszín Wellington, burgonyapüré,
pirított brokkolini, jus (2-3 főre) | 54 990 HUF
(1, 3, 7, 9, 10, 12)

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

Napi hal | **PIACI ÁR** (4)

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

FELIX SIGNATURE



FELIX "signature" rántott borjú karaj
Cotoletta alla Milanese | 16 990 HUF
(1, 3, 10, 12)

FELIX bélszín piccata, burgonyapüré | 13 990 HUF
(1, 7, 9, 12)

Óriás fekete tigrisrák, bisque | 15 990 HUF
(1, 2, 7, 9, 11, 12)

Tanyasi csirke supreme, kucsmagomba,
burgonya | 10 990 HUF (7, 9, 12)

Acquerello rizottó, sütőtök, tökmag,
Blau Cereta sajt | 7 990 HUF
(7, 8, 9, 12)

TÉSZTA

Szarvasgombás tészta | 10 990 HUF
(1, 7, 12)

Pisztáciás carbonara | 7 990 HUF
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Fekete tigrisrák linguine | 11 990 HUF
(1, 2, 4, 7, 9, 12)

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

JOSPER GRILL

Aranydurbincs filé | 12 990 HUF (4)

Polip | 13 990 HUF (14)

Skót lazac filé | 9 990 HUF (4)

Brazil marha bélszín
(180 g / 360 g) | 15 990 HUF / 29 990 HUF

Amerikai Angus, New York Strip
(400 g) | 27 990 HUF

Hortobágy Angus Tomahawk (1000 g) | 49 990 HUF

Flank steak (200 g) -
ausztrál Wagyu marha | 19 990 HUF

Hátszín steak (100 grammonként) -
japán A5 Wagyu marha Gunmából | 23 990 HUF

Bárányborda (250 g) legelőn nevelt -
Új-Zéland | 16 990 HUF

Csirkemell supreme - kukoricával táplált | 5 990 HUF

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

KÖRET

Agria sült burgonya | 2 490 HUF
+ szarvasgomba, parmezán 4 990 HUF (7)

Burgonyapüré | 2 490 HUF
+ szarvasgomba 4 990 HUF (7)

Kevert saláta | 2 490 HUF (10, 12)

Pirított gomba | 3 990 HUF

Francia zöldbab | 2 990 HUF (7)

Grillezett brokkolini | 4 990 HUF

Grillezett cukkini | 3 490 HUF

MÁRTÁS

Borjú jus (7, 9) / Chimichurri (12) /
Vajmártás (7, 12) / Béarni mártás (3, 7, 12) /
Zöldbors mártás (7, 9) | 2 490 HUF



FELIX

KITCHEN & BAR



PORTO CARRAS MAINLAND ASSYRTIKO

MACEDONIA, GÖRÖGORSZÁG, 2023

A pincészet észak Görögországban a Meliton hegység lankáin gazdálkodik, jelenleg a legnagyobb (450Ha) biogazdálkodásban működő egybefüggő szőlőbirtok az országban. Assyrtiko a magyar Furmintra kísértetiesen hasonlító fajta. Aromatikájában visszaköszönnek fanyar citrusok és enyhe zöldfűszeres karakter.

A korty vastag és érett ropogós savakkal és intenzív sós lecsengéssel. Fehérhúsú halak és tengeri alapanyagok kitűnő kísérője.

ÉTELPÁROSÍTÁS:

Aranydubrics filé
125 ml | 3 290 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 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, goji bogyó, fodros kel
125 ml | 4 190 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: kékrankos, syrah és merlot. Ezt öltözteti a cabernet franc, pinot noir és a kadarka.

ÉTELPÁROSÍTÁS:

Amerikai Angus, New York Strip (400 g)
125 ml | 7 590 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 | 5 990 HUF

by Csinkai 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 számítás a fogyasztásra kész termékekre vagy az abból a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni. 13. Csillagfűrt és az abból készült termékek. 14. Puhatestűek és az azokból készült termékek.