

FELIX

KITCHEN & BAR

SNACK

Olíva válogatás | 2 990 HUF (12)

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

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

Kukorica „ribs”, tejföl
4 990 HUF (7, 12)

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

Friss zöldségek, romesco | 9 990 HUF (8, 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

Rák bisque | 7 990 HUF (2, 3, 4, 7, 9, 12)

Heti leves | 4 490 HUF

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

Édesburgonya, lazackaviár, tejföl (50 g)
18 990 HUF (7, 10, 12) + szarvasgomba | 3 990 HUF
(7, 10, 12) / + 20 g kaviár | 9 990 HUF (4, 7, 10, 12)

Libamáj terrine, Granny Smith alma,
szecsuáni bors, briós | 8 990 HUF (1, 3, 7, 8, 12)

Burrata royale, paradicsom variációk, fekete
szarvasgomba, Castillo de Canena olívaolaj
7 490 HUF (7)

Marha steak tatár, szarvasgomba
9 990 HUF (1, 3, 4, 6, 10, 12)

SALÁTA

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

Bébi spenót, vegán ponzu, wakame,
avokádó, edamame | 6 990 HUF (6, 12)

Görögdinnye saláta, Dodoni feta | 7 490 HUF (7, 12)

Feltétek:

+ Hoisin tofu 2 990 HUF / + Cajun csirke 5 990 HUF
+ Argentin garnéla 7 990 HUF / + Bélszín 9 990 HUF
(Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál)



PERFECT TO SHARE

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

Tomahawk (100 grammonként) -
ausztrál Wagyu marha | 9 990 HUF

Rib-eye (100 grammonként) -
ausztrál Wagyu marha | 12 990 HUF

A hét hala | *PIACI ÁR* (4)

Homár / languszta (500 g)
(linguini, 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, spanyol rizs | 15 990 HUF
(2, 3, 4, 5, 6, 9, 12)

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

Heti Acquerello rizottó | 7 990 HUF

TÉSZTA

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

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

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

Homár / languszta (500 g)
(linguine, orzo, rizotto) | *PIACI ÁR*
(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

JOSPER GRILL

Aranydurbincs filé | 12 990 HUF (4)

Polip | 13 990 HUF (14)

Skót lazac filé | 10 990 HUF (4)

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

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

Tomahawk (100 grammonként) -
ausztrál Wagyu marha | 9 990 HUF

Rib-eye (100 grammonként) -
ausztrál Wagyu marha | 12 990 HUF

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

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

Báránborda (250 g) legelől nevelt -
Új-Zéland | 16 990 HUF

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

KÖRET

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

Burgonyapüré | 2 990 HUF
+ szarvasgomba 3 990 HUF (7)

Kevert saláta | 2 990 HUF (10, 12)

Grillezett spárga | 5 990 HUF

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
125 ml | 3 290 HUF

A pincészet Észak-Görögországban, a Meliton-hegység lankáin gazdálkodik, és jelenleg az ország legnagyobb, 450 hektáros, egybefüggő, biogazdálkodásban művelt szőlőültetvényével rendelkezik. Az Assyrtiko fajta karaktere kísértetiesen emlékeztet a magyar Furmintéra: aromatikáját fanyar citrusok, valamint finom zöldfűszeres jegyek határozzák meg. A korty tömör és érett, ropogós savakkal és markáns, sós lecsengéssel. Kiváló választás fehérhúsú halakhoz és egyéb tengeri alapanyagú fogásokhoz.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Aranydubrics filé

LAWSON'S DRY HILL MOUNT VERNON SAUVIGNON BLANC

MARLBOROUGH, ÚJ-ZÉLAND, 2024
125 ml | 4 190 HUF

A pincészet Marlborough egyik első bortermelője. Mount Vernon boruk a régió legjobb dűlőinek válogatott terméséből készül. Illatában vibráló, aromatikusan citrus- és passiógyümölcs-illat, melyhez enyhén herbális, vágott füves karakter társul. Ízében száraz és ropogós, rengeteg frissességgel. Remek párosítás friss salátákhoz.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Quinoa, avokádó, goji bogyó, fodros kel

ST. ANDREA, MERENGŐ EGRI BIKAVÉR GRAND SUPERIOR

EGER, MAGYARORSZÁG, 2013
125 ml | 8 490 HUF

A St Andrea Pincészet Eger egyik legkiemelkedőbb termelője. Idősebb Lőrinc György több mint 20 évvel ezelőtt kezdett borászni, és mára a borvidék ikonjává vált. Jelenleg fia, ifjabb Lőrinc György vezeti a pincészetet. Három fajta alkotja a bor alapját: Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc, kiegészítve Pinot Noirral és Kadarkával. Ízében felfedezhetőek az érlelt karakterek dohány, cédrus, keserű csokoládé és szárított gyümölcsök.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Amerikai Angus, New York Strip 400 g

BALASSA, ÉDES SZAMORODNI

TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2022
100 ml | 5 990 HUF

Balassa István Tokaj Mád falujában alapított birtokot 2005-ben és jelenleg 15 Hektáron termel szőlőt. Édes Szamorodni sok esetben a tokaji aszúk árnyékában elbújó remek ár érték arányú desszertborok. István szamorodni bora gazdag és sokrétű intenzív trópusi gyümölcsökkel, mazsolával és mézzel.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Ananász carpaccio, sáfrány, mangó sorbet

by Czikki 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) alkoholpárlatok - így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol - készítéséhez használt gabonafélék. 2. Rákkfélek 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) alkoholpárlatok - 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 azok alkoholpárlatok - 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 szulfitek 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. Csillagfürt és az abból készült termékek. 14. Puhatestűek és az azokból készült termékek.