FELIX

KITCHEN & BAR

Terasz étlap Brunch

REGGELI ÉTELEK

Acai bowl fekete ribizlivel, málnával *Allergének: 5, 8*	3990 Ft
Avocado toast, "tökéletes tojás", gránátalma *Allergének: 1, 3, 5, 8*	3490 Ft
Eggs Benedict / Eggs Royale *Allergének: 1, 3, 7*	2990 Ft
FELIX waffle friss gyümölcsökkel *Allergének: 1, 3, 7*	2990 Ft

ELŐÉTELEK

Francia marha tatár *Allergének: 1, 3, 4, 7* (új)	4490 Ft
Polipsaláta edamame babbal és radicchioval *Allergének: 4, 6, 9, 10, 11, 12, 14*	5490 Ft
Cézár saláta (+csirke 1990 Ft / +posírozott lazac 3490 Ft / +argentin garnéla 3990 Ft) *Allergének: 1, (2), 3, 4, 7, 10*	2990 Ft
Burrata Royale paradicsommal, kapribogyóval és szarvasgombával *Allergén: 7* (új)	1 főre: 4590 Ft 2 főre: 8990 Ft

KAVIÁRSZELEKCIÓ

palacsinta, falusi tejföl, cornichon

Keta kaviár (50 g) *Allergének: 1, 3, 4, 7*	9900 Ft
Szibériai tokhal kaviár (30 g) *Allergének: 1, 3, 4, 7*	24990 Ft
Dom Petroff osetra kaviár (30 g) *Allergének: 1, 3, 4, 7*	39900 Ft

LEVESEK

Heti krémleves *Allergén: 6*	2390 Ft
Ramen marhahússal *Allergének: 1, 3, 4, 6, 9*	3490 Ft

GYEREKMENÜ

Rántott csirkefalatok hasábburgonyával és sült zöldséggel *Allergének: 1, 3*	3990 Ft
Paradicsomos tészta (+Burrata 1590 Ft) *Allergének: 1, 3, (7)*	2490 Ft

FELIX SIGNATURE

Seafood spagetti (vénusz és borotva kagylóval, argentin garnélával és királyrákkal) *Allergének: 1, 2, 3, 6, 7, 9, 12, 14*	1 főre: 9990 Ft 2 főre: 19900 Ft
Polipsaláta edamame babbal és radicchioval *Allergének: 4, 6, 9, 10, 11, 12, 14*	9990 Ft
Magyar Tarka szarvasgombás hamburger *Allergének: 1, 3, 7, 11*	4990 Ft
Rántott mangalicapofa nyári tökfőzelékkel *Allergének: 1, 3, 7*	4990 Ft
Klasszikus Borjú Bécsi burgonyasalátával *Allergének: 1, 3 ,7, 9, 10, 12*	6990 Ft

GRILL

Supreme csirkemell - kukoricával táplált *Allergén: 7*	3690 Ft
Magyar bárányborda és gerinc (új)	9990 Ft
Bélszín 200 g / 400 g - gabonával táplált Angus marha *Allergén: 7*	10990 Ft 19900 Ft
Flank 200 g - ausztrál Wagyu marha *Allergén: 7*	12990 Ft
Skót lazacfilé *Allergének: 4, 7*	6990 Ft
Branzino filé *Allergének: 4, 7*	8990 Ft
Fokhagymás grillezett királyrák 5db *Allergének: 2, 7*	7990 Ft

KÖRETEK

Agria sült burgonya *Allergén: 1*	1690 Ft
Grillezett zöldségek *Allergének: 7, 8, 9*	2390 Ft
Vegyes zöldsaláta *Allergén: 12*	1990 Ft
Joghurtos sült cékla dióval *Allergének: 7, 8*	1590 Ft
Szarvasgombás burgonyapüré *Allergén: 7*	2990 Ft
Mac and Cheese *Allergének: 1, 7* (új)	2690 Ft
Ázsiai rizs *Allergén: 6* (új)	2390 Ft

MÁRTÁSOK

Miso vajmártás *Allergének: 3, 7*	1490 Ft
Zöldbors *Allergének: 7, 9, 10*	1490 Ft
Jus *Allergének: 4, 6, 7, 9, 12*	1490 Ft

DESSZERT

Aranygaluska minimum 2 főre vaníliamártással, sós karamell fagylalttal *Allergének: 1, 3, 4*	4990 Ft
Mákos guba minimum 2 főre friss málnával és málna sorbettel *Allergének: 1, 3*	4990 Ft
Csokoládétorta maracujával és mangóval *Allergének: 1, 3, 5, 7, 8*	2690 Ft

AJÁNLOTT ITALAINK

Kreinbacher, Prestige Brut - 0,125l	2400 Ft
Moët & Chandon, Brut Imperial NV - 0,125l	3990 Ft
Moët & Chandon, Grand Vintage Rosé 2013 - 0,125l	7900 Ft
Espresso Martini	2990 Ft
Truffle Negroni	3990 Ft
Mimosa	2990 Ft
Testarossa	2990 Ft
Cheers	3490 Ft

Áraink forintban értendőek, az Áfá-t tartalmazzák. A szervízdíj 13,5%.

FELIX

KITCHEN & BAR

ÉTEL–BOR PÁROSÍTÁS

Az étel-bor párosítás egyik módja, hogy az étkezés élményét magasabb szintre emeljük. Lejjebb látható poharas borszelekciónk igazi gasztroborok kavalkádja, amik ételek mellett mutatják teljes potenciálukat.

Czinki Tamás
Master Sommelier

BALASSA, BIRTOK
FURMINT, TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2018

2018 volt az első évjárat, amikor a birtok intenzív növekedése lehetővé tette, hogy elkészítsék a birtok alap kövét, amely 5 dűlő (Hangács/Dorgó/Betsek/Kakas/Szent Tamás) közös többszöröse. Intenzív illatában a fajta tipikus jegyei (birskörte, körte, fehér virágok) mellett kamilla, sós ásványosság, olajos magvak jelennek meg. Közepesnél nagyobb test és lendületes savak jellemzik.

ÉTELPÁROSÍTÁS: POLIPSALÁTA

◆

SCHMELZ GRÜNER VELTLINER,
KLAUS, WACHAU, AUSZTRIA, 2019

A Schmelz pincészet 1979-ben alakult az ausztriai Wachauban. A régió világhírű a Grüner Veltlinerről és a Rieslingről. A Grüner Veltliner Klaus szőlőültetvény bora borotvaéles savtartalmú, mérsékelt testű, ízében érett citrusfélék citrommal és mandarinnal, lecsengésében fűszeres dominanciával.

ÉTELPÁROSÍTÁS: SEAFOOD SPAGETTI

◆

ROGER BELLAND, BOURGOGNE BLANC,
BURGUNDIA, FRANCIAORSZÁG

Halvány aranysárga szín zöldes árnyalattal. Érett birsalma, körte és citruskrémes, vajas jelleggel, illetve toastos aromákkal a 6 hónapos hordós érlelés következtében. Ízében érett gyümölcsösség dominál a vajas, hordós karakterrel és a régióra jellemző ásványossággal. A közepes test ropogós savakkal párosul.

ÉTELPÁROSÍTÁS: CÉZÁR SALÁTA CSIRKÉVEL

GUIGAL, COTES DU RHONE,
RHONE–VÖLGY, FRANCIAORSZÁG, 2017

A világhíres pincészetet Etienne Guigal alapította 1946-ban. A pincészet alappillére a vörös Cotes du Rhone, ami 35 éves telepítésű, 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre szőlőkből áll. Másfél évet Foudres (1000 l) fahordókban érlelődött. Csillogó, mélyvörös szín. Érett fekete és piros bogyós gyümölcsök dominálnak vadhúsos és fűszeres jegyekkel. A bor nagy testű, robosztus, puha tanninokkal és közepes savérzettel. Érezhetően mediterrán karakterrel.

ÉTELPÁROSÍTÁS: BÉLSZÍN VAGY WAGYU MARHA

◆

FAIVELEY, COTEAUX BOURGUIGNONS,
BURGUNDIA, FRANCIAORSZÁG, 2017

Coteaux Bourguignons Pinot Noir és Gamay szőlőből állnak. Egy hibrid a Burgundy és a Beaujolais borok között. Halvány szín és savhangsúlyos szerkezet, érett selymes tanninokkal. Friss piros bogyós gyümölcsök és zöldfűszerek jellemzik kevés kakukkfűvel és zsályával. Földes gombás aromák is megjelennek a borban.

ÉTELPÁROSÍTÁS: KLASSZIKUS BORJÚ
BÉCSI BURGONYASALÁTÁVAL

◆

GIZELLA ÉDES SZAMORODNI
TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2018

A Szamorodninak a Furmint adja az alapját Hárslevelűvel és Sárgamuskotállyal kiegészülve. A gazdag, telt testet a természetesen magas savtartalom hozza harmóniába. Érett birsalma és trópusi gyümölcsök, mint mangó és ananász, ami illatában mézes jegyekkel párosulva ad magas komplexitást a bornak.

ÉTELPÁROSÍTÁS: ARANYGALUSKA

Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek

1. *Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, 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. *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 vizahólyag.*
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 illinoinensis [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (Bertholletia ex celsa), pisztácia (Pistacia vera), makadámia vagy queenslandi dió (Macadamia ternifolia) és az ezekből készült termékek, kivéve az 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. *Szezámmag és az abból készült termékek.*
12. *Kén-dioxid és az SO_2-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. *Csillagfürt és az abból készült termékek.*
14. *Puhatestűek és az azokból készült termékek.*