

# FELIX

KITCHEN & BAR

Inspiration and memories menu  
by Jeremy  
and the team

## ELŐÉTELEK / LEVESEK

Avokádó grapefruit salátával	2990 Ft
Burrata Royale paradicsom válogatással és szarvasgombával <i>Allergén: 7</i>	4990 Ft
Cézár saláta (+ Cajun csirke 2000 Ft / + garnéla 4000 Ft) <i>Allergének: 1, (2), 3, 4, 7, 10</i>	2990 Ft
Polipsaláta edamame babbal és radicchioval <i>Allergének: 4, 6, 9, 10, 12, 14</i>	5490 Ft
Ramen marhahússal <i>Allergének: 1, 3, 4, 6, 9</i>	3490 Ft
Heti krémleves <i>(kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál!)</i>	2390 Ft

## FELIX SIGNATURES

Tengergyümölcssei Linguini (szezonális tengergyümölcssei válogatással) <i>Allergének: 1, 2, 3, 6, 7, 9,</i>	9990 Ft
Klasszikus Borjú Bécsi burgonyasalátával <i>Allergének: 1, 3, 7, 9, 10, 12</i>	6990 Ft
Boston Lobster Roll friss fűszernövényekkel és agria burgonyával <i>Allergének: 1, 2, 3, 7</i>	11990 Ft
Bison Burger érett cheddárral és Glenmorangie szósszal <i>Allergének: 1, 3, 7, 11</i>	7990 Ft
Borjú picatta burgonyapürével <i>Allergének: 1, 7</i>	7990 Ft
Thai rizs (+ garnéla 4000 Ft) <i>Allergének: (2), 3, 6</i>	3990 Ft

## GRILL

Black Angus marhafilé 200g / 400g	10990 / 19990 Ft
Bárányborda 300g	9990 Ft
Flank steak 200g - ausztrál Wagyu marha	12990 Ft
Rib eye steak 250g - spanyol Wagyu marha a Santa Rozalia farmról	19990 Ft
Csirkemell - kukoricával táplált	3690 Ft
Polip <i>Allergének: 2, 14</i>	7990 Ft
Óriás tintahal <i>Allergének: 2, 14</i>	12990 Ft
Királyrák (5 db) <i>Allergének: 2, 7</i>	7990 Ft
Magyar pisztráng Tahitótfaluból <i>Allergén: 4</i>	3990 Ft
Dorade filé <i>Allergén: 4</i>	8990 Ft
Skót lazacfilé <i>Allergének: 4, 7</i>	6990 Ft

## GYEREKMENÜ

Rántott csirkefalatok, hasábburgonyával és sült zöldséggel <i>Allergének: 1, 3</i>	3990 Ft
Paradicsomos vagy cheddar sajtos tészta <i>Allergének: 1, 7</i>	2490 Ft
Black Angus marhafilé 100g	4990 Ft

## DESSZERTEK

Szezonális Sable Breton <i>Allergének: 1, 3, 7</i>	2790 Ft
Répatorta	2490 Ft
FELIX fagyalt és sorbet válogatás <i>Allergén: 7</i>	3990 Ft

## BRUNCH

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

## KAVIÁR / RAW

Keta kaviár (50g) <i>Allergének: 1, 3, 4, 7</i>	9990 Ft
Dom Petroff ossetra kaviár (30g) <i>Allergének: 1, 3, 4, 7</i>	39990 Ft
Albínó tokhal kaviár (30g) <i>Allergének: 1, 3, 4, 7</i>	69990 Ft
Ceviche dorade kaffir lime-mal <i>Allergén: 4</i>	4990 Ft
Francia tatár Angus marhából <i>Allergének: 1, 3, 10</i>	4490 Ft
FELIX tengeri tál (2 főre) <i>Allergének: 2, 3, 4, 7, 14</i>	47990 Ft
FELIX Royale tengeri tál (4 főre) (40 perc) <i>Allergének: 2, 3, 4, 7, 14</i>	94990 Ft
Gillardeau 2 osztriga	6 db 17990 Ft
<i>Allergén: 14</i>	12 db 34990 Ft

## KÉT FŐRE

Burrata Royale paradicsom válogatással és szarvasgombával <i>Allergén: 7</i>	8990 Ft
Séf sajt és sonka válogatása <i>Allergének: 7, 8</i>	16990 Ft
Tengergyümölcssei Linguini (szezonális tengergyümölcssei válogatással) <i>Allergének: 1, 2, 3, 6, 7, 9, 12, 14</i>	19990 Ft

## KÖRETEK

Agria sült burgonya <i>Allergén: 1</i>	1990 Ft
Burgonyapüré szarvasgombás olajjal <i>Allergén: 7</i>	2990 Ft
Nyári vegyessaláta	1990 Ft
Bébizöldségek	2490 Ft
Mediterrán quinoa	2490 Ft
Vajas francia bab <i>Allergén: 7</i>	2490 Ft
Sült édesburgonya <i>Allergén: 7</i>	1990 Ft
Thai rizs <i>Allergének: 3, 6</i>	1990 Ft
Currys karfiolsaláta <i>Allergének: 5, 8</i>	1990 Ft

## SZÓSZOK

BBQ	1490 Ft
Béarnaise <i>Allergének: 3, 7, 12</i>	1490 Ft
Mojo <i>Allergén: 12</i>	1490 Ft
Vierge	1490 Ft
Sáfrányvaj <i>Allergének: 7, 12</i>	1490 Ft
Borjú jus <i>Allergén: 9</i>	1490 Ft

## DESSZERTEK MEGOSZTÁSRA

Aranygaluska <i>Allergének: 1, 3, 7, 8</i>	4990 Ft
Mákos guba <i>Allergének: 1, 3, 7</i>	4990 Ft
Egzotikus gyümölcsök jégen tálalva (4 főre)	15990 Ft

## AJÁNLOTT ITALAINK

Kreinbacher, Classic Brut	0,125l 2490 Ft
Moët & Chandon, Brut Imperial NV	3990 Ft
Moët & Chandon, Grand Vintage Rosé 2013	7990 Ft
Moët & Chandon, Grand Vintage 1998	11990 Ft

# FELIX

KITCHEN & BAR

## ÉTEL-BOR PÁROSÍTÁS

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

Czinki Tamás  
Master Sommelier

### BUKOLYI MARCELL, RAJNAI RIZLING, EGER, MAGYARORSZÁG, 2019

Bukolyi Marcell egy kis családi birtok, ami 15 éve foglalkozik borkészítéssel és Eger egyetlen organikus szőlőbirtoka. Rizling szőlőjük a Nagy Eged hegy lábánál van telepítve, ami a borrégió egyik legmelegebb része. Marcell rizlingje robosztus, vastag, kerek selymes textúrával, érett citrusos karakterrel és mézes, minerális utóízzel.

#### ÉTELPÁROSÍTÁS: KLASSZIKUS BORJÚ BÉCSI BURGONYASALÁTÁVAL

### FAIVELEY, COTEAUX BOURGUIGNONS, BURGUNDIA, FRANCIAORSZÁG, 2018

Coteaux Bourguignons pinot noir és gamay szőlőkből áll. 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: BORJÚ PICATTA BURGONYAPÜRÉVEL

### BALASSA, BIRTOK FURMINT, TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2019

2018 óta 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 (birsörte, körte, fehér virágok) mellett kamilla, sós ásványosság, olajos magvak jelennek meg. Közepesen nagyobb test és lendületes savak jellemzik.

#### ÉTELPÁROSÍTÁS: SKÓT LAZACFILÉ

### SCHMELZ, PICHL POINT FEDERSPIEL GRÜNER VELTLINER, WACHAU, AUSZTRIA, 2020

A Schmelz pincészet 1979-ben alakult az ausztriai Wachauban. A régió világhírű a zöld velteliniről és rizlingről. A Pichl Point szőlőültetvény bora vibráló savtartalmú, mérsékelt testű, ízében érett citrusfélék, citrom és mandarin, lecsengésében fűszeres dominanciával.

#### ÉTELPÁROSÍTÁS: TENGERGYÜMÖLCSEI LINGUINI

### ROGER BELLAND, BOURGOGNE COTE D'OR CHARDONNAY, BURGUNDIA, FRANCIAORSZÁG, 2018

Halvány aranyárga szín zöldes árnyalattal. Érett birsalma, körte és citrus, krémes 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: BOSTON LOBSTER ROLL FRISS FÜSZERNÖVÉNYEKSEL ÉS AGRIA BURGONYÁVAL

### GIZELLA, ÉDES SZAMORODNI, TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2018

A Szamorodninak a furmint adja az alapját hárslevelűvel és sárgamuskotálllyal kiegészítve. 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 glükózsirup, beleértve a dextrózt is (42); b) búzából készült maltodextrin (42); c) árpából készült glükózsirup; 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 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 fitoszterol-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 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<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfítok 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.