

FELIX

KITCHEN & BAR

Brunch
by Jeremy
and the team

ELŐÉTELEK / LEVESEK

Charolais marhatatár <i>Allergének: 1, 3, 10</i>	4490 Ft
Libamáj terrine, goji bogyó, Tokaji gél és briós <i>Allergének: 1, 7</i>	4990 Ft
Ropogós pankó-rizs bundában kisütött tonhal, bonito pelyhek, chilis majonéz <i>Allergének: 3, 4, 10</i>	4990 Ft
Polip saláta edamame babbal, vörös cikóriával <i>Allergének: 3, 4, 7, 10, 12</i>	6990 Ft
Cézár saláta (+ Cajun csirke 2000 Ft / + Argentín garnéla 4000 Ft) <i>Allergének: 1, (2), 3, 4, 7, 10</i>	2990 Ft
Burrata royale szarvasgombával és Castillo de Canena olívaolajjal <i>Allergén: 7</i>	4990 Ft
Quinoa és avokádó saláta, fermentált citrom <i>Allergének: 3, 4, 10</i>	3990 Ft
Gulyásleves <i>Allergének: 1, 9</i>	2790 Ft
Újházi tyúkhúsleves <i>Allergén: 1</i>	2390 Ft

FELIX 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

GRILL

Dorade royale filé <i>Allergén: 4</i>	8990 Ft
Polip <i>Allergének: 2, 4, 13</i>	7990 Ft
Vöröslazac filé <i>Allergén: 4</i>	6990 Ft
Argentín garnéla <i>Allergének: 2, 7, 9</i>	7990 Ft
Magyar marha bélszín 200 g / 400 g	9990 / 17990 Ft
Érlelt csontos rib eye - Charolais 100 grammonként (min. 1 kg)	3890 Ft
Érlelt rib eye steak 300 g - Charolais	17990 Ft
Flank steak 200g - ausztrál Wagyu marha	14990 Ft
Érlelt hátszín steak 300 g - Montebeliarde	9990 Ft
Hátszín steak 100 grammonként - Japán A4 Wagyu marha Kagosimából	14990 Ft
Bárányborda 300 g legelőn nevelt - Romney Angliából	11990 Ft
Csirkemell - kukoricával táplált	3690 Ft

GYEREKMENÜ

Csirkekrémleves <i>Allergének: 1, 7, 9</i>	1990 Ft
Rántott csirkefalatok, hasáburgonya <i>Allergének: 1, 3, 7</i>	3990 Ft
Paradicsomos vagy cheddar sajtos tészta <i>Allergének: 1, 7</i>	2490 Ft
Charolais marhafilé 100 g	4990 Ft

DESSZERTEK

Aranygaluska dióval, vanília mártással, sós karamell fagyalattal <i>Allergének: 1, 3, 7, 8</i>	4990 Ft
Mákos guba vanília mártással, málnával és málna sorbettel <i>Allergének: 1, 3, 7</i>	4990 Ft

KAVIÁR / RAW

Keta kaviár (50 g) <i>Allergének: 1, 3, 4, 7</i>	9990 Ft
Dom Petroff osetra kaviár (30 g) <i>Allergének: 1, 3, 4, 7</i>	34990 Ft
Dom Petroff beluga kaviár (10 g) <i>Allergének: 1, 3, 4, 7</i>	59990 Ft
FELIX tengeri tál 2 főre (kérhető 4 főre) <i>Allergének: 2, 3, 4, 7</i>	47990 Ft
Gillardeau No. 2 osztriga <i>Allergén: 14</i>	6 db 17990 Ft (igény szerint 12 db)

FELIX SIGNATURES

Tenger gyümölcsei linguine (szezonális tenger gyümölcsei válogatással) <i>Allergének: 1, 2, 4, 7, 9, 14</i>	9990 Ft
FELIX borjú picatta burgonyapürével <i>Allergének: 1, 7, 9</i>	8990 Ft
Kacsamell szarvasgombás burgonyapürével és szivar szósszal <i>Allergének: 7, 9</i>	6990 Ft
Klasszikus borjú bécsi <i>Allergének: 1, 3, 7, 8</i>	5990 Ft
Sáfrányos Acquerello rizottó <i>Allergének: 7, 9</i>	7990 Ft

KÉT FŐRE

Burrata royale szarvasgombával és Castillo de Canena olívaolajjal <i>Allergén: 7</i>	9990 Ft
Tenger gyümölcsei linguine (szezonális tenger gyümölcsei válogatással) <i>Allergének: 1, 2, 4, 7, 9, 14</i>	19990 Ft
FELIX borjú picatta burgonyapürével <i>Allergének: 1, 7, 9</i>	14990 Ft
Érlelt csontos rib eye - Charolais 100 grammonként (min. 1 kg)	3890 Ft

KÖRETEK

Agria sült burgonya <i>Allergén: 1</i>	1990 Ft
Szarvasgombás burgonyapüré <i>Allergén: 7</i>	2990 Ft
Kevert saláta <i>Allergén: 10</i>	1990 Ft
Thai sült rizs <i>Allergének: 3, 6</i>	1990 Ft
Párolt brokkoli fekete fokhagymával	2990 Ft
Párolt jeruzsálemi articsóka	1690 Ft
Vajas francia bab <i>Allergén: 6</i>	2490 Ft
Burgonyasaláta <i>Allergének: 7, 8, 10</i>	1990 Ft
Grillezett bébizöldségek	2490 Ft

SZÓSZOK

Jus <i>Allergének: 7, 9</i>	1490 Ft
Morel <i>Allergének: 7, 9</i>	1490 Ft
Bordelaise <i>Allergének: 7, 9</i>	1490 Ft
Korianderes vajszósz <i>Allergén: 7</i>	1490 Ft
Gyömbéres teriyaki <i>Allergének: 7, 9</i>	1490 Ft
Béarnaise <i>Allergének: 3, 7</i>	1490 Ft

FELIX

KITCHEN & BAR

AJÁNLOTT BORAINK



by Csink Tamás
Master Sommelier

YVES CUILLERON, VIOGNIER, RHONE, FRANCIAORSZÁG, 2019

Az Francia Rhone völgyének aromás szőlőfajtája a vigner ami intenzitásával hódít. Érett sárga húsú gyümölcsök, mint sárgabarack, papaya, mangó melyeknek a virágos jegyek kölcsönöznek komplexitást. Krémis textúrája és intenzitása miatt remekül párosul a sáfrányos rizottóhoz.

ÉTELPÁROSÍTÁS: SÁFRÁNYOS ACQUERELLO RIZOTTÓ

125ML - 3090 FT

KREINBACHER SYRAH, SOMLÓ, MAGYARORSZÁG 2015

A Kreinbacher pince Syrah-ja átmenet a francia és ausztrál stílus között. Robusztus és gazdag érett fekete bogyós gyümölcssel és füstös csokoládés karakterrel. A bor remekül párosul a Glenmorangie szósz intenzitásához.

ÉTELPÁROSÍTÁS: KACSAMELL SZARVASGOMBÁS BURGONYAPÜRÉVEL ÉS SZIVAR SZÓSSZAL

125ML - 4590 FT

ORSOLYÁK ATILA, RÁNY FURMINT, TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2018

A tokaji borvidék egyediségét az Orsolyák borok hűen tükrözik. Érett csonthéjas gyümölcsök mellett markáns hordó karakter ad fűszerességet és toast-os aromákat a borhoz. Krémis és vajas szerkezete remek párosítás a borjújús textúrájához.

ÉTELPÁROSÍTÁS: KLASSZIKUS BORJÚ BÉCSI

125ML - 6190 FT

BILLAUD SIMON CHABLIS, BURGUNDIA, FRANCIAORSZÁG, 2019

Chardonnay fajtabor, ami a termőhely egyediségét hivatott megmutatni. Fanyar citrom és zöldalma gyümölcsök mellett, erős sós mineralitás érvényesül az illatában. A szájban friss, ropogós és utóízében intenzíven mutatja be a köves meszes terroirt, mely remekül illik a rákok és kagylók sós tengeri ízéhez.

ÉTELPÁROSÍTÁS: LINGUINE TENGER GYÜMÖLCSEIVEL

125ML - 2690 FT

SZIEGL, HERREBERG KADARKA, HAJÓS-BAJA, MAGYARORSZÁG, 2020

A Kadarka a Kárpát-medence őshonos fajtája mely elegáns halvány színű savhangsúlyos vörösbor. Eleganciájában a pinot noirhoz hasonlítható. Savhangsúlyos szerkezete jól párosul a citrusokhoz és a kapribogyóhoz, amik a fogás lendületes savait biztosítják.

ÉTELPÁROSÍTÁS: FELIX BORJÚ PICATTA BURGONYAPÜRÉVEL

125ML - 2490 FT

BALASSA, ÉDES SZAMORODNI "BETSEK RIOLIT", TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2017

Balassa István édes szamorodnija, ami a Betsek dűlő riolit talajú lankáiról származik. Gazdag és intenzív illat jellemzi rengeteg mézes gyömbéres karakterrel, ami érett sárgabarack és ananász tesz teljessé. Remekül párosul a karamell és az alma édességéhez és a fahéj fagyalt fűszerességéhez.

KARAMELLIZÁLT ALMATORTA FAHÉJ FAGYLALTTAL

100ML - 4990 FT

Allergies or intolerances causing substances and products

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as Khorasan wheat or spelled), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: a) wheat based glucose syrups including dextrose b) wheat based maltodextrins c) glucose syrups made from barley; cereals used for making - d) alcoholic distillates - such as ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except: a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid; b) fish gelatine or isinglass in beer and wine fining agent used.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except: a) fully refined soybean oil and fat natural mixed tocopherols derived b) bean (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate; c) from soybean oils derived phytosterols and phytosterol esters; plant stanol ester produced from sterols d) soybean oil.
7. Milk and products thereof (including lactose), except: a) alcoholic distillates - such as ethyl alcohol of agricultural origin - used for making whey; b) lactitol.
8. Nuts, almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus Avellana*), walnut (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya illinoensis*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia Ternifolia*) and products thereof, except the alcoholic distillates - such as ethyl alcohol of agricultural origin - used for making stone fruit.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and a level exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO₂ in the final concentration of approximately sulfites; the calculation shall be made for finished products or on the instructions of the manufacturer of the products for consumption.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.