

FELIX

KITCHEN & BAR

ELŐÉTELEK

Charolais marhatatár | 5990 Ft

Libamáj terrine, alma,
gyömbér morzsa, briós | 5990 Ft

Ropogós pankó-rizs bundában kisütött tonhal,
Bonito pelyhek, chilis majonéz | 5990 Ft

**Burrata royale, paradicsom, pisztácia, Castillo de
Canena olívaolaj | 4990 Ft / 9990 Ft**

Cézár saláta (+ Cajun csirke 2000 Ft /
+ Argentin garnéla 4000 Ft) | 3290 Ft

Polip, saláta, edamame bab,
vörös cikória | 7990 Ft

Szarvasgulyás | 3490 Ft

Fácánhúsleves | 3490 Ft

VEGETÁRIÁNUS / VEGÁN

Cékla és almatatár, alma sorbet | 3290 Ft

Quinoa és avokádó saláta,
fermentált citrom | 4190 Ft

Krémes sárgarépaleves, fenyőmag,
ras el hanout | 2990 Ft

Quinoa "rizottó", parmezán, ördögsekér | 4990 Ft

Grillezett padlizsán, roppanós zöldségválogatás,
romesco | 4990 Ft

GYEREK MENÜ

Csirkekrémleves | 1990 Ft

Rántott csirkefalatok, hasábburgonya | 3990 Ft

Paradicsomos vagy cheddar sajtos tészta | 2490 Ft

Charolais marhafilé 100 g, hasábburgonya | 4990 Ft

SNACKS

Oliva válogatás | 2990 Ft

Kacsa BAO, szilvamártás | 3990 Ft

Séf sonkaválogatása | 9990 Ft

Séf sajtválogatása | 6990 Ft

KAVIÁR / RAW



Tonhal, ponzu, avokádó, szezámmag | 6990 Ft

Vöröslazac tatár, édeskömény,
pisztráng kaviár | 5490 Ft

Keta kaviár (50 g) | 9990 Ft

Dom Petroff osetra kaviár (30 g) | 39990 Ft

Beluga kaviár (10 g) | 49990 Ft

FELIX SIGNATURES



**Tenger gyümölcsei linguine (szezonális
tenger gyümölcsei válogatással) | 9990 Ft / 19990 Ft**

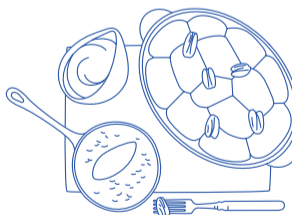
FELIX borjú picatta, burgonyapüré | 9990 Ft / 19990 Ft

Kacsamell, gyökérezsókák, kakaó szósz | 7990 Ft

Klasszikus borjú bécsi | 6990 Ft

Fekete Acquerello rizottó, tintahal | 8990 Ft

DESSZERTEK



Aranygaluska, dió, vanília mártás,
sós karamell fagylalt | 4990 Ft

Mákos guba, vanília mártás, málna,
málna sorbet | 4990 Ft

Csokoládé fondant, rebarbara, eper sorbet | 2790 Ft

Karamellizált almatorta, fahéj fagylalt | 2590 Ft

Vegán kókuszos sajtorta | 3290 Ft

GRILL

Dorade royale filé | 9490 Ft

Polip | 9990 Ft

Skót lazac filé | 7390 Ft

Argentin garnéla | 7990 Ft

Magyar marha bélszín
180 g / 360 g | 11490 Ft / 22490 Ft

Magyar marha Tomahawk 1000 g | 21990 Ft

Flank steak 200 g - ausztrál Wagyu marha | 15990 Ft

Hátszín steak 100 grammonként -
japán A5 Wagyu marha Gunmából | 16990 Ft

Báránborda 300 g legelőn nevelt
- Új-Zéland | 12990 Ft

Csirkemell - kukoricával táplált | 3990 Ft

KÖRETEK

Agria sült burgonya | 1990 Ft

Szarvasgombás burgonyapüré | 3490 Ft

Kevert saláta | 1990 Ft

Thai sült rizs | 1990 Ft

Grillezett spárga, romesco | 2990 Ft

Párolt csicsóka | 1890 Ft

Burgonyasaláta | 2490 Ft

Grillezett zöldségek | 2790 Ft

Cékla, magvak, kecskesajt saláta | 2990 Ft

SZÓSZOK

Jus | 1490 Ft

Morel | 1490 Ft

Szivar szósz | 1490 Ft

Korianderes vajszósz | 1490 Ft

Gyömbéres teriyaki | 1490 Ft

Béarnaise | 1490 Ft

FELIX

KITCHEN & BAR



KERESZTES ZSÓFIA
Self-portrait of the cannibal - 2017



KERESZTES ZSÓFIA
Tanulmányrajzok az 59. Velencei Biennálé Magyar Pavilonjának, 2020



KERESZTES ZSÓFIA
Common interest, 2018



ANNA HULAČOVÁ
Return from the Mission, 2018

AQVA art

AJÁNLOTT BORAINK

YVES CULLERON, VIOGNIER, RHONE, FRANCIAORSZÁG, 2020

A francia Rhone völgyének aromás szőlőfajtája a Viognier, ami intenzitásával hódít. Érett sárga húsú gyümölcsök jellemzik, mint sárgabarack, papaya és mangó, melyeknek a virágos jegyek kölcsönöznek komplexitást. Krémes textúrája és intenzitása miatt remekül párosul a rizottóhoz.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
FEKETE ACQUERELLO RIZOTTÓ, TINTAHAL
125 ML - 3490 FT

ROGER BELLAND, COTE D'OR CHARDONNAY, BURGUNDIA, FRANCIAORSZÁG, 2020

Chardonnay fajtabor, ami a termőhely egyediségét hivatott megmutatni. Roger Belland 5. generációs borász aki Cote de Beaune területein birtokol kiemelkedő területeket. Cote d'Or Chardonnay-ja érett és krémes meghatározó hordóhasználatlami nem nyomja el az érett gyümölcsöket. Elegáns hordós ízjegyek jól párosulnak a gomba aromájához és a bor teste harmóniát teremt a "Rizottó" krémességével.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
QUINOA "RIZOTTÓ", PARMEZÁN, ÖRDÖGSZEKÉR
125 ML - 4890 FT

KREINBACHER SYRAH, SOMLÓ, MAGYARORSZÁG, 2015

A Kreinbacher pincészet Syrah-ja átmenet a francia és ausztrál stílus között. Ízében robusztus, gazdag, és érett fekete bogyós gyümölcsökkel és füstös csokoládés karakterrel, amely remekül párosul a kakaó szósz intenzitásával.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
KACSAMELL, GYÖKÉRZÖLDSÉGEK,
KAKAÓ SZÓSZ
125 ML - 5890 FT

ORSOLYA PINCE, KADARKA, EGER, MAGYARORSZÁG, 2020

A kadarka a Kárpát-medence őshonos fajtája, mely elegáns, halvány színű és savhangsúlyos vörösbort ad. Eleganciájában a pinot noirhoz hasonlítható. A korty lendülete jól párosul a citrusokhoz és a kapribogyóhoz, amik a fogás lendületes savait biztosítják.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
FELIX BORJÚ PICATTA, BURGONYAPÜRÉ
125 ML - 2790 FT

Czinki Tamás

by Czinki Tamás
Master Sommelier

ORSOLYÁK ATTILA, MÁD VILLAGE, TOKAJ, HUNGARY, 2019

Tokaji kispince, aki a lehető legkevesebb beavatkozással készít termőhely karakteres borokat. Tökéletes érettségben szedett szőlőit kishordókban érleli, hogy komplexitásukat növelje. A gazdag, krémes beltartalmat a furmintban lévő természetes savtartalom tartja egyensúlyban. Az érett alma, körte és édes fűszerek mellett érezhető a kortyban a krémes textúra, amely jól párosul a borjűhús karakteréhez.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
KLASSZIKUS BORJÚ BÉCSI
125 ML - 3490 FT

PAJZOS 5 PUTTONYOS ASZÚ, TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2016

A Pajzos pincészet 1991 óta Tokaj egyik meghatározó borászata. 5 puttonyos aszújuk a Pajzos dűlőből származik andezit tufa talajról. A házastásban a Hárslevelű dominál, és a tradicionális elkészítést 2,5 éves hordós érlelés követi. Illatában intenzív és remekül hozza a botrytises jegyeket méz-es narancslekváros illatokkal. A korty édes de nem túlzottan nehéz. Magas savtartalom ad a bornak légiességet és feszessen tartja szerkezetét.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
KARAMELLIZÁLT ALMATORTA, FAHÉJ FAGYLALT
100 ML - 3990 FT