

FELIX

KITCHEN & BAR

TERASZ SHARING

- Francia marha steak tatár,
grillezett velőscsont | 6990 Ft
- Bárányborda, humusz, tabbouleh | 11990 Ft
- Csirkemell - kukoricával táplált,
burgonyapüré, satay szósz | 4990 Ft
- Óriás fekete tigrisrák, koriander, lime | 13990 Ft
- Taco, avokádó, polip | 6990 Ft
- Taco, pulled pork, chili aioli | 4990 Ft
- Tonhal tatár, görögdinnye, ponzu | 6990 Ft
- Hamachi, kukorica ceviche | 7990 Ft
- Calamari fritti, citromfű aioli | 5990 Ft
- Pan con tomate, szardella | 3990 Ft
- Zöldségek, humusz, pita | 4990 Ft
- Görögdinnye, uborka, kecskesajt | 3290 Ft

Terasz sharing ételeinket, elkészülési sorrendben szolgáljuk fel, hogy a legélvezhetőbb legyen. Két ember között három választott étel elfogyasztását javasoljuk.

KAVIÁR / OSZTRIGA



- Gillardeau osztriga jégen 6 / 12
18990 Ft / 34990 Ft
- Keta kaviár (50 g) | 9990 Ft
- Dom Petroff osetra kaviár (30 g) | 39990 Ft
- Beluga kaviár (10 g) | 49990 Ft

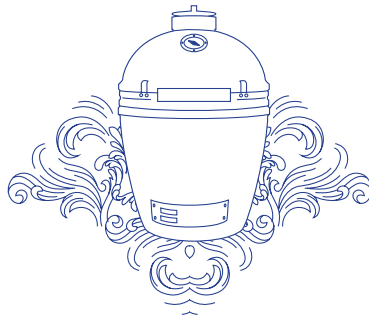
GYEREK MENÜ

- Csirkehúsleves, tészta | 1990 Ft
- Rántott csirkefalatok, hasábburgonya | 3990 Ft
- Paradicsomos vagy Cheddar sajtos tészta | 2490 Ft
- Marha bélszín (90 g), hasábburgonya | 4990 Ft

LEVESEK / SALÁTÁK

- Szarvasgulyás | 3490 Ft
- Gazpacho | 3490 Ft
- Burrata royale, paradicsom, oliva tapenade, oliva rögök, Castillo de Canena olívaolaj** | 4990 Ft / 9990 Ft
- FELIX görög saláta, menta, sós citrom, paradicsom rögök, Dodoni feta sajt** | 5990 Ft / 10990 Ft
- FELIX saláta (+ Cajun csirke 2000 Ft / + garnéla 4000 Ft / + Polip 5000 Ft / + Avokádó 1700 Ft) | 2990 Ft

A GREEN EGG GRILLRŐL



- Dorade royale filé | 9490 Ft
- Skót lazac filé | 7990 Ft
- Langusztá 100 grammonként | 7990 Ft
- Marha bélszín - Uruguay 180 g / 360 g
12690 Ft / 24990 Ft
- Magyar hátszín 300 g, 45 napig érlelt
12990 Ft
- Magyar marha Tomahawk 1000 g | 27990 Ft
- Hátszín steak 100 grammonként - japán A5 Wagyu marha Gunmából | 19990 Ft
- Flank steak 200 g - ausztrál Wagyu marha | 15990 Ft

Green Egg szelekciónk friss alapanyagokból készül, egyszerű és tökéletesre fűszerezett, köret nélkül érkezik.

FELIX KEDVENCEI



- Bövény burger, érlelt Cheddar, Glenmorangie szósz, hasábburgonya | 8990 Ft
- Tenger gyümölcsei linguine (szezonális tenger gyümölcsei válogatással)**
9990 Ft / 19990 Ft
- Klasszikus borjú bécsi | 7990 Ft
- Tökfőzelék, kapor, kecske vagy padlizsán
5990 Ft / 3990 Ft

KÖRETEK

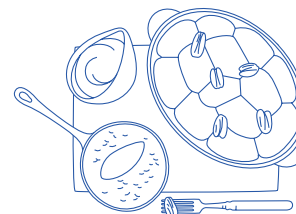
- Agria sült burgonya | 1990 Ft
- Burgonyapüré (+ szarvasgomba 2000 Ft) | 1990 Ft
- Kevert saláta | 1990 Ft
- Édeskömény, narancs, szumák | 2990 Ft
- Escalivada füstölt, grillezett zöldségek | 2990 Ft
- Burgonyasaláta | 2490 Ft
- Vegyes savanyúság | 1490 Ft
- Grillezett zöldségek a Green Egg-ről | 2990 Ft
- Grillezett avokádó, tökmag | 2990 Ft
- Párolt brokkoli | 3490 Ft

Köreteink tökéletes kísérői bármilyen Green Eggről érkező ételünknek, válogasson és alkossa meg saját élményét!

SZÓSZOK

- Borjú jus | 1490 Ft
- Chimichurri | 1490 Ft
- Vajmártás | 1490 Ft
- Satay szósz | 1490 Ft
- Romesco | 1490 Ft
- Szivar szósz | 1490 Ft

DESSZERTEK



- Aranygaluska, dió, vanília mártás, sós karamell fagyalt | 4990 Ft
- Mákos guba, vanília mártás, málna, málna sorbet | 4990 Ft
- Ananász carpaccio, safrány, mangó sorbet | 2990 Ft
- Vanília, eper, bazsalikom, crème brûlée | 2490 Ft
- Vegán kókuszos sajtorta | 3290 Ft
- Fagyaltkehely | 3990 Ft
- Joghurt mousse, citrom sorbet, Granny Smith alma | 2890 Ft

FELIX

KITCHEN & BAR

LIMONÁDÉK, JUICEOK, JEGES TEÁK

Klasszikus limonádé | 1290 Ft / 2190 Ft
Barackos-rozmaringos limonádé | 1890 Ft / 2590 Ft
Kakukkfű-grapefruit limonádé | 1490 Ft / 2490 Ft
Childhood, eper, körte | 1490 Ft
Zöld tea, menta | 1490 Ft
Narancslé | 590 Ft
Grapefruitlé | 590 Ft
Almalé | 590 Ft

KOKTÉLOK

Bazaar
Metaxa, Antica formula, roiboos

Terra
Whiskey, Édes Vermut, rozmaring

AQVA
Rum, kókusz, ananász

Guba
Tequila, mák, hibiszkusz

Bloom
Vermut, tonka, cseresznye

Sun
Vodka, grapefruit, eper

Breeze
Gin, bodza, szilva

Mad
Furmint, vetiver, citrom

Peach Bellini
Prosecco, friss gyümölcs, aszalt barack

White Negroni
Gin, Lilet blanc, fűszeres, Bitter, aszalt gyümölcs

Lychee Martini
Vodka, licsi, citrus

4490 Ft

FORRÓ ITALOK

Espresso | 990 Ft
Cappuccino | 1290 Ft
Caffe Latte | 1290 Ft
Americano | 990 Ft
Forró csokoládé | 1290 Ft

BOROK

HABZÓ

Kreinbacher, Prestige Brut, Magyarország, NV
125 ml: 3290 Ft | Üveg: 17900 Ft

Bellavista, Alma Grande Non Dosato, Franciacorta,
Olaszország, NV
125 ml: 4190 Ft | Üveg: 22900 Ft

Piper Heidsieck, Cuvée Brut, Champagne,
Franciaország, NV
125 ml: 4590 Ft | Üveg: 26900 Ft

Charles Heidsieck, Rosé Reserve, Champagne,
Franciaország, NV
Üveg: 46900 Ft

ROSÉ

Válibor, Rosé, Badacsony, Magyarország, 2021
125 ml: 1690 Ft | Üveg: 8900 Ft

Domaine Ott, Chateau Romassan Rosé, Provence,
Franciaország, 2020
125 ml: 4590 Ft | Üveg: 24900 Ft

VÖRÖS

Orsolya Pince, Kadarka, Eger, Magyarország, 2020
125 ml: 2790 Ft | Üveg: 14900 Ft

Saint Clair, Pioneer's Block 10, Pinot Noir,
Marlborough, Új-Zéland, 2019
125 ml: 3490 Ft | Üveg: 18900 Ft

Allegrini, Corte Giara, Valpolicella Ripasso "La
Groletta", Veneto, Olaszország, 2019
125 ml: 3690 Ft | Üveg: 19900 Ft

Moric, Blaufrankisch Reserve, Burgenland,
Ausztria, 2015
Üveg: 23900 Ft

Teljes borlapunkat kérje felszolgálóinktól.

FEHÉR

Saint Clair, Marlborough Origin Sauvignon Blanc,
Új-Zéland, 2021
125 ml: 2790 Ft | Üveg: 14900 Ft

Schmelz, Stein am Rain® Riesling Federspiel, Wachau,
Ausztria, 2020
Üveg: 14900 Ft

Alois Lageder, Pinot Grigio, Veneto,
Olaszország, 2020
Üveg: 15900 Ft

Roger Belland, Cote d'Or Chardonnay, Burgundia,
Franciaország, 2020
125 ml: 4890 Ft | Üveg: 26900 Ft

Billaud Simon, Montée de Tonnerre 1er Cru, Chablis,
Burgundia, Franciaország, 2019
Üveg: 30900 Ft