

FELIX

KITCHEN & BAR

LEVESEK / ELŐÉTELEK

Szarvasgulyás | 3990 Ft

Fácánhúsleves | 3990 Ft

Francia marha steak tatár | 6990 Ft

Tonhal tatár, avokádó, jégcsapretek,
ponzu szósz | 7490 Ft

Libamáj terrine, datolyaszilva és vanília gél,
konfitált cékla, briós | 6990 Ft

Roston sült libamáj, gesztenye mousse,
gyömbérkenyér, kakaó szósz | 8490 Ft

Calamari fritti, thai citromfű aioli | 5990 Ft

**Burrata royale, paradicsom variációk, fekete
szarvasgomba, Castillo de Canena olívaolaj**
5490 Ft / 10990 Ft

Articsóka saláta, avokádó krém, zeller,
Parmigiano Reggiano | 5490 Ft

Cézár saláta (+ Cajun csirke 5990 Ft / +
Argentín garnéla 7990 Ft) | 3990 Ft

VEGETÁRIÁNUS / VEGÁN

Édesburgonya és kókusz krémleves, lótsz chips,
kókusz forgács | 2990 Ft

Quinoa, avokádó, kel, pomelo, magvak,
narancsos vinaigrette | 4590 Ft

Cékla, alma, édeskömény tatár | 3990 Ft

Quinoa "rizottó", parmezán, ördögsekér | 4990 Ft

Zeller steak, bimi, pisztácia, cukkini,
satay szósz | 5490 Ft

GYEREK MENÜ

Csirkehúsleves, tészta | 1990 Ft

Rántott csirkefalatok, hasábburgonya | 3990 Ft

Paradicsomos vagy Cheddar sajtos tészta | 2490 Ft

Marha bélszín 90 g, hasábburgonya | 5490 Ft

SNACKEK

Oliva válogatás | 2990 Ft

Zöldségek, humusz, pita | 4990 Ft

Séf sonkaválogatása | 9990 Ft

Séf sajtválogatása | 6990 Ft

KAVIÁR / OSZTRIGA



Gillardeau osztriga jégen
6 / 12 | 18990 Ft / 34990 Ft

Keta kaviár (50 g) | 9990 Ft

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 piccata, burgonyapüré | 9990 Ft

Kacsamell, bok choi, paszternák, szezám, teriyaki szósz | 8990 Ft

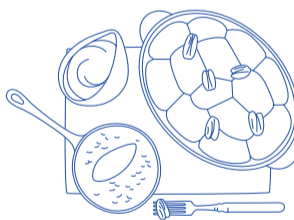
Klasszikus borjú bécsi | 7990 Ft

Acquerello rizottó, süttők, tökmag,
Blau Ceretá sajt | 6990 Ft

Galíciai polip, burgonya, füstölt paprika,
aioli szósz | 9990 Ft

Harcspaprikás, túrós csusza, kapor | 7490 Ft

DESSZERTEK



Aranygaluska, dió, vanília mártás,
sós karamell fagyalt (2-3 főre) | 6990 Ft

Mákos guba, vanília mártás, málna,
málna sorbet (2-3 főre) | 6990 Ft

Csokoládé, mogyoró variációk | 3490 Ft

Karamellizált almatorta, fahéj fagyalt | 3490 Ft

Sticky rice, friss mangó, kókusz,
mangó sorbet | 3490 Ft

Répatorta, fehér csokoládé,
chai latte fagyalt | 3490 Ft

Ananász carpaccio, sáfrány, mangó sorbet | 3490 Ft

Crème brûlée katalán módra, narancssal és fahéjjal
ízestve | 3490 Ft

A GREEN EGG GRILLRŐL

Dorade royale filé | 9990 Ft

Polip | 10990 Ft

Skót lazac filé | 8490 Ft

Óriás fekete tigrisrák, bisque | 15990 Ft

Magyar marha bélszín
180 g / 360 g | 12690 Ft / 24990 Ft

Magyar hátszín 300 g, 45 napig érlelt | 12990 Ft

Magyar marha Tomahawk 1000 g | 29990 Ft

Flank steak 200 g - ausztrál Wagyu marha | 16990 Ft

Hátszín steak 100 grammonként -
japán A5 Wagyu marha Gunmából | 19990 Ft

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

Csirkemell - kukoricával táplált | 4490 Ft

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

KÖRETEK

Agria sült burgonya | 1990 Ft

Burgonyapüré (+ szarvasgomba 2990 Ft) | 1990 Ft

Articsóka saláta, avokádó krém, zeller,
Parmigiano Reggiano | 3490 Ft

Kevert saláta | 1990 Ft

Thai sült rizs | 2490 Ft

Burgonyasaláta | 2490 Ft

Vegyes savanyúság | 1990 Ft

Grillezett zöldségek a Green Egg-ről | 2990 Ft

Édeskömény, narancs, szumák | 2990 Ft

Escalivada füstölt, grillezett zöldségek | 2990 Ft

Grillezett avokádó, tökmag | 2990 Ft

Pirított brokkolini | 3490 Ft

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

SZÓSZOK

Borjú jus | 1990 Ft

Chimichurri | 1990 Ft

Vajmártás | 1990 Ft

Satay szósz | 1990 Ft

Beárni mártás | 1990 Ft

Szivar szósz | 1990 Ft

FELIX

KITCHEN & BAR



EMESE BENCZÚR: BRIGHT FUTURE, 2021
Silicon, confetti, canvas
210 x 450 cm
Photo credit: Bíró Dávid

AQVA art

AJÁNLOTT BORAINK

SZÓLÓ GRAZIOSA FURMINT-HÁRS, TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2018

Tokaji kispince, aki a lehető legkevesebb beavatkozással készíti termőhely karakteres borokat. A Furmint magas savszerkezetét és a neutrális karakterét a Hárslevelű egészíti ki és teszi könnyen ihatóvá. Citrusok és csonthéjas gyümölcsök mellett erős füstös mineralitás kölcsönöz komplexitást a bornak.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
DORADE ROYAL FILÉ
125 ML - 2790 FT

BILLAUD-SIMON, CHABLIS, BURGUNDIA, FRANCIAORSZÁG, 2020

A Chablis régió kiváló területeit birtokló pincészet 1815 óta készít borokat. Alap Chablis tételükben a Chardonnay remekül visszaadja a régióra jellemző erős minerális sós karaktereket rengeteg zöldalma és citrus kíséretében. Ropogós savtartalma miatt jól párosul tengeri ételekhez halakhoz vagy salátához.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
GILLARDEAU OSZTRIGA
125 ML - 4190 FT

GERE ATTILA, ATTILA CUVEE, VILLÁNY, MAGYARORSZÁG, 2017

Magyarország egyik legemblematikusabb Bordeaux-i házasítása melyet érett kerek szerkezet jellemez, rengeteg feketebogyós karakterrel. Ezek mellett a fűszerek és vadhúsos aroma ad a bornak komplexitást.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
MAGYAR HÁTSZÍN 300 G, 45 NAPIG ÉRLELT
125 ML - 9190 FT

VÁLIBOR, PINOT NOIR, BADACSONY, MAGYARORSZÁG, 2019

Élettel teli vibráló Pinot Noir nagyon könnyű és savhangsúlyos szerkezettel. Illatában visszaköszönnek fanyar piros bogyós gyümölcsök enyhe zöldfűszerrel és hibiszkusszal. Az érett selymes tanninok és a magas savtartalom végett kiváló párosítása könnyebb húskételeknek vagy akár halaknak is.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
HARCSAPAPRIKÁS, TÚRÓS CSUSZA, KAPOR
125 ML - 2990 FT

SAINT CLAIR, MARLBOROUGH ORIGIN SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND, 2021

Igazi klasszikus Sauvignon Blanc melyhez a szőlőt az asló Wairu subrégióban szüretelték. Intenzív grapefruit és eges mellett megjelenik illatában a fajtára oly jellemző herbális karakter. Remek párosítás friss salátákhoz.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
QUINOA, AVOKÁDÓ, KEL, POMELO, MAGVAK,
NARANCSOS VINAIGRETTE
125 ML - 2790 FT

GIZELLA PINCE, ÉDES SZAMORODNI, 2018

Furmint, Hárslevelű és Sárgamuskotály házasításából készült tokaji borkülönlegesség melynek 170 gramm maradék cukortartalmát élénk savak tartják egyensúlyban. Desszertek mellett a libamáj klasszikus párosítása is lehet.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
ANANÁSZ CARPACCIO, SÁFRÁNY,
MANGÓ SORBET
100 ML - 3990 FT

by Czinki Tamás
Master Sommelier

A borok változtatásának jogát fenntartjuk.