

# FELIX

KITCHEN & BAR

## LEVESEK / ELŐÉTELEK

Szarvasgulyás | 3990 Ft

Fácánhúsleves | 3990 Ft

Francia marha steak tatár | 6990 Ft

Csípős lazac, ropogós rizs, ponzu szósz | 6990 Ft

Libamáj terrine, kardamom,  
Granny Smith alma, briós | 6990 Ft

Égetett pácolt libamáj carpaccio, szecsuanai bors,  
pekándió | 7990 Ft

Calamari fritti, thai citromfű aioli | 6490 Ft

**Burrata royale, paradicsom variációk, fekete  
szarvasgomba, Castillo de Canena olívaolaj**  
6490 Ft / 11990 Ft

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

## VEGETÁRIÁNUS / VEGÁN

Cukorborsó krémleves, menta | 3490 Ft

Quinoa, avokádó, kel, vérnarancs,  
kevert magvak, goji bogyó | 4590 Ft

Cékla, alma, édeskömény tatár | 3990 Ft

Acquerello rizottó, fekete trombitagomba,  
mogyoró, Pecorino sajt | 6990 Ft

Karfiol steak, cékla hummusz, kukorica | 7990 Ft

## GYEREK MENÜ

Csirkehúsleves, tészta | 1990 Ft

Paradicsomos vagy Cheddar sajtos tészta | 2490 Ft

Rántott csirkefalatok, hasábburgonya,  
zöldségek | 4990 Ft

Fish and chips, zöldségek | 6990 Ft

Marha bélszín (90 g), hasábburgonya,  
zöldségek | 6990 Ft

## SNACKEK

Oliva válogatás | 2990 Ft

Zöldségek, hummusz, pita | 5990 Ft

Séf sonkaválogatása | 9990 Ft

Séf sajtválogatása | 6990 Ft

Guacamole, nachos, Pico de gallo | 7990 Ft

## KAVIÁR / OSZTRIGA

Gillardeau osztriga jégen  
6 / 12 | 18990 Ft / 36990 Ft



Kaviari Lazac kaviár (50g) | 18900 Ft

Kaviari Osetra Prestige kaviár (30g) | 39990 Ft

Kaviari Beluga Imperial kaviár (20g) | 99900 Ft

Kaviari Transmontanus kaviár (50g) | 49900 Ft

**Kaviari**  
PARIS

## FELIX SIGNATURES



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

FELIX borjú piccata, burgonyapüré | 10990 Ft

Iberico sertésborda, Hoisin szósz,  
Elote kukorica | 8990 Ft

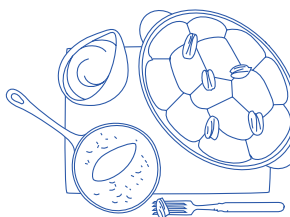
Klasszikus borjú bécsi | 8990 Ft

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

Harcspaprikás, túrós csusza, kapor | 7990 Ft

Bélszín brassói, Ratte burgonya | 11990 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

Karamellizált almatorta, fahéj fagyalt | 3990 Ft

Sticky rice, friss mangó, kókusz,  
mangó sorbet | 3990 Ft

Répatorta, fehér csokoládé,  
chai latte fagyalt | 3990 Ft

Ananász carpaccio, sáfrány, mangó sorbet | 3990 Ft

Crème brulée, tonkabab, málna | 3990 Ft

Málnás csokoládé mousse | 3990 Ft

## A JOSPER GRILLRŐL

Dorade royale filé | 9990 Ft

Polip | 11990 Ft

Skót lazac filé | 8990 Ft

Óriás fekete tigrisrák, bisque | 15990 Ft

Magyar marha bélszín  
180 g / 360 g | 14990 Ft / 28990 Ft

Magyar hátszín 250 g, 45 napig érlelt | 16990 Ft

Magyar marha Tomahawk 1000 g | 34900 Ft

Flank steak 200 g - ausztrál Wagyu marha | 16990 Ft

Hátszín steak 100 grammonként -  
japán A5 Wagyu marha Gunmából | 22990 Ft

Bárányporda 300 g, legelőn nevelt  
- Új-Zéland | 14990 Ft

Csirkemell - kukoricával táplált | 4990 Ft

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

## KÖRETEK

Agria sült burgonya | 1990 Ft

Burgonyapüré (+ szarvasgomba 2990 Ft) | 1990 Ft

Kevert saláta | 1990 Ft

Thai sült rizs | 2490 Ft

Burgonyasaláta | 2990 Ft

Vegyes savanyúság | 1990 Ft

Grillezett zöldségek a Green Egg-ről | 3490 Ft

Grillezett avokádó, tökmag | 2990 Ft

Pirított brokkolini | 3490 Ft

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

## SZÓSZOK

Borjú jus | 1990 Ft

Chimichurri | 1990 Ft

Vajmártás | 1990 Ft

Zöldbors mártás | 1990 Ft

Béarni mártás | 1990 Ft

Szivar szósz | 1990 Ft

# FELIX

KITCHEN & BAR



**CSATÓ JÓZSEF:** BURGUNDY VIBES, 2022  
olaj, akril, vászon  
140 x 160 cm



**MARTIN LUKÁČ:** STILL LIFE WITH A CIGAR,  
2023 olaj, olaj stick, vászon  
85 x 106,5 cm

## AQVA art

### AJÁNLOTT BORAINK

#### SZÓLÓ GRAZIOSA FURMINT-HÁRS, TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2018

Tokaji kispince, aki a lehető legkevesebb beavatkozással készít termőhely karakteres borokat. A Furmint magas savszerkezetét és 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 CUVÉE, VILLÁNY, MAGYARORSZÁG, 2017

Magyarország egyik legemblemikusabb bordeaux-i házasítása, melyet érett kerek szerkezet jellemez, rengeteg fekete bogyós 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, SYRAH, BADCSONY, MAGYARORSZÁG, 2020

Észak-rhone-i mintára készült Syrah nagyon könnyű és savhangsúlyos szerkezettel. Illatában visszaköszönnek fanyar fekete bogyós gyümölcsök, enyhe örölt bors és vadhús karakterrel. Az érett selymes tanninok és a magas savtartalom végett kiváló párosítás könnyebb húsételekhez.

ÉTELPÁROSÍTÁS:  
BÁRÁNYBORDA  
125 ML - 2990 FT

#### SAINT CLAIR, MARLBOROUGH ORIGIN SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND, 2022

Igazi klasszikus Sauvignon Blanc, melyhez a szőlőt az alsó Wairau szubrégióban szüretelték. Intenzív grapefruit és egressége mellett, megjelenik illatában a fajtára oly jellemző herbális karakter. Remek párosítás friss salátákhoz.

ÉTELPÁROSÍTÁS:  
QUINOA, AVOKÁDÓ, KEL, VÉRNARANCS,  
KEVERT MAGVAK, GOJI BOGYÓ  
125 ML - 2990 FT

#### GIZELLA PINCE, ÉDES SZAMORODNI, TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 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 - 5190 FT

*Czinki Tamás*

by Czinki Tamás  
Master Sommelier

A borok változtatásának jogát fenntartjuk.