

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, szecsuáni 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,
Élote kukorica | 8990 Ft

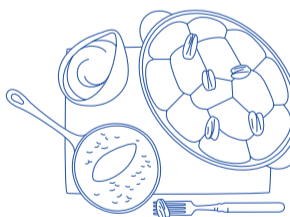
Klasszikus borjú bécsi | 8990 Ft

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

Harcspaprikás, túrós csusza, kapor | 7990 Ft

Bélszín brassói, Rette 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

Tiramisu | 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

JOSPER GRILL

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

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

Csirkemell - kukoricával táplált | 4990 Ft

*Josper-ben grillezett ételeink friss alapanyagokból
készülnek, egyszerűen - köret nélkül érkeznek.*

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 CUVEE, VILLÁNY, MAGYARORSZÁG, 2017

Magyarország egyik legemblematikusabb 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, BADACSONY, 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

Czink Tamás

by Czink Tamás
Master Sommelier

A borok változtatásának jogát fenntartjuk.