

# FELIX

KITCHEN & BAR

## LEVESEK / ELŐÉTELEK

Szarvasgulyás | 3990 Ft

Gyöngytyúk consommé | 3990 Ft

Francia marha steak tatár | 6990 Ft

Csípős lazac, ropogós rizs, ponzu szósz | 6990 Ft

Gazpacho, gilda | 3990 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

Quinoa, avokádó, gránátalma, magvak | 4990 Ft

Acquerello rizottó, szarvasgomba, zöldborsó | 6990 Ft

Cékla, alma, édeskömény tatár | 3990 Ft

Karfiol steak, cékla hummusz, kukorica | 7990 Ft

## PIZZA

FELIX szarvasgombás pizza | 11990 Ft

Tonhal carpaccio, wasabi, ricotta | 11990 Ft

Libamáj carpaccio, füge, ricotta, birsalma | 11990 Ft

## SNACKEK

Oliva válogatás | 2990 Ft

Zöldségek, hummusz, pita | 5990 Ft

Séf sonkaválogatása | 9990 Ft

Séf sajtválogatása | 6990 Ft

Guacamole, nachos, Pico de gallo | 8990 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

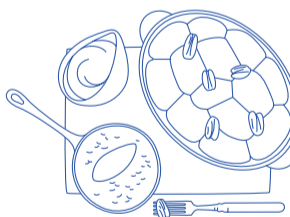
Klasszikus borjú bécsi | 8990 Ft

Grillezett polip, padlizsán, szója aioli | 9990 Ft

Tökfőzelék, croquetas | 6990 Ft

Cannelloni, szarvasgomba, parmezán | 7990 Ft

## DESSZERTEK



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

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

Tiramisu (2-3 főre) | 6990 Ft

Pisztácia fagylalt, só, olívaolaj | 3990 Ft

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

Ananász carpaccio, sáfrány, mangó sorbet | 3990 Ft

Crème brulée, bazsalikom, eper | 3990 Ft

## JOSPER GRILL

Dorade royale filé | 9990 Ft

Polip | 12990 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 | 18990 Ft

Magyar marha Tomahawk 1000 g | 36990 Ft

Flank steak 200 g - ausztrál Wagyu marha | 16990 Ft

Hátszín steak 100 grammonként - japán A5 Wagyu marha Gunmából | 23990 Ft

Bárányborda 300 g, legelőn nevelt - Új-Zéland | 15990 Ft

Csirkemell - kukoricával táplált | 4990 Ft

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

## KÖRETEK

Agria sült burgonya | 2490 Ft

Burgonyapüré (+ szarvasgomba 2990 Ft) | 2490 Ft

Kevert saláta | 2490 Ft

Thai sült rizs | 2490 Ft

Burgonyasaláta | 2990 Ft

Vegyes savanyúság | 1990 Ft

Vajas, pirított zöldbab | 2490 Ft

Pirított mángold, gránátalma, mandula | 2490 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 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 őrölt 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, GRÁNÁTALMA, MAGVAK  
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

*Czinko Tamás*

by Czinko Tamás  
Master Sommelier

A borok változtatásának jogát fenntartjuk.