

# FELIX

KITCHEN & BAR

## 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

Tanyasi csirke croquetas, szója aioli | 4990 Ft

## LEVESEK

Szarvasgulyás | 3990 Ft

Gyöngytyúk consommé | 3990 Ft

## ELŐÉTELEK

Francia marha steak tatár | 7990 Ft

Csípős lazac, ropogós rizs, ponzu szósz | 6990 Ft

Libamáj terrine, cékla, borókabogyó | 8490 Ft

Calamari fritti, thai citromfű aioli | 6990 Ft

**Burrata royale, paradicsom variációk, fekete szarvasgomba, Castillo de Canena olívaolaj**  
6990 Ft / 12990 Ft

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

## VEGETÁRIÁNUS / VEGÁN

Quinoa, avokádó, gránátalma, magvak | 4990 Ft

Cékla carpaccio, pekándió, szeder | 4990 Ft

Tökéletes tojás, gombák,  
szarvasgombás burgonya | 5990 Ft

Miso karfiol steak, hummusz, gránátalma | 7990 Ft

## DESSZERTEK

Aranygaluska, dió, vanília mártás,  
sós karamell fagyalt (2-3 főre) | 7490 Ft

Mákos guba, vanília mártás, málna,  
málna sorbet (2-3 főre) | 7490 Ft

Tiramisu (2-3 főre) | 7490 Ft

Pisztáciafagyalt, só, olívaolaj | 3990 Ft

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

Ananász carpaccio, sáfrány, mangó sorbet | 3990 Ft

Popcorn, vanília flan, mandula | 3990 Ft

Csokoládé ganache, brownie, fagyalt | 3990 Ft

## KAVIÁR / OSZTRIGA

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



Kaviari Lazac kaviár (50g) | 18990 Ft

Kaviari Osetra Prestige kaviár (30g) | 39990 Ft

Kaviari Beluga Imperial kaviár (20g) | 99990 Ft

Kaviari Transmontanus kaviár (50g) | 49990 Ft

**Kaviari**  
PARIS

## FELIX SIGNATURES



**Tenger gyümölcsei linguine (szezonális tenger gyümölcsei válogatással)** | 11990 Ft / 21990 Ft

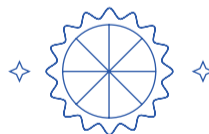
FELIX borjú piccata, burgonyapüré | 10990 Ft

Klasszikus borjú bécsi | 8990 Ft

Acquerello rizottó, spenót, marokkói citrom | 6990 Ft

Bélszín Stroganoff, mafalde vagy  
burgonyapüré | 13990 Ft

## PERFECT TO SHARE



Magyar marha Tomahawk 1000 g | 36990 Ft

Toriyama wagyu degusztáció, brokkolini,  
burgonya - 500 g (2-3 főre) | 84990 Ft

Napi hal | **PIACI ÁR**

Cannelloni, szarvasgomba, parmezán | 10990 Ft

## JOSPER GRILL

Tengeri sügér filé | 10990 Ft

Polip | 12990 Ft

Skót lazac filé | 9990 Ft

Óriás fekete tigrisrák, bisque | 15990 Ft

Magyar marha bélszín  
180 g / 360 g | 15990 Ft / 29990 Ft

Magyar hátszín 250 g, 45 napig érlelt | 18990 Ft

Magyar marha Tomahawk 1000 g | 36990 Ft

Flank steak 200 g - ausztrál Wagyu marha | 18990 Ft

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

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

Csirkemell - kukoricával táplált | 5990 Ft

*Josper-ben grillezett ételeink 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

Narancsos répa | 2990 Ft

Grillezett 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:  
TENGERI SÜGÉR FILÉ  
125 ML - 3290 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 - 9990 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 - 3090 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

#### **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 - 5490 FT

*Czinki Tamás*

by Czinki Tamás  
Master Sommelier

A borok változtatásának jogát fenntartjuk.