

# FELIX

KITCHEN & BAR

## SNACKEK

Oliva válogatás | 2990 Ft  
Allergén: 12

Zöldségek, hummusz, pita | 5990 Ft  
Allergének: 1, 11, 12

Séf sonkaválogatása | 9990 Ft

Séf sajtválogatása | 6990 Ft  
Allergének: 7, 12

Guacamole, nachos, Pico de gallo | 8990 Ft  
Allergének: 7, 12

Tanyasi csirke croquetas, szója aioli | 4990 Ft  
Allergének: 1, 3, 6, 7

## LEVESEK

Szarvasgulyás | 3990 Ft  
Allergén: 9

Gyöngytyúk consommé | 3990 Ft  
Allergének: 1, 3, 9, 12

## ELŐÉTELEK

Francia marha steak tatár | 7990 Ft  
Allergének: 1, 3, 10, 12

Csípős lazac, ropogós rizs, ponzu szósz | 6990 Ft  
Allergének: 3, 4, 11, 12

Libamáj terrine, cékla, borókabogyó | 8490 Ft  
Allergének: 1, 3, 7, 8, 12

Calamari fritti, thai citromfű aioli | 6990 Ft  
Allergének: 1, 3, 10, 14

Burrata royale, paradicsom variációk, fekete szarvasgomba, Castillo de Canena olívaolaj  
6990 Ft / 12990 Ft  
Allergén: 7

Cézár saláta (+ Cajun csirke 5990 Ft / + Argentín garnéla 7990 Ft) | 3990 Ft  
Allergének: 1, (2), 3, 4, 7, 10

## VEGETÁRIÁNUS / VEGÁN

Quinoa, avokádó, gránátalma, magvak | 4990 Ft  
Allergének: 10, 12

Cékla carpaccio, pekándió, szeder | 4990 Ft  
Allergén: 8

Tökéletes tojás, gombák, szarvasgombás burgonya | 5990 Ft  
Allergének: 3, 6, 7

Miso karfiol steak, hummusz, gránátalma | 7990 Ft  
Allergének: 6, 12

## DESSZERTEK

Aranygaluska, dió, vanília mártás, sós karamell fagylalt (2-3 főre) | 7490 Ft  
Allergének: 1, 3, 7, 8

Mákos guba, vanília mártás, málna, málna sorbet (2-3 főre) | 7490 Ft  
Allergének: 1, 3, 7, 8

Tiramisu (2-3 főre) | 7490 Ft  
Allergének: 1, 3, 7

Pisztáciafagylalt, só, olívaolaj | 3990 Ft  
Allergének: 1, 3, 7, 8

Sticky rice, friss mangó, kókusz, mangó sorbet | 3990 Ft  
Allergén: 11

Ananász carpaccio, sáfrány, mangó sorbet | 3990 Ft  
Allergén: 12

Popcorn, vanília flán, mandula | 3990 Ft  
Allergének: 1, 3, 7, 8, 12

Csokoládé ganache, brownie, fagylalt | 3990 Ft  
Allergének: 3, 7

## KAVIÁR / OSZTRIGA

Gillardeau osztriga jégen  
6 / 12 | 18990 Ft / 36990 Ft  
Allergének: 12, 14



Kaviari Lazac kaviár (50g) | 18990 Ft  
Allergének: 1, 3, 4, 7, 12

Kaviari Osetra Prestige kaviár (30g) | 39990 Ft  
Allergének: 1, 3, 4, 7, 12

Kaviari Beluga Imperial kaviár (20g) | 99990 Ft  
Allergének: 1, 3, 4, 7, 12

Kaviari Transmontanus kaviár (50g) | 49990 Ft  
Allergének: 1, 3, 4, 7, 12

Kaviari  
PARIS

## FELIX SIGNATURES



Tenger gyümölcsei linguine (szezonális tenger gyümölcsei válogatással) | 11990 Ft / 21990 Ft  
Allergének: 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14

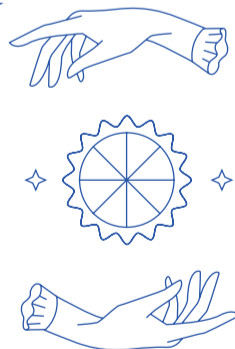
FELIX borjú piccata, burgonyapüré | 10990 Ft  
Allergének: 1, 7, 9

Klasszikus borjú bécsi | 8990 Ft  
Allergének: 1, 3

Acquerello rizottó, spenót, marokkói citrom | 6990 Ft  
Allergének: 7, 8, 9, 12

Bélszín Stroganoff, mafalde vagy burgonyapüré | 13990 Ft  
Allergének: 1, 7, 9, 10

## PERFECT TO SHARE



Magyar marha Tomahawk 1000 g | 36990 Ft

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

Napi hal | PIACIÁR  
Allergén: 4

Cannelloni, szarvasgomba, parmezán | 10990 Ft  
Allergének: 1, 3, 7, 9, 12

## JOSPER GRILL

Tengeri sügér filé | 10990 Ft  
Allergén: 4

Polip | 12990 Ft  
Allergén: 14

Skót lazac filé | 9990 Ft  
Allergén: 4

Óriás fekete tigrisrák, bisque | 15990 Ft  
Allergének: 1, 2, 7, 9, 12

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  
Allergén: 7

Kevert saláta | 2490 Ft  
Allergén: 10

Thai sült rizs | 2490 Ft  
Allergének: 3, 6

Burgonyasaláta | 2990 Ft  
Allergének: 9, 10

Vegyes savanyúság | 1990 Ft  
Allergén: 12

Narancsos répa | 2990 Ft  
Allergének: 7, 9

Grillezett brokkolini | 3490 Ft

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

## SZÓSZOK

Borjú jus | 1990 Ft  
Allergének: 7, 9

Chimichurri | 1990 Ft  
Allergén: 12

Vajmártás | 1990 Ft  
Allergének: 7, 12

Zöldbors mártás | 1990 Ft  
Allergének: 7, 9

Béarni mártás | 1990 Ft  
Allergének: 3, 7

Szívár szósz | 1990 Ft  
Allergének: 2, 5, 6, 8, 12

# FELIX

KITCHEN & BAR



DANIEL SPORELLI: CÍM NÉLKÜL - A FAUX TABLEAU PIÉGES HONGROIS SZORZATBÓL (PIROS ASZTAL), 2007  
asszablázs  
120 x 120 x 40 cm  
Somlói-Spengler gyűjtemény

## AQVA art

### ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

1. Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve: a) búzából készült glükózsirup, beleértve a dextrózt is (42); b) búzából készült maltodextrin (42); c) árpából készült glükózsirup; d) alkohorpárlatok - így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol - készítéséhez használt gabonafélék.
2. Rákfélék és az azokból készült termékek.
3. Tojás és az abból készült termékek.
4. Hal és az abból készült termékek, kivéve: a) vitaminok vagy karotinoidek hordozójaként használt halenyv; b) a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag.
5. Földimogyoró és az abból készült termékek.
6. Szójabab és az abból készült termékek, kivéve: a) teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír (42); b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-zukcinát; c) szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek; d) szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve: a) alkohorpárlatok - így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol - készítéséhez használt tejsavó; b) laktit.
8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (*Bertholletia ex celsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia vagy queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és az ezekből készült termékek, kivéve az alkohorpárlatok - így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol - készítéséhez használt csonthéjasok.
9. Zeller és az abból készült termékek.
10. Mustár és az abból készült termékek.
11. Szezám és az abból készült termékek.
12. Kén-dioxid és az  $SO_2$ -ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy az abból a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.
13. Csillagfürt és az abból készült termékek.
14. Puhatestűek és az azokból készült termékek.

# FELIX

KITCHEN & BAR



**DANIEL SPORELLI: CÍM NÉLKÜL - A FAUX TABLEAU PIÉGES HONGROIS SOROZATBÓL (PIROS ASZTAL), 2007**  
asszablázs  
120 x 120 x 40 cm  
Somlói-Spengler gyűjtemény

## 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.