

FELIX

KITCHEN & BAR

SNACKEK

Oliva válogatás | 2990 Ft

Zöldségek, hummusz, pita | 5990 Ft

Séf sonkaválogatása | 11990 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, Pedro Jimenez zselé,
vanília morzsa | 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 / +
Argentín garnéla 7990 Ft) | 3990 Ft

VEGETÁRIÁNUS / VEGÁN

Quinoa, avokádó, goji bogyó, magvak | 4990 Ft

Bébi spenót, vegán ponzu, wakame, avokádó,
edamame | 5990 Ft

Tökéletes tojás, gombák,
szarvasgombás burgonya | 6990 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 | 4490 Ft

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

Ananász carpaccio, sáfrány, mangó sorbet | 3990 Ft

Popcorn, vanília flan, mandula | 3990 Ft

Meleg csokoládé mousse, fagyalt,
kakaóbab | 3990 Ft

KAVIÁR / OSZTRIGA

Gillardeau osztriga jégen
6 / 12 | 19990 Ft / 38990 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

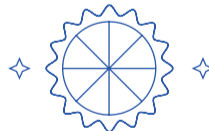
FELIX borjú piccata, burgonyapüré | 10990 Ft

Klasszikus borjú bécsi | 8990 Ft

Acquerello rizottó, sáfrány, édeskömény | 6990 Ft

Bélszín Stroganoff, mafalde vagy
burgonyapüré | 13990 Ft

PERFECT TO SHARE



Magyar marha Tomahawk 1000 g | 39990 Ft

Báránlapocka 48h sous-vide - 1500 g
(2-3 főre) | 39990 Ft

Napi hal | *PIACI ÁR*

JOSPER GRILL

Tengeri sügér filé | 10990 Ft

Polip | 13990 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 | 39990 Ft

Flank steak 200 g - ausztrál Wagyu marha | 19990 Ft

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

Báránborda 250 g, legelőn nevelt
- Új-Zéland | 16990 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 6990 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 | 4990 Ft

Grillezett cukkini | 2990 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

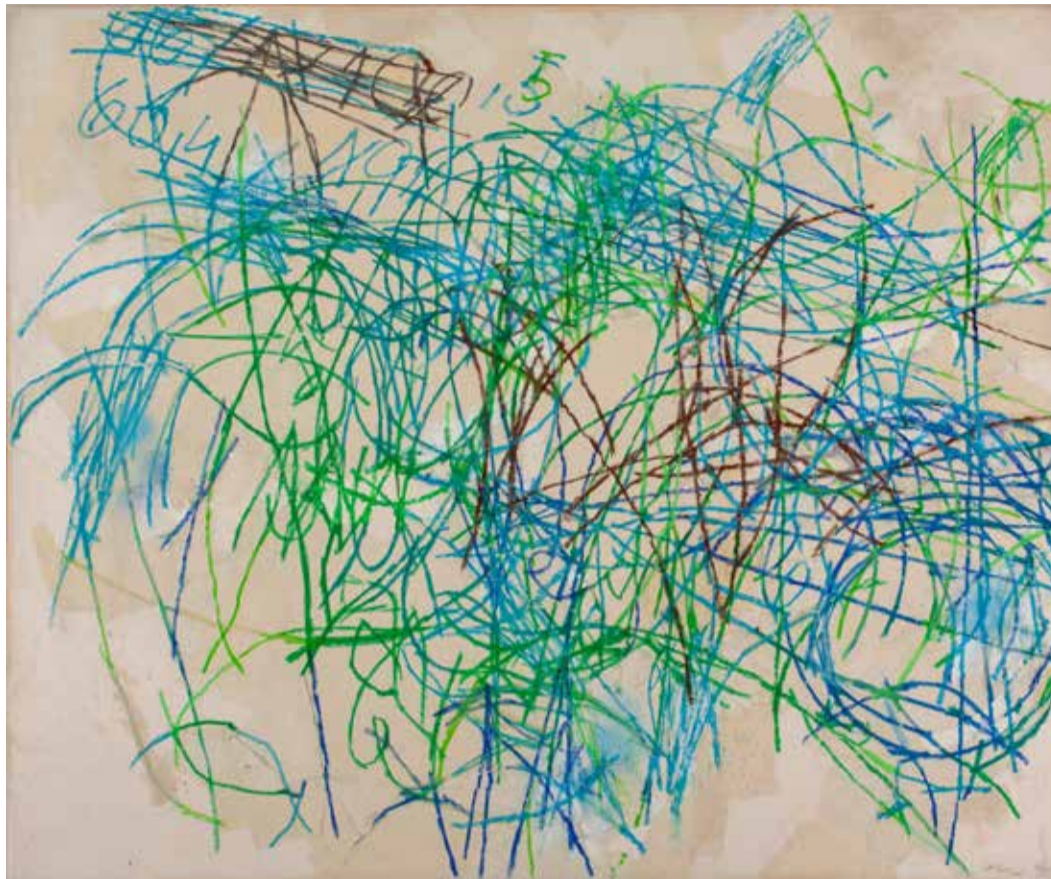
Zöldbors mártás | 1990 Ft

Béarni mártás | 1990 Ft

Szivar jus | 1990 Ft

FELIX

KITCHEN & BAR



LAKNER LÁSZLÓ: RAJZ (ULLAS TELEFONZETTEL), 1979
kréta, spray, tempera, ceruza, kollázs, papír karton
198,5 x 260 cm
Fotó kredit: Sulyok Miklós

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 - 3590 FT

GERE ATTILA, ATTILA CUVÉE, VILLÁNY, MAGYARORSZÁG, 2020

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 - 10990 FT

SAINT CLAIR, WAIRAU RESERVE 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, GOJI BOGYÓ, MAGVAK
125 ML - 4590 FT

VÁLIBOR, SYRAH, BADACSONY, MAGYARORSZÁG, 2021

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:
SZARVASGULYÁS
125 ML - 3290 FT

GIZELLA PINCE, ÉDES SZAMORODNI, TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2019

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 - 5990 FT

Czinki Tamás

by Czinki Tamás
Master Sommelier

A borok változtatásának jogát fenntartjuk.