

# FELIX

## KITCHEN & BAR

### SNACKEK

- Oliva válogatás | 2990 Ft
- Zöldségek, cékla humusz, 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 / ELŐÉTELEK

- Ramen | 7490 Ft
- Gyöngytyúk consommé | 3990 Ft
- Francia marha steak tatár | 7990 Ft
- Csípős lazac, ropogós rizs, ponzu szósz | 6990 Ft
- Libamáj terrine, csillagánizs, körte | 8490 Ft
- Calamari fritti, thai citromfű aioli | 6990 Ft
- Burrata royale, paradicsom variációk, fekete szarvasgomba, Castillo de Canena olívaolaj**  
6990 Ft / 12990 Ft

Sertés wonton | 3990 HUF

Polip ceviche | 7990 HUF

### VEGETÁRIÁNUS / VEGÁN / SALÁTÁK

- Quinoa, avokádó, goji bogyó, magvak | 4990 Ft
- Bébi spenót, vegán ponzu, wakame, avokádó, edamame | 5990 Ft
- FELIX saláta | 3990 Ft
- Görög saláta, Dodoni feta sajt | 8490 Ft

**Feltétek** (+Hoisin tofu 2990 Ft / + Cajun csirke 5990 Ft / + Argentín garnéla 7990 Ft + Bélszín csík 9990 Ft)

Miso karfiol steak, humusz, gránátalma, brokkolini | 7990 Ft

### DESSZERTEK

- Aranygaluska, dió, vanília mártás, sós karamell fagylalt (2-3 főre) | 7490 Ft
- Mákos guba, vanília mártás, málna, málna sorbet (2-3 főre) | 7490 Ft
- Tiramisu (2-3 főre) | 7490 Ft
- Pisztáciafagylalt, só, olívaolaj | 4490 Ft
- Sticky rice, friss mangó, kókusz, mangó sorbet | 3990 Ft
- Ananász carpaccio, sáfrány, mangó sorbet | 3990 Ft
- Meleg csokoládé mousse, fagylalt, kakaóbab | 3990 Ft

### KAVIÁR / OSZTRIGA

Gillardeau osztriga jégen  
6 / 12 db | 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 gyümölcssei linguine (szezonális tenger gyümölcssei válogatással) | 11990 Ft / 21990 Ft

FELIX borjú piccata, burgonyapüré | 10990 Ft

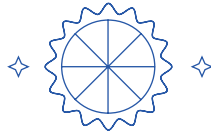
Klasszikus borjú bécsi | 8990 Ft

Acquerello rizottó, rókagomba, stracciatella | 7990 Ft

Bélszín Stroganoff, mafalde vagy burgonyapüré | 13990 Ft

Parmigiana - Olasz rakott padlizsán | 7990 Ft

### PERFECT TO SHARE



- Magyar marha Tomahawk 1000 g | 44990 Ft
- Bélszín Wellington, burgonyapüré, pirított brokkolini, jus (2-3 főre) | 54990 Ft
- Napi hal | **PIACI ÁR**
- Napi sült | **PIACI ÁR**

### JOSPER GRILL

- Aranydurbincs filé | 11990 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 | 44990 Ft
- Flank steak 200 g - ausztrál Wagyu marha | 19990 Ft
- Hátszín steak 100 grammonként - japán A5 Wagyu marha Gunmából | 23990 Ft
- Báránborda 250 g, legelön nevelt - Új-Zéland | 16990 Ft

Csirkemell - kukoricával táplált | 5990 Ft

*Josper-ben grillezett ételünk 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 cékla | 2990 Ft
- Grillezett brokkolini | 4990 Ft
- Grillezett cukkini | 2990 Ft
- Elote kukorica | 2990 Ft
- Pikáns karfiol tempura | 2990 Ft

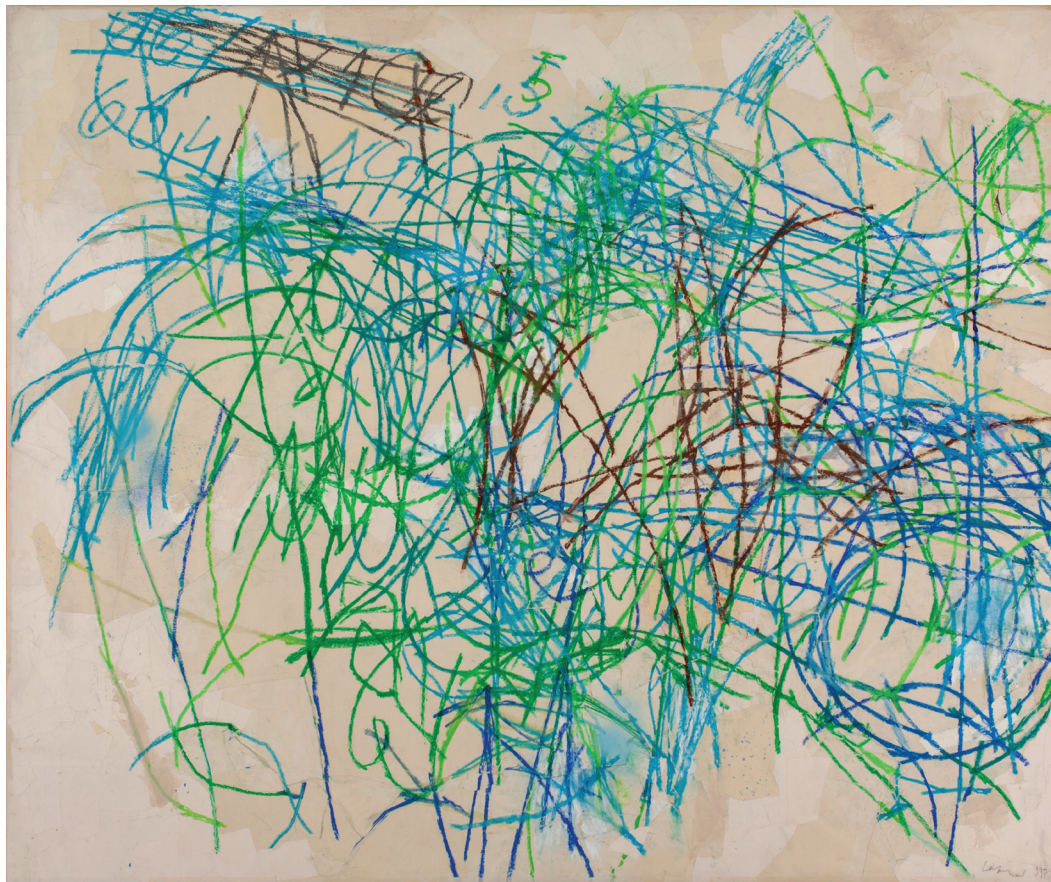
*Köreteink tökéletes kísérői bármilyen Josperről érkező ételünknek, válogasson és alkossa meg saját élményét!*

### SZÓSZOK

- Borjú jus | 1990 Ft
- Chimichurri | 1990 Ft
- Vajmártás | 1990 Ft
- Zöldbors mártás | 1990 Ft
- Béarni mártás | 1990 Ft

# 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 készíti 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:  
ARANYDURBINCS FILÉ  
125 ML - 3590 FT

#### GERE ATTILA, ATILA CUVEE, VILLÁNY, MAGYARORSZÁG, 2020

Magyarország egyik legemblemikusabb 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, 2023

Igazi klasszikus Sauvignon Blanc, melyhez a szőlőt az alsó Wairau szubrégióban szüretelték. Intenzív grapefruit és egresége 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 őrlött bors és vadhús karakterrel. Az érett selymes tanninok és a magas savtartalom végett kiváló párosítás könnyebb húsételekhez.

ÉTELPÁROSÍTÁS:  
BÁRÁNYBORDA 250 G, LEGELŐN NEVELT -  
ÚJ-ZÉLAND  
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

by Csink Tamás  
Master Sommelier

A borok változtatásának jogát fenntartjuk.