

# FELIX

KITCHEN & BAR

## SNACKEK

Oliva válogatás | 2990 Ft

Zöldségek, cékla humusz, pita | 5990 Ft

Séf sonkaválogatása | 11990 Ft

Séf sajtválogatása | 6990 Ft

Tanyasi csirke croquetas, szója aioli | 4990 Ft

## LEVESEK / ELŐÉTELEK

Ramen | 7490 Ft

Gyöngytyúk consommé | 3990 Ft

Francia marha steak tatár | 8490 Ft

Csípős lazac, ropogós rizs, ponzu szósz | 7490 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

Vitello tonnato, szarvasgomba | 8990 HUF

## VEGETÁRIÁNUS / VEGÁN / SALÁTÁK

Quinoa, avokádó, citrusok, yuzu vinaigrette | 4990 Ft

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

FELIX saláta | 3990 Ft

Beluga lencsesaláta, Dodoni feta, téli zöldségek | 5490 Ft

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

Sütötök rösti, ras el hanout, tökmag, tökmagolaj | 6990 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

## KAVIÁR / OSZTRIGA

**Gillardeau osztriga jégen**  
6 / 12 db | 19990 Ft / 38990 Ft



Kaviari Lazac kaviár (50g) | 18990 Ft

Kaviari Osetra Prestige kaviár (30g) | 44990 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

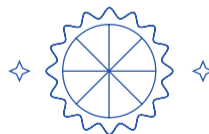
Klasszikus borjú bécsi | 8990 Ft

Acquerello rizottó, cékla, stracciatella, narancs | 7990 Ft

Bélszín Stroganoff, mafalde vagy burgonyapüré | 13990 Ft

Parmigiana - Olasz rakott padlizsán | 7990 Ft

## PERFECT TO SHARE



Magyar marha Tomahawk 1000 g | 49990 Ft

Bélszín Wellington, burgonyapüré, pirított brokkolini, jus (2-3 főre) | 54990 Ft

Napi hal | **PIACI ÁR**

Napi sült | **PIACI ÁR**

## JOSPER GRILL

Aranydurbincs filé | 12990 Ft

Polip | 13990 Ft

Skót lazac filé | 9990 Ft

Óriás fekete tigrisrák, bisque | 15990 Ft

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

Magyar hátszín 250 g, 45 napig érlelt | 18990 Ft

Magyar marha Tomahawk 1000 g | 49990 Ft

Flank steak 200 g - ausztrál Wagyu marha | 19990 Ft

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

Bárányporda 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 cékla | 2990 Ft

Grillezett brokkolini | 4990 Ft

Grillezett cukkini | 3490 Ft

Krémes kukorica | 2490 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



ERWIN WURM: GHOST (SMALL), 2022  
aluminium, festék  
100 x 28 x 16 cm  
Fotó kredit: Thaddaeus Ropac Galéria jóvoltából

## 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 CUVÉE, 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, MARLBOROUGH ORIGIN SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND, 2023**

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, citrusok, yuzu vinaigrette  
125 ml - 3790 FT

#### **VIDA VALLES BIKAVÉR, SZEKSZÁRD, MAGYARORSZÁG, 2020**

Kékfrankoson alapuló tradicionális házasítás a Szekszárd régió löszös völgyeiből, mely intenzív meggy és feketeszeder aromákkal nyit a pohárban melyeket a Kékfrankosra jellemző fűszeresség tesz komplexé. Szerkezetében érett és kerek megfelelő frissességgel hogy egyensúlyban maradjon. Vadhúsok kiváló kísérője.

ÉTELPÁROSÍTÁS:  
Báránypörkölt 250 g, levegőn nevelt - Új-Zéland  
125 ml - 4290 FT

#### **GIZELLA PINCE, ÉDES SZAMORODNI, TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2022**

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 Csiki Tamás  
Master Sommelier

A borok változtatásának jogát fenntartjuk.