

FELIX

KITCHEN & BAR

SNACK

Olíva válogatás | 2 990 HUF (12)

San Daniele érlelt sonka,
kristálykenyér | 8 990 HUF (1, 12)

Séf sajtválogatása (Truffle Brie de Meaux,
Pélardon, 24 hónapos Comté, Fourme d'Ambert)
6 990 HUF (7, 12)

Görög stílusú mezze válogatás
(Tzatziki, olívakrém, humusz, carasau kenyér,
friss zöldségek) | 5 990 HUF (1, 7, 9, 11, 12)

OSZTRIGA · KAVIÁR



Gillardeau osztriga jégen
(6 / 12 db) | 19 990 HUF / 38 990 HUF (12, 14)

Kaviari

Kaviari lazackaviár
(50 g) | 18 990 HUF (1, 3, 4, 7, 12)

Kaviari Ossetra Prestige kaviár
(30 g / 100 g) | 39 990 HUF / 99 990 HUF (1, 3, 4, 7, 12)

LEVES · ELŐÉTEL

Ökörszály-konzomé és ravioli | 4 490 HUF (1, 3, 9, 12)

Vichysoisse | 4 490 HUF (7, 9)

Fűszeres lazactatár, ropogós japán rizs,
szója-aioli | 6 990 HUF (4, 6, 11, 12)

Calamari fritti, thai citromfű-aioli | 6 990 HUF (1, 3, 14)

Libamáj terrine, Granny Smith alma,
szecsuáni bors, briós | 8 990 HUF (1, 3, 7, 8, 12)

Burrata royale, cékla, paradicsom,
Castillo de Canena olívaolaj | 7 490 HUF (7, 10, 12)

Marha steak tatár, szarvasgomba
9 990 HUF (1, 3, 4, 6, 10, 12)

Klasszikus marha carpaccio | 9 990 HUF (7, 10, 12)
+ Szarvasgomba 3 990 HUF (7, 10, 12) / + 20 g kaviár
19 990 HUF (4, 7, 10, 12)

SALÁTA

Quinoa, avokádó, goji bogyó,
fodros kel | 5 990 HUF (12)

Miso répasaláta | 5 990 HUF (5, 6, 12)

Feltétek:

+ Hoisin tofu 2 990 HUF / + Cajun csirke 5 990 HUF
+ Argentín garnéla 7 990 HUF / + Bélszíncsik 9 990 HUF
(Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál)



PERFECT TO SHARE

Hortobágy Angus Tomahawk (kb. 1000 g)
(100 g) | 4 990 HUF

Bélszín Wellington, burgonyapüré,
pirított brokkolini, jus (2-3 főre) | 54 990 HUF
(1, 3, 7, 9, 10, 12)

Napi sült | **PIACI ÁR**
(Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál)

Napi hal | **PIACI ÁR** (4)

Homár / languszta (500 g)
(linguine, orzo, rizotto) | **PIACI ÁR**
(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

FELIX SIGNATURE



FELIX "signature" rántott borjú karaj
Cotoletta alla Milanese | 16 990 HUF
(1, 3, 10, 12)

FELIX bélszín piccata, burgonyapüré | 13 990 HUF
(1, 7, 9, 12)

Óriás fekete tigrisrák, bisque | 15 990 HUF
(1, 2, 7, 9, 11, 12)

Tanyasi csirke supreme, kucsmagomba,
burgonya | 10 990 HUF (7, 9, 12)

Acquerello rizottó, sáfrány, dió,
körte | 7 990 HUF
(7, 8, 9, 12)

TÉSZTA

Szarvasgombás tészta | 10 990 HUF
(1, 7, 12)

Pisztáciás carbonara | 7 990 HUF
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Fekete tigrisrák linguine | 11 990 HUF
(1, 2, 4, 7, 9, 12)

Homár / languszta (500 g)
(linguine, orzo, rizotto) | **PIACI ÁR**
(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

JOSPER GRILL

Aranydurbincs filé | 12 990 HUF (4)

Polip | 13 990 HUF (14)

Skót lazac filé | 10 990 HUF (4)

Brazil marha bélszín
(180 g / 360 g) | 15 990 HUF / 29 990 HUF

Amerikai Angus, New York Strip
(400 g) | 27 990 HUF

Hortobágy Angus Tomahawk (kb. 1000 g)
(100 g) | 4 990 HUF

Flank steak (200 g) -
ausztrál Wagyu marha | 19 990 HUF

Hátszín steak (100 grammonként) -
japán A5 Wagyu marha Gunmából | 23 990 HUF

Bárányborda (250 g) legelőn nevelt -
Új-Zéland | 16 990 HUF

Josper-ben grillezett ételeink friss alapanyagokból készülnek,
egyszerűen - köret nélkül érkeznek.

KÖRET

Agria sült burgonya | 2 990 HUF
+ szarvasgomba, parmezán 4 990 HUF (7)

Burgonyapüré | 2 990 HUF
+ szarvasgomba 3 990 HUF (7)

Kevert saláta | 2 990 HUF (10, 12)

Pirított gomba | 3 990 HUF

Francia zöldbab | 2 990 HUF (7)

Grillezett brokkolini | 4 990 HUF

Grillezett cukkini | 3 490 HUF

MÁRTÁS

Borjú jus (7, 9) / Chimichurri (12) /
Vajmártás (7, 12) / Béarni mártás (3, 7, 12) /
Zöldbors mártás (7, 9) | 2 490 HUF



FELIX

KITCHEN & BAR



PORTO CARRAS MAINLAND ASSYRTIKO

MACEDONIA, GÖRÖGORSZÁG, 2023

A pincészet Észak-Görögországban, a Meliton-hegység lankáin gazdálkodik, és jelenleg az ország legnagyobb, 450 hektáros, egybefüggő, biogazdálkodásban művelt szőlőültetvényével rendelkezik. Az Assyrtiko fajta karaktere kísértetiesen emlékeztet a magyar Furmintéra: aromatikáját fanyar citrusok, valamint finom zöldfűszeres jegyek határozzák meg. A korty tömör és érett, ropogós savakkal és markáns, sós lecsengéssel. Kiváló választás fehérhúsú halakhoz és egyéb tengeri alapanyagú fogásokhoz.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Aranydubrics filé
125 ml | 3 290 HUF

LAWSON'S DRY HILL MOUNT VERNON SAUVIGNON BLANC

MARLBOROUGH, ÚJ-ZÉLAND, 2024

A pincészet Marlborough egyik első bortermelője. Mount Vernon boruk a régió legjobb dűlőinek válogatott terméséből készül. Illatában vibráló, aromatikusan citrus- és passiógyümölcs-illat, melyhez enyhén herbális, vágott füves karakter társul. Ízében száraz és ropogós, rengeteg frissességgel. Remek párosítás friss salátákhoz.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Quinoa, avokádó, goji bogyó, fodros kel
125 ml | 4 190 HUF

ST. ANDREA, MERENGŐ EGRI BIKAVÉR GRAND SUPERIOR

EGER, MAGYARORSZÁG, 2017

St. Andrea Winery is one of the most outstanding producers in Eger. György Lőrinc Sr. began his winemaking journey over twenty years ago and has since become a defining figure of the wine region. Today, the winery is led by his son, György Lőrinc Jr. The 2017 vintage was exceptionally warm: even in Eger's cooler climate, sufficient heat accumulation was achieved, rainfall was low, and perfectly ripe, smaller berries with concentrated flavors were harvested. The foundation of the wine is built on three grape varieties: Kékfrankos, Syrah, and Merlot, complemented by Cabernet Franc, Pinot Noir, and Kadarka.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Amerikai Angus, New York Strip 400 g
125 ml | 7 590 HUF

GIZELLA PINCE, ÉDES SZAMORODNI

TOKAJ, MAGYARORSZÁG, 2022

Furmint, Hárslevelű és Sárgamuskotály házasításából készült tokaji borkülönlegesség. A 170 g/l maradékcukor gazdag édességét élénk, feszes savak ellensúlyozzák, harmonikus egyensúlyt teremtve. Desszertnek kiváló kísérője, ugyanakkor klasszikus és kifinomult párost alkot libamájjal is.

ÉTELPÁROSÍTÁS:
Ananász carpaccio, sáfrány, mangó sorbet
100 ml | 5 990 HUF

by Cinko Tamás
Master Sommelier

A borok változtatásának jogát fenntartjuk.

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

1. Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajták, valamint a belőlük készült termékek, kivéve: a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is (42); b) búzából készült maltodextrin (42); c) árpából készült glükózszirup; d) alkoholpárlatok - 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 karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv; b) a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vízahólyag. 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) alkoholpárlatok - 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 alkoholpárlatok - 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 SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítás a fogyasztásra kész termékekre vagy az abból a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni. 13. Csillagfűrt és az abból készült termékek. 14. Puhatestűek és az azokból készült termékek.