

Since 1986

felix

Bytorvet 23 Cafe-Steakhouse

MENU

BRUNCH / Mandag - fredag Lørdag - søndag
 10:00 - 13:00 10:00 - 14:00

BRUNCH TÅRN min. 2 personer pr. person 129,-
 Frisk frugt, Skyr med sprød granola, Tunmousse med avocado, sprød kapers og urter,
 Brie og Tomme de Savoie serveres med valnødder, Chorizo og salami,
 Røræg med brunchpølse og sprød bacon, Amerikanske pandekager med friske bær og sirup,
 Bagt kanelnurre. Udvalg af brød og rugbrød med smør, Nutella og marmelade

BØRNE BRUNCH TALLERKEN 89,-
 Røræg med bacon og brunchpølser, chorizo, Sprøde nuggets med ketchup,
 Amerikanske pandekager med friske bær og sirup, Skyr med sprød granola,
 Udvalg af brød og rugbrød med smør, Nutella og marmelade

BRØD MED OST 59,-
 Serveres på ristet bolle med pisket smør, blåbær, marmelade og danske oste.

FRØKOST / 10:00 - 16:00

FELIX PLATTE 179,-
 Tunmousse med syltede rødløg, sprød kapers, rugbrødschips og urter, Kogt æg med mayonnaise,
 håndpillede rejer og friske urter, Rødspættefilet med remoulade og citron, grillet oksekød med bearnaise,
 ristede løg og urter

HYGGE PLATTE 159,-
 Humus med Sød Kartoffel falafler og urter, gratineret røgt laks med pesto, aioli og urter,
 tunmousse med syltede rødløg, sprød kapers, rugbrødschips,
 Gratineret brie med figenmarmelade, tomme de savoie og valnødder, skyr med granola.
 Serveres med udvalg af brød og rugbrød med smør og marmelade.

PARISER BØF 200G 139,-
 200 g saftig oksebøf, serveret på ristet brød med friskrevet peberrod, pickles,
 sprød kapers, løg, rødbeder og spejlæg

STJERNESKUD 139,-
 Paneret & dampet rødspættefilet, håndpillede rejer og sprøde kapers,
 frisk salat & cherrytomater, Thousand Island dressing, citron & urter

FRØKOST BØF 199,-
 Køkkenets udskæring – 200 g Serveres med steak frites og bearnaise sauce

SMØRREBRØD / 10:00 - 16:00

GRILLET OKSEKØD 99,-
 Grillet oksekød, Sprøde løggringe, Bearnaise og friske urter

PANERET RØDSPÆTTEFILET 99,-
 Paneret rødspættefilet, håndpillede rejer, grøn olie & citron, friske urter, mayonnaise & æble

HUMUS MED AVOKADO 79,-
 Cremet humus & avocado, falafel af søde kartofler, syltede rødløg og friske urter

ÆGGEMAD 89,-
 Æg & håndpillede rejer, citron & mayonnaise, friske urter & rugbrødschips

REJEMAD 99,-
 Håndpillede rejer, citron & friske urter, mayonnaise & grøn olie

APPETIZER

KROKETTER MED PULLED BEEF 75,-
Sprøde kroketter med saftig pulled beef og cremet kartoffelmos.
Serveres med trøffelmayo, friskrevet parmesan og purløg

GRØNNE OLIVEN 45,-
Pesto, oliven olie og Serveres med ciabatta brød og smør

TUNMOUSSE 60,-
Sprød kapers, syltede rødløg, rugbrødschips og urter serveres med brød

RØGET MANDLER 35,-

LETTE RETTER

SMOKED CARPACCIO 109,-
Røget okseinderlår med trøffelmayo, rucola, pinjekerner og parmesan. Serveres med brød og smør

LAKSE CARPACCIO 129,-
Let røget laks serveret med cremet aioli, sprøde kapers, knust peber, sprøde rugbrødschips, rødløg, friske urter og splittet sauce med dild

SIGNATUR ASPARGES 119,-
Grillet grøn asparges og pocheret hvid asparges, serveret med cremet hollandaise med ørredrogn, frisk purløg, håndpillede rejer, grillet citron, og urter

BRUSCHETTA 99,-
Ristet brød serveret med gratineret cherrytomater, hvidløg, frisk basilikum pesto, olivenolie.
Toppet med cremet burrata og et strejf af balsamico

CÆSAR SALAT MED PANERET KYLLING 139,-
Frisk hjertesalat, saftige cherrytomater, sprøde brødcroutoner og hjemmerørt Cæsar-dressing.
Toppet med paneret kylling, friskrevet parmesan og friske urter

CHÈVRE CHAUD 149,-
Lun bagt gedeost på ristet brød serveret med rucola, sprød salat, cremet avocado, sprøde valnødder, rødløg og pesto. Afsluttet med frisk purløg og en sødlig honning-balsamico

FELIX MENU / 469,-

FORRET

Smoked carpaccio

Røget okseinderlår med trøffelmayonnaise, rucola, pinjekerner og parmesan.

Serveres med brød og smør

eller

Bruschetta

Ristet brød serveret med gratineret cherrytomater, hvidløg, frisk basilikum pesto, olivenolie. Toppet med cremet burrata og et strejf af balsamico

HOVEDRET

250g kornfodret Black Angus Ribeye

Steak fries med timian, oregano og havsalt stegt garniture på en bund af gullerødspure.

Vælg sauce: Bearnaise,- svampe,- eller pebersauce

DESSERT

Crème brûlée

Klassisk fransk crème brûlée med en sprød karameltop og silkeblød vaniljecreme. Serveres med frisk solbær-sorbet på en bund af krystalliseret hvid chokolade, der tilføjer en delikat sødme og friskhed.

eller

Pistacia

En unik fortolkning af tiramisu. Lavet med luftig mascarpone creme på pistacie-praline, savoiardi og overtrukket med hvid chokolade. Serveres med cremet pistacieis for en intens og harmonisk smagsoplevelse

VINMENU 3 glas / 250,-

Riesling, Greenleaf [ØKO]

Montepulciano, Yume

Sauternes, Louis Eschenauer

TEATER MENU / 369,-

2-RETTERS MENU

Vælg enten en forret & hovedret eller en hovedret & dessert

FORRET

Bruschetta

Ristet brød med saftige cherrytomater, hvidløg, frisk basilikum pesto, olivenolie. Toppet med cremet burrata og et strejf af balsamico

HOVEDRET

Ribeye 250 g

Mørt og saftigt stykke Ribeye serveret med sprøde steak fries, stegte sæsongrøntsager og din valgte sauce:

Peber,- bearnaise eller svampesauce

DESSERT

Crème Brûlée

Klassisk fransk vaniljecreme med sprød karamelliseret overflade. Serveres med frisk solbær-sorbet på en bund af krystalliseret hvid chokolade

HERTIL ANBEFALER VI

Australske bobler til at starte med

gl. 75,- / 399,-

Halvtør Riesling til Bruschetta

gl. 75,- / 299,-

Kraftig italiensk Montepulciano til ribeye

gl. 95,- / 499,-

Lækker sød Sauternes til Crème Brûlée

gl. 99,- / 399,-

• ONSDAGS ROAST •

På Felix Steakhouse kan I nu glæde jer til en fortryllende onsdagsaften med vores saftige roast fra Uruguay.

Når I besøger os på onsdage, kan I forvente en kulinarisk oplevelse ud over det sædvanlige. Udskæringen serveres på et generøst delefad, flankeret af vores lækre steak fries, der er sprøde udenpå og bløde indeni. Men det er ikke alt – I har også mulighed for at vælge jeres favorit sauce fra vores varierede udvalg og nyde en forfriskende seasons salat som en perfekt ledsager til den saftige roast.

Denne sydamerikanske udsækering bliver håndplukket for sin udsøgte kvalitet, og den grilles nøje over flammer, indtil den opnår den perfekte møre konsistens.

Derefter drysses den med en snert af havsalt for at fremhæve de naturlige smagsnuancer.

Vores onsdags roast menu er ad libitum, hvilket betyder, at I kan spise lige så meget, som I ønsker, og vi står altid klar til at fylde jeres bord op med flere smagsfulde bidder.

295,-
pr. pers.

HERTIL ANBEFALER VI

Kraftig italiensk Montepulciano til roast

gl. 95,- / 499,-

BØRNE MENU

Børn under 13 år

CHEESE BURGER 89,-

Hakket oksekød med ketchup, mayo, ost og salat. Serveres med steak fries og dip

GRILLET BØF 179,-

Med steak fries og sauce

FISKEFILET 89,-

Med steak fries og remoulade

CHICKEN NUGGETS 89,-

Med steak fries og dip

KØD

**Alle vores steaks pensles med timiansmør og krydres med flagesalt.
Serveres med sæsonens garniture på en bund af grøntsagspuré.**

BLACK ANGUS RIBEYE	Ca. 250g	299,-
Saftig og velmarmorert ribeye fra kornfodret Black Angus, kendt for sin dybe smag og smørmøre tekstur. Perfekt til den sande kødelsker.	Ca. 400g	389,-
BLACK ANGUS OKSEFILET	Ca. 250g	229,-
En saftig og mørt skåret oksefilet fra 200 dages kornfodret Black Angus. Den fine marmorering sikrer en balanceret smag og perfekt tekstur.	Ca. 350g	319,-
OKSEMØRBRAD	Ca. 200g	239,-
En tykt skåret mør bøf, helt uden fedt og sener. Den fine struktur giver en silkeblød tekstur og en mild, saftig smag – en ægte klassiker for bøfelskere	Ca. 300g	339,-
TOURNEDOS	Ca. 220g	259,-
En eksklusiv, 3-4 cm høj bøf skåret fra midten af den fineste oksemørbrad. Ombundet med bacon, der både tilfører smag og holder på kødets saftighed og perfekte facon		
KYLLING	Ca. 300g	229,-
Saftig dansk kylling uden ben, marineret i Mediterransk urtemarinade. Serveres på en bund af cremet grøntsagspuré med stegt garniture, steak fries og valgfri sauce		
BAGT LAKS	Ca. 250g	289,-
Mør og saftig ovnbagt laks, serveret på en cremet sort risotto med sæsonens grøntsager. Toppet med en fyldig hollandaise sauce med ørredrogn og frisk purløg, afsluttet med friske urter og en grillet citron for en perfekt balance af smag		

SIDE ORDERS

Bestilles separat og serveres i skåle.

TRØFFEL FRIES	60,-
Sprøde steak fries vendt i trøffelolie, friskrevet parmesan og havsalt. Serveres med hjemmerørt trøffelmayo.	
SPICY FRIES	35,-
Steak fries krydret med vores egen spicy krydderiblanding perfekt til dig, der elsker et lille kick.	
STEAK FRIES	35,-
Klassiske, store fries krydret med timian, oregano og havsalt.	
CÆSAR SALAT	40,-
Frisk sprød salat med brødcroutoner, cherrytomater, parmesan og cremet Cæsar-dressing.	
TOMATSALAT	45,-
Friske cherrytomat, vendt med rødløg, pesto, cremet buratta, frisk urter og olivenolie med havsalt og et strejf af balsamico	

SAUCE

Ad libitum pr. person

BEARNAISESAUCE	25,-
Klassisk cremet bearnaise med frisk estragon og en perfekt balance mellem syre og fedme	
PEBERSAUCE	25,-
Fransk-inspireret, fløjlsblød sauce lavet med Madagaskarpeber for en intens og aromatisk smag	
SVAMPESAUCE	25,-
Rig og fyldig sauce, lavet på husets vin med en perfekt balance mellem syrlighed og sødme	
HOLLANDAISE SAUCE	25,-
Klassisk, cremet hollandaise med en perfekt balance mellem syre og fedme – et perfekt match til både kød og grøntsager	

BURGER

Alle burgere serveres med steak fries og valgfri dip:
Chili mayo, aioli, mayonnaise eller 20,- extra trøffelmayo

<p>GOURMET BURGER Grillet mørbrad i skiver med aged havarti, røget oksecarpaccio, rødløg, ristet løg og rucola. Toppet med hjemmerørt trøffelmayo og figenmarmelade. En luksuriøs smagsoplevelse.</p>	<p>Ca. 200g 179,-</p>
<p>FELIX BURGER Black Angus hakkebøf med smeltet ost, sprød bacon, rødløg, frisk salat, syltede agurker og en sprød løggring. Afsluttet med cremet bearnaisesauce</p>	<p>Ca. 200g 149,- Ca. 400g 179,-</p>
<p>ORIGINAL BURGER Saftig Black Angus hakkebøf med smeltet ost, sprød bacon, syltede agurker, rødløg og hjemmerørt dressing – en tidløs klassiker</p>	<p>Ca. 200g 149,- Ca. 400g 179,-</p>
<p>KYLLING BURGER Sprødstegt paneret kylling med smeltet ost, syltede agurker, rødløg og frisk salat. Afsluttet med hjemmerørt dressing</p>	<p>149,-</p>
<p>VEGETAR BURGER Plantebaseret bøf lavet på soya, smeltet ost, frisk salat, rødløg, syltede agurker og hjemmerørt dressing – en lækker vegetarisk variant</p>	<p>Ca. 200g 149,-</p>

DESSERTER

<p>CRÈME BRÛLÉE Klassisk fransk crème brûlée med en sprød karameltop og silkeblød vaniljecreme. Serveres med frisk solbær-sorbet på en bund af krystalliseret hvid chokolade, der tilfører en delikat sødme og friskhed</p>	<p>79,-</p>
<p>PISTACIA En unik fortolkning af tiramisu. Lavet med luftig mascarpone creme på pistacie-praline, savoiardi og overtrukket med chokolade. Serveres med cremet pistacieis for en intens og harmonisk smagsoplevelse</p>	<p>79,-</p>
<p>SPAGHETTI IS Fløjlsblød is presset i spaghetti-form over en bund af letpisket fløde. Serveres med frisk jordbærcoulis og krystalliseret hvid chokolade for en sprød og cremet kontrast.</p>	<p>69,-</p>
<p>KASTBERGS GOURMET-IS Nyd cremet gourmet-is eller frisk sorbet fra Kastbergs. Vælg mellem: Passionsfrugt-sorbet, solbær-sorbet, pistacieis, vanilje. Opgradér til pistacieis med havsalt & olivenolie + 20 kr. (1 kugle 69,-)</p>	<p>1 kugle 49,- / 2 kugler 79,- / 3 kugler 89,-</p>

DESSERTVIN

<p>SAUTERNES, LOUIS ESCHENAUER Bordeaux, Frankrig</p>	<p>GL. 99,- / 399,-</p>
<p>RUBY PORT, QUINTA DO ESTANHO Oporto, Portugal</p>	<p>GL. 75,- / 399,-</p>

BOBLER

SPARKLING BRUT, MCPHERSON, AUSTRALIEN GL. 75,- / 399,-
 Tørre og frugtige bobler fra Australien. Super lækker og festlig starter.

CHAMPAGNE, L'ELOQUENTE, FRANKRIG 699,-
 Klassisk tør Champagne med god frisk sprødhed og flot afrundet kompleksitet.
 Nyd den med stor velbehag både med eller uden mad til.

HVIDVIN

- FRANKRIG -

VENUS, HAUT MARIN, GASGOGNE [SØD] 349,-
 Sød og frugtig hvidvin med fin friskhed.
 Super lækker ledsager til dem som foretrækker en lidt sødlig vin.

CHABLIS, CHARTRON ET TREBUCHET, BOURGOGNE 649,-
 Frisk, tør og mineralsk hvidvin med god frugt og fin kompleksitet.
 God allround hvidvin, som især gør sig godt til fisk og skaldyr.

- ITALIEN -

BIANCO, LUCCARELLI, PUGLIA GL. 69,- / 269,-
 Frisk, mild og let drikkelig hvidvin. Tør med lette frugtige noter.
 Til lette retter og salater eller nyd den uden mad til.

PINOT GRIGIO, RIVA D'ORO, GARDA 349,-
 Frisk og tør hvidvin med en let krydret smag.
 Til lette retter og salater eller nyd den uden mad til.

- TYSKLAND -

RIESLING, GREENLEAF [ØKO] GL. 75,- / 299,-
 Klassisk halvtør Riesling med charmerende frugtige noter.
 Til lette retter, herunder især de vegetariske.

- OVERSØISK -

CHARDONNAY, BOGLE, CALIFORNIEN [CERTIFIED GREEN] GL. 99,- / 499,-
 Kraftig og fyldig fadlageret Chardonnay med masser af kompleksitet og dybde.
 Perfekt til lidt kraftige og krydrede retter, herunder laks og anden fed fisk.

ROSÉVIN

CINSAULT, LOUIS ESCHENAUER, SYDFRANKRIG GL. 69,- / 269,-
 Frisk og frugtig rosé. Klassisk lys i farven og mild i smagen. Lækkert solskinsglas.

FLEUR DE COTEAUX, SYDVEST FRANKRIG [SØD] 299,-
 Sød og frugtig. Dejlig ledsager til dem som foretrækker en lidt sødlig vin.

LE PACHA, CHÂTEAU L'ESCARELLE, PROVENCE [ØKO] GL. 89,- / 429,-
 Klassisk tør og mineralsk Provence rosé. Lækker ledsager til lette retter, samt fisk og skaldyr.

RØDVIN

- ITALIEN -

PRIMITIVO, LUCCARELLI, PUGLIA Frugtig og medium kraftig rødvin med let sødme. God all-around vin til burger og lettere kødretter.	GL. 69,- / 269,-
RIPASSO SUPERIORE, SEMPREBON, VALPOLICELLA Saftig og charmerende rødvin med god frugt og blød power. God allround vin til kødretter generelt.	GL. 89,- / 429,-
MONTEPULCIANO, YUME, ABRUZZO Kraftig, blød og frugtig rødvin. Lækker til lidt kraftigere og tungere kødretter, fx ribeye.	GL. 95,- / 499,-
CHIANTI CLASSICO, CAFAGGIO, TOSCANA [ØK0] Tør og medium kraftig rødvin med fløjlsblød elegance. God allround vin til kødretter generelt.	499,-

- FRANKRIG -

PINOT NOIR, POULET, D'OC Tør og saftig rødvin i den elegante ende. Lækker til lette retter eller magert kød a la kylling eller oksemørbrad uden for kraftigt tilbehør.	349,-
--	-------

- OVERSØISK -

SHIRAZ, MCPHERSON, AUSTRALIEN Frugtig, medium kraftig og let krydret rødvin. Går flot til både burger og lidt mere krydrede kødretter.	GL. 75,- / 299,-
CABERNET SAUVIGNON, BOGLE, CALIFORNIEN Blød og frugtig rødvin med god power. Lækker til lidt kraftigere og tungere kødretter, fx ribeye.	GL. 109,- / 529,-

- FRA VINKÆLDEREN -

RIBERA DEL DUERO, CRIANZA, ARDAL, SPANIEN Tør og let krydret rødvin med god power og masser af dybde. God til kraftige og evt. krydrede kødretter.	699,-
BAROLO RISERVA, ARGANTE, PIEMONTE Knastør og super kompleks Barolo med stor dybde og god power. God allround vin til kødretter generelt.	899,-
CHATEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE GRAND VENEUR, FRANKRIG [ØK0] Tør og kraftig rødvin med imponerende balance mellem power og elegance. God til kraftige og evt. krydrede kødretter.	1099,-

VAND & SAFT

SODAVAND 25cl/50cl Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite Zero, danskvand	42,- / 55,-
ISVAND/KANDE	20,- / 35,-
ICE TEA	55,-
KILDEVAND	29,-
LEMONADE Passions, Pink, Mynte eller Ingefær	65,-
SCHWEPPEs Tonic eller Ginger Ale.	45,-
GINGERBEER	49,-
JUICE Appelsin, æble eller hyldeblomst	55,-
MILKSHAKE Hindbær, jordbær, oreo eller vanilje	69,-
SMOOTHIES Jordbær med banan eller hindbær med banan	65,-

ØL

FADØL ALM Carlsberg, Classic	45,- / 65,-
FADØL LUX Jacobsen Brown Ale, Jacobsen Yakima IPA, Gæstehane Kronenbourg 1664 Blanc eller Grimbergen Double Ambree	49,- / 75,-
ALKOHOLFRI ØL Nordic eller 1664 Blanc	49,-

KAFFE DRINKS

IRISH COFFEE 2cl. Whiskey med kaffe og flødeskum	69,-
FRENCH COFFEE 2cl. Grand Marnier med café latte	69,-
GALLIANO COFFEE 2cl. Galliano med kaffe og flødeskum	69,-
MEXICAN COFFEE 4cl. Kahlua/Tequila med kaffe og flødeskum	79,-
LUMUMBA 2cl. Cognac med kakaomælk og flødeskum	69,-

VARME DRIKKE

FILTER KAFFE	35 / 45,-
AMERICANO	35,-
TE Spørger tjeneren	45,-
ESPRESSO	30,-
ESPRESSO DOUBLE	40,-
CAPPUCCINO	40 / 50,-
CORTADO Espresso med varm mælk	30,-
MACCHIATO Espresso med mælkeskum	30,-
CAFÉ LATTE	40 / 50,-
MOCHA LATTE	45 / 59,-
CHAI LATTE Tiger Spice, vanilje eller sukkerfri	45 / 59,-
VARM KAKAO Med flødeskum	40 / 55,-
IS-KAFFE Vanilje is, isterninger, chokolade og vanilje sirup, mælk, double espresso og flødeskum	69,-
IS-LATTE Isterninger, chokolade og vanilje sirup, mælk og double espresso	59,-
SIRUP Chokolade, vanilje, karamel, salt karamel eller hasselnød	+ 7,-

Since 1986
felix
Bytorvet 23 Cafe-Steakhouse