

Since 1986

felix

Bytorvet 23 Cafe-Steakhouse

MENU

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

BRUNCH TÅRN min. 2 personer pr. person 119,-
 Røræg med brunch pølse og bacon, Amerikanske pandekager med bær, kalkun chorizo og salami, laksemousse med avokado og æble, kanel snegl, skyr med granola, brie ost og tomme de savoie serveres med peber frugt, grapefrugt, brød, rugbrød, smør, nutella og marmelade.

BØRNE BRUNCH TALLERKEN 79,-
 Røræg med bacon og brunch pølser, kalkun chorizo, nuggets, amerikanske pandekager med bær, skyr med granola.

BRØD MED OST 65,-
 Serveres på ristet brød med pisket smør, blåbær marmelade, tomme de savoie og vesterhavost.

FROKOST / 10:00 - 16:00

FELIX PLATTE 179,-
 Kogt æg med mayonnaise håndpillet rejer og urter, laksemousse med æble og syltede rødløg, oksemørbrad med bearnaise og ristede løg, rødspættefilet med remoulade, fennikel og citron

HYGGE PLATTE 159,-
 Humus, rugbrødschips, sødkartoffels falafel og urter, avocado, håndpillede rejer, mayonnaise og fennikel. Laksemousse med syltede rødløg og æble, gratineret brie på ciabatta brød, vanilje skyr med granola. Serveres med marmelade, tomme de savoie og ristede nødder.

PARISER BØF 200G 139,-
 Serveres på ristet brød med peberrod, pickles, løg, rødbeder samt spejl æg

STJERNESKUD 129,-
 Serveres på ristet brød med paneret og dampet rødspættefilet, håndpillet rejer, cherry tomat, salat, Thousand Island dressing, fennikel, citron og urter

FROKOST BØF 199,-
 Køkkenets udskæring 200g. Serveres med steak frites og bearnaise sauce

SMØRREBRØD / 10:00 - 16:00

OKSEMØRBRAD 99,-
 Smørrebrød med grillet oksemørbrad, løgringe, bearnaise og urter

PANERET RØDSPÆTTEFILET 99,-
 Smørrebrød med håndpillet rejer, dildolie og citron, fennikel, mayonnaise, friske urter og æble

HUMUS MED AVOKADO 79,-
 Smørrebrød med falafel af sødekartofler, syltede rødløg og urter

ÆGGEMAD 89,-
 Smørrebrød med æg og håndpillet rejer, citron, mayonnaise, fennikel og urter

REJEMAD 99,-
 Smørrebrød på ristet brioche toast med håndpillet rejer, citron, urter og mayonnaise

APPETIZER

GRØNNE OLIVEN 45,-
Serveres med vores ciabatta brød og smør

RØGET MANDLER 35,-

LAKSEMOUSSE 60,-
Med æble og rugbrødschips

LETTE RETTER /

SMOKED CARPACCIO 119,-
Røget okseinderlår med trøffelmayonnaise, rucola, pinjekerner og parmesan.
Serveres med brød og smør

LAKSE CARPACCIO 129,-
Vertikalskåret laks serveres aioli, dild, fennikel, og rugbrøds crumble.
Serveres med brød og smør.

TIGERREJER 129,-
Tigerrejer stegt i hvidløg, paprika, dild, cashewnødder og citron.
Serveres med brød og smør

RISOTTO 99,-
Med ærter, parmesan, revet citron, fennikel og urter

CÆSAR SALAT MED PANERET KYLLING 139,-
Hjertesalat, cherrytomat, brødcroutoner, hjemmerørt cæsar dressing,
revet parmesanost og urter

CHEVRE CHAUD 129,-
Bagt gedeost på ristet brød, rucola, sprød salat, valnødder, purløg,
avocado, rødløg og honning-balsamico

FELIX MENU / 469,-

FORRET

Smoked carpaccio

Røget okseinderlår med trøffelmayonnaise, rucola, pinjekerner og parmesan.
Serveres med brød og smør

eller

Tigerrejer

Tigerrejer stegt i hvidløg, paprika, dild, cashewnødder og citron.
Serveres med brød og smør

HOVEDRET

250g kornfodret Black Angus Ribeye

Steak fries med timian, oregano og havsalt
Dagens garniture
Vælg selv sauce
Bearnaise,- svampe,-
eller pebersauce

DESSERT

Dome cake

Chokolademousse lavet på nutella og ristede hasselnødder på tærtebund overtrukket med chokolade. Serveres med vanilje is og bær

eller

Appelsin Crème Brûlée

Syrlig, sød og bitter Crème Brûlée
Serveres med vanilje is

VINMENU 3 glas 250,-

**Riesling, Greenleaf [ØKO]
Montepulciano, Yume
Sauternes, Louis Eschenauer**

• 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 udskæring 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. person.

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.**

<p>BLACK ANGUS RIBEYE 200 dages kornfodret marmoreret udskæring fra det øverste stykke af oksefilleten. Flot fedtmarmorering giver kødet meget smag, saft og kraft</p>	<p>Ca. 250g</p>	<p>299,-</p>
<p>BLACK ANGUS OKSEFILET 200 dages kornfodret. Den fine marmorering er med til at give oksefilleten sin saftige smag</p>	<p>Ca. 250g Ca. 350g</p>	<p>229,- 319,-</p>
<p>OKSEMØRBRAD En tykt skåret og meget mør bøf helt uden fedt og sener. Smagen er meget mild og saftig</p>	<p>Ca. 200g Ca. 300g</p>	<p>239,- 339,-</p>
<p>TOURNEDOS 3-4 cm høj bøf skåret fra midten af en afpudset oksemørbrad ombundet med bacon, som holder på kødets høje facon</p>	<p>Ca. 220g</p>	<p>259,-</p>
<p>CÔTE DU BOEUF En udsøgt og saftig cote du boeuf, 30 dag kro modnet, perfekt til kødelskere. Denne kraftfulde bøf er skåret fra den øverste del af ribbenene. Udskæringen er ideel til deling.</p>	<p>Ca. 600g</p>	<p>499,-</p>

SIDE ORDERS /

Bestilles separat i skåle

<p>TRØFFEL FRIES Steak fries rørt i trøffel, parmesan og havsalt serveres med hjemmerørt trøffelmayo</p>	<p>60,-</p>
<p>SPICY FRIES Steak fries med hjemmelavet spicy blanding</p>	<p>35,-</p>
<p>STEAK FRIES Store fries med timian, oregano og havsalt</p>	<p>35,-</p>
<p>CREMET KARTOFFELMOS Serveres med purløg, parmesan og smør</p>	<p>50,-</p>
<p>CÆSAR SALAT Lækker frisk salat med croutoner, parmesanost, cherrytomat, cæsar dressing</p>	<p>40,-</p>
<p>BLOMKÅLSSALAT Friterede blomkål, kål salat med peanuts, koriander, syltede rødløg, sesam og goma</p>	<p>40,-</p>

SAUCE /

Ad libitum pr. person

<p>BEARNAISESAUCE Cremet og syrlig med frisk estragon</p>	<p>25,-</p>
<p>PEBERSAUCE Lavet på den franske måde med madagaskarpeber</p>	<p>25,-</p>
<p>SVAMPESAUCE Lavet på vores husets vin, syrlig og sød</p>	<p>25,-</p>

ØVRIGE HOVEDRETTER /

<p>GOURMET BURGER Grillet mørbrad i skiver med ost, røget oksecarpaccio, rødløg, ristede løg, hjemmerørt trøffelmayo og figenmarmelade. Serveres med steak fries og dip. Vælg mellem: chili mayo, aioli, trøffelmayo eller mayo</p>	Ca. 200g	179,-
<p>FELIX BURGER Black Angus hakkebøf, ost, bacon, rødløg, frisk salat, syltede agurk, løgring og bearnaisesauce. Serveres med steak frites og dip. Vælg mellem: chili mayo, aioli, trøffel mayo og mayonnaise.</p>	Ca. 200g Ca. 400g	149,- 179,-
<p>ORIGINAL BURGER Black angus hakkebøf, ost, bacon, syltede agurk, rødløg og hjemmerørt dressing serveres med steak fries og dip vælg mellem chili mayo, aioli, trøffelmayo og mayonnaise.</p>		149,-
<p>BURGER VEGETAR Plantebøf lavet på soya, ost, frisk salat, rødløg, hjemmerørt dressing, syltede agurk. Serveres med steak fries og dip vælg mellem chili mayo, aioli, trøffelmayo og mayonnaise.</p>	Ca. 200g	149,-
<p>KYLLING BURGER Paneret kylling, ost, syltede agurk, kålsalat marineret i gomadressing, rødløg, hjemmerørt dressing. serveres med steak fries og dip vælg mellem chili mayo, aioli, trøffelmayo og mayonnaise.</p>		149,-
<p>RISOTTO Med tigerrejer, ærter, parmesan, revet citron, fennikel og urter</p>		189,-
<p>LAKSEFILET Ovnbagt laksefilet, marineret i hvidløg og honning. Serveres med stegt garniture på en bund af grøntsagspuré, grillet citron, steak fries og aioli</p>		289,-
<p>KYLLING Dansk kylling uden ben marineret i masala på en bund af grøntsagspuré. Serveres med stegt garniture, steak fries og sauce</p>	Ca. 300g	229,-

DESSERTER /

<p>APPELSIN CRÈME BRÛLÉE Serveres med vanilje is</p>		79,-
<p>DOMÉ CAKE Chokolademousse lavet på nutella og ristede hasselnødder på tærtebund overtrukket med chokolade. Serveres med vanilje is og bær</p>		79,-
<p>SPAGHETTI IS Presset is i spaghetti form, med pisket fløde i bunden. Serveres med jordbær coulis og krystalliseret hvid chokolade</p>		69,-
<p>KASTBERGS GOURMET-IS Vælg mellem: Passionsfrugt sorbet, lemon sorbet, saltkaramel, vanilje</p>	1 kugle 35,- / 2 kugler 70,- / 3 kugler 105,-	

DESSERTVIN /

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

BOBLER /

SPARKLING BRUT, MCPHERSON Victoria, Australien	GL. 75,- / 399,-
CHAMPAGNE, L'ELOQUENTE Charly sur Marne, Frankrig	699,-

HVIDVIN /

FRISK & FRUGTIG **Til lette retter, salater eller kan nydes uden mad til.**

RIESLING, GREENLEAF [ØKO] Rheinhessen, Tyskland	GL. 75,- / 299,-
SAUVIGNON BLANC, INVINITI Marlborough, New Zealand	389,-

TØR & SPRØD Til fisk og skaldyr.

BIANCO, LUCCARELLI Puglia, Italien	GL. 69,- / 269,-
SANCERRE, DOMAINE FRANCK MILLET Loire, Frankrig	649,-

FYLDIG & KRAFTIG **Til fisk samt kraftige og krydrede retter.**

CHARDONNAY, BOGLE Californien, USA	GL. 99,- / 499,-
---------------------------------------	------------------

FYLDIG & SMAGFULD **Til dem som foretrækker en sød hvidvin.**

MOSCATO D'ASTI, CAPETTA Piemonte, Italien	329,-
--	-------

ROSÉVIN /

CINSAULT, LOUIS ESCHENAUER Sydfrankrig	GL. 69,- / 269,-
DOUX FLEURS, COTEAUX [SØD] Montepesat, Frankrig	299,-
LE PACHA, CHÂTEAU L'ESCARELLE [ØKO] Varois Provence, Frankrig	GL. 89,- / 429,-

RØDVIN /

SAFTIG & CHARMERENDE **Til magert kød. Herunder oksemørbrad og kylling.**

PINOT NOIR, POULET d'Oc, Frankrig		349,-
RIPASSO SUPERIORE, SEMPREBON Valpolicella Classico, Italien	GL. 89,- /	429,-

BLØD & KRAFTIG **Til tunge retter med oksekød.**

CABERNET SAUVIGNON, BOGLE Californien, USA	GL. 109,- /	529,-
AMARONE, SEMPREBON Valpolicella Classico, Italien		689,-

FRUGTIG & SØDMEFULD **God all-around vin til burger og oksekød.**

PRIMITIVO, LUCCARELLI Puglia, Italien	GL. 69,- /	269,-
MONTEPULCIANO, YUME Abruzzo, Italien	GL. 95,- /	499,-

KRAFTIG & KRYDRET **Til kraftige og krydrede retter. Herunder okse og lam.**

GRENACHE/SYRAH, ALAIN JAUME [ØKO] Côtes du Rhône, Frankrig		389,-
CRianza, ARDAL Ribera del Duero, Spanien		699,-

KRAFTIG & KARAKTERFULD **Til kraftige og krydrede retter. Herunder okse og lam.**

SHIRAZ, MCPHERSON Victoria, Australien	GL. 75,- /	299,-
CHATEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE GRAND VENEUR Rhône, Frankrig		1099,-

VAND & SAFT /

SODAVAND 25cl/50cl Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite Zero, danskvand	42,- / 55,-
ISVAND/KANDE	15,- / 35,-
ICE TEA	55,-
KILDEVAND	29,-
PASSIONS LEMONADE	65,-
PINK LEMONADE	65,-
MYNTE LEMONADE	65,-
INGEFÆR LEMONADE	65,-
SCHWEPES Tonic eller Ginger Ale.	39,-
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, 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 Lemon verbena, Grøn te, Earl Grey eller frugt te		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,-	

COCKTAILS / 79,- pr. stk.

GIN

Gin Tonic

Gordon Gin, tonic vand, lime skive

Gin Mule

Gordon Gin, lime, sukker, mynte, ginger beer

Gin Hass

Gordon Gin, mango sirup, lemon sodavand

WHISKY

Whisky Ginger Ale

Tullemore Whiskey, lime, ginger ale

Whisky Most

Tullemore Whiskey, citron, sukker, æblemost

Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's Old no 7, Grand Marnier, citronsaft, lime-/
lemon sodavand

VODKA

Vodka Beer

Smirnoff Vodka, lime, soda, ginger beer

Vodka Soda

Smirnoff Vodka, lime, soda

White Russian

Smirnoff Vodka, Kahlua, sødmælk

Espresso Martini

Smirnoff Vodka, espresso, Kahlua, caramel sirup

Cosmopolitan

Cointreau, Smirnoff Vodka, tranebærjuice, limesaft

ROM

Strawberry Daquri

Bacardi Rom, frosne jordbær, lime, sirup

Mojito

Bacardi Rom, lime, mynte, soda, rørsukker

Piña Colada

Bacardi Rom, malibu, ananas juice, fløde

Passions Mojito

Bacardi rom, lime, mynte, rørsukker, passion sirup soda,
passions frugt

Dark 'N' Stormy

Mørk rom, lime, rørsukker, gingerbeer

SPIRITUS /

LIKØR	35,- / 65,-
Baileys Irish cream	
Cointreau	
Kahlua	
Southern comfort	
BITTER	35,- / 59,-
Gammel dansk	
Fernat branca	
Jägermeister	
1 enkelt	
Arnbitter	
AKVAVIT	35,- / 59,-
Linie Akvavit	
Rød Aalborg	
VODKA	
Smirnoff vodka	35,- / 59,-
Belvedere	65,- / 105,-
GIN	
Gordon gin	35,- / 60,-
Hendricks	50,- / 80,-
ROM	
Bacardi rom	30,- / 55,-
Malibu	30,- / 55,-
Captain Morgan spiced gold	30,- / 55,-
Rom matusalem	55,- / 95,-
WHISKY	
Jack daniels	40,- / 60,-
Jameson	40,- / 60,-
Red label	40,- / 60,-
The Famous Grouse	40,- / 60,-
Tullamore Dew Irish whisky	40,- / 60,-
Glenmorangie	65,- / 99,-
TEQUILA	30,- / 55,-