

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 119,-
 Røræg med brunch pølse og bacon, Amerikansk pandekager med bær, kalkun chorizo og salami, laksemousse med avokado og æble, kanel snegl, chia grød med frugt puré, 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, chiagrød med frugt puré.

FROKOST / 10:00 - 16:00

FELIX PLATTE 179,-
 Kogt æg med mayonnaise rejer og urter, laksemousse med æble og syltede rødløg, oksemørbrad med bearnaise og ristede løg, rødspættefilet med Thousand Island dressing og citron

HYGGE PLATTE 159,-
 Melon og grapefrugt, avocado med sødekartofler, rugbrødschips med falafel og hummus, laksemousse med syltede rødløg og æble, gratineret brie på ciabatta brød serveres med marmelade tomme de savoie og ristet nødder, chia grød med frugtpuré

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

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

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

SMØRREBRØD / 10:00 - 16:00

OKSEMØRBRAD 99,-
 Smørrebrød med grillet oksemørbrad, karamelliserede løgpure, ristede løg, bearnaise og urter

PANERET RØDSPÆTTEFILET 79,-
 Smørrebrød med rejer, asparges, mayonnaise, friske urter og æble

HUMUS MED AVOKADO 69,-
 Smørrebrød med sød kartoffel, falafel, syltede rødløg og urter

APPETIZER

GRØNNE OLIVEN MED PESTO 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 tuile.
Serveres med brød og smør

LAKSE CARPACCIO 129,-
Vertikalskåret laks serveres med aioli, dild, ørrerogn, løg
parmesan tuile. Serveres med brød og smør

TIGERREJER 119,-
Tigerrejer stegt i hvidløg, paprika, dild, cashewnødder og citron.
Serveres med brød og smør

BRUSCHETTA 99,-
Grillet aubergine, squash, løg, peberfrugt og hvidløg, frisk timian
serveret på surdejbrød med parmesan og balsamico glaze

RISOTTO 99,-
Gulerødder, parmesan og kværnet peber

CÆSAR SALAT MED PANERET KYLLING 129,-
Hjertesalat, cherrytomat, brødcroutoner, hjemmerørt cæsar dressing,
revet parmesanost og urter

CHEVRE CHAUD 119,-
Bagt gedeost på ristet surdejsbrød, rucola, sprød salat, valnødder, purløg,
avocado, rødløg, honning-balsamico og figenmarmelade

FELIX MENU /

469,-

FORRET

Smoked carpaccio

Røget okseinderlår med trøffelmayonnaise, rucola, pinjekerner og parmesan tuile.
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

Doom cake

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

eller

Appelsin Crème Brûlée

Syrlig, sød og bitter Crème Brûlée
Serveres med vanilje gelato

VINMENU 3 glas

Riesling, Greenleaf [ØKO]

Montepulciano, Yume

Sauternes, Louis Eschenauer

250,-

• ONSDAGS RIBEYE 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. Udkæringen 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 udkæring 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

STEAK 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 gullerødspuré.**

BLACK ANGUS RIBEYE	Ca. 250g	299,-
200 dages kornfodret. Marmoreret udsækning fra det øverste stykke af oksefilleten. Flot fedtmarmorering giver kødet meget smag, saft og kraft	Ca. 400g	389,-
BLACK ANGUS OKSEFILET	Ca. 250g	229,-
200 dages kornfodret. Den fine marmorering er med til at give oksefilleten sin saftige smag	Ca. 350g	319,-
OKSEMØRBRAD	Ca. 200g	239,-
En tykt skåret og meget mør bøf helt uden fedt og sener. Smagen er meget mild og saftig	Ca. 300g	339,-
TOURNEDOS	Ca. 220g	259,-
3-4 cm høj bøf skåret fra midten af en afpudset oksemørbrad ombundet med bacon, som holder på kødets høje facon		
LAMMEKRONE	Ca. 300g	279,-
Lammekrone grillet med ben, der giver kødet saft og smag. Paneret med persille og serveres medium		

ØVRIGE HOVEDRETTER /

LAKSEFILET		289,-
Ovnbagt laksefilet, marineret i hvidløg og honning. Serveres med stegt garniture på en bund af gullerødspuré, grillet citron og steak fries		
DANSK KYLLING	Ca. 300g	229,-
Kylling overlår uden ben marineret i koreansk BBQ, rasp. Serveres med søde kartofler, friterede blomkål, kål salat med peanuts, koriander, syltede rødløg, sesam og goma		
GOURMET BURGER	Ca. 200g	179,-
Grillet mørbrad i skiver med ost, røget oksecarpaccio, karamelliserede løgpure, ristede løg, hjemmerørt trøffelmayo og figenmarmelade. Serveres med steak fries og dip. Vælg mellem: chili mayo, aioli, trøffelmayo eller mayo		
FELIX BURGER	Ca. 200g	149,-
Black Angus hakkebøf, ost, bacon og karamelliserede løgpure, frisk salat, syltede agurk, løgring og bearnaisesauce. Serveres med steak frites og dip. Vælg mellem: chili mayo, aioli, trøffel mayo og mayonnaise.	Ca. 400g	179,-
BURGER VEGETAR		149,-
Plantebøf lavet på soya, ost, frisk salat, syltede rødløg. Serveres med steak fries og dip vælg mellem chili mayo, aioli, trøffelmayo og mayonnaise.		

SIDE ORDERS /

Bestilles separat i skåle

TRØFFEL FRIES

Steak fries rørt i trøffel, parmesan og havsalt serveres med hjemmerørt trøffelmayo

60,-

SPICY FRIES

Steak fries med hjemmelavet spicy blanding

35,-

STEAK FRIES

Store fries med timian, oregano og havsalt

35,-

SØD KARTOFLER

Med timian, oregano og havsalt

40,-

CÆSAR SALAT

Lækker frisk salat med croutoner, parmesanost, cæsar dressing

40,-

BLOMKÅLSSALAT

Friterede blomkål, kål salat med peanuts, koriander, syltede rødløg, sesam og goma

40,-

SAUCE / Ad libitum pr. person

BEARNAISESAUCE

Cremet og syrlig med frisk estragon

25,-

PEBERSAUCE

Lavet på den franske måde med madagaskarpeber

25,-

SVAMPESAUCE

Lavet på vores husets vin, syrlig og sød

25,-

DESSERTER /

APPELSIN CRÈME BRÛLÉE

Serveres med vanilje gelato

79,-

DOOM CAKE

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

79,-

SPAGHETTI IS

Presset is i spaghetti form, med pisket fløde i bunden, serveres med jordbær coulis og krystalliseret hvid chokolade

69,-

DESSERTVIN /

SAUTERNES, LOUIS ESCHENAUER

Bordeaux, Frankrig

GL. 99,- / 399,-

RUBY PORT, QUINTA DO ESTANHO

Oporto, Portugal

GL. 69,- / 299,-

BOBLER /

SPARKLING BRUT, MCPHERSON

Victoria, Australien

GL. 69,- / 299,-

CHAMPAGNE, L'ELOQUENTE

Charly sur Marne, Frankrig

499,-

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	349,-
--	-------

TØR & SPRØD

Til fisk og skaldyr.

BIANCO, LUCCARELLI Puglia, Italien	GL. 69,- / 269,-
--	------------------

SANCERRE, DOMAINE FRANCK MILLET Loire, Frankrig	449,-
---	-------

FYLDIG & KRAFTIG

Til fisk samt kraftige og krydrede retter.

CHARDONNAY, BOGLE Californien, USA	GL. 89,- / 389,-
--	------------------

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] Montepezat, Frankrig	299,-
---	-------

LE PACHA, CHÂTEAU L'ESCARELLE [ØKO] Varois Provence, Frankrig	GL. 79,- / 349,-
---	------------------

RØDVIN /

SAFTIG & CHARMERENDE

Til magert kød. Herunder oksemørbrad og kylling.

PINOT NOIR, POULET 339,-
d'Oc, Frankrig

RIPASSO SUPERIORE, SEMPREBON GL. 89,- / 389,-
Valpolicella Classico, Italien

BLØD & KRAFTIG

Til tunge retter med oksekød.

CABERNET SAUVIGNON, BOGLE GL. 99,- / 429,-
Californien, USA

AMARONE, SEMPREBON 549,-
Valpolicella Classico, Italien

FRUGTIG & SØDMEFULD

God all-around vin til burger og oksekød.

PRIMITIVO, LUCCARELLI GL. 69,- / 269,-
Puglia, Italien

MONTEPULCIANO, YUME GL. 89,- / 389,-
Abruzzo, Italien

KRAFTIG & KRYDRET

Til kraftige og krydrede retter. Herunder okse og lam.

GRENACHE/SYRAH, ALAIN JAUME [ØKO] 369,-
Côtes du Rhône, Frankrig

CRINANZA, ARDAL 499,-
Ribera del Duero, Spanien

KRAFTIG & KARAKTERFULD

Til kraftige og krydrede retter. Herunder okse og lam.

SHIRAZ, MCPHERSON GL. 75,- / 299,-
Victoria, Australien

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE GRAND VENEUR 749,-
Rhône, Frankrig

VAND & SAFT /

SODAVAND 25cl/50cl	42,- / 55,-
Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite Zero, danskvand	
ISVAND/KANDE	15,- / 29,-
ICE TEA	55,-
KILDEVAND	29,-
PASSIONS LEMONADE	65,-
PINK LEMONADE	65,-
MYNTE LEMONADE	65,-
SCHWEPES	39,-
Tonic eller Ginger Ale.	
GINGERBEER	49,-
JUICE	55,-
Appelsin, æble eller hyldeblomst	
MILKSHAKE	69,-
Hindbær, jordbær, oreo eller vanilje	
SMOOTHIES	65,-
Jordbær med banan eller hindbær med banan	
ØL /	
FADØL	45,- / 65,-
Carlsberg, Classic, Jacobsen Brown Ale, Jacobsen Yakima IPA, Kronenbourg 1664 Blanc, Grimbergen Double Ambree eller alkoholfri øl	

KAFFE DRINKS /

IRISH COFFEE 69,-
2cl. Whiskey med kaffe og flødeskum

FRENCH COFFEE 69,-
2cl. Grand Marnier med café latte

GALLIANO COFFEE 69,-
2cl. Galliano med kaffe og flødeskum

MEXICAN COFFEE 79,-
4cl. Kahlua/Tequila med kaffe og flødeskum

LUMUMBA 69,-
2cl. Cognac med kakaomælk og flødeskum

VARME DRIKKE /

FILTER KAFFE 35 / 45,-

AMERICANO 35,-

THE 45,-
Bjergblomst, Grøn te, Bombay te, Earl Grey eller Fuldmåne te

ESPRESSO 30,-

ESPRESSO DOUBLE 40,-

CAPPUCCINO 40 / 50,-

CORTADO 30,-
Espresso med varm mælk

MACCHIATO 30,-
Espresso med mælkeskum

CAFÉ LATTE 40 / 50,-

MOCHA LATTE 45 / 59,-

CHAI LATTE 45 / 59,-
Tiger Spice, Vanilje, Grøn Te, Sukkerfri

VARM KAKAO Med flødeskum 40 / 55,-

IS-KAFFE 69,-
Vanilje is, isterninger, chokolade og vanilje sirup, mælk, double espresso og flødeskum

IS-LATTE 59,-
Isterninger, chokolade og vanilje sirup, mælk og double espresso

SIRUP + 7,-
Chokolade, vanilje, karamel, salt karamel eller hasselnød

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