

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 bacon, cocktail pølser, kartoffelrøsti, 2 slags pålæg, 2 slags ost, tunmousse med avocado og sesamfrø, frugt, vaniljeskyr med karamelkugler, amerikanske pandekager, croissant, frugt skål, brød og smør	
BØRNE BRUNCH TALLERKEN	79,-
Røræg med cocktail pølser og bacon, 2 slags ost, chorizo pølse, Amerikanske pandekager, frugt skål, vaniljeskyr med karamelkugler	
RØRÆG MED LAKS	99,-
Økologisk kartoffel burgerbolle ristet og smurt med trøffelmayo, 45+ skiveost, røget laks, baby spinat, og røræg med parmesan og purløg	
SPEJLÆG MED BACON	99,-
Ristet surdejsbrød, avocado, kartoffel røsti, 45+ skiveost, spejlæg, bacon og purløg	

## FROKOST / 10:00 - 16:00

FELIX PLATTE	179,-
Æg med rejer, mayonnaise og asparges, tunmousse med sprød kapers og urter, ristet ciabattabrød med røget laks, pesto og tartar sauce, hønsesalat med bacon og asparges, mørbrad med bløde løg og bearnaise	
HYGGE PLATTE	159,-
Parmaskinke med melon, tunmousse med rugbrøds chips, avocado med tigerrejer og babymajs, hønsesalat med asparges og bacon, oste bruschetta med jordbærmarmelade og valnødder, chokolademousse med bær, ost med vindruer. Serveres med brødkurv	
PARISER BØF 200G	139,-
Serveres på ristet brød med peberrod, pickles, løg, kapers rødbeder samt æggeblomme	
STJERNESKUD	129,-
Serveres på ristet brød med stegt og dampet rødspættefilet, rejer, røget laks, asparges, kaviar, Thousand Island dressing, kapers og citron	
FROKOST BØF	199,-
Køkkenets udskæring 200g. Serveres med tynd skåret pommes frites, bearnaise sauce og sprød salat	

## SMØRREBRØD / 10:00 - 16:00

MØRBRAD	89,-
Smørrebrød med grillet mørbrad, karamelliseret løg, løgringe, bearnaise og karse	
SMØRSTEGT RØDSPÆTTEFILET	79,-
Smørrebrød med rejer, asparges, mayonnaise, friske urter og æble	
HUMUS MED AVOKADO	69,-
Smørrebrød med sød kartoffel, falafel,ristede kikærter, syltede rødløg og karse	
HØNSESALAT	79,-
Smørrebrød med champignon, bacon og kylling, asparges og urter	

## FELIX MENU /

469,-

### FORRET

#### **Smoked carpaccio**

Røget okseinderlår, med trøffelmayonnaise, rucola og parmesanost

eller

#### **Tigerrejer**

Tigerrejer stegt i hvidløg, paprika, dild, serveres med 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, rødvin

eller peber

### DESSERT

#### **Matcha tiramisu**

Klassisk mascarponecreme, matcha  
dyppede savoiardi kiks og bitre kakao

eller

#### **yuzu Crème brûlée**

Serveres med vanilje gelato  
syrlig, sød og bitre crème brûlée

### VINMENU 3 glas

**Riesling, Greenleaf [ØKO]**

**Montepulciano, Yume**

**Sauternes, Louis Eschenauer**

250,-

## BØRNE MENU

Børn under 13 år

### CHEESE BURGER 89,-

Hakket oksekød med ketchup, mayo, ost, tomat og salat. Serveres med pommes frites og dip

### STEAK 179,-

Med pommes frites og sauce

### FISKEFILET 89,-

Med pommes frites og remoulade

### CHICKEN NUGGETS 89,-

Med pommes frites og dip

## APPETIZER

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

RØGET MANDLER 35,-

## LETTE RETTER /

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

LAKSE CARPACCIO 129,-  
Vertikalskåret laks serveres med trøffelmayo, dild, sprød kapers,  
parmesan og rucola. Serveres med brød og smør

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

BRUSCHETTA 99,-  
Cherrytomat, hvidløg, pesto, basilikum, gratineret  
mozzarellaost og parmaskinke, toppet med basilikum og persilleolie

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

BURATTA 119,-  
Cherrytomat, basilikum, pistacienødder, rucola, balsamico glace,  
urteolie og purløg. Serveres med brød og smør

CÆSAR SALAT MED SPRØD KYLLING 119,-  
Hjertesalat, cherrytomat, brødcroutoner, hjemmerørt cæsar dressing,  
fint revet parmesanost og basilikum

RISOTTO 99,-  
Ærtepure med basilikum, grillet asparges, urteolie, friske urter, revet citronskal og parmesan

NACHOS MED CRISPY KYLLING 149,-  
Varme sprøde tortilla chips med crispy chicken gratineret med mozzarella, cheddar ost og ostesauce.  
Serveres med jalapeños, guacamole, creme fraiche og salsa

## KØD /

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

BLACK ANGUS RIBEYE	Ca. 250g	299,-
200 dages korn fodret. Marmoreret udsækning fra det øverste stykke af oksefilleten.	Ca. 400g	389,-
Flot fedtmarmorering giver kødet rigtigt meget smag, saft og kraft		
BLACK ANGUS OKSEFILET	Ca. 250g	229,-
200 dages kordfodret. Den fine marmorering	Ca. 350g	319,-
er med til at give oksefilleten sin saftige og kraftige smag		
MØRBRAD	Ca. 200g	239,-
En tykt skåret og meget mør bøf helt uden fedt og sener.	Ca. 300g	339,-
Smagen er meget mild og saftig		

## ØVRIGE HOVEDRETTER /

FAJITA MED OKSEFILET	Ca. 250g	229,-
Marineret oksefilet sautes i løg og peberfrugt. Serveres med majs tortilla, creme fraiche guacamole, salsa og lime		
RISOTTO MED TORSK		199,-
Pesto marineret torsk med rasp, ærtepure med basilikum, grillet asparges, urteolie, friske urter og revet citronskal		
LAKSEFILET		289,-
Ovnbagt laksefilet, marineret i hvidløg og honning. Serveres med stegt garniture på en bund af gulerodspuré, grillet citron og kartoffelsalat med ærter		
GRILLET DANSK KYLLING	Ca. 300g	229,-
Kylling overlår marineret i masala. Serveres med stegt garniture på en bund af gulerodspuré, kartoffelsalat med ærter.		
GOURMET BURGER	Ca. 200g	179,-
Grillet mørbrad i tynde skiver med cheddar ost, røget okseinderlår, stegte løg, karamelliseret løg, hjemmerørt trøffelmayo og figenmarmelade. Serveres med steak fries og valgfri hjemmerørt sauce		
FELIX BURGER	Ca. 200g	149,-
Black Angus kornfodret hakkebøf, cheddarost, bacon og karamelliseret løg frisk salat, tomat, drueagurker. Serveres med steak frites og valgfri sauce som kan ses på næste side under sauce		
BURGER VEGETAR		149,-
Plantebøf lavet på soya med gratineret gedeost, grillet peberfrugt, karamelliseret løg, guacamole, og frisk salat, tomat. Serveres med steak fries og valgfri hjemmerørt sauce		

## SIDE ORDERS /

Bestilles separat i skåle

TRØFFEL FRIES 60,-

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

SPICY FRIES 35,-

Steak fries med hjemmelavet spicy blanding

STEAK FRIES 35,-

Store fries med timian, oregano og havsalt

CORN RIBS 40,-

Drysses med spicy blanding, serveres med aioli

KARTOFFEL SALAT MED ÆRTER 40,-

Kogt petit kartofler rørt med grøn urte dressing, ærter og purløg

TOMAT SALAT 40,-

Bøftomat i skiver, cherrytomat, mozzarella kugler, røget mandler, basilikumspesto, olivenolie, balsamico glaze

CÆSAR SALAT 40,-

Hjertesalat, cherrytomat, brødcroutoner, hjemmerørt cæsardressing, fintrevet parmesanost og basilikum

## SAUCE / Ad libitum pr. person

BEARNAISESAUCE 25,-

Cremet og syrlig med frisk estragon

PEBERSAUCE 25,-

Lavet på den franske måde, med madagaskarpeber

RØDVINSSAUCE 25,-

Lavet på vores husets vin, syrlig og sød

## DESSERTER /

YUZU CRÈME BRÛLÉE 79,-

Serveres med vanilje gelato syrlig, sød og bitre crème brûlée

MATCHA TIRAMISU 79,-

Klassisk mascarponecreme, matcha dyppede savoiard kiks og bitre kakao

CHOKOLADEMOUSSE TÆRTE 79,-

Tærtbund, dulce de leche med maldon havsalt, chokolademousse. Serveres med bær og vanilje is

SPAGHETTI IS 69,-

Presset is i spagetti form, med pisket fløde i bunden, serveres med jordbær coulis og revet hvid chokolade

BØRNE IS 49,-

Presset is i spagetti form, med pisket fløde i bunden, serveres med jordbær coulis og revet hvid chokolade

## 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] <b>Rheinhessen, Tyskland</b>	GL. 75,- / 299,-
---	------------------

SAUVIGNON BLANC, INVINITI <b>Marlborough, New Zealand</b>	349,-
--	-------

TØR & SPRØD

Til fisk og skaldyr.

---

BIANCO, LUCCARELLI <b>Puglia, Italien</b>	GL. 69,- / 269,-
--	------------------

SANCERRE, DOMAINE FRANCK MILLET <b>Loire, Frankrig</b>	449,-
---	-------

FYLDIG & KRAFTIG

Til fisk samt kraftige og krydrede retter.

---

CHARDONNAY, BOGLE <b>Californien, USA</b>	GL. 89,- / 389,-
--	------------------

FYLDIG & SMAGFULD

Til dem som foretrækker en sød hvidvin.

---

MOSCATO D'ASTI, CAPETTA <b>Piemonte, Italien</b>	329,-
---	-------

## ROSÉVIN /

CINSAULT, LOUIS ESCHENAUER <b>Sydfrankrig</b>	GL. 69,- / 269,-
--	------------------

DOUX FLEURS, COTEAUX [SØD] <b>Montepezat, Frankrig</b>	299,-
---	-------

LE PACHA, CHÂTEAU L'ESCARELLE [ØKO] <b>Varois Provence, Frankrig</b>	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 <b>25cl/50cl</b> Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite Zero, danskvand	42,- / 55,-
ISVAND/KANDE	15,- / 29,-
ICE TEA	55,-
KILDEVAND	29,-
PASSIONS LEMONADE	65,-
SCHWEPPEES 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,-
<h2>ØL /</h2>	
FADØL Carlsberg, Classic, Jacobsen Brown Ale, Jacobsen Yakima IPA, Kronenbourg 1664 Blanc, Grimbergen Double Ambree eller alkoholfri øl	45,- / 65,-

## 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	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,-