

Since 1986

felix

Bytorvet 23 Cafe-Steakhouse

MENU

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

BRUNCH TALLERKEN	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.	
BRUNE BRUNCH TALLERKEN	79,-
Røræg med cocktail pølser og bacon, 2 slags ost, chorizo pølse, Amerikanske pandekager, frugt skål, vaniljeskyr med karamelkugler.	
EGGS BENEDICT	89,-
Serveres på surdejsbrød med avocado, bacon, babyspinat, pocheret æg med Hollandaise sauce.	
EGGS ROYAL	99,-
Serveres på surdejsbrød med avocado, baby spinat, røget laks, pocheret æg med Hollandaise sauce.	

FROKOST / 10:00 - 16:00

FELIX PLATTE	159,-
Æg med rejer, mayonnaise og asparges, tunmousse med sprød kapers og urter, ristet ciabattabrød med røget laks, pesto og tartar sauce, mørbrad med bløde løg, og bearnaise, grillet kyllingebryst, bacon.	
HYGGE PLATTE	159,-
Parmaskinke med melon, tunmousse med rugbrødschips, avocado med tigerrejer og babymajs, røget laks med pesto og ærteskud, 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.	
- SMØRREBRØD -	
KØKKENET ANBEFALER 3 stk. smørrebrød	159,-
MØRBRAD	89,-
Smørrebrød med grillet mørbrad, karamelliseret løgpure, løgringe, bearnaise, karse.	
SMØRSTEGT RØDSPÆTTEFILET	79,-
Smørrebrød med rejer, asparges, remoulade og æble.	
LAKS	89,-
Smørrebrød med røget laks, rejer, tartar sauce, sprød kapers, syltede rødløg og karse.	
TOMAT MAD	69,-
Smørrebrød med cherrytomat, semi-tørrede tomater, pesto, burrata og balsamico glace.	
HUMUS MED AVOKADO	69,-
Smørrebrød med sødkartoffel falafel,ristede kikærter, syltede rødløg og karse	

MENU 1 /

469,-

FORRET

Bruschetta

Tomat, oliven, mozzarellaost og oregano med hvidløg, luftørret parmaskinke og jomfruolivenolie.

HOVEDRET

Ribeye ca. 250 g.

Serveres med valgfri kartoffel og sauce.

DESSERT

Crème brûlée

Serveres med jordbær gelato og friske bær.

VINMENU 3 glas

250,-

Riesling, Greenleaf [ØKO]

Montepulciano, Yume

Sauternes, Louis Eschenauer

MENU 2 /

449,-

FORRET

Scampi

Tigerrejer stegt i hvidløgssmør, cherrytomater, peberfrugt og citron.

HOVEDRET

Lammekrone ca. 300 g.

Serveres med valgfri kartoffel og sauce.

DESSERT

Chokolade mousse kage

Med gelato, friske bær og bær kompot.

VINMENU 3 glas

200,-

Bianco, Luccarelli

Shiraz, McPherson

Ruby Port, Quinta do Estanho

LETTE RETTER / Alle forretter serveres med brødkurv

CARPACCIO DI SALMONE Røget laks marineret i trøffelolie, sprød kapers, trøffelmayo, bagt parmesanost og persilleolie.	129,-
BRUSCHETTA Tomat, oliven, mozzarellaost og oregano med hvidløg, parmaskinke og jomfruolivenolie. Serveret på sprødt brød.	99,-
SMOKED CARPACCIO Røget okseinderlår med trøffel mayo, rucola, revet parmesan ost og olivenolie.	119,-
SCAMPI Tigerrejer stegt i hvidløgsmør, cherytomater, peberfrugt og citron.	119,-
VITELLO TONNATO Røget okseinderlår, tunmousse, sprød kapers, rucola, persilleolie.	129,-
BURRATA Burrata, cherytomat, semi-tørrede tomater, røget mandler, balsamico glace.	99,-
SMOKED MØRBRAD til 2 personer Rød stegt mørbrad, parmesanost, karamelliseret løg pure, rucola, cherytomat, serveres røget.	189,-

SALATER / Serveres med brødkurv

KYLLING Lækker frisk salat med marineret kyllingebryst, edamamebønner, bacon, sesam, tomat, agurk, rødløg, æble, sennep-honning dressing.	139,-
LAKS Lækker, frisk salat med røget laks, edamamebønner, cherytomat, agurk, kapers, asparges, rødløg, cashewnødder, citron og sauce tartar.	139,-
TIGERREJER Stegte tigerrejer med salat, avocado, cashewnødder, sesam, edamamebønner, agurk, syltede rødløg, semidried tomater og sesamolie.	149,-
GOAT CHEESE Lækker frisk salat med gedeost, parmaskinke, valnødder, cherytomater, agurk, avocado, edamamebønner, rødløg og honning balsamico.	139,-
STEAK Frisk salat med oksemørbrad, stegte champignon, rødløg, edamamebønner, soltørret tomater, agurk, friske tomater, parmesan ost, sennep- honning dressing.	149,-

KØD & FISK /

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

FELIX TASTING MENU serveres i delefad Brasiliansk oksemørbrads medaljoner og cremet peppercorn sauce Grillet lammekrone fra New Zealand Grillet Black Angus oksefilet med chimichurri	2 personer 659,-
BLACK ANGUS RIBEYE Marmoreret oksefilet fra det øverste stykke af fileten. Marmoreringen giver kødet rigtig meget smag, saft og kraft.	Ca. 250g 299,- Ca. 400g 389,-
BLACK ANGUS OKSEFILET Den fine marmorering er med til at give oksefiletten sin saftige og kraftige smag.	Ca. 250g 229,- Ca. 350g 319,-
MØRBRAD En tykt skåret og meget mør bøf helt uden fedt og sener. Smagen er meget mild og saftig.	Ca. 200g 239,- Ca. 300g 339,-
TOURNEDOS 3-4 cm høj bøf skåret fra midten af en afpudset oksemørbrad ombundet med bacon, som holder på kødets høje facon.	Ca. 220g 259,- Ca. 330g 359,-
LAMMEKRONE Lammekrone grillet med ben, der giver kødet saft og smag.	Ca. 300g 279,-
OVNSTEGT LAKSEFILET Laks, bagt med akaciehonning, frisk hvidløg og citron.	Ca. 250g 229,-
KYLLINGEFILET Marineret dansk kylling	Ca. 300g 169,-

TILBEHØR/

SIDE SALAT 40,-

Cæsar salat
Lækker frisk salat med croutoner, parmesanost, cæsardressing.

Tomat salat
Lækker frisk salat med bøf tomat, mozzarellaost, cherry tomat, pesto, basilikum, balsamico glaze.

Salat med vinaigrette
Lækker frisk salat med cherrytomater, edamame bønner, valnødder, rosiner og æble.

KARTOFLER 35,-

Dagens kartofler

Spicy fries

Tykkе fries

Trøffel friter

med parmesanost (+15)

SAUCE 25,-

Bearnaise

Spicy bearnaise

Peber

Rødvin

Hollandaise

Kryddersmør

Chimichurri

BURGER / Alle burgere smøres med mayo og kan fås med kylling eller vegetarbøf.
 Serveres med tykke fries eller spicy fries og dip.
 Dip: Mayo, chilimayo, trøffelmayo, remoulade, ketchup eller aioli

FELIX BURGER 200g 149,- / 400g 179,-
 Hakket oksekød med bearnaisesauce eller spicy bearnaisesauce, bacon, cheddarost, salat, tomat, syltet agurker og bløde stegte løg.

BBQ BURGER 200g 149,- / 400g 179,-
 Hakket oksekød med BBQ-sauce, cheddar ost, tomat, salat, bløde stegte løg, bacon og syltet agurker.

AMERIKANSK BURGER 200g 149,- / 400g 179,-
 Hakket oksekød, ketchup, cheddar ost, bacon, salat, tomat, syltet agurk og syltet rødløg.

GOAT CHEESE BURGER 200g 149,- / 400g 179,-
 Hakket oksekød med gedeost, marineret peberfrugt, bløde stegte løg, tomat, salat, syltede agurk, smurt med guacamole og mayo i burgerbolle.

GOURMET BURGER 200g 149,- / 400g 179,-
 Hakket oksekød med trøffelmayo, cheddar ost, stegte bløde løg, ristet løg og syltet agurk og røget okseinderlår.

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.

DESSERTER /

CREME BRULÉE	79,-
Serveres med jordbær gelato, friske bær og jordbærcoulis.	
OSTE TALLERKEN	89,-
3 slags ost. Fransk tomme de savoie, fransk brie og vesterhavsost fra thise Serveres med syltede rødløg, devil's jam, brownie, valnødder.	
GELATO	79,-
Lækker italiensk is med flødeskum, bær og chokoladesauce.	
CHOKOLADEMOUSSE KAGE	79,-
Serveres med vanilje gelato og bær kompot.	
BØRNE IS	59,-
2 slags is serveres med vaffel.	

DESSERTVIN /

SAUTERNES, LOUIS ESCHENAUER	GL. 99,- / 399,-
Bordeaux, Frankrig	
RUBY PORT, QUINTA DO ESTANHO	GL. 69,- / 299,-
Oporto, Portugal	

BOBLER /

SPARKLING BRUT, MCPHERSON	GL. 69,- / 299,-
Victoria, Australien	
CHAMPAGNE, L'ELOQUENTE	499,-
Charly sur Marne, Frankrig	

HVIDVIN /

FRISK & FRUGTIG

Til lette retter, salater eller kan nydes uden mad til.

RIESLING, GREENLEAF [ØKO] GL. 75,- / 299,-
Rheinhessen, Tyskland

SAUVIGNON BLANC, INVINITI 349,-
Marlborough, New Zealand

TØR & SPRØD

Til fisk og skaldyr.

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

SANCERRE, DOMAINE FRANCK MILLET 449,-
Loire, Frankrig

FYLDIG & KRAFTIG

Til fisk samt kraftige og krydrede retter.

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

FYLDIG & SMAGFULD

Til dem som foretrækker en sød hvidvin.

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

ROSÉVIN /

CINSAULT, LOUIS ESCHENAUER GL. 69,- / 269,-
Sydfrankrig

DOUX FLEURS, COTEAUX [SØD] 299,-
Montepezat, Frankrig

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

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

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,-
THE Bjergblomst, Grønne, Bombay te, Earl Grey eller Fuldmåne 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, Grøn Te, 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 / ALLE 79,-

GIN

Gin Tonic

Gordon Gin, tonic vand, lime skive

Gin Mule

Gordon Gin, lime, sukker, mynte, ginger beer

Gin Hass

Gordon Gin, mango sirup, lemonsodavand

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-/lemonsodavand

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 Daquiri

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

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,-
SCHWEPPESS	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, Carlsberg 1883, Gæstehane, Grimbergen double ambrée	

SPIRITUS /

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