

Since 1986

# **felix**

Bytorvet 23 Cafe-Steakhouse

MENU

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

**BRUNCH TALLERKEN** 109,-  
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** 69,-  
Røræg med cocktail pølser og bacon, 2 slags ost, chorizo pølse, Amerikanske pandekager, frugt skål, vaniljeskyr med karamelkugler.

**EGGS BENEDICT** 79,-  
Serveres på surdejsbrød med avocado, røget okseinderlår, babyspinat, pocheret æg med Hollandaise sauce.

**EGGS ROYAL** 89,-  
Serveres på surdejsbrød med avocado, baby spinat, røget laks, pocheret æg med Hollandaise sauce.

**FROKOST /** 10:00 - 16:00

**FELIX PLATTE** 149,-  
Lakse bruschetta, tunmousse, rejer, surimi, kyllingebryst, mørbrad m. bløde løg og salat med æg. Serveres med brødkurv.

**HYGGE PLATTE** 149,-  
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** 129,-  
Serveres på ristet brød med peberrod, pickles, løg, kapers rødbeder samt æggeblomme.

**STJERNESKUD** 119,-  
Serveres på ristet brød med stegt og dampet rødspættefilet , rejer, røget laks, asparges, kaviar, Thousand Island dressing, kapers og citron.

**MØRBRAD** 79,-  
Smørrebrød på rugbrød med oksemørbrad, karamelliseret løg og dagens sauce.

**SMØRSTEGT RØDSPÆTTEFILET** 69,-  
Smørrebrød på rugbrød med rejer, asparges, remoulade og æble.

**LAKS** 79,-  
Smørrebrød på rugbrød med laksetatar, syltet rødløg, sprød capers og avocado.

**TOMAT MAD** 59,-  
Smørrebrød på rugbrød med cherrytomat, semi-tørrede tomater, pesto, burrata og balsamico glace.

## MENU 1 /

459,-

### 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 /

439,-

### 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 mango puré.

### VINMENU 3 glas

200,-

**Bianco, Luccarelli**

**Shiraz, McPherson**

**Ruby Port, Quinta do Estanho**

## LETTE RETTER / Alle forretter serveres med brødkurv

<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> Røget laks marineret i trøffelolie, sprød kapers, trøffelmayo, bagt parmesanost og persilleolie.	119,-
<b>BRUSCHETTA</b> Tomat, oliven, mozzarellaost og oregano med hvidløg, parmaskinke og jomfruolivenolie. Serveret på sprødt brød.	89,-
<b>SMOKED CARPACCIO</b> Røget okseinderlår med trøffel mayo, rucola, revet parmesan ost og olivenolie.	109,-
<b>SCAMPI</b> Tigerrejer stegt i hvidløgssmør, cherrytomater, peberfrugt og citron.	109,-
<b>VITELLO TONNATO</b> Røget okseinderlår, tunmousse, sprød kapers, rucola, persilleolie.	119,-
<b>BURRATA</b> Burrata, cherrytomat, semi-tørrede tomater, røget mandler, seranoskinke, balsamico glace.	89,-

## SALATER / Serveres med brødkurv

<b>KYLLING</b> Lækker frisk salat med marineret kyllingebryst, edamamebønner, bacon, sesam, tomat, agurk, rødløg, æble, sennep-honning dressing.	129,-
<b>LAKS</b> Lækker, frisk salat med røget laks, edamamebønner, cherrytomat, agurk, kapers, asparges, rødløg, cashewnødder, citron og sauce tartar.	129,-
<b>TIGERREJER</b> Stegte tigerrejer med salat, avocado, cashewnødder, sesam, edamamebønner, agurk, syltede rødløg, semidried tomater og sesamolie.	139,-
<b>GOAT CHEESE</b> Lækker frisk salat med gedeost, parmaskinke, valnødder, cherrytomater, agurk, avocado, edamamebønner, rødløg og honning balsamico.	129,-
<b>STEAK</b> Frisk salat med oksemørbrad, stegte champignon, rødløg, edamamebønner, soltørret tomater, agurk, friske tomater, parmesan ost, sennep- honning dressing.	139,-

## KØD & FISK /

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

### BLACK ANGUS RIBEYE

Marmoreret oksefilet fra det øverste stykke af fileten.  
Marmoreringen giver kødet rigtig meget smag, saft og kraft.

Ca. 250g 289,-  
Ca. 400g 379,-

### BLACK ANGUS OKSEFILET

Den fine marmorering er med til at give oksefiletten sin saftige og kraftige smag.

Ca. 250g 219,-  
Ca. 350g 309,-

### MØRBRAD

En tykt skåret og meget mør bøf helt uden fedt og sener.  
Smagen er meget mild og saftig.

Ca. 200g 229,-  
Ca. 300g 329,-

### TOURNEDOS

3-4 cm høj bøf skåret fra midten af en afpudset oksemørbrad ombundet med bacon, som holder på kødets høje facon.

Ca. 220g 249,-  
Ca. 330g 349,-

### LAMMEKRONE

Lammekrone grillet med ben, der giver kødet saft og smag.

Ca. 300g 269,-

### OVNSTEGT LAKSEFILET

Laks, bagt med akaciehonning, frisk hvidløg og citron.  
Serveres med hollandaise sauce og garniture.

Ca. 250g 219,-

### KYLLINGEFILET

Ca. 300g 159,-

## SIDE ORDERS /

### SIDE SALAT

Cæsar salat / Tomat salat / Blandet salat med vinaigrette og syltede rødløg

40,-

### KARTOFLER

Dagens kartofler / Spicy fries / Tykke fries / Sweet potato

35,-

### SAUCE

Bearnaise / Spicy bearnaise / Peber / Rødvind / Hollandaise / Kryddersmør

25,-

**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 139,- / 400G 159,-  
Hakket oksekød med bearnaisesauce eller spicy bearnaisesauce, bacon, cheddarost, salat, tomat, syltet agurker og bløde stegte løg.

**BBQ BURGER** 200G 139,- / 400G 159,-  
Hakket oksekød med BBQ-sauce, cheddar ost, tomat, salat, bløde stegte løg, bacon og syltet agurker.

**AMERIKANSK BURGER** 200G 139,- / 400G 159,-  
Hakket oksekød, ketchup, cheddar ost, bacon, salat, tomat, syltet agurk og syltet rødløg.

**GOAT CHEESE BURGER** 200G 139,- / 400G 159,-  
Hakket oksekød med gedeost, marineret peberfrugt, bløde stegte løg, tomat, salat, agurk, smurt med guacamole og mayo i burgerbolle.

**GOURMET BURGER** 200G 139,- / 400G 159,-  
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** 79,-  
Hakket oksekød med ketchup, mayo, ost, tomat og salat. Serveres med pommes frites og dip.

**STEAK** 169,-  
Med pommes frites og sauce.

**FISKEFILET** 79,-  
Med pommes frites og remoulade.

**CHICKEN NUGGETS** 79,-  
Med pommes frites og dip.

## DESSERTER /

<b>CREME BRULÉE</b> Serveres med jordbær gelato, friske bær og jordbærcoulis.	79,-
<b>OSTE TALLERKEN</b> 3 slags ost med syltede valnødder.	89,-
<b>GELATO</b> Lækker italiensk is med flødeskum og chokoladesauce.	79,-
<b>CHOKOLADEMOUSSE KAGE</b> Serveres med vanilje gelato, friske bær og mango puré.	79,-
<b>BØRNE IS</b> 2 slags is serveres med vaffel.	59,-

## DESSERTVIN /

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

## BOBLER /

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

## 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,-  
**Montpezat, Frankrig**

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



## RØDVIN /

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

---

PINOT NOIR, BORELL DIEHL 339,-  
Pfalz, Tyskland

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

CRIANZA, 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	35,-
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	40,- / 55,-
CHAI LATTE Tiger Spice, Vanilje, Grøn Te, Sukkerfri	40,- / 55,-
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 /

<b>GIN</b> <b>Gin Tonic</b> Gordon Gin, tonic vand, lime skive	79,-
<b>Gin Mule</b> Gordon Gin, lime, sukker, mynte, ginger beer	
<b>Gin Hass</b> Gordon Gin, mango sirup, lemonsodavand	
<b>WHISKY</b> <b>Whisky Ginger Ale</b> Tullemore Whiskey, lime, ginger ale	79,-
<b>Whisky Most</b> Tullemore Whiskey, citron, sukker, æblemost	
<b>Lynchburg Lemonade</b> Jack Daniel's Old no 7, Grand Marnier, citronsaft, lime-/lemonsodavand	
<b>VODKA</b> <b>Vodka Beer</b> Smirnoff Vodka, lime, soda, ginger beer	79,-
<b>Vodka Soda</b> Smirnoff Vodka, lime, soda	
<b>White Russian</b> Smirnoff Vodka, Kahlua, sødmælk	
<b>Espresso Martini</b> Smirnoff Vodka, espresso, Kahlua, caramel sirup	
<b>Cosmopolitan</b> Cointreau, Smirnoff Vodka, tranebærjuice, limesaft	
<b>ROM</b> <b>Strawberry Daquri</b> Bacardi Rom, frosne jordbær, lime, sirup	79,-
<b>Mojito</b> Bacardi Rom, lime, mynte, soda, rørsukker	
<b>Piña Colada</b> Bacardi Rom, malibu, ananas juice, fløde	
<b>Passions Mojito</b> Bacardi rom, lime, mynte, rørsukker, passion sirup soda, passions frugt	
<b>Dark 'N' Stormy</b> Mørk rom, lime, rørsukker, gingerbeer	

## VAND & SAFT /

<b>SODAVAND 25cl/50cl</b> Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite Zero, danskvand	42,- / 55,-
<b>ISVAND/KANDE</b>	15,- / 29,-
<b>ICE TEA</b>	55,-
<b>KILDEVAND</b>	29,-
<b>PASSIONS LEMONADE</b>	65,-
<b>SCHWEPES</b> Tonic eller Ginger Ale.	39,-
<b>GINGERBEER</b>	49,-
<b>JUICE</b> Appelsin, æble eller hyldeblomst	55,-
<b>MILKSHAKE</b> Hindbær, jordbær, oreo eller vanilje	69,-
<b>SMOOTHIES</b> Jordbær med banan eller hindbær med banan	65,-

## ØL /

<b>FADØL</b> Carlsberg, Classic, Jacobsen Brown Ale, Jacobsen Yakima IPA, 1664 Blanc, Carlsberg 1883, Gæstehane	45,- / 65,-
--	-------------

## SPIRITUS /

<b>LIKØR</b> Baileys Irish cream Cointreau Kahlua Southern comfort	35,- / 65,-	<b>GIN</b> Gordon gin Hendricks	35,- / 60,- 50,- / 80,-
<b>BITTER</b> Gammel dansk Fernet branca Jägermeister 1 enkelt Arnbitter	35,- / 59,-	<b>ROM</b> Bacardi rom Malibu Captain Morgan spiced gold Rom matusalem	30,- / 55,- 30,- / 55,- 30,- / 55,- 55,- / 95,-
<b>AKVAVIT</b> Linie Akvavit Rød Aalborg	35,- / 59,-	<b>WHISKY</b> 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,-
<b>VODKA</b> Smirnoff vodka Belvedere	35,- / 59,- 65,- / 105,-	<b>TEQUILA</b>	30,- / 55,-