

FELIX

KITCHEN & BAR



COCKTAILS

Sipping Art



Mi tesz minket emberré?

Ezt a kérdést sokan feltették, és sok válasz létezik. Abban azonban mindenki egyetért, hogy a művészet, mint alkotótevékenység, egyértelműen megkülönböztet minket minden más élőlénytől.

A művészet általánosan elfogadott meghatározás szerint „a valóság visszatükrözése” alkotója látásmódján keresztül. Ezerféleképpen lehet ezt a valóságot megjeleníteni, és ahogy a világ hat a művészetre, úgy az is a világra, annak egyes elemeire. Koktéjlainkat az 5 legfőbb művészeti ág egy-egy remeke ihletett, hogy a gasztronómia új műalkotásait létre.

What makes us human?

This question has been asked by many people and there are many answers. However, everyone agrees that art, as a creative activity, clearly distinguishes us from all other living beings.

Art is a “reflection of reality” through the artist’s lenses.

This reality can be represented in many ways. The word and art always affect each other. Our cocktails are unique gastronomic creations that are inspired by one of the masterpieces of the 5 main branches of art.

Az étlapon található koktélok ára egységesen:

4990 Ft

Our prices are the same for each cocktail:

4990 HUF

Áraink Forintban értendők, az Áfá-t tartalmazzák. A szervízdíj 15%.
Our prices are in Hungarian Forint and VAT is included. 15% service charge will be added.

Café Le Soir



Van Gogh festményének esti pezsgése, mely a FELIX nyüzsgő életére is oly jellemző, ihlette ezt a koktélt. Különleges krómsárga színe, melyet festői körökben Van Gogh-sárgának hívnak, gyakorta megjelent a művész képein: lámpák fénye, napraforgók, búzatáblák kapták e jellegzetes színt. Szülőföldjének kimagaslóan híres párlata, a Genever - mely a ginek atyja - teszi kivételessé ezt a koktélt, a Hollandián keresztül Európába beáramló fűszereket pedig a szerencsندیó képviseli, de a Café, le soir nyüzsgő ízvilágában a mogoró, citrom és himalájai feketeteával fuzionált sör is megjelenik.

The cocktail was inspired by the evening effervescence of Van Gogh's painting, which is so characteristic of the bustling life of FELIX. Its special chrome yellow color, which is called Van Gogh yellow, often appeared in the artist's paintings: the light of lamps and sunflowers were given this characteristic color. The outstandingly famous distillate of its homeland, Genever - which is the father of gin - makes this cocktail exceptional, and the spices that flow into Europe through the Netherlands are represented by nutmeg, but the lively taste of Café, le soir also features hazelnut, lemon and Himalayan black tea fused beer.

Genever | Mogoró likőr | Himalájai feketeteával fuzionált IPA
Mangó-szerencsندیó cordial | Citrom

Genever | Hazelnut liqueur | Himalayan black tea flavoured IPA beer
Mangó-nutmeg cordial | Lemon



Freemason

Egy igazi koktél nem árul el mindent magáról, és titokzatossága még kíváncsabbá teszi. Felfedezni való, akár csak egy rejtélyes palota. A Festetics-kastélyt, amellett, hogy lenyűgöző építészeti remekmű, a magyar szabadkőművesség rejtett központjaként emlegetik, és ez ihlette a titkos receptúrán alapuló koktélunkat, melyet egy különleges betonpohárba csempésztünk. Az arany szín egyértelműen az Unicum aranykeresztjét idézi meg, így egy összetevőben biztosak lehetünk. És abban is, hogy ahogy a kastély titokzatos folyosói és fényűző termei, úgy a Freemason egyedi ízélménye is felfedezésre vár.

A real cocktail never reveals everything about itself, and its mystery makes it even more desirable. It's worth exploring, just like a mysterious castle. The Festetics Castle, in addition to being an impressive architectural masterpiece, is referred to as the hidden center of Hungarian Freemasonry, and this inspired our cocktail based on a secret recipe, and poured into a special concrete glass. The golden color clearly evokes the golden cross of Unicum, so we can be sure of one ingredient. Like the castle's mysterious corridors and luxurious rooms, the unique taste experience of Freemason is waiting to be discovered.

Tequila | Unicum Reserva | Stout falernum
Ananász | Lime | Levendula

Tequila | Unicum Reserva | Stout falernum
Pineapple | Lime | Lavender

Le Baiser - The Kiss



Kevés olyan érzéki és szenvedélyes dolog van az életben, mint egy csók. Rodin világhírű márványszobra a történelem egyik leghíresebb intim pillanata, mely megihlette Le Baiser koktélnkat. Egy rejtelmes ital, mely fűszeres, hízegő, puha, és legalább annyira magával ragadó és felejthetetlen is. A flambírozott barackos és kardamomos Cognac, citrom és a különleges japán shizo találkozása valóban olyan, mint egy szerelmes csók. S bár az ölelkező pár ajkai nem érnek egymáshoz, jelezve ezzel, hogy szerelmük beteljesületlen marad, a Le Baiser csak azt várja, hogy valóban megízleljük. A márványból készült szobor ihlette italkülönlegességet nem is szolgálhatjuk fel másban, mint egy márványalapzaton nyugvó pohárban.

There are few things in life as sensual and passionate as a kiss. The cocktail Le Baiser was inspired by Rodin's world-famous marble sculpture, which is one of the most famous kisses in history. A mysterious drink that is spicy, flattering, soft, and just as captivating and unforgettable. The meeting of flambéed peach and cardamom Cognac, lemon and the special Japanese shizo is truly like a love kiss. And although the lips of the embracing couple do not touch each other, indicating that their love remains unfulfilled, Le Baiser is just waiting for us to really taste it. This cocktail inspired by the marble statue cannot be served in anything other than a glass resting on a marble base.

Cognac (flambírozott barack & kardamom) | Jázmin likőr
Citrom | Shizo - Vanília szirup

Cognac (peach flambé & cardamom) | Jasmine liqueur
Lemon | Shizo - Vanilla syrup



Rapa Nui

Rapa nui, vagy ahogy mi ismerjük a Húsvét-szigetek, a világ egyik legnehezebben megközelíthető lakott területe, mely sokak szerint a világ közepe. E különleges sziget autentikus zenéjére, melyet ősi hangszerekkel adnak elő, leginkább a polinéz dallamok jellemzőek, és mosolyt csalnak minden ember arcára. Ez az érzés, az egyediség és vidámság egzotikus ötvözete ihlette koktélunkat, a Rapa Niut. A chilei fennhatóság alá tartozó sziget ihlette különlegességbe nem is tehetünk mást, mint az ország egyik legismertebb italát, a piscót, melyet Túró Rudi jegyekkel tettünk igazán különlegessé. Kerámiapohárkában találjuk, így téve még autentikusabbá.

Rapa Nui, or as we know it, the Easter Islands, is one of the most difficult-to-reach inhabited areas in the world. The authentic music of this special island, which is performed with ancient instruments, is mostly characterized by Polynesian melodies and brings a smile to everyone's face. Our cocktail, the Rapa Niu, is inspired by this feeling, the exotic combination of uniqueness and fun. We couldn't add anything else to the cocktail of the island under the jurisdiction of Chile, other than one of the country's best-known spirit, pisco, which we made special with Túró Rudi notes. It is served in a ceramic glass.

Pisco (Túró Rudi jegyekkel) | Édes Sherry | Italicus | Citrom
Tonka & Vetiver

Pisco (infused with Túró Rudi) | Sweet Sherry | Italicus
Lemon | Tonka & Vetiver

*As you
like it*



Színház az egész világ! - mondja Shakespeare. Az *Ahogy tetszik* című drámájában elhangzó mondat játékoságát rejtettük ebbe a koktéllba. A darab helyszíne Franciaország, ez ihlette az onnan származó, rabul ejtő abszintot, és Shakespeare tiszteletére egy kis angol pikantériát csempészünk az italba egy tözegesebb whisky révén. *Ahogy a műben oly sok különböző karakter, az As You Like*-ban sokféle egyedi íz jelenik meg: citrom, keserű narancs, kaffir levél és gyömbérsör. Elkészítésébe játékosan a vendéget is bevonjuk, hiszen az utolsó lépést ő teszi meg az asztalnál.

All the world's a stage! - says Shakespeare. We hid the playfulness of the phrase in the drama As You Like It in this cocktail. The setting of the play is France, which inspired the use of absinthe, and in honor of Shakespeare, we smuggled a little English piquancy into the cocktail through a pleated whiskey. As there are so many different characters in the play, As You Like features many flavors: lemon, bitter orange, kaffir lime and ginger beer. We even involved the consumer in its preparation, since the finishing touch is by the guest at the table.

Füstös whisky | Keserű narancs (eper és hosszúbors jegyekkel) | Abszint |
Citrom | Kaffir levél | Házi gyömbérsör

Peated Whisky | Bitter orange (infused with strawberry & long pepper)
Absinthe | Lemon | Kaffir leaf | Homemade Ginger Beer



FELIXBUDAPEST.COM