

Új versenytársat kaptak a fővárosi prémium éttermek

Létrehozás: 04/28/2019 - 21:29

Szerző: Melano



[1]

Hogyan fér meg egymás mellett egy több, mint 140 éves történelmi épület, az ázsiai és a magyar konyha, valamint a város legjobb aranygaluskája?

Kapcsolódó cikkek:

[Krúdy világa és a századforduló ízei a Városligetben](#) [2]

A választ a Várkert Bazár mellett, az Ybl Miklós téren érdemes keresni, ahol bámulatos enteriőrrel és fantasztikus ételkínálattal megnyitotta kapuit a hazai gasztronómia új trónkövetelője, a Felix Kitchen&Bar. Ezzel pedig a tavaly felújított, és eredetileg Ybl Vízház néven ismertté vált épületegyüttesbe a gasztronómiai megújulás is megérkezett.

Alig néhány napja várja vendégeit a Felix Kitchen&Bar, amely a 2018 tavaszán átadott Ybl Budai Kreatív Ház méltó gasztronómiai párjaként egészíti ki a legendás Ybl Vízház épületét. Az Ybl Miklós által tervezett és 1875-ben épített legendás helyszín már számos funkciót betöltött csaknem másfél évszázados fennállása során, bár azt elmondhatjuk, hogy a vendéglátó funkció kisebb megszakításokkal végigkísérte a ház életét. Legutóbb kávézóként nyitott újra, azonban a patinás helyszín megérdemli, hogy végre megkapják az épülethez méltó gasztronómiai megújulást is a sokat látott falak, ezt pedig a Felix biztosítja mostantól.



A Felix Kitchen&Bar a névválasztás terén visszatért az eredeti gyökerekhez, ezért viseli Ybl Miklós fiának keresztnévét. A tavaly óta működő Ybl Budai Kreatív Ház és az új étterem célja, hogy a kultúra és a gasztronómiai kiegészítse egymást az épületben és mivel a kiállítótér az ázsiai művészeteknek is helyet ad, ez a konyha irányzat visszaköszön az étlapon is. A magyar konyha jellegzetes alapanyagai mellett az ázsiai alapanyagok is szerepet kapnak Kovács Árpád séf által összeállított étlap fogásaiban. Árpád neve már számos hazai topétterem kapcsán ismerősen hangzhat, hiszen a 21 Magyar Étterem, a La Perle Noire, a Pierrot, a Vár: a Speiz konyhájából is kóstolhattuk kreációit, mostantól pedig a Felixben bűvöli el ételeivel az oda látogatókat.

Az étlapon a sea food kreációk és a steakek dominálnak, de hangsúlyt kapnak az ún. raw fogások is, amelyek olyan minőségi nyers alapanyagok, melyek nem feltétlenül igényelnek hőkezelést és natúr formában is ízletesek maradnak. A séf elmondása szerint az elsődleges és legfontosabb számára, hogy a legmagasabb minőségű alapanyagokból dolgozzanak, amelyek beszerzésére egy komoly, több mint 20 beszállítóval dolgozó hálózatot építettek ki és ha kell, akkor a világ másik végére is elmennek a legjobb hozzávalóért. Ennek köszönhetően az étlapon olyan különlegességek is megtalálhatók, mint a Kamcsatkai rák, amely egyedülálló hazánkban, vagy az itthon eddig csak a Nobuban kóstolható Miyazaki hátszín, de rendelhetünk a japán konyhában használt yuzus ponzuval elkészített libamájat, illetve prémium minőségű steakeket is, melyeket számos mártással és körettel tudunk kombinálni.



A Felix a magyar fogások terén is tudott újat mutatni, már az első hét után a vendégek kedvence a Budapesten egyedülálló kétszemélyes aranygaluska, mely igazi csábításra hív. Akik pedig extrémebb különlegességre vágyanak, azoknak ott van a popcorn krémes répa fagyalttal desszertként.

A gasztronómiai kínálathoz a város egyedülállóan sokszínű bárja is illeszkedik, melyben már most több, mint 400 különböző spirit és csaknem 320 féle bor kapható – és a kínálat még bővítés alatt áll. A

hazai borok mellett a külföldi tételek is szerepet kapnak, ráadásul olyan régiók borait is megkóstolhatjuk, melyek Magyarországon kevésbé ismertek, mint például Oregon, Central Otago vagy Priorat. Az étterem hosszútávú célja, hogy idővel a legjobb magyar és külföldi tételekből 5-6 évjáratra visszamenőleg is lehessen válogatni. A Felix egész nap várja a vendégeket, a reggeli menü már 7.30-tól elérhető, aki pedig vacsorázna, az az utolsó rendelését még éjjel 11.30-kor is leadhatja. Az étlap még számos érdekességet tartogat, a gyönyörű épület falai pedig magukért beszélnek!

Tags:[gasztro](#) [3][Magyarország](#) [4]**Színes:**[Ízek](#) [5]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/uj_versenytarsat_kaptak_a_fovarosi_premium_ettermek

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/felix_5._foto_stiglincz_gabor.jpg

[2] https://www.melano.hu/krudy_vilaga_es_a_szazadfordulo_izei_a_varosligetben

[3] <https://www.melano.hu/tags/gasztro>

[4] <https://www.melano.hu/tags/magyarorszag>

[5] <https://www.melano.hu/szines/izek>