


AXIS MENÜ - AXIS MENU 11.30-22.00


Előételek - Small Plate


Labneh / Labneh

sült céklával, fenyőmaggal és lepénykenyérrel
with roasted beetroot, pine nuts, flatbread
(D, N, G, V) 4 900

 Grillezett gomolyasajt / Grilled ewe cheese
spenót, sütőtök, gránátalma, karamellizált dió, almás cider vinaigrette
baby spinach, pumpkin, pomegranate, caramelized walnuts, apple cider
vinaigrette
(N, D, MU, V) 4 900

Kacsamáj terrine / Duck liver terrine
birsalma kompóttal és ropogós dióval
with quince compote and crispy walnuts
(D, N, G) 5 450

 Helyi sonka- és sajtválogatás / Local charcuterie and cheese selection:
mangalica sonka, szürkemarha szalámi, kecskesajt, kenyér,
házi savanyúság
mangaliza ham, grey cattle beef salami, goat cheese, bread,
pickled vegetable
(G, D, MU) 5 100

 Tárkonyos vaddisznó raguleves / Wild boar ragout soup
vargánya gombával és burgonyagombóccal
with tarragon, porcini mushrooms and potato dumplings
(G, E, D, C) 3 300

Tészták - Pasta

Pirított sütőtökös gnocchi / Roasted pumpkin gnocchi
kelkáposztával, dióval, pecorinoval és sütőtökkel
with kale, walnut, pecorino and butternut
(N, G, D, E, V) 5 600

ALLERGÉNEK | ALLERGENS

ZELLER - CELERY C

GLUTÉN - GLUTEN G

RÁKFÉLÉK - CRUSTACEANS CR

TOJÁS - EGGS E

HAL - FISH F

CSILLAGFÜRT - LUPIN L

TEJTERMÉK - DAIRY D

PUHATESTŰ - MOLLUSC MO

MUSTÁR - MUSTARD MU

DIÓFÉLÉK - NUTS N

MOGYORÓ - PEANUTS P

SZEZÁMMAG - SESAME SEEDS SE

SZÓJA - SOYA S

SZULFURDIOXID - SULPHUR DIOXIDE SD

VEGETÁRIÁNUS - VEGETARIAN V

GYORS ÉS FRISS - FAST AND FRESH FF

HELYI GAZDASÁGBÓL - FARM TO TABLE FT

MAGYAROS - NATIONAL SPECIALITY

Saláták - Salads

Quinoa saláta / Quinoa salad

avokádó, marinált sárgarépa, pirított csicseriborsó, bébisaláta, kesudió
avocado, marinated carrot, roasted chickpea, cashew nuts, baby salad
(N, MU, V) 4 650

Szardellás cézár saláta / Anchovies Caesar salad

fokhagymás kruton, friss parmezán forgácsok (F, E, G, D, MU, V) 4 650
anchovies, garlic croutons, fresh parmesan flakes

Ajánljuk hozzá / We recommend with:

- csirke / chicken 1 450

- lazac / salmon 1 800

- vegán csirke / vegan chicken (S, E, G, V) 1 800

- grillezett garnéla / grilled prawn (CR) 1 800

Helyi klasszikusok - Regional Classics

Hagyományos magyar gulyásleves csipetkével /

Traditional Hungarian Goulash soup with csipetke noodles 
(C, G, E, FT) 3 450

Nyúlcomb / Rabbit Leg

krémés zöldségmártással, rozmaringos kenyérgombóccal és tejföllel 
with creamy vegetable sauce, rosemary bread dumplings and sour cream
(G, E, D, C, MU) 6 700

Magyaros csirkepaprikás tanyasi csirkéből, vajos galuska /

Hungarian chicken paprikash from free range chicken, buttered noodle 
(G, E, D) 6 500

Bécsi szelet / Viennese Schnitzel

sertésszűzből burgonyapürével (G, E, D) 6 950 
from pork tenderloin with mashed potatoes

Ajánljuk hozzá / We recommend with:

- tejfölös uborkasaláta / cucumber salad, sour cream (D) 900

- házi savanyúság / home made pickled vegetable (MU) 900

Bármilyen különleges étrenddel, allergiával kérjük, forduljanak a személyzethez. Ételeink nyomokban mogyorót és szóját tartalmazhatnak. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff. Our food and drinks may contain traces of nuts and soy.

Az árak magyar forintban értendők és tartalmazzák az áfát. Az árak nem tartalmazzák a 14% szervízdíjat, amely a számla végösszegéhez kerül felszámításra. All prices are in Hungarian Forint and inclusive of VAT. Please note that 14% service charge will be added to your bill.

Hamburgerek - Sandwiches

Marhaburger | *Beef burger*

kézműves hamburgerzsemle, marhahúspogácsa, cheddar, bacon, karamellizált hagyma, hasábburgonya, lilakáposzta saláta
handcrafted hamburger bun, beef patty, cheddar, bacon, caramelized onions, French fries, purple cabbage salad
(G, D, E, FF, FT) 6 500

Bárányburger | *Lamb burger*

kézműves hamburgerzsemle, bárány húspogácsa, sült paprika és rozmarinkrém, karamellizált hagyma, Manchego sajt, hasábburgonya, lilakáposzta saláta
handcrafted hamburger bun, lamb patty, roasted bell pepper and rosemary cream, caramelized onions, Manchego cheese, French fries, purple cabbage salad
(G, D, E, FF, FT) 6 500

Lazacburger | *Salmon burger*

kézműves hamburgerzsemle, lazac húspogácsa, fűszeres krémsajt, guacamole, paradicsom, hasábburgonya, lilakáposzta saláta
handcrafted hamburger bun, salmon patty, herb cream cheese, guacamole, tomato, French fries, purple cabbage salad
(G, D, E, F) 6 600

Pulled pork szendvics | *Pulled pork sandwich*

kovászos kenyér, magyar mangalica hús, savanyított hagyma, mustár kaviár, hasábburgonya, lilakáposzta saláta
sour dough bread, Hungarian Mangalitzka pork, pickled onion, mustard caviar, French fries, purple cabbage salad
(G, D, E, MU, F) 6 800

Humusz szendvics | *Hummus sandwich*

rozskenyér, humusz, grillezett zöldségek, marinált olívbogyó, koriander
rye bread, grilled vegetable, marinated olives, coriander
(G, SE, V) 5 950

Főételek - Large Plates

Tanyasi csirke mell | *Free range chicken breast*

paradicsomos-petrezselymes relish-el, kecskesajttal és citromos vajjal
with tomato and parsley relish, goat cheese and lemon butter
(D, C, SD, FF, FT) 6 450

Serpenyőben sült lazac, citromos fűszervaj |

Pan-fried salmon, lemon herbed butter
(F, D, FF) 6 900

Sült tengeri sügérfile | *Pan-fried sea bass fillet*

karfiolpürével, sült bébirépával, kapribogyós mazsola velouté-val
with cauliflower purée, roasted baby carrots and caper-raisin velouté
(F, D, FF, FT) 6 650

Shakshuka | *Shakshuka*

grillezett tofuval, korianderrel és lepénykenyérrel
with grilled tofu, coriander and flat bread
(S, D, V) 6 100

Steakek - Steaks

Magyar szürkemarla bélszín | *Beef tenderloin from Hungarian*

steppe cattle 160 gr
karamellizált Cipollini hagymával és sült koktélpáradicsommal
with caramelized Cipollini onion and baked cherry tomato
(D, C, SD, FT) 12 500

Rib eye steak | *Rib eye steak* 220 gr

karamellizált Cipollini hagymával és sült koktélpáradicsommal
with caramelized Cipollini onion and baked cherry tomato
(C, SD, D, FT) 13 200

Ajánljuk hozzá | *We recommend with:*

- Borsmártás | *Peppercorn sauce (D, SD)* 1 200
- Berni mártás | *Béarnaise sauce (D, E, SD)* 1 200
- Chimichurri | *Chimichurri* 1 200

Köretetek - Side

Vajas bébibrokkoli | *Buttered baby broccoli*

(D, V) 1 800

Hasábburgonya cheddarral és snidlinggel |

French fries with cheddar and chives
(D, G) 2 450

Friss vegyes saláta | *Fresh mixed salad*

(MU, V) 1 800

Édesburgonya chips | *Sweet potato chips*

(G, V) 1 950

Hasábburgonya | *French Fries*

(G, D, V) 1 800

Tejfölös uborkasaláta | *Cucumber salad, sour cream*

(D) 900

Házi savanyúság | *Homemade pickled vegetable*

(MU, V) 900

Desszertek - Desserts

Napi desszert | *Daily dessert*

(G, D, N) 1 950

Magyar sajt válogatás | *Selection of Hungarian cheese*

levendulás párolt körtével, szezámos tuille-lel
with lavender poached pear and sesame tuille
(G, D, SE, V) 4 350

Bármilyen különleges étrenddel, allergiával kérjük, forduljanak a személyzethez. Ételeinink nyomokban mogorót és szóját tartalmazhatnak. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff. Our food and drinks may contain traces of nuts and soy.

Az árak magyar forintban értendők és tartalmazzák az áfát. Az árak nem tartalmazzák a 14% szervízdíjat, amely a számla végösszegéhez kerül felszámításra. All prices are in Hungarian Forint and inclusive of VAT. Please note that 14% service charge will be added to your bill.

axis

CAFÉ & LOUNGE

LEGYEN VENDÉGÜNK EGY LENDÜLETES REGGELIRE, EGY LAZA EBÉDRE ÉS HANGULATOS ITALOZÁSRA A CROWNE PLAZA BUDAPESTBEN.
BE OUR GUEST FOR AN ENERGETIC BREAKFAST, CASUAL LUNCH AND WELCOMING DRINKS AT CROWNE PLAZA BUDAPEST

NYITVATARTÁS · OPENING HOURS

Hétfőtől vasárnapig 08:00-tól 23:00-ig. Monday to Sunday 8 am to 11 pm. · Ételszerviz 11:30-22:00 óráig. Food service 11:30 am to 10 pm.

Crowne Plaza Budapest · 1062 Budapest, Váci út 1-3. · +361 288 5500 · axis@ihg.com · Wifi: IHG Connect, BUDPB · Restroom code: 8462#

IT A L O K · D R I N K S

BÁNYAI KÁVÉ · BÁNYAI COFFEE

ESPRESSO SZIMPLA / SINGLE 1 190 | DUPLA / DOUBLE 1 490
ESPRESSO MACCHIATO 1 290
AMERICANO / FILTER KÁVÉ / FILTER COFFEE 1 390
CAPPUCCINO / LATTE / FLAT WHITE 1 390
FORRÓ CSOKI ÍZEK / HOT CHOCOLATE FLAVOURS 1 750
MELANGE / MELANGE 1 650
CASCARA 1 650
JEGESKÁVÉ / ICED COFFEE 1 650
MATCHA LATTE 1 950
SZIRUPOK / SYRUPS 200
(Vanilla, Coconut, Pistachio, Rose, Strawberry, Raspberry, Mango, Passion fruit, Elderflower)
NÖVÉNYI TEJ / PLANT BASED MILK 150
CASCARA LEMONADE (Cascara, Lime, Yuzu) 1 800

DILMAH PREMIUM · GOURMET TEA

TEAVÁLASZTÉK / SELECTION OF TEA FLAVOURS 1 450
(English Breakfast, Jasmine Green, Lapsang Souchoong, Apple-Elderflower, Jasmine-Pear White, Rosehip with Hibiscus, Rooibos, Chai, Camomile, Peppermint)

Fehérborok · White Wines 1dl / 7,5 dl

HARASZTHY LOVE CUVÉE (2023, Etyek, Hungary) 1 600 / 8 500
ANDROSICS SAUVIGNON BLANC (2023, Balatonöszöd, Hungary) 1 900 / 10 500
MARÓTI ATTILA - CHARDONNAY (2023, Mátra, Hungary) 2 000 / 11 000
GÁL LAJOS - OLASZRIZLING (2024, Hungary) 2 000 / 11 000
KORONCZAI ZENT (2025, Balatonszőlős, Hungary) 2 200 / 12 000
PÁLFFY RAJNAI RIZLING (BIO) (2023, Káli medence, Hungary) 2 100 / 11 500
CARPINUS FURMINT GRANDE RESERVE (2023, Tokaj, Hungary) 2 200 / 12 000
CHABLIS DOMAINE FEVRE (2023, France) 3 700 / 24 000

Rozéborok · Rosé Wines 1dl / 7,5 dl

LUKÁCSY ROZÉ (2023, Monor, Hungary) 1 600 / 8 500
MARRENON - PETULA (2021, Luberon / Provence, France) 2 100 / 12 000

Vörösborok · Red Wines 1dl / 7,5 dl

VINATUS PORTUGIESER (2024, Villány, Hungary) 1 700 / 9 000
BUJDOSÓ PINCÉSZET - MERLOT (2022, Blatonlelle, Hungary) 1 900 / 10 500
ANONYM PINCÉSZET - PINOT NOIR (2022, Etyek, Hungary) 2 400 / 13 500
GÁL LAJOS - BIKAVÉR SUPERIOR (2021, Eger, Hungary) 2 600 / 14 000
CALDAMENTUM - CABERNET SAUVIGNON (2023, Szekszárd, Hungary) 2 600 / 14 000
PFNEISZL PINCÉSZET - SYRAH (BIO) (2021, Sopron, Hungary) 3 900 / 25 000
IVÁNYI ZSÓFI - CABERNET FRANC (2012, Villány, Hungary) 3 800 / 24 000
CROZES - HERMITAGE (2023, Marrenon, France) 3 900 / 25 000

Édes borok · Sweet Wines 0.5dl / 5 dl

SÁRGAMUSKOTÁLY, FÉLÉDES (2024, Götz, Tokaj, Hungary) 1 550 / 10 800
ASZÚ 6 PUTTONYOS (2013, Götz, Tokaj, Hungary) 3 500 / 24 000

Habzóborok · Sparkling Wines 1dl / 7,5 dl

4 HÁZ SPARKLING (Tokaj, Hungary) 2 300 / 9 950
MARTINI PROSECCO ROSE (Italy) 3 200 / 13 900
"BUDAPEST SPARK" - MAISON LOUIS DE GRENELLE (Loire, France) 3 300 / 13 900
CHATEAU DERESZLA (Tokaj, Hungary) 3 900 / 15 900
TAITTINGER BRUT RESERVE (Reims, France) 56 000
TAITTINGER PRESTIGE ROSE BRUT (Reims, France) 60 000
LOUIS ROEDERER BRUT (Champagne, France) 66 000

Szeszes italok 40 ml, borok 100 ml mennyiségben kerülnek kiszolgálásra, hacsak nem a menüben másképp van jelölve.

Spirits are served in 40 ml, wines 100 ml measures unless otherwise indicated.

Bármilyen különleges étrenddel, allergiával kérjük, forduljanak a személyzethez. Ételeink nyomokbanogyorót és szóját tartalmazhatnak. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff. Our food and drinks may contain traces of nuts and soy.

Az árak magyar forintban értendők és tartalmazzák az áfát. Az árak nem tartalmazzák a 14% szervízdíjat, amely a számla végösszegéhez kerül felszámításra. All prices are in Hungarian Forint and inclusive of VAT.



Please note that 14% service charge will be added to your bill.

HUNGARIKUM

HUNGARY'S TREASURES

| |
|----------------------------------|
| UNICUM 2 000 |
| UNICUM ORANGE / BARISTA 2 000 |
| UNICUM RISERVA LIKÖR 2 900 |
| AGÁRDI MIRACULUM |
| Irsai Olivér szőlő - Grape 3 500 |
| Vérnarancs - Blood Orange 3 500 |
| GREYOW PÁLINKA |
| Kajsziarack - Apricot 3 500 |
| Értelt alma - Aged apple 3 500 |
| Értelt szilva - Aged plum 3 500 |
| Körte - Pear 3 500 |

Likőr - Liqueur

| |
|---|
| AMARETTO DI SARONNO 2 500 |
| BAILEYS 2 500 |
| COINTREAU 2 500 |
| SPICY CHERRY HERBAL LIQUEUR 4 200  |
| BÁNYAI CASCARA LIQUEUR 4 200  |

Kevert whisky - Blended whisky

| |
|------------------------------------|
| JOHNNIE WALKER RED 2 300 |
| JAMESON 2 600 |
| HINCH 10 Y OLD Sherry Finish 4 200 |
| JACK DANIEL'S APPLE 2 800 |
| JACK DANIEL'S 2 800 |
| JOHNNIE WALKER BLACK 3 100 |
| WOODFORD RESERVE 3 100 |
| BUFFALO TRACE BOURBON 3 200 |
| WOODFORD RESERVE RYE 3 300 |
| JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 3 300 |
| NIKKA DAYS 4 000 |

Malátawhisky - Malt whisky

| |
|------------------------------------|
| THE SINGLETON 3 100 |
| HIGHLAND PARK 12 Y OLD 3 500 |
| THE HIVE 3 500 |
| TALISKER 10 Y OLD 4 000 |
| THE HEARACH (Isle of Harris) 5 600 |
| OBAN 14 Y OLD 6 150 |
| MACALLAN 12 Y OLD 5 900 |
| GLENFARCLAS 15 Y 6 500 |
| NIKKA COFFEY MALT 6 000 |
| MACALLAN 15 Y OLD 7 500 |

Vodka - Vodka




| |
|---|
| FINLANDIA 2 200 |
| SMIRNOFF RED 2 200 |
| KOSKENKORVA 2 300 |
| OPERA 2 500  |
| CIROC / CIROC MANGO 3 000 |
| GREY GOOSE ORIGINALE 3 300 |

Bármilyen különleges étrenddel, allergiával kérjük, forduljanak a személyzethez. Ételeink nyomokban mogorót és szóját tartalmazhatnak. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff. Our food and drinks may contain traces of nuts and soy.

Aperitív - Aperitif 1dl

| |
|---|
| MARTINI VERMUTH 2 100 |
| BIANCO / EXTRA DRY / ROSSO / FIERO / BITTER |
| PIMM'S LEMONADE 3 500 |


Gin - Gin

| |
|--|
| GORDONS PINK 2 300 |
| TANQUERAY / TANQUERAY SEVILLA 2 300 |
| BOMBAY SAPPHIRE 2 450 |
| OXLEY 2 800 |
| OPERA 2 900  |
| TANQUERAY 10 Y OLD 3 100  |
| BÚZAVIRÁG 3 100  |
| HENDRICK'S 3 500 |
| ISLE OF HARRIS 4 000 |

Tequila - Tequila

| |
|---------------------------|
| EL JIMADOR BLANCO 2 500 |
| EL JIMADOR REPOSADO 2 500 |
| MEZCAL SAN COSME 3 200 |




Konyak & brandy - Cognac & brandy

| |
|--|
| LÁNCID BRANDY 2 900  |
| MARTELL VS 3 900 |
| JANNEAU ARMAGNAC 4 200 |
| FERRAND 10 GENERATIONS 4 400 |
| FERRAND SELECTION DES ANGES 9 900 |


Rum - Rum

| |
|-------------------------------|
| BACARDI CARTA BLANCA 2 200 |
| BACARDI SPICED 2 500 |
| BACARDI CARTA NEGRA 2 200 |
| PLANTERAY 3 STARS 2 600 |
| PLANTERAY ORIGINAL DARK 2 600 |
| BACARDI 8 YEARS OLD 3 500 |
| DIPLOMATICO EXCLUSIVA 3 700 |
| RON ZACAPA CENTENARIO 4 500 |

Csapolt sörök - Draught beers

| |
|---|
| (300 ML / 500 ML) |
| SOPRONI 1 600 / 2 100  |
| SOPRONI IPA 1 800 / 2 500  |
| SOPRONI MEGGY 1 800 / 2 500  |
| PILSNER URUELLE 1 850 / 2 550 |

Sörök & ciderek - Beers & ciders

| |
|--|
| LEFFE BLONDE, BROWN 2 500 |
| KRONENBOURG 1664 BLANC 2 500 |
| STRONGBOW CIDER 2 500 |
| BUDAPRÉS CIDER 2 500  |
| BIRRA MORETTI 2 500 |
| HEINEKEN 2 500 |


Az árak magyar forintban értendők és tartalmazzák az áfát. Az árak nem tartalmazzák a 14% szervizdíjat, amely a számla végösszegéhez kerül felszámításra. All prices are in Hungarian Forint and inclusive of VAT.

Please note that 14% service charge will be added to your bill


Koktélok - Cocktails

| |
|---|
| AXIS SIGNATURE 4 950 (Hendricks, persian rose, coconut syrup, cucumber) |
| GOOD ENOUGH GATSBY 4 450 (Unicum orange bitter, Woodford rye, cinnamon syrup, lime, pineapple juice) |
| LAVENDER PALOMA 4 250 (Tequila, grapefruit juice, lavender syrup, lime, soda) |
| PERSIAN SILK 4 250 (Bombay, rose syrup, pistachio, lime, cointreau, Aqua faba) |
| JALISCO SHAKE DOWN 4 250 (Tequila, Agave, passion fruit, lime, Anagostara bitter, pineapple juice) |
| ROSE ROYAL 4 250 (Finlandia, Martini Fiero, rose syrup, Aqua faba, lime, persian rose) |
| ISLA DE PINA 4 250 (Diplomatico, passion fruit, lime, pineapple juice) |
| ROSE GARDEN 4 250 (Bombay, Martini Fiero, rose syrup, elderflower syrup, lime, cucumber) |
| TEQUILA EAST SIDE 3 950 (Tequila, sugar syrup, lime, mint, cucumber) |
| PINEAPPLE RUM FIZZ 3 950 (Planteray 3 star, lime, pineapple juice, Sprite) |
| MANGO SOUR 4 450 (Ciroc mango, mango syrup, lime, Aqua faba, Anagostara bitter) |
| FROZEN FRUITY DIAQUIRI 4 250 (Bacardi Carta Blanca, strawberry syrup, lime, strawberry) |
| BLACKBERRY FIZZ 3 990 (Blackberry syrup, agave syrup, mint, lime, yuzu) |
| FLORAL FIZZ 3 990 (Kinley tonic, elderflower syrup, agave syrup, lime, cucumber, mint) |

Alkoholmentes - Non-alcoholic

| |
|---|
| KNUT HANSEN "GIN" 2 200 |
| MARTINI VIBRANTE "VERMUTH" 2 100 |
| HEINEKEN 00 2 500 |
| LYRES AMERICAN MALT "WHISKY" 2 200 |
| LAPOSA "VITÓRLÁS" OLASZRIZLING 2 100 / 11 500  |

Üdítők - Soft Drinks

| |
|--|
| AQUA PANNA ÁSVÁNYVÍZ / MINERAL WATER (250 ML / 750 ML) 1 390 / 1 990 |
| SAN PELLEGRINO ÁSVÁNYVÍZ / MINERAL WATER (250 ML / 750 ML) 1 390 / 1 990 |
| SZENTKIRÁLYI ÁSVÁNYVÍZ / MINERAL WATER (330 ML / 750 ML) 1 250 / 1 600 |
| NORDAQ SZÜRT VÍZ / FILTERED WATER (100 ML, 500 ML, 750 ML) 250 / 900 / 1350 |
| FRISSEN FACSAFT GYÜMÖLCSLÉ / FRESHLY SQUEEZED JUICES (Apple, Orange) (250 ML) 1 900 |
| DÉR JUICE 100% GYÜMÖLCSLÉ / JUICES  |
| (Beetroot, Peach, Mango) (330 ML) 1 900 |
| TURMIXOK - SMOOTHIES (250 ML) 1 900 |
| COCA COLA ÜDÍTŐK - SOFT DRINKS (250 ML) 1 190 (Coke, Coke Zero, Sprite Zero, Fanta, Kinley Tonic, Kinley Ginger Ale) |
| PRÉMIUM ÜDÍTŐK - PREMIUM SOFT DRINKS  |
| (200 ML) 1590 (Persian Rose, Ginger beer, Yuzu tonic, Indian tonic, Light Indian tonic) |
| MAYER SZÖRP ÍZEK - CORDIAL FLAVOURS  |
| (300 ML) 1 250 |
| LIMONÁDÉ - LEMONADE (400 ML) 1 750 |