

NYITVATARTÁS · OPENING HOURS

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

# IT A L O K · D R I N K S

## BÁNYAI KÁVÉ · BÁNYAI COFFEE



ESPRESSO SZIMPLA / SINGLE 1190 | DUPLA / DOUBLE 1490  
ESPRESSO MACCHIATO 1290  
AMERICANO / FILTER KÁVÉ / FILTER COFFEE 1390  
CAPPUCCINO / LATTE / FLAT WHITE 1390  
FORRÓ CSOKI ÍZEK / HOT CHOCOLATE FLAVOURS 1750  
MELANGE / MELANGE 1650  
CASCARA 1650  
JEGES KÁVÉ / ICED COFFEE 1650  
MATCHA LATTE 1950  
SZIRUPOK / SYRUPS 200  
(Vanilla, Coconut, Pistachio, Rose, Strawberry, Raspberry, Mango, Passion fruit, Elderflower)  
NÖVÉNYI TEJ / PLANT BASED MILK 150

## DILMAH PREMIUM · GOURMET TEA

SELECTION OF TEA FLAVOURS 1450  
(English Breakfast, Jasmine Green, Lapsang Souchong, 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) 1 700 / 9 000  
KORONCZAI ZENIT (2025, Balatonszőlős, Hungary) 1 900 / 10 500  
HARASZTHY SAUVIGNON BLANC (2024, Etyek, Hungary) 2 100 / 11 500  
PÁLFFY RAJNAI RIZLING (BIO) (2023, Káli medence, Hungary) 2 100 / 11 500  
MARÓTI ATTILA – CHARDONNAY (2023, Mátra, Hungary) 2 200 / 12 000  
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

ANONYM ÖTLET PINOT NOIR ROSE (2025, Etyek, Hungary) 1 800 / 9 900  
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, Blatonlente, 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) 1 750 / 12 000  
ASZÚ 6 PUTTONYOS (2013, Götz, Tokaj, Hungary) 3 500 / 24 000

## Habzóborok · Sparkling Wines

1dl / 7,5 dl

4 HÁZ SPARKLING (Tokaj, Hungary) 2 500 / 10 500  
MARTINI PROSECCO ROSE (Italy) 3 200 / 13 900  
ANONYM ETEYKI BRUT (Etyek, Hungary) 3 900 / 18 500  
CHATEAU DERESZLA (Tokaj, Hungary) 4 200 / 20 500  
TAITTINGER BRUT RESERVE (Reims, France) 56 000  
TAITTINGER PRESTIGE ROSE BRUT (Reims, France) 60 000  
LOUIS ROEDERER BRUT (Champagne, France) 66 000

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.

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 2000  
UNICUM RISERVA LIKŐR 2 900  
AGÁRDI MIRACULUM  
Irsai Olivér szőlő · Grape 3 500  
Vérnarancs Blood Orange 3 500  
GREYCOW PÁLINKA  
Kajsziabarack · Apricot 3 500  
Érlelt alma · Aged apple 3 500  
Érlelt szilva · Aged plum 3 500  
Körte · Pear 3 500

### Konyak & brandy · Cognac & brandy

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

### 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

### 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

### 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

### 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

### 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

### Likőr · Liqueur

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

### Alkoholmentes · Non-alcoholic

KNUT HANSEN "GIN" 2 200  
MARTINI VIBRANTE "VERMUTH" 2 100  
HEINEKEN 00 2 500  
LYRES AMERICAN MALT "WHISKY" 2 200  
LAPOSA "VITORLÁS" 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  
DÉR JUICE 100% GYÜMÖLCSLÉ / JUICES  
(Beetroot, Peach, Mango) (330 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, Gingerbeer, Yuzu tonic, Indian tonic, Light indian  
tonic)  
FRISSEN FACPART GYÜMÖLCSLÉ / FRESHLY  
SQUEEZED JUICES (Apple, Orange) (250 ML) 1 900

Szeszes italok 40 ml, borok 100 ml mennyiségben kerülnek kiszolgálásra, hacsak nem a menün 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 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.

# ÉTELEK · FOODS

axis  
CAFÉ & LOUNGE

## AXIS MENÜ · AXIS MENU 11.30-22.00

### Falatkák · Bites

Marinált kalamata olívabogyó / *Marinated Kalamata olives*  
2 200

Frissen sült mini bagett vajjal és lávasóval /  
*Freshly baked bread roll, butter and black lava salt*  
(G, D) 2 200

### Előételek · Small Plate

Füstös baba ghanoush / *Smoky baba ghanoush*  
sült paradicsommal és paprikával, petrezselyemmel, olívaolajjal és  
lepénykenyérrel  
*with roasted tomato and peppers, parsley, olive oil and flatbread*  
(SE, G) 4 900

Burrata / *Burrata*  
kóktél- és kumato paradicsommal, páрмаi sonkával, aszalt paradicsom  
pestóval és bazsalikomolajjal  
*with cherry and kumato tomatoes, Parma ham, sun-dried tomato pesto  
and basil oil*  
(D, N) 5 200

Kacsamáj terrine / *Duck liver terrine*  
körtés-kakukkfűves kompóttal, kakaóbabtőrettel és mini kaláccsal  
*with pear and thyme compote, cacao nibs and mini brioche*  
(G, D, E) 5 200

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

Karfiol- és fehérbabkrémleves / *Cauliflower and white bean cream soup*  
harisszával és pirított kesudióval  
*with harissa and roasted cashews*  
(N, D) 3 300

### Saláták · Salads

Quinoa saláta / *Quinoa salad:*  
quinoa, avokádó, marinált sárgarépa, pirított csicseriborsó, bécisaláta,  
kesudió  
*quinoa, avocado, marinated carrot, roasted chickpea, cashew nuts, baby  
salad*  
(N, MU, V) 4 650

Cézár saláta szardellával, / *Caesar salad with anchovies,*  
fokhagymás krutonnal és friss parmezán forgácsokkal  
*with garlic croutons and fresh parmesan flakes*  
(F, E, G, D, MU, V) 4 650

Ajánljuk hozzá / *We recommend with:*

- csirke / *chicken* 1 250
- 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*  
(G, Sd, D, FT) 3 550

Hagyományos marhapörkölt / *Traditional Hungarian beef stew*  
pirított petrezselymes burgonyával és savanyított uborkával  
*with baked parsley potatoes and pickled cucumber*  
(G, E, D) 7 100

Bécsi szelet / *Viennese Schnitzel*  
sertésszűzből burgonyapürével  
*from pork tenderloin with mashed potatoes*  
(G, E, D) 6 950

Ajánljuk hozzá / *We recommend with:*

- tejfölös uborkasaláta / *cucumber salad, sour cream* (D) 900
- házi savanyúság / *homemade pickled vegetable* (MU) 900

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.

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, hasáburgonya, lilakáposzta saláta  
*handcrafted hamburger bun, beef patty, cheddar, bacon, caramelized onions, French fries, coleslaw*  
(G, D, E, FF, FT) 6 500

Lazacburger / *Salmon burger*  
kézműves hamburgerzsemle, lazac húspogácsa, fűszeres krémsajt, guacamole, paradicsom, hasáburgonya, lilakáposzta saláta  
*handcrafted hamburger bun, salmon patty, herb cream cheese, guacamole, tomato, French fries, coleslaw*  
(G, D, E, F) 6 600

Vegán szendvics / *Vegan sandwich*  
kovászos kenyér, grillezett padlizsán, baba ghanoush, koriander, hasáburgonya, lilakáposzta saláta  
*sourdough bread, grilled aubergine, baba ghanoush, coriander, French fries, coleslaw*  
(SE, G, V) 5 950

## Köreték · Side

Grillezett bordáskel / *Grilled bok choy*  
(D, V) 1 800

Hasáburgonya 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

Hasáburgonya / *French Fries*  
(G, D, V) 1 800

Tejfölös uborkasaláta / *Cucumber salad, sour cream*  
(D) 900

Házi savanyúság / *Homemade pickled vegetable*  
(MU, V) 900

## 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

## Tészta · Pasta

Krémes lazacos tagliatelle / *Creamy salmon tagliatelle*  
zöldborsóval és spenóttal  
*with peas and spinach*  
(G, E, D, F, SD) 5 600

## Főételek · Large Plates

Tanyasi supreme csirkemell / *Free range chicken supreme*  
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 teriyaki lazac / *Pan-fried teriyaki salmon*  
szezámmal és snidlinggel  
*with sesame and chives*  
(F, S, SE, FF) 6 900

Báránfartó steak / *Lamb rump steak*  
ratatouille-vel, ropogós zsályával és rozmaryingos jus-vel  
*with ratatouille, crispy sage and rosemary jus*  
(SD, C, G) 8 550

Serpenyőben sült tengeri sügérfilé / *Pan-fried sea bass fillet*  
pirított mángolddal, fokhagymával, sült bébirépával és salsa verdével  
*with sautéed Swiss chard, garlic, roasted baby carrots and salsa verde*  
(F, D) 6 650

## Desszertek · Desserts

Napi desszert / *Daily dessert*  
(G, D, N) 1 950

Fagylalt / *Ice cream*  
(D, G) 1 800

Magyar sajt válogatás / *Selection of Hungarian cheese*  
levendulás párolt körtével és szezámos tuile-lel  
*with lavender poached pear and sesame tuile*  
(G, D, SE, V) 4 350

Bármilyen különleges étrenddel, allergiával kérjük, forduljanak a személyzethez. Ételeink nyomokban mogoró 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.