

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. · +36 1 288 5500 · axis@ihg.com · Wifi: IHG Connect, BUDPB · Restroom code: 8462#

# ITALOK · DRINKS

## 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  
CASCARA LEMONADE 1800 (Cascara, Lime, Yuzu)

## 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) 1700 / 9000  
KORONCZAI ZENIT (2025, Balatonszőlős, Hungary) 1900 / 10500  
HARASZTHY SAUVIGNON BLANC (2024, Etyek, Hungary) 2100 / 11500  
PÁLFFY RAJNAI RIZLING (BIO) (2023, Káli medence, Hungary) 2100 / 11500  
MARÓTI ATTILA – CHARDONNAY (2023, Mátra, Hungary) 2200 / 12000  
CARPINUS FURMINT GRANDE RESERVE (2023, Tokaj, Hungary) 2200 / 12000  
CHABLIS DOMAINE FEVRE (2023, France) 3700 / 24000

## Rozéborok · Rosé Wines

1dl / 7,5 dl

ANONYM ÖTLET PINOT NOIR ROSE (2025, Etyek, Hungary) 1800 / 9000  
MARRENON – PETULA (2021, Luberon / Provence, France) 2100 / 12000

## Vörösborok · Red Wines

1dl / 7,5 dl

VINATUS PORTUGIESER (2024, Villány, Hungary) 1700 / 9000  
BUJDOSÓ PINCÉSZET – MERLOT (2022, Blatonlelle, Hungary) 1900 / 10500  
ANONYM PINCÉSZET – PINOT NOIR (2022, Etyek, Hungary) 2400 / 13500  
GÁL LAJOS – BIKAVÉR SUPERIOR (2021, Eger, Hungary) 2600 / 14000  
CALDAMENTUM – CABERNET SAUVIGNON (2023, Szekszárd, Hungary) 2600 / 14000  
PFNEISZL PINCÉSZET – SYRAH (BIO) (2021, Sopron, Hungary) 3900 / 25000  
IVÁNYI ZSÓFI – CABERNET FRANC (2012, Villány, Hungary) 3800 / 24000  
CROZES – HERMITAGE (2023, Marrenon, France) 3900 / 25000

## Édes borok · Sweet Wines

0.5dl / 5 dl

SÁRGAMUSKOTÁLY, FÉLÉDES (2024, Götz, Tokaj, Hungary) 1750 / 12000  
ASZÚ 6 PUTTONYOS (2013, Götz, Tokaj, Hungary) 3500 / 24000

## Habzóborok · Sparkling Wines

1dl / 7,5 dl

4 HÁZ SPARKLING (Tokaj, Hungary) 2500 / 10500  
MARTINI PROSECCO ROSE (Italy) 3200 / 13900  
ANONYM ETYEKI BRUT (Etyek, Hungary) 3900 / 18500  
CHATEAU DERESZLA (Tokaj, Hungary) 4200 / 20500  
TAITTINGER BRUT RESERVE (Reims, France) 56000  
TAITTINGER PRESTIGE ROSE BRUT (Reims, France) 60000  
LOUIS ROEDERER BRUT (Champagne, France) 66000

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

## HUNGARIKUM HUNGARY'S TREASURES

UNICUM 2 000  
UNICUM ORANGE / BARISTA 2000  
UNICUM RISERVA LIKÖR 2 900  
AGÁRDI MIRACULUM  
Irsai Olivér szőlő · Grape 3 500  
Vérnarancs Blood Orange 3 500  
GREYCOW PÁLINKA  
Kajsziparack · Apricot 3 500  
Érlelt alma · Aged apple 3 500  
Érlelt szilva · Aged plum 3 500  
Körte · Pear 3 500

### Likör · 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) 5600  
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





### Aperitív · Aperitif 1dl

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

## 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 


### 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

LÁNCSHÍD 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   
HEINEKEN 1 600 / 2 100 

### 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







## 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, Aquafaba)  
JALISCO SHAKE DOWN 4 250  
(Tequila, Aperol, passion fruit, lime, Angostura bitter, pineapple juice)  
ROSE ROYAL 4 250  
(Finlandia, Martini fiero, rose syrup, Aquafaba, 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, Aquafaba, Angostura bitter)  
FROZEN FRUITY DIAQUIRI 4 250  
(Bacardi Carta Blanca, strawberry syrup, lime, strawberry)  
BLACKBERRY FIZZ 3 990  
(Blackcurrant syrup, agave syrup, mint, lime, yuzu)  
FLORAL FIZZ 3 990  
(Kinley tonic, elderflower syrup, agave syrup, lime, cucumber, mint)

## Házi frissítők · Homemade drinks

LIMONÁDÉ · LEMONADE (400 ML) 1 750  
HÁZI JEGESTEÁ · HOMEMADE ICED TEA  
(400 ML) 1 750  
TURMIXOK · SMOOTHIES (250 ML) 1 900  
FRISSEN FACSAJT GYÜMÖLCSLÉ / FRESHLY  
SQUEEZED JUICES (Apple, Orange) (250 ML) 1 900

## 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)  
MAYER SZÖRP ÍZEK · CORDIAL FLAVOURS   
(300 ML) 1 250 

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 olívbogyó / *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*  
koktél- és kumato paradicsommal, páрмаi sonkával, aszalt paradicsom  
pesztóval 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, kakaóbabtörettel 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

### 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:*  
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

## 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

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

## Steakek · Steaks

Magyar szürkemarha bélszín / *Beef tenderloin from Hungarian steppe cattle* 160 gr  
karamellizált Cipollini hagymával és sült koktélparadicsommal  
*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 koktélparadicsommal  
*with caramelized Cipollini onion and baked cherry tomato*  
(C, SD, D, FT) 13 200

### Ajánljuk hozzá / *We recommend with:*

- Borsmártás / *Peppercorn sauce* (D, C, SD) 1 200
- Berni mártás / *Béarnaise sauce* (D, E, SD) 1 200
- Chimichurri / *Chimichurri* 1200

## Köretetek · 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

## 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 szezámós 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 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.