



AXIS MENÜ · AXIS MENU 12.00-22.00

Előételek · Small Plate

Füstölt padlizsán és fehérbab-krém, kovászos kenyér, sült erdei gomba **(G, D, V, FF)** 4 850


Smoked aubergine and white bean spread, sour dough bread, roasted forest mushroom (G, D, V, FF)

Kacsamájterrinen, almakompót, ropogós dió, kovászos kenyér **(D, G, N, FF)** 7 150

Duck liver terrine, apple compot, crisp walnut, crispy bread (D, G, N, FF)

Grillezett „gomolyasajt” céklás carpaccio, karamellizált dió, bébi zöldek, pekándióöntet **(N, D, FF, FT, MU)** 5 450

Grilled "gomolya cheese" beetroot carpaccio, caramelized walnuts, baby greens, pecan dressing (N, D, FF, FT, MU)

Helyi sonka- és szalámiválogatás – mangalicasonka, szürkemarha-szalámi, kecskesajt, kenyér, savanyított zöldség **(G, D, N, FF, FT)** 4 850 

Local charcuterie selection-mangalitzsa ham, grey cattle beef salami, goat cheese, bread, pickled vegetable (G, D, N, FF, FT)

Sült gyökérzöldség leves, zellersalsa, ropogós zsálya **(D, C, V, FF)** 3 250

Roasted roots soup, celery salsa, crispy sage (D, C, V, FF)

Saláták és tészták · Bowl Food

Quinoasaláta avokádóval, pácolt répával, sült csicseriborsóval és kesudióval **(N, V, FF)** 4 550

Quinoa salad with avocado, marinated carrot, roasted chickpea and cashew nuts (N, V, FF)


- csirke / *chicken* 1 250
- lazac / *salmon* 1 800
- vegán csirke / *vegan chicken (S, E, G)* 1 800

Spenót- és sütőtök-saláta, pácolt lilahagyma, kókuszos dresszing **(F, D, V, FT)** 4 250
Spinach and squash salad, marinated red onion, coconut dressing (F, D, V, FT)


- csirke / *chicken* 1 250
- lazac / *salmon* 1 800
- vegán csirke / *vegan chicken (S, E, G)* 1 800

Strozzapreti, vaddisznóragu, bébi spenót, pecorino sajt **(G, D, C, E)** 6 400
Strozzapreti wild boar ragout, baby spinach, pecorino cheese (G, D, C, E)


Helyi klasszikusok · Regional Classics

Hagyományos magyar gulyásleves, csipetke **(C, G, E)** 3 350 

Traditional Hungarian Gulyás soup with noodles (C, G, E)

Vörösboros marhapofa, paszternákpüré és zöldségchips **(C, D, SD, G)** 7 100 

Red wine braised beef cheek, parsnip puree and vegetable chips (C, D, SD, G)

Pankómorzsás rántott sertésszűzpecsenye burgonyapürével **(G, E, D)** 6 850 

Schnitzel from Pork tenderloin with mashed potatoes (G, E, D)

- tejfölös uborkasaláta / *cucumber salad, sour cream (D)* 850
- házi savanyúság / *homemade pickled vegetable (MU)* 850


Hamburgerek · Sandwiches

Marhahamburger, házi zsemle, cheddar, szalonna, háromszor sült chips, káposztasaláta **(G, SE, D, E, FT)** 6 150


Beef burger, home made bun, cheddar, bacon, triple cooked chips, coleslaw (G, SE, D, E, FT)

Lazacburger, fűszeres krémsajt, avokádókrém, paradicsom, háromszor sült chips, káposztasaláta **(G, E, F, SE, D)** 6 250
Salmon burger, herb cream cheese, guacamole, tomato, triple cooked chips, coleslaw (G, E, F, SE, D)

Főételek · Large Plates

Tanyasi csirkemell, paradicsom- és petrezselyemrelish, kecskesajt **(D, FF, FT)** 5 850 

Corn feed chicken breast, tomato and parsley relish, soft goat cheese (D, FF, FT)

Szürkemarhabélszín-steak, karamellizált cipollini hagyma, stiltonos vaj (180 g) **(D, FT)** 11 500 

Beef tenderloin from Hungarian steppe cattle, caramelized cipollini onion, Siltan butter (180 g) (D, FT)

Vörös vadlaczacfilé, chimichurri **(F)** 7 450

Wild sockeye salmon fillet, chimichurri (F)

Falafel, tahinimártogatós, citrom **(SE, G, V, D)** 5 500

Falafel, tahini dip, lemon (SE, G, V, D)

Köreték · Side

Vajas brokkoli mandulával **(D, V, N)** 1 800
Buttered broccoli with almond (D, V, N)

Friss vegyes saláta **(MU, V)** 1 800
Fresh mixed salad (MU, V)

Édesburgonyasteak, fokhagymás vaj **(D, V)** 1 800
Sweet potato steak, garlic butter (D, V)

Triplán sült chips **(G, V)** 1 800
Triple cooked chips (G, V)

Desszertek · Desserts

Desszertválogatás **(G, D, N)** 1 950
Selection from the cabinet (G, D, N)

Magyar sajtválogatás, levendulás körtével és szezámtuille-lel **(G, D, SE)** 4 100 

Selection of Hungarian cheese, lavender poached pear, sesame tuille (G, D, SE)

Allergének | Allergens

ZELLER · CELERY	C	SZÉZÁMMAG · SESAME SEEDS	SE
GLUTÉN · GLUTEN	G	SZÓJA · SOYA	S
RÁKFÉLÉK · CRUSTACEANS	CR	SZULFURDIOXID · SULPHUR DIOXIDE	SD
TOJÁS · EGGS	E		
HAL · FISH	F		
CSILLAGFÜRT · LUPIN	L	VEGETÁRIÁNUS · VEGETARIAN	V
TEJTERMÉK · DAIRY	D	GYORS ÉS FRISS · FAST AND FRESH	FF
PUHATESTŐ · MOLLUSC	MO	GAZDASÁGBÓL AZ ASZTALRA · FARM TO TABLE	FT
MUSTÁR · MUSTARD	MU	MAGYAROS ÉTELEK	
DIÓFÉLÉK · NUTS	N	NATIONAL SPECIALITY DISHES	
MOGYORÓ · PEANUTS	P		

Aperitív • Aperitif



MARTINI BIANCO
/ EXTRA DRY / ROSSO / FIERO 1 500

HUNGARIKUM
HUNGARY'S TREASURES



UNICUM 1 800
UNICUM BARISTA / SZILVA 1 800
UNICUM RISERVA LIKÓR 2 700
AGÁRDI MIRACULUM
Fekete csereesznye - *Black cherry* 2 700
Irsai Olivér szőlő - *Grape* 2 700
GREY COW PÁLINKA
Kajszibarack - *Apricot* 2 900
Értelt alma - *Aged apple* 2 900
Értelt szilva - *Aged plum* 2 900

Likőr • Liqueur

AMARETTO DI SARONNO 2 000
BAILEYS 2 200
COINTREAU 2 200

Kevert whisky
Blended whisky



HANKEY BANNISTER 1 950
JOHNNIE WALKER RED 2 000
JAMESON 2 200
TEELING SMALL BATCH 2 300
JACK DANIEL'S APPLE 2 500
JACK DANIEL'S 2 500
JOHNNIE WALKER BLACK 2 700
WOODFORD RESERVE 2 700
BUFFALO TRACE BOURBON 2 900
BULLEIT RYE 3 100
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 3 200
NIKKA DAYS 3 500

Malát whisky
Malt whisky

THE SINGLETON 2 900
HIGHLAND PARK 12 Y OLD 3 250
ARRAN BARREL RESERVE 3 400
TALISKER 10 Y OLD 3 800
OBAN 14 Y OLD 6 000
MACALLAN 12 Y OLD 5 200
GLENFARCLAS 15 Y 6 500
NIKKA COFFEY MALT 6 100

Konyak és brandy
Cognac and brandy



LÁNCHÍD BRANDY 2 800
MARTELL VS 3 600
JANNEAU ARMAGNAC 3 700
FERRAND 10 GENERATIONS 3 900
FERRAND SELECTION DES ANGES 9 500

Gin • Gin

KALUMBA WHITE 1 950
GORDON'S PINK 1 950
TANQUERAY / TANQUERAY SEVILLA 2 200
BOMBAY SAPPHIRE / BOMBAY SUNSET 2 200
OXLEY 2 600
TANQUERAY 10 Y OLD 2 950
ÖREG CORNISH DRY 3 100
HENDRICK'S 3 400
ISLE OF HARRIS 3 800

Alkoholmentes párlat
Non-alcoholic gin

SIEGFRIED WONDERLEAF 1 900

Rum • Rum

BACARDI CARTA BLANCA 2 000
BACARDI SPICED 2 000
PLANTATION 3 STARS 2 100
PLANTATION ORIGINAL DARK 2 200
BACARDI 8 YEARS OLD 2 900
DIPLOMATICO EXCLUSIVA 3 300
BRUGAL 1888 3 500
RON ZACAPA CENTENARIO 4 500

Tequila • Tequila

EL JIMADOR BLANCO 2 100
EL JIMADOR REPOSADO 2 200
MESCAL SAN COSME 2 900

Vodka • Vodka

FINLANDIA 1 800
SMIRNOFF RED 1 800
KOSKENKORVA 2 000
CIROC / CIROC MANGO 2 900
GREY GOOSE ORIGINALE 3 100

Sörök és ciderek
Beers and ciders



FIRST CRAFT BEER SELECTION (330 ML) 2 490
HEINEKEN, HEINEKEN SILVER, HEINEKEN 0% (330 ML) 1 800
HOEGAARDEN, LEFFE 2 500
HOFBRAUHAUS 2 500
STRONGBOW CIDER 1 900
BUDAPRÉS CIDER 2 300

Csapolt sörök
Draft beers



FIRST CRAFT BEER (400 ML) 2 490
HEINEKEN (300 ML / 500 ML) 1 590 / 1 990
SOPRONI (300 ML / 500 ML) 1 590 / 1 990

ROKTELOR • COCKTAILS



AXIS SIGNATURE (Hendricks, Rose lemonade, coconut syrup) 4 550
ESPRESSO MARTINI (Finlandia vodka, coffee liqueur, espresso, salted caramel syrup) 3 850
LÁNCHÍD SOUR (Lánchíd brandy, Unicum liqueur, lemon juice, sugar syrup) 3 850
CIDER RUM (Plantation 3 stars rum, apple cider, ginger beer, lime juice) 4 250
APPLE BOURBON (Woodford reserve, apple cider, Martini bianco, lemon juice, bitter) 4 250
SPICY MULE (Finlandia vodka, ginger beer, lime juice, chilli) 3 650
NEW YORK GRAPEFRUIT SOUR (Bombay Sapphire gin, grapefruit juice, honey, red wine) 3 850
BLUE ANGEL (Bombay Sapphire gin, Blue Curacao, Cherry liqueur, Cointreau, tonic) 3 850
JUNGLE BIRD (Bacardi 8 years old, Martini Bitter, lime juice, sugar syrup, pineapple juice) 3 850
LADY MARMELADE (Apricot pálinka, apricot jam, lime juice, honey) 3 950
UNICUM MARTINI (Unicum liqueur, Martini Fiero, lime juice, sugar syrup) 3 950
FRENCH CONNECTION (Lánchíd brandy, Amaretto di Saronno) 3 850

Üdítők és víz
Soft drinks and water



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) 1 090 / 1 490
FRISSEN FACPART GYÜMÖLCSLÉ 1 550
- FRESHLY SQUEEZED JUICES (250 ML)
HAPPY DAY 100% GYÜMÖLCSLÉ
- 100% JUICES (200 ML) 1 090
TURMIXOK - SMOOTHIES (250 ML) 1 800
COCA COLA ÜDÍTŐK - SOFT DRINKS (250 ML) 1 090
PRÉMIUM ÜDÍTŐK
- PREMIUM SOFT DRINKS (200 ML) 1 500
FENTIMANS ROSE LIMONÁDÉ
- FENTIMANS ROSE LEMONADE (275 ML) 1 900
MAYER SZÖRP ÍZEK
- MAYER CORDIAL FLAVOURS (300 ML) 1 200
LIMONÁDÉ - LEMONADE (400 ML) 1 650

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 22:00 óráig. Food service till 10pm.

Crowne Plaza Budapest • 1062 Budapest, Váci út 1-3. • +36 1 288 5500 • axis@ihg.com • Wifi: IHG Connect, Budpb • Restroom code: 8624#

ITALOK • DRINKS

BÁNYAI KÁVÉ • BÁNYAI COFFEE

DILMAH PRÉMIUM GOURMET TEA
DILMAH PREMIUM GOURMET TEA

ESPRESSO SZIMPLA / SINGLE 1 050 | DUPLA / DOUBLE 1 350



ESPRESSO MACCHIATO 1 150

AMERICANO / FILTER KÁVÉ / FILTER COFFEE 1 250

CAPPUCCINO / LATTE / FLAT WHITE 1 250

FORRÓ CSOKI / HOT CHOCOLATE 1 250

MELANGE / MELANGE 1 400

SZIRUPOK / SYRUPS 150

NÖVÉNYI TEJ / PLANT BASED MILK 150

SZÁLAS TEAVÁLOGATÁS / SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS 1 200

Fehérborok • White Wines

1 dl / 7,5 dl

Völgyeségi IRSAI OLIVÉR (2022, Gábor Pincészet, Hungary) 1 450 / 8 000

4H MIKISTUMPF FURMINT (2017, 4 Ház, Tokaj, Hungary) 1 550 / 8 500

PORTIUS SAUVIGNON BLANC (2022, Tokaj, Hungary) 1 700 / 9 000

MARÓTI ATTILA - CHARDONNAY (2022, Mátra, Hungary) 1 900 / 10 500

BALATONI OLASZRIZLING (BIO, VEGAN) (2022, Zelna, Balatonfüred, Hungary) 1 900 / 10 500

ZONIN PINOT GRIGIO (2022, Ventiterra, Italy) 1 950 / 10 500

PÁLFFY RAJNAI RIZLING (BIO) (2020, Káli medence, Hungary) 12 500

NAGY-SOMLÓI JUHFARK (2017, Kőfajta Somló, Hungary) 12 500

SZENT TAMÁS NYÚLÁSZÓ FURMINT (2016, Mád, Hungary) 14 500

CHABLIS DOMAINE FEVRE (2020, France) 21 000



Rozéborok • Rosé Wines

1 dl / 7,5 dl

LUKÁCSY ROZÉ (2022, Monor, Hungary) 1 450 / 8 000

MARRENON - ROSACE (2021, Luberon / Provence, France) 2 100 / 12 000

Vörösborok • Red Wines

1 dl / 7,5 dl

FONTÁNYI CABERNET SAUVIGNON

(2021, Fontányi, Villány, Hungary) 1 600 / 8 800

PFNEISZL PINCÉSZET MERLOT - SOPRON

(2022, Sopron, Hungary) 1 700 / 9 000

KOHÁRI - PINOT NOIR (2016, Eger, Hungary) 2 100 / 11 500

BIKAVÉR SUPERIOR - GÁL LAJOS (2021, Eger, Hungary) 2 500 / 13 500

MARRENON SYRAH (2020, Luberon, France) 2 200 / 12 000

GIULIA CABERNET FRANC (2018, Liskay, Hungary) 11 900

EGRI "VOLCANIC NOIR" (2021, Csutorás, Hungary) 15 500

TERROIR SELECTION MALBEC (2013, Alta Vista, Argentina) 21 000



Desszertborok • Dessert Wines

0,5 dl / 5 dl

CSILLAGÚT (2013, Oremus, Tokaj) 1 550 / 10 800

MADE BY DERESZLA ASZÚ 5 PUTTONYOS

(2016, Tokaj, Hungary) 3 500 / 21 000

Habzóborok • Sparkling Wines

1 dl / 7,5 dl

4 HÁZ SPARKLING (Tokaj, Hungary) 2 300 / 9 950

MARTINI PROSECCO ROSE (Italy) 3 200 / 12 400

"BUDAPEST SPARK" BRUT - MAISON LOUIS DE GRENELLE

(Loire, France) 3 300 / 13 200

TAITTINGER BRUT RESERVE (Reims, France) 55 000

TAITTINGER PRESTIGE ROSE BRUT (Reims, France) 59 000



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, kérésük, forduljanak a személyzethez. Ételeink és italaink nyomokban mogyorót és szójait tartalmazhatnak.

Az árak magyar forintban értendők és tartalmazzák az adót. Az árak nem tartalmazzák a 14% szervizdíjat, amely a számla végösszegéhez kerül felszámításra.

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.

All prices are in Hungarian Forint and inclusive of VAT. Please note that 14% service charge will be added to your bill.

REGGELI MENÜ · BREAKFAST MENU · 8:00 – 12:00

Helyi & nemzetközi klasszikusok Local & international speciality dishes

Magyar lecsó tojással vagy anélkül, friss ropogós kenyérral tálal Hungarian 'Lecsó' with or without egg, served fresh crispy bread (G, E, V)	HUF 3600
Kézműves Debreceni kolbász mustárral és friss kenyérral Debrecziner sausage, mustard, fresh bread (G, MU)	HUF 3400
Benedict, Florentine vagy Royal –tojás friss kenyéren, hollandi mártással és grillezett paradicsommal Eggs Benedict, Florentine or Royal served on fresh bread with hollandaise sauce and grilled tomato (G, E, M)	HUF 3500
Tojásételekhez választható feltétek: Bacon szalonna, paprika, paradicsom, sonka, gomba, hagyma, sajt Eggs made to your liking with the following choices Bacon, pepper, tomato, ham, mushroom, onion, cheese (E)	HUF 3200
Magyar és nemzetközi sajt- és sonkaválogatás friss zöldségekkel Selection of Hungarian and International cheese and ham, fresh cut vegetables (M)	HUF 4100

Egészséges reggeli Healthy breakfast

Avokádós pirítós buggyantott tojással, rozskenyérral és friss salátával Avocado toast with poached egg, rye bread, fresh salad (G, E, N, V)	HUF 3800
Zabpehely vízben vagy tejben főzve friss bogyós gyümölcsökkel Oatmeal with water or milk with fresh berries (G, M, V)	HUF 2300
Füstölt és marinált hal válogatás, kapribogyóval és friss kenyérral Selection of smoked and marinated fish, capers, fresh bread (G, F)	HUF 4100
Görög joghurt házi granolával, friss bogyós gyümölcsökkel és mézzel Greek yoghurt, homemade granola, fresh berries, honey (G, M, N, P, V)	HUF 2900

Lactose/Laktóz – L Nuts/Magvan – N Gluten/Glutén – G Fish/Hal – F
Eggs/Tojás – E Mustard/Mustár – M Peanuts/Mogyoró – P Vegetarian/Vegetáriánus – V

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.
Az árak magyar Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. 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.

Sweet morning Édes reggeli

Amerikai palacsinta juhar sziruppal és friss bogyós gyümölcsökkel American pancake, maple syrup, fresh berries (M, G)	HUF 2600
Croissant Croissant (G, M)	HUF 1100
Csokitekercs Chocolate swirl (G, M)	HUF 1100

Bányai Kávé & Dilmah Tea / Bányai Coffee & Dilmah Tea

Espresso - single or double	HUF 1050 / 1250
Espresso macchiato	HUF 1150
Americano / filter coffee	HUF 1250
Cappuccino / Latte / Flat white	HUF 1250
Forró csoki / hot chocolate	HUF 1250
Melange	HUF 1400
Növényi tej / plant based milk	HUF 150
Szirupok / syrups	HUF 150
Szálás teaválogatás / selection of teas and infusions	HUF 1200
(Green Tea with Jasmine Flowers, The Original Earl Grey, Brilliant Breakfast, Natural Rooibos, Pure Peppermint Leaves, Jasmine Pear Dragon White Tea, Mango & Strawberry, Ceylon Young Hyson Green Tea)	

Üdítők és víz / Soft drinks and water

Aqua Panna ásványvíz / mineral water (250 ml / 750 ml)	HUF 1290 / 1990
San Pellegrino ásványvíz / mineral water (250 ml / 750 ml)	HUF 1290 / 1990
Szentkirályi ásványvíz / mineral water (330 ml / 750 ml)	HUF 990 / 1190
Frissen facsart gyümölcslevek / freshly squeezed juices (200ml)	HUF 1350
Happy Day 100% gyümölcslevek / juices (200ml)	HUF 990
Napi smoothie / daily smoothie (200ml)	HUF 1700
Coca Cola üdítők / Coca Cola soft drinks (250ml)	HUF 1050
Mayer szörp ízek / cordial flavours (300ml)	HUF 990
Limonádé / lemonade (300ml)	HUF 1300

Lactose/Laktóz – L Nuts/Magvan – N Gluten/Glutén – G Fish/Hal – F
Eggs/Tojás – E Mustard/Mustár – M Peanuts/Mogyoró – P Vegetarian/Vegetáriánus – V

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.
Az árak magyar Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. 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.