

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: 1937#

ITALOK · DRINKS

BÁNYAI KÁVÉ · BÁNYAI COFFEE

DILMAH PRÉMIUM GOURMET TEA DILMAH PREMIUM GOURMET TEA

ESPRESSO SZIMPLA / SINGLE 1 090 | DUPLA / DOUBLE 1 390
ESPRESSO MACCHIATO 1 190
AMERICANO / FILTER KÁVÉ / FILTER COFFEE 1 290
CAPPUCCINO / LATTE / FLAT WHITE 1 290
MELANGE / MELANGE 1 490
FORRÓ CSOKI ÍZEK / HOT CHOCOLATE FLAVOURS 1 290
SZIRUPOK / SYRUPS 150
NÖVÉNYI TEJ / PLANT BASED MILK 150
SZÁLAS TEAVÁLOGATÁS / SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS 1 290

Fehérborok · White Wines 1dl / 7,5 dl

4H DRY (2020, 4H, Hungary) 1 500 / 8 000
MIKISTUMPF FURMINT (2017, 4 Ház, Tokaj, Hungary) 1 600 / 8 500
BUJDOSÓ SAUVIGNON BLANC (2023, Somló, Hungary) 1 800 / 9 900
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 (2023, Ventiterra, Italy) 2 000 / 11 000
PÁLFFY RAJNAI RIZLING (BIO) (2020, Káli medence, Hungary) 2 100 / 11 500
CARPINUS FURMINT GRANDE RESERVE (2021, Carpinus) 2 200 / 12 000
CHABLIS DOMAINE FEVRE (2022, France) 3 500 / 21 000

Rozéborok · Rosé Wines 1dl / 7,5 dl

PRÉSELŐ ROZÉ (2023, Hungary) 1 500 / 8 000
MARRENON – PETULA (2021, Luberon / Provence, France) 2 100 / 12 000

Vörösborok · Red Wines 1dl / 7,5 dl

VINATUS PORTUGIESER (2022, Villány, Hungary) 1 600 / 15 000
PFNEISZL PINCÉSZET MERLOT (2022, Sopron, Hungary) 1 700 / 9 000
MARÓTI ATTILA – Pinot Noir (2021, Mátra, Hungary) 2 200 / 12 000
BIKAVÉR SUPERIOR – GÁL LAJOS (2020, Eger, Hungary) 2 600 / 14 000
TÁNCZOS CABERNET SAUVIGNON (2021, Balatonfüred, Hungary) 2 600 / 14 000
MARRENON SYRAH (2020, Luberon, France) 2 300 / 12 000
KANCELLÁR CABERNET FRANC (2021, Somló, Hungary) 3 600 / 19 600
AMANCAYA MALBEC (2020, CARO, Argentina) 3 900 / 21 000

Édes borok · Sweet Wines 0.5dl / 5 dl

SÁRGAMUSKOTÁLY, FÉLÉDES (2016, Götz, Tokaj, Hungary) 1 550 / 10 800
ASZÚ 6 PUTTONYOS (2016, Götz, Tokaj, Hungary) 3 500 / 21 000

Habzóborok · Sparkling Wines 1dl / 7,5 dl

4 HÁZ SPARKLING (Tokaj, Hungary) 2 300 / 9 950
MARTINI PROSECCO ROSE (Italy) 3 200 / 12 400
"BUDAPEST SPARK" – 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
LOUIS ROEDERER BRUT (Champagne, France) 65 000

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 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.

Aperitív • Aperitif 1dl


MARTINI
BIANCO / EXTRA DRY / ROSSO / FIERO 1 900

HUNGARIKUM HUNGARY'S TREASURES

UNICUM 1 900
UNICUM RISERVA LIKŐR 2 900
AGÁRDI MIRACULUM
Fekete cseresznye • Black cherry 3 000
Irsai Olivér szőlő • Grape 3 000

GREYCOW PÁLINKA
Kajsziarack • Apricot 3 500
Érlelt alma • Aged apple 3 500
Érlelt szilva • Aged plum 3 500

Likőr • Liqueur

AMARETTO DI SARONNO 2 500
BAILEYS 2 500
COINTREAU 2 500
SPICY CHERRY HERBAL LIQUEUR 3 700 

Kevert whisky • Blended whisky

JOHNNIE WALKER RED 2 200
JAMESON 2 400
HINCH 10 Y OLD Sherry Finish 4 000
JACK DANIEL'S APPLE 2 700
JACK DANIEL'S 2 700
JOHNNIE WALKER BLACK 2 900
WOODFORD RESERVE 3 000
BUFFALO TRACE BOURBON 3 200
BULLEIT RYE 3 200
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 3 200
NIKKA DAYS 3 900

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 6 000
MACALLAN 12 Y OLD 5 600
GLENFARCLAS 15 Y 6 500
NIKKA COFFEY MALT 6 000

Gin • Gin

KALUMBA WHITE 2 100
MALFY ROSA 2 300
TANQUERAY / TANQUERAY SEVILLA 2 300
BOMBAY SAPPHIRE 2 300
OXLEY 2 800
OPERA 2 800 
TANQUERAY 10 Y OLD 2 900
BÚZAVIRÁG 3 100 
HENDRICK'S 3 500
ISLE OF HARRIS 3 900

Alkoholmentes párlat • Non-alcoholic 'gin'
KNUT HANSEN 2 100

Konyak & brandy Cognac & brandy

LÁNCHÍD BRANDY 2 900 
MARTELL VS 3 900
JANNEAU ARMAGNAC 4 000
FERRAND 10 GENERATIONS 4 200
FERRAND SELECTION DES ANGES 9 500

Rum • Rum

BACARDI CARTA BLANCA 2 100
BACARDI SPICED 2 100
PLANTATION 3 STARS 2 300
PLANTATION ORIGINAL DARK 2 400
BACARDI 8 YEARS OLD 3 200
DIPLOMATICO EXCLUSIVA 3 500
BRUGAL 1888 3 800
RON ZACAPA CENTENARIO 4 500



Tequila • Tequila

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

Vodka • Vodka

FINLANDIA 2 000
SMIRNOFF RED 2 000
KOSKENKORVA 2 200
OPERA 2 200 
CIROC / CIROC MANGO 2 900
GREY GOOSE ORIGINALE 3 100

Csapolt sörök • Draught beers

FIRST CRAFT BEER PILSNER (400 ML) 2 490 
SOPRONI (300 ML / 500 ML) 1 590 / 2 100
SOPRONI IPA (300 ML / 500 ML) 1 590 / 2 100 

Sörök & ciderek • Beers & ciders

HEINEKEN, HEINEKEN 0% (330 ML) 1 800
FIRST CRAFT BEER SELECTION (330 ML) 2 490
LEFFE BLONDE, BROWN 2 500
KRONENBOURG 1664 BLANC 2 500
SOMERSBY CIDER 1 900
BUDAPRÉS CIDER 2 300 

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) 1 090 / 1 490
FRISSEN FACSAFT GYÜMÖLCSLÉ 1 600
• FRESHLY SQUEEZED JUICES (250 ML)
DÉR JUICE 100% GYÜMÖLCSLÉ 
• DÉR JUICE 100% JUICES (330 ML) 1 800
TURMIXOK • SMOOTHIES (250 ML) 1 900
COCA COLA ÜDÍTŐK • SOFT DRINKS (250 ML) 1 150
GT PRÉMIUM ÜDÍTŐK • GT PREMIUM SOFT DRINKS
(200 ML) (Persian Rose, Gingerbeer, Yuzu tonic, Indian tonic,
Light indian tonic) 1 500 
MAYER SZÖRP ÍZEK 
• MAYER CORDIAL FLAVOURS (300 ML) 1 250 
LIMONÁDE • LEMONADE (400 ML) 1 700 

KOKTÉLOK • COCKTAILS

AXIS SIGNATURE 4 550
(Hendricks gin, Persian Rose, coconut syrup)
BUDAPEST MULE 3 950
(Apricot Pálinka, lime juice, ginger syrup, gingerbeer)
ORANGE-RUM SOUR 3 990
(Bacardi Spiced, lime juice, orange juice)
BLACKBERRY-PINEAPPLE TEQUILA SOUR 4 250
(Tequila Blanco, lime juice, blackberry syrup, pineapple juice)
AUTUMN VODKA SMASH 4 450
(Smirnoff Red, lime juice, basil, apple juice, gingerbeer, fig)
THE RED ZONE 3 990
(Jack Daniels, Cointreau, cranberry juice, sprite)
APPLEJACK RABBIT 3 990
(Jack Daniels Apple, lime juice, maple syrup, orange juice)
GOLDWYN FOLLIES 3 990
(Bombay Sapphire, apple juice, cranberry juice, Earl Grey tea,
cinnamon syrup)
JUBILEE 3 990
(Smirnoff Red, Apple Pálinka, Merlot, maple syrup)
TENDER KNOB 3 990
(Woodford, agave syrup, cinnamon syrup, apple cider)
XY 4 450
(Hendricks, Cointreau, lime, mint, gingerbeer)

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 12.00-22.00

Előételek · Small Plate

Sült céklás hummusz, sült csicseriborsó, koriander (Se, N, G, V) 4 900

Baked beetroot hummus, fried chickpea, cilantro (Se, N, G, V)

Kacsa rillette, házi savanyított zöldségek, kovászos kenyér (G, MU) 5 400

Duck rillettes, home made pickled vegetable, sour dough bread (G, MU)

Grillezett kecskesajt, karamellizált dió, sült bébi sárgarépa, rukkola, narancsos sütőtök vinaigrette (N, D, FF, V) 5 400

Grilled goat cheese, caramelized walnuts, roasted baby carrots, rocket, orange pumpkin dressing (N, D, FF, V)

Helji sonka- és sajtválogatás – mangalica sonka, szürkemarha szalámi, kecskesajt, kenyér, házi savanyúság (G, D, N, Mu, FF, FT) 4 900

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

Vargánya gombakrémleves, marinált gomba crostini, gomba duxelle (D, C, G, V) 3 200

Porcini mushroom cream soup, marinated mushroom crostini, truffle duxelle (D, C, G, V)

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

Saláták és tészták · Bowl Food

Quinoa, marinált répa, avokádó, sült csicseriborsó, kesudió, bébisaláta (N, V, FF) 4 550

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

Cézár saláta, szardella, fokhagymás kruton, friss parmezán forgácsok (F, E, G, D, V) 4 550

Caesar salad, anchovies, garlic croutons, fresh parmesan flakes (F, E, G, D, V)

Ajánljuk hozzá / We recommend with:

- csirke / chicken 1 250

- lazac / salmon 1 800

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

Spagetti Carbonara, mangalica sonka, pecorino (G, D, E) 5 400

Spaghetti Carbonara, mangalitz-ham, pecorino (G, D, E)

- gluténmentes tészta / gluten free pasta

Helyi klasszikusok · Regional Classics

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

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

Tradicionális magyar vörösbortban pácolt őzpörkölt, "Knédli" gombóc (E, D, G, Sd) 6 750

Traditional Hungarian red wine braised venison stew, "Knédli" dumplings (E, D, G, Sd)

Bécsi szelet sertésszűzből, burgonyapüré (G, E, D) 6 900

Schnitzel from Pork tenderloin, mashed potato (G, E, D)

Ajánljuk hozzá / We recommend with:

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

- házi savanyúság / homemade pickled vegetable (MU) 900

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

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

Hamburgerek • Sandwiches

Marhaburger, kézműves zsemle, cheddar, bacon, karamellizált hagyma, háromszor sült burgonya, lilakáposzta saláta (G, D, E, FF, FT) 6 400

Beef burger, homemade bun, cheddar, bacon, caramelized onion, triple cooked chips, purple coleslaw (G, D, E, FF, FT)

Báránburger, kézműves zsemle, sült paprika- és rozmarin krém, karamellizált hagyma, manchego sajt, háromszor sült burgonya, lilakáposzta saláta (G, D, E, FF, FT) 6 400

Lamb burger, homemade bun, roasted pepper and rosemary cream, caramelized onion, manchego cheese, triple cooked chips, purple coleslaw (G, D, E, FF, FT)


Lazacburger, fűszeres krémsajt, avokádókrém, paradicsom, háromszor sült burgonya, lilakáposzta saláta (G, D, E, F) 6 550

Salmon burger, herb cream cheese, guacamole, tomato, triple cooked chips, coleslaw (G, D, E, F)

Hummusz, grillezett zöldség, pácolt olívbogó, koriander, rozskenyér (G, SE, V) 5 850

Hummus, grilled vegetables, marinated olives, coriander, rye bread (G, SE, V)

Főételek • Large Plates

Tanyasi csirkemell, paradicsom- és petrezselyem relish, kecskesajt, citromos vaj (D, C, SD, FF, FT) 6 250 
Free range chicken breast, tomato and parsley relish, soft goat cheese, lemon butter (D, C, SD, FF, FT)

Vörösborban párolt báránycsülök, paszternák püré, sült bébi sárgarépa, kelbimbó, rozmarin jus (C, Sd, D) 7 200
Red wine braised lamb shank, parsnip puree, roasted baby carrot, brussels sprouts, rosemary jus (C, Sd, D)


Serpenyőben sült lazac, citromos fűszervaj (F, D, FF) 7 450
Pan fried salmon, lemon herbed butter (F, D, FF)

Kimchi és tofu, soba tészta (Se, So, V, G) 6 100
Kimchi and tofu, soba noodle (Se, So, V, G)

Steakek • Steaks

Rib eye steak, karamellizált Cipollini hagyma, sült koktélpáradicsom, 220 gr (C, Sd, D, FT) 12 500

Rib eye steak, caramelized Cipollini onion, baked cherry tomato, 220 gr (C, Sd, D, FT)

Magyar tarka marhabélszín-steak, karamellizált cipollini hagyma sült koktélpáradicsom, 160 gr (D, C, Sd, FF, FT) 11 900 

Beef tenderloin from Hungarian steppe cattle, caramelized cipollini onion, baked cherry tomato, 160 gr (D, C, Sd, FF, FT)

Porterhouse steak, karamellizált Cipollini hagyma, sült koktélpáradicsom, 450 gr (D, C, Sd, FF, FT) 18 500

Porterhouse steak, caramelized Cipollini onion, baked cherry tomato, 450 gr (D, C, Sd, FF, FT)

Ajánljuk hozzá / We recommend with:

- Peppercorn mártás/ Peppercorn sauce (D) 1 200

- Berni mártás / Bearnaise sauce (MU) 1 200

- Chimichurri/ Chimichurri (MU) 1 200

Köreték • Side

Vajas bébibrokkoli (D) 1 800

Buttered baby broccoli (D)

Sült krumpli parmezánnal és szarvasgobás aiolival (E, D, G) 2 450

Chips with parmesan and truffle aioli (E, D, G)

Friss vegyes saláta (MU, V) 1 800

Fresh mixed salad (MU, V)

Édesburgonya chips (G) 1 800

Sweet potato chips (G)

Triplán sült burgonya (G, V) 1 800

Triple cooked chips (G, V)

Tejfölös uborkasaláta (D) 900

Cucumber salad, sour cream (D)

Házi savanyúság (MU) 900

Homemade pickled vegetable (MU)


Desszertek • Desserts

Desszert válogatás (G, D, N) 1 950

Selection from the cabinet (G, D, N)

Magyar sajtválogatás, levendulás körtével

és szezámtuille-lel (G, D, SE) 4 200

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

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.