

# 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				
CAPPUCINO / LATTE / FLAT WHITE	1 290				
FORRÓ CSOKI / HOT CHOCOLATE	1 290				
MELANGE / MELANGE	1 490				
SZIRUPOK / SYRUPS	150				
NÖVÉNYI TEJ / PLANT BASED MILK	150				
SZÁLASTEAVÁLOGATÁS / SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS	1 290				

## Fehérborok · White Wines

1dl / 7,5 dl

Végységi IRSAI OLIVÉR (2022, Gábor Pincészet, Hungary)	1 500 / 8 000	
4 HÍM KISTUMPFURMINT (2017, 4 Ház, Tokaj, Hungary)	1 600 / 8 500	
PORTIUS SAUVIGNON BLANC (2022, Tokaj, Hungary)	1 800 / 9 900	
MARÓTI ATTILA - CHARDONNAY (2022, Mátra, Hungary)	1 900 / 10 500	
BALATON OLASZRIZLING (EQ, VEGAN) (2022, Zéna, Balatonfüred, Hungary)	1 900 / 10 500	
ZONNIPINOT GRIGIO (2022, Ventiterre, Italy)	2 000 / 11 000	
PÁLFY RAJNAI RIZLING (EQ) (2020, Káli medence, Hungary)	2 100 / 11 500	
NAGY-SOMLÓI JUHFARK (2017, Kőfajta Somló, Hungary)	2 100 / 11 500	
CARPINUS FURMINT GRANDE RESERVE (2021, Carpinus)	2 200 / 12 000	
CHABLIS DOMAINE FEVRE (2020, France)	3 500 / 21 000	


## Rozéborok · Rosé Wines

1dl / 7,5 dl

LUKÁCSY ROZÉ (2022, Mánor, Hungary)	1 500 / 8 000
MARRENON - ROSACE (2021, Luberon / Provence, France)	2 100 / 12 000

## Vörösborok · Rosé Wines

1dl / 7,5 dl

FONTÁNYI CABERNET SAUVIGNON (2021, Fontányi, Villány, Hungary)	1 600 / 8 800	
PÁNYI PINCÉSZET MERLOT - SOPRON (2022, Sopron, Hungary)	1 700 / 9 000	
MARÓTI ATTILA - Pinot Noir (2021, Mátra, Hungary)	2 200 / 12 000	
BIKAVÉR SUPERIOR - GÁLLAJOS (2021, Eger, Hungary)	2 600 / 14 000	
MARRENON SYRAH (2020, Luberon, France)	2 300 / 12 000	
GULLIA CABERNET FRANC (2018, Liszka, Hungary)	2 300 / 12 000	
EGERI "VOLCANO NOIR" (2021, Csatorás, Hungary)	2 700 / 15 000	
TERRA SELECTION MALBEC (2013, Alta Vista, Argentina)	3 900 / 21 000	

## Desszertborok · Dessert Wines

0,5dl / 5 dl

CSILLAGÚT (2013, Oremus, Tokaj)	1 550 / 10 800
MADE BY DERESZLA ASZÚ 5 PUTTONYOS (2016, Tokaj, Hungary)	3 500 / 21 000

## Házbóborok · 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" BRUT - MAISON LOUIS DE GRENELLE (Loire, France)	3 300 / 13 200	
TATTINGER BRUT RESERVE (Reims, France)	55 000	
TATTINGER PRESTIGE ROSE BRUT (Reims, France)	59 000	

Szemes italok 40 ml, borok 100 ml mennyiségben kerülnek kiszolgálásra, ha csak 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 magyort és szójat 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% szervizdíjat, amely a számla végösszegehez 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

MARTINI BIANCO  
/EXTRA DRY/ROSSO/FIERO 1 900



## HUNGARIKUM HUNGARY'S TREASURES



UNCUM 1 900  
UNCUM RISERVA LIKŐR 2 900  
AGÁRD MIRACULLM  
Fekete cseresznye • Black cherry 2 800  
Irsai Olivér szőlő • Grape 2 800

GREYCOWPÁLINKA  
Kajszi barack • Apricot 3 200  
Értelt alma • Aged apple 3 200  
Értelt szilva • Aged plum 3 200

## Likőr • Liqueur

AMARETTO DI SARONNO 2 500  
BAILEYS 2 500  
COGNAC 2 500

## Kevert whisky • Blended whisky

JOHNEWALKER RED 2 200  
JAMESON 2 400  
HITCH10 Y OLD Sherry Finish 3 800  
JACK DANIEL'S APPLE 2 700  
JACK DANIEL'S 2 700  
JOHNEWALKER BLACK 2 900  
WOODFORD RESERVE 3 000  
BUFFALO TRACE BOURBON 3 200  
BULLET 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  
NIKA COFFEY MALT 6 000

## Gin • Gin

KALUMBA WHITE 2 100  
MALFY ROSA 2 300  
TANQUERAY/TANQUERAY SEVILLA 2 300  
BOMBAY SAPPHIRE/BOMBAY SUNSET 2 300  
OXLEY 2 800  
OPERA 2 800  
TANQUERAY 10 Y OLD 2 900  
ÖREG CORNSH DRY 3 100  
HENDRICKS 3 500  
ISLE OF HARRIS 3 900

Alkoholmentes párlat • Non-alcoholic 'gin'

SIEGFRIED WONDERLEAF 1 900

## Konyak & brandy

### Cognac & brandy

LÁNCHEID 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  
BRJAL 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 (400 ML) 2 490  
HEINEKEN (300 ML/500 ML) 1 600/2 100  
SOPRON (300 ML/500 ML) 1 590/2 100

## Sörök & ciderek • Beers & ciders

HEINEKEN HEINEKEN SILVER  
HEINEKEN 0% (330 ML) 1 800  
FIRST CRAFT BEER SELECTION (330 ML) 2 490  
HÖEGAARDEN LETTE 2 500  
HÖFFERAUHAUS 2 500  
STRONGBOW CIDER 1 900  
BUDAPEST 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 FACSAJT GYÜMÖLCSLÉ 1 600  
• FRESHLY SQUEEZED JUICES (250 ML)  
HAPPY DAY 100% GYÜMÖLCSLÉ  
• 100% JUICES (200 ML) 1 200  
TURMOK • SMOOTHIES (250 ML) 1 900  
COCA COLA ÜDÍTŐK • SOFT DRINKS (250 ML) 1 150  
PRÉMIUM ÜDÍTŐK  
• PREMIUM SOFT DRINKS (200 ML) 1 500  
MAYER SZÖRP ÍZEK  
• MAYER CORDIAL FLAVOURS (300 ML) 1 250  
LIMONÁDÉ • LEMONADE (400 ML) 1 700

## KOKTÉLOK • COCKTAILS

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



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



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)*

Kacsanájterrine, 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 „gomlyasajt” céklás carpaccio, karamellizált dió,  
bébi zöldek, pekándióöntet (N, D, FF, FT, MJ) 5 450

*Grilled “gomlya cheese” beetroot carpaccio, caramelized  
walnuts, baby greens, pecan dressing (N, D, FF, FT, MJ)*

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

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

Sült gyökérezöldség 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)*

Pankómorzás rántott sertésszűzpecsenye  
burgonyapürével (G, E, D) 6 850

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

Ajánljuk hozzá / We recommend with:

- tejfölös uborkasaláta / cucumber salad, sour cream (D) 850

- házi savanyúság / homemade pickled vegetable (MJ) 850

### 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 MD

MUSTÁR · MUSTARD MJ

DIÓFÉLÉK · NUTS N

MOGYORÓ · PEANUTS P

SZÉZÁMMAG · SESAMESEEDS 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 ÉTELEK

NATIONAL SPECIALITY

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% 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.

# ÉTELEK · FOODS

axis  
CAFÉ & LOUNGE

## Hamburgerek · Sandwiches



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

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

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 petrezselyenrelish,  
kecskesajt (D, FF, FI) x5 850  
Corn feed chicken breast, tomato and parsley relish,  
soft goat cheese (D, FF, FI)

Szürkemarhabélszín-steak, karamellizált cipollini hagyma,  
stiltonos vaj (180 g) (D, FI) 11 500  
Beef tenderloin from Hungarian steppe cattle, caramelized  
cipollini onion, Stilton butter (180 g) (D, FI)

Lazacfilé, chimichurri (F) 7 450  
Salmon fillet, chimichurri (F)

Falafel, tahinimártogatás, citrom (SE, G, V, D) 5 500  
Falafel, tahini dip, lemon (SE, G, V, D)

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.

## Köretetek · Side



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

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

Tejfölös uborkasaláta (D) 850  
Cucumber salad, sour cream (D)

Házi savanyúság (MJ) 850  
Homemade pickled vegetable (MJ)

## Desszertek · Desserts



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

Magyar sajtválogatás, levendulás körtével  
és szezántuille-lel (G, D, SE) 4 100  
Selection of Hungarian cheese, lavender poached pear,  
sesame tuille (G, D, SE)

### 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 MJ

DÍÓFÉLÉK · 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 ÉTELEK

NATIONAL SPECIALITY



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.