

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 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 · BANYAI COFFEE

ESPRESSO SZIMPLA / SINGLE	1 190	DUPLA / DOUBLE	1 490
ESPRESSO MACCHIATO	1 290		
AMERICANO / FILTER KÁVÉ / FILTER COFFEE	1 390		
CAPPUCCINO / LATTE / FLAT WHITE	1 390		
FORRÓ CSOKI ÍZEK / HOT CHOCOLATE FLAVOURS	1 750		
MELANGE / MELANGE	1 650		
CASCARA	1 650		
JEGES KÁVÉ / ICED COFFEE	1 650		
MATCHA LATTE	1 950		
SZIRUPOK / SYRUPS	200		
(Vanilla, Coconut, Pistachio, Rose, Strawberry, Raspberry, Mango, Passion fruit, Elderflower)			
NÖVÉNYI TEJ / PLANT BASED MILK	150		
CASCARA LEMONADE	1 800	(Cascara, Lime, Yuzu)	

DILMAH PREMIUM · GOURMET TEA

SELECTION OF TEA FLAVOURS	1 450
(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)	1 600 / 8 500
ANDROSICS SAUVIGNON BLANC (2023, Balatonöszöd, Hungary)	1 900 / 10 500
MARÓTI ATTILA - CHARDONNAY (2023, Mátra, Hungary)	2 000 / 11 000
GÁL LAJOS - OLASZRIZLING (2024, Hungary)	2 000 / 11 000
KORONCZAI ZENIT (2025, Balatonszőlős, Hungary)	2 200 / 12 000
PÁLFFY RAJNAI RIZLING (BIO) (2023, Káli medence, Hungary)	2 100 / 11 500
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

LUKÁCSY ROZÉ (2023, Monor, Hungary)	1 600 / 8 500
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, Blatonlelle, 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)	1 550 / 10 800
ASZÚ 6 PUTTONYOS (2013, Götz, Tokaj, Hungary)	3 500 / 24 000

Habzóborok · Sparkling Wines

1dl / 7,5 dl

4 HÁZ SPARKLING (Tokaj, Hungary)	2 300 / 9 950
MARTINI PROSECCO ROSE (Italy)	3 200 / 13 900
"BUDAPEST SPARK" - MAISON LOUIS DE GRENELLE (Loire, France)	3 300 / 13 900
CHATEAU DERESZLA (Tokaj, Hungary)	3 900 / 15 900
TAITTINGER BRUT RESERVE (Reims, France)	56 000
TAITTINGER PRESTIGE ROSE BRUT (Reims, France)	60 000
LOUIS ROEDERER BRUT (Champagne, France)	66 000

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 maggyorót 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
Kajsziarack · Apricot 3 500
Érlelt alma · Aged apple 3 500
Érlelt szilva · Aged plum 3 500
Körte · Pear 3 500

Likőr · Liqueur

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

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


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

LÁNCHÍD 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 
PILSNER URUELLE 1 850 / 2 550


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)

Alkoholmentes · Non-alcoholic

KNUT HANSEN "GIN" 2 200
MARTINI VIBRANTE "VERMUTH" 2 100
HEINEKEN 00 2 500
LYRES AMERICAN MALT "WHISKY" 2 200
LAPOSA "VITÓRLÁS" 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
FRISSEN FACPART GYÜMÖLCSLÉ / FRESHLY SQUEEZED JUICES (Apple, Orange) (250 ML) 1 900
DÉR JUICE 100% GYÜMÖLCSLÉ / JUICES 
(Beetroot, Peach, Mango) (330 ML) 1 900
TURMIXOK · SMOOTHIES (250 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
LIMONÁDÉ · LEMONADE (400 ML) 1 750

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.

AXIS MENÜ · AXIS MENU 11.30 - 22.00


Előételek · Small Plate


Labneh / *Labneh*

sült céklával, fenyőmaggal és lepénykenyérrel
with roasted beetroot, pine nuts, flatbread
(D, N, G, V) 4 900

 Grillezett gomolyasajt / *Grilled ewe cheese*
spenót, sütőtök, gránátalma, karamellizált dió, almás cider vinaigrette
baby spinach, pumpkin, pomegranate, caramelized walnuts, apple cider vinaigrette
(N, D, MU, V) 4 900

Kacsamáj terrine / *Duck liver terrine*
birsalma kompóttal és ropogós dióval
with quince compote and crispy walnuts
(D, N, G) 5 450

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

 Tárkonyos vaddisznó raguleves / *Wild boar ragout soup*
vargánya gombával és burgonyagombóccal
with tarragon, porcini mushrooms and potato dumplings
(G, E, D, C) 3 300

Tészták · Pasta

Pirított sütőtökös gnocchi / *Roasted pumpkin gnocchi*
kelkáposztával, dióval, pecorinoval és sütőtökkel
with kale, walnut, pecorino and butternut
(N, G, D, E, V) 5 600

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

SZÉZÁMMAG · 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*

avokádó, marinált sárgarépa, pirított csicseriborsó, bébisaláta, kesudió
avocado, marinated carrot, roasted chickpea, cashew nuts, baby salad
(N, MU, V) 4 650

Szardellás cézár saláta / *Anchovies Caesar salad*

fokhagymás kruton, friss parmezán forgácsok (F, E, G, D, MU, V) 4 650
anchovies, garlic croutons, fresh parmesan flakes

Ajánljuk hozzá / *We recommend with:*

- csirke / *chicken* 1 450

- 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
(C, G, E, FT) 3 450

Nyúlcomb / *Rabbit Leg*

krémes zöldségmártással, rozsmaringos kenyérgombóccal és tejjöföllal
with creamy vegetable sauce, rosemary bread dumplings and sour cream
(G, E, D, C, MU) 6 700

Magyaros csirkepaprikás tanyasi csirkéből, vajjas galuska /

Hungarian chicken paprikash from free range chicken, buttered noodle
(G, E, D) 6 500

Bécsi szelet / *Viennese Schnitzel*

sertésszűzből burgonyapürével (G, E, D) 6 950
from pork tenderloin with mashed potatoes

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 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.

Hamburgerek · Sandwiches

Marhaburger | *Beef burger*

kézműves hamburgerzsemle, marhahúspogácsa, cheddar, bacon, karamellizált hagyma, hasábburgonya, lilakáposzta saláta

handcrafted hamburger bun, beef patty, cheddar, bacon, caramelized onions, French fries, purple cabbage salad

(G, D, E, FF, FT) 6 500

Bárányburger | *Lamb burger*

kézműves hamburgerzsemle, bárány húspogácsa, sült paprika és rozmaryinkrém, karamellizált hagyma, Manchego sajt, hasábburgonya, lilakáposzta saláta

handcrafted hamburger bun, lamb patty, roasted bell pepper and rosemary cream, caramelized onions, Manchego cheese, French fries, purple cabbage salad

(G, D, E, FF, FT) 6 500

Lazacburger | *Salmon burger*

kézműves hamburgerzsemle, lazac húspogácsa, fűszeres krémsajt, guacamole, paradicsom, hasábburgonya, lilakáposzta saláta

handcrafted hamburger bun, salmon patty, herb cream cheese, guacamole, tomato, French fries, purple cabbage salad

(G, D, E, F) 6 600

Pulled pork szendvics | *Pulled pork sandwich*

kovászos kenyér, magyar mangalica hús, savanyított hagyma, mustár kaviár, hasábburgonya, lilakáposzta saláta

sour dough bread, Hungarian Mangalitzka pork, pickled onion, mustard caviar, French fries, purple cabbage salad

(G, D, E, MU, F) 6 800

Humusz szendvics | *Hummus sandwich*

rozskenyér, humusz, grillezett zöldségek, marinált olívbogyó, koriander

rye bread, grilled vegetable, marinated olives, coriander

(G, SE, V) 5 950

Főételek · Large Plates

Tanyasi csirkemell | *Free range chicken breast*

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 lazac, citromos fűszervaj |

Pan-fried salmon, lemon herbed butter

(F, D, FF) 6 900

Sült tengeri sügérfilé | *Pan-fried sea bass fillet*

karfiolpürével, sült bébirépával, kapribogyós mazsola velouté-val

with cauliflower purée, roasted baby carrots and caper-raisin velouté

(F, D, FF, FT) 6 650

Shakshuka | *Shakshuka*

grillezett tofuval, korianderrel és lepénykenyérrel

with grilled tofu, coriander and flat bread

(S, D, V) 6 100

Steakok · Steaks

Magyar szürkemarha bélszín | *Beef tenderloin from Hungarian*

steppe cattle 160 gr

karamellizált Cipollini hagymával és sült koktélpáradicsommal

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 koktélpáradicsommal

with caramelized Cipollini onion and baked cherry tomato

(C, SD, D, FT) 13 200

Ajánljuk hozzá | *We recommend with:*

- Borsmártás | *Peppercorn sauce (D, SD)* 1 200

- Berni mártás | *Béarnaise sauce (D, E, SD)* 1 200

- Chimichurri | *Chimichurri* 1200

Köretetek · Side

Vajas bébibrokkoli | *Buttered baby broccoli*

(D, V) 1 800

Hasábburgonya 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

Hasábburgonya | *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

Magyar sajt válogatás | *Selection of Hungarian cheese*

levendulás párolt körtével, szezámos tuile-lel

with lavender poached pear and sesame tuille

(G, D, SE, V) 4 350

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.