

Reggeli menü • Breakfast menu

08:00–12:00

Helyi & nemzetközi klasszikusok • Local & international speciality dishes

Magyar lecsó tojással vagy anélkül, friss ropogós kenyérrel tálalva HUF 3 900
Hungarian 'Lecsó' with or without egg, served fresh crispy bread (G, E, V)

Kézműves Debreceni kolbász mustárral és friss kenyérrel HUF 3 700
Debrecziner sausage, mustard, fresh bread (G, MU)

Benedict, Florentine vagy Royal –tojás friss kenyéren, hollandi mártással és grillezett paradicsommal HUF 3 900
Eggs Benedict, Florentine or Royal served on fresh bread with hollandaise sauce and grilled tomato (G, E, D)

Tojásételekhez választható feltétek: HUF 3 600

- 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)

Magyar és nemzetközi sajt- és sonkaválogatás friss zöldségekkel HUF 4 400
Selection of Hungarian and International cheese and ham, fresh cut vegetables (D)

Egészséges reggeli • Healthy breakfast

Avokádós piritós buggyantott tojással, rozskenyérrel és friss salátával HUF 4 400
Avocado toast with poached egg, rye bread, fresh salad (G, E, N, V)

Zabpehely vízben vagy tejben főzve friss bogyós gyümölcsökkel HUF 2 600
Oatmeal with water or milk with fresh berries (G, D, V)

Füstölt és marinált hal válogatás, kapribogyóval és friss kenyérrel HUF 4 600
Selection of smoked and marinated fish, capers, fresh bread (G, F)

Görög joghurt házi granolával, friss bogyós gyümölcsökkel és mézzel HUF 3 600
Greek yoghurt, homemade granola, fresh berries, honey (G, D, N, P, V)

Édes Reggeli • Sweet Morning

Gofri juharsziruppal és friss bogyós gyümölcsökkel HUF 3 600
Waffle, maple syrup, fresh berries (D, G)

Croissant HUF 1 100
Croissant (G, D)

Mázás croissant, Flat croissant, Cruffin HUF 1 400
Glazed croissant, Flat croissant, Cruffin (G, D)

Kakaós csiga HUF 1 100
Chocolate swirl (G, D)

Muffin csokoládéval vagy áfonyával HUF 1 100
Muffin with chocolate or blueberry (G, D)

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.

Bányai Kávé & Dilmah Tea • Bányai Coffee & Dilmah Tea

Espresso - single or double	HUF 1 150 / 1 400
Espresso Macchiato	HUF 1 350
Americano / Filter coffee	HUF 1 350
Cappucino / Latte / Flat white	HUF 1 350
Melange	HUF 1 600
Forró csoki / Hot chocolate	HUF 1 350
Növényi tej / Plant based milk	HUF 150
Szirupok / Syrups	HUF 150
Szálas teaválogatás / Selection of teas and infusions	HUF 1 390
(Apple-Elderflower, Earl Grey, Peppermint, Lapsang Souchong, Blueberry, Jasmine Green, Brilliant Breakfast, Ceylon Green)	

Reggeli üdítők • Breakfast Softs

Frissen facsart narancslé / freshly squeezed orange juice (250ml)	HUF 1 600
Dér Juice 100% - Cékla, Mangó, Barack / Beetroot, Mango, Peach (330 ml)	HUF 1 800
Napi smoothie / Daily smoothie	HUF 1 900
Happy Day 100% gyümölcslevek / juices (250 ml)	HUF 1 300
Mayer szörp ízek / Cordial flavours (400 ml)	HUF 1 250

Brunch italok • Brunch beverages

Bloody Mary	HUF 4 450
Mimosa	HUF 4 250
4 Ház Sparkling (Tokaj, Hungary)	HUF 2 300 / 9 950
Martini Prosecco Rose (Italy)	HUF 3 200 / 12 400
"Budapest Spark" Brut – Maison Louis de Grenelle (Loire, France)	HUF 3 300 / 13 200
Chateau Dereszla (Tokaj, Hungary)	HUF 3 900 / 15 500
Taittinger Brut Reserve (Reims, France)	HUF 55 000
Taittinger Prestige Rose Brut (Reims, France)	HUF 59 000

ALLERGÉNEK | ALLERGENS

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



EXPRESS LUNCH MENU

Enjoy a quick, great-value lunch every day from 12:00–2:00 PM. Each week our chef creates a fresh menu that is only available that week.

Mix and match your perfect meal at an unbeatable price:

1-course meal: 3690 HUF

2-course meal: 4490 HUF

3-course meal: 4990 HUF

Menus are revealed exclusively in our newsletter or at the restaurant, making it a little insider's secret for our regular guests.



Sign up to get the latest Express Lunch menu delivered straight to your inbox by emailing us at axis@ihg.com.

Our prices do not include the 14% service charge.



EXPRESS LUNCH MENU

Térjen be hozzánk egy gyors, kedvező árú ebédre a hét minden napján 12:00 és 14:00 között. Séfünk minden héten egy friss menüt állít össze, mely csak azon a héten érhető el.

Állítsa össze a tökéletes ebédet verhetetlen áron:

1 fogás: 3690 Ft

2 fogás: 4490 Ft

3 fogás: 4990 Ft

A menük kizárólag heti hírlevelünkben vagy az étteremben érhetők el – ez egy kis bennfentes titok rendszeres vendégeink számára.



Írjon az axis@ihg.com címre, hogy feliratkozzon hírlevelünkre és kapja meg elsőként az aktuális Express Lunch menüt.

ÉTELEK - FOODS

axis
CAFÉ & LOUNGE

AXIS MENÜ - AXIS MENU 12.00-22.00

Előételek - Small Plate

Házi krémek, sült sárgarépa hummusz, füstölt padlizsán tahinivel, labneh és za'tar, pita (SE, G, D, V) 4 900

Homemade spreads, roasted carrot hummus, smoked aubergine and tahini, labneh and za'tar, flat bread (SE, G, D, V)

Marha carpaccio, shitake majonéz, marinált gomba, salsa verde, parmezán (E, D, MU) 5 200

Beef carpaccio, shitake mayonnaise, marinated mushroom, salsa verde, parmesan (E, D, MU)

Kakukkfűvel sült füge, pirított magvak, mangalica sonka, kecskesajt (D, N, FF, MU) 5 200

Thyme roasted fig, roasted nuts, mangalitza ham, goat cheese (D, N, FF, MU)

Helyi sonka- és sajtválogatás - mangalica sonka, szürkemarha szalámi, kecskesajt, kenyér, házi savanyúság (G, D) 5 100

Local charcuterie and cheese selection - mangalitza ham, grey cattle beef salami, goat cheese, bread, pickled vegetable (G, D)

Zöldborsós spenót krémleves, buggyantott fürjtojás, zöldborsó (D, E, V) 3 300

Green pea and spinach cream soup, poached quail egg, green pea (D, E, 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

MOGYORÓ - PEANUTS P

SZEZÁMMAG - SESAME SEEDS SE

SZÓJA - SOYA S

SZULFURDIOXID - SULPHUR DIOXIDE SD

VEGETÁRIÁNUS - VEGETARIAN V

GYORS ÉS FRISS - FAST AND FRESH FF

HELYIGAZDASÁGBÓL - FARM TO TABLE FT

MAGYAROS - NATIONAL SPECIALITY

Saláták és tészták - Bowl Food

Spaghetti Puttanesca, burrata (F, G, D, E) 5 600

Spaghetti Puttanesca, burrata (F, G, D, E)

Elérhető / Available - gluténmentes tészta / gluten free pasta

Quinoa, marinált répa, avokádó, sült csicseriborsó, kesudió, bébisaláta (N, V) 4 650

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

Cézár saláta, szardella, fokhagymás kruton, friss parmezán forgácsok (F, E, G, D, V) 4 650

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

- grillezett garnéla / grilled prawn (CR) 1 800

Helyi klasszikusok - Regional Classics

Hagyományos magyar gulyásleves, csipetke (C, G, E, FT) 3 450

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

Magyaros borjúpaprikás, vajás galuska (G, E, D) 7 100

Hungarian veal paprikash, buttered egg noodle (G, E, D)

Bécsi szelet sertésszűzből, burgonyapüré (G, E, D) 6 950

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

Zöldfűszeres kéregben sült mangalicaszűz, kakukkfűves jus, karfiolpüré, karamellizált bóbirepa (D, G, SD, C, FT) 7 350

Herb crusted mangalitza loin, thyme jus, cauliflower puree, caramelized baby carrots (D, G, SD, C, FT)

Bármilyen különleges étrenddel, allergiával kérjük, forduljanak a személyzethez. Ételeink nyomokban meggyorót 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) 6 500

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

Bárányburger, kézműves zsemle, sült paprika- és rozmaryn krém, karamellizált hagyma, machengo sajt, háromszor sült burgonya, lilakáposzta saláta (G, D, E, FF, FT) 6 500

Lamb burger, homemade bun, roasted pepper and rosemary cream, caramelized onion, machengo 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) 6 600

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

Steak szendvics, karamellizált hagyma, buffalo mozzarella, szárított paradicsomos pesztó, kovászos kenyér, triplán sült burgonya, lilakáposzta saláta (G, D, E, N, FT, FF) 6 800

Steak sandwich, caramelized onion, buffalo mozzarella, sun dried tomato pesto, sour dough bread, triple cooked chips, purple coleslaw (G, D, E, N, FT, FF)

Hummusz, grillezett zöldség, pácolt olívbogyó, koriander, rozskenyér (G, SE, V) 5 950

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) 6 450

Free range chicken breast, tomato and parsley relish, soft goat cheese, lemon butter (D, C, SD, FF, FT)

Serpenyőben sült lazac, citromos fűszervaj (F, D, FF) 6 900

Pan fried salmon, lemon herbed butter (F, D, FF)

Rántott süllőpofa, tartármártás, citrom (F, D, E, G, MU) 6 650

Breaded pike perch cheek, tartare sauce, lemon (F, D, E, G, MU)

Töltött portobello gomba aszalt paradicsommal és krémsajttal, buffalo mozzarella, párolt spenót (D, V) 5 800

Stuffed portobello mushroom with sundried tomato and cream cheese, buffalo mozzarella, sautéed spinach (D, V)

Steakok - Steaks

Magyar tarka marha bélszínsteak, karamellizált Cipollini hagyma, sült koktélpáradicsom, 160 gr (D, C, SD, FT) 12 500

Beef tenderloin from Hungarian steppe cattle, caramelized Cipollini onion, baked cherry tomato, 160 gr (D, C, SD, FT)

Rib eye steak, karamellizált Cipollini hagyma, sült koktélpáradicsom, 220 gr (C, SD, D, FT) 13 200

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

Porterhouse steak, karamellizált Cipollini hagyma, sült koktélpáradicsom, 450 gr (D, C, SD, FT) 19 500

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

Ajánljuk hozzá / We recommend with:

- Borsmártás / Peppercorn sauce (D, SD) 1 200

- Berni mártás / Bearnaise sauce (D, E, SD) 1 200

- Chimichurri / Chimichurri 1200

Köretetek - Side

Vajas bébibrokkoli (D, V) 1 800

Buttered baby broccoli (D, V)

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

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

Friss vegyes saláta (MU, V) 1 800

Fresh mixed salad (MU, V)

Édesburgonya chips (G, V) 1 800

Sweet potato chips (G, V)

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, V) 4 350

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

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

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: 8462#

ITALOK · DRINKS

BÁNYAI KÁVÉ · BÁNYAI COFFEE

DILMAH PRÉMIUM GOURMET TEA · DILMAH PREMIUM GOURMET TEA

ESPRESSO SZIMPLA / SINGLE 1 150 | DUPLA / DOUBLE 1 400

ESPRESSO MACCHIATO 1 290

AMERICANO / FILTER KÁVÉ / FILTER COFFEE 1 350

CAPPUCCINO / LATTE / FLATWHITE 1 350

FORRÓ CSOKI ÍZEK / HOT CHOCOLATE FLAVOURS 1 350

MELANGE / MELANGE 1 600

SZIRUPOK / SYRUPS 150

NÖVÉNYI TEJ / PLANT BASED MILK 150

SZÁLAS TEAVÁLOGATÁS / SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS 1 400

Fehérborok · White Wines 1dl / 7,5 dl

4H DRY (2020, 4H, Hungary) 1 600 / 8 500

ANDROSICS SAUVIGNON BLANC (2023, Balatonöszöd, Hungary) 1 900 / 10 500

MARÓTI ATTILA - CHARDONNAY (2022, Mátra, Hungary) 2 000 / 11 000

GÁL LAJOS - OLASZRIZLING (2023, Egri, Hungary) 2 000 / 11 000

ZELNA PINOT GRIS (2024, Balatonfüred, Hungary) 2 200 / 12 000

PÁLFFY RAJNAIRIZLING (BIO) (2020, Káli medence, Hungary) 2 100 / 11 500

CARPINUS FURMINT GRANDE RESERVE (2021, Tokaj, Hungary) 2 200 / 12 000

CHABLIS DOMAINE FEVRE (2022, France) 3 500 / 21 000

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

PFNEISZL PINCÉSZET - MERLOT (2022, Sopron, Hungary) 1 900 / 10 500

ANONYM PINCÉSZET - PINOT NOIR (2021, Etyek, Hungary) 2 400 / 13 500

GÁL LAJOS - BIKAVÉR SUPERIOR (2020, Eger, Hungary) 2 600 / 14 000

CALDAMENTUM - CABERNET SAUVIGNON (2022, Szekszárd, Hungary) 2 600 / 14 000

PFNEISZL PINCÉSZET - SYRAH (BIO) (2021, Sopron, Hungary) 3 900 / 21 500

IVÁNYI ZSÓFI - CABERNET FRANC (2012, Villány, Hungary) 3 500 / 19 500

AMANCAYA MALBEC (2020, CARO, Argentina) 3 900 / 21 500

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

CHATEAU DERESZLA (Tokaj, Hungary) 3 900 / 15 500

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 menüben 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 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 2 000

HUNGARIKUM HUNGARY'S TREASURES

UNICUM 1 900
UNICUM RISERVA LIKÖR 2 900
AGÁRDIMIRACULUM
Irsai Olivér szőlő · Grape 3 000

GREY COW PÁLINKA
Kajszibarack · Apricot 3 500
Értelt alma · Aged apple 3 500
Értelt 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 

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
BULLEIT 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) 5 600
OBAN 14 Y OLD 6 150
MACALLAN 12 Y OLD 5 600
GLENFARCLAS 15 Y 6 500
NIKKA COFFEY MALT 6 000
MACALLAN 15 Y OLD 7 000

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 3 100
BÚZAVIRÁG 3 100 
HENDRICK'S 3 500
ISLE OF HARRIS 4 000

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 2 300
PLANTATION 3 STARS 2 300
PLANTATION ORIGINAL DARK 2 400
BACARDI 8 YEARS OLD 3 300
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 3 000

Vodka · Vodka

FINLANDIA 2 000
SMIRNOFF RED 2 000
KOSKENKORVA 2 200
OPERA 2 200 
CIROC / CIROC MANGO 3 000
GREY GOOSE ORIGINALE 3 300

Csapolt sörök · Draught beers

SOPRONI (300 ML / 500 ML) 1 590 / 2 100
SOPRONI IPA (300 ML / 500 ML) 1 790 / 2 490
SOPRONI MEGGY (300 ML / 500 ML) 1 790 / 2 490

Sörök & ciderek · Beers & ciders

LEFFE BLONDE, BROWN 2 500
KRONENBOURG 1664 BLANC 2 500
SOMERSBY CIDER 2 100
FIRST CRAFT BEER - PILSNER 2 500 
BUDAPRÉS CIDER 2 300 
NOAM LAGER 2 500
BIRRA MORETTI 2 500
HEINEKEN / NON-ALCOHOLIC HEINEKEN 2 500

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) 1 090 / 1 490
FRISSEN FACSART GYÜMÖLCSLÉ 1 600
· FRESHLY SQUEEZED JUICES (250 ML) 
DÉR JUICE 100% GYÜMÖLCSLÉ 
· DÉR JUICE 100% JUICES (330 ML) 1 900
TURMIXOK · SMOOTHIES (250 ML) 1 900
COCA COLA ÜDÍTŐK · SOFT DRINKS (250 ML) 1 150
PRÉMIUM ÜDÍTŐK · 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
LIMONÁDÉ · LEMONADE (400 ML) 1 700

KOKTÉLOK · COCKTAILS

AXIS SIGNATURE 4 950
(Hendricks gin, Persian Rose, coconut syrup)
BUDAPEST MULE 4 650
(Apricot Pálinka, lime juice, ginger syrup, gingerbeer)
PORNSTAR MARTINI 4 250
(Passionfruit, lime juice, vodka)
LAVENDER GIN SOUR 4 450
(Gin, lavender syrup, lime, Aquafaba)
DIRTY PASSION 4 450
(Tequila Blanco, Aperol, passionfruit syrup, lime, agave syrup)
ELDERFLOWER GIN GARDEN 4 450
(Gin, elderflower syrup, Cointreau, lime, Aquafaba)
MANGO COCO TANGO 4 250
(Bacardi spiced, lime juice, mango syrup, orange juice, coconut milk)
KENTUCKY BUCK 4 650
(Woodford, strawberry, lime, Angostura, gingerbeer)
SUMMER FRESH 4 650
(Vodka, passionfruit syrup, strawberry syrup, apple juice, blackberry)
ALMOST FAMOUS 4 250
(Plantation Dark, lime, Aperol, Dom Benedictin)
DADDY ISSUES 4 250
(Vodka, Aperol, lime, elderflower syrup, honey)
PINEAPPLE MOCKTAIL 3 950
(pineapple juice, lime, agave syrup, tonic)
APPLE ELDERFLOWER MOCKTAIL 3 950
(Non-alcoholic gin, apple juice, elderflower syrup, lime, yuzu)

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.