

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 1150 | DUPLA / DOUBLE 1400

ESPRESSO MACCHIATO 1290

AMERICANO / FILTER KÁVÉ / FILTER COFFEE 1350

CAPPUCCINO / LATTE / FLAT WHITE 1350

FORRÓ CSOKI ÍZEK / HOT CHOCOLATE FLAVOURS 1350

MELANGE / MELANGE 1600

CASCARA 1600

JEGES LATTE / ICED LATTE / AMERICANO 1600

SZIRUPOK / SYRUPS 150

NÖVÉNYI TEJ / PLANT BASED MILK 150

SZÁLAS TEAVÁLOGATÁS / SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS 1400

Fehérborok • White Wines 1dl / 7,5 dl

HARASZTI LOVE CUVÉE (2023, Etyek, Hungary) 1600 / 8500

ANDROSICS SAUVIGNON BLANC (2023, Balatonöszöd, Hungary) 1900 / 10500

MARÓTI ATTILA – CHARDONNAY (2022, Mátra, Hungary) 2000 / 11000

GÁL LAJOS – OLASZRIZLING (2023, Egri, Hungary) 2000 / 11000

ZELNA PINOT GRIS (2024, Balatonfüred, Hungary) 2200 / 12000

PÁLFFY RAJNAI RIZLING (BIO) (2020, Káli medence, Hungary) 2100 / 11500

CARPINUS FURMINT GRANDE RESERVE (2021, Tokaj, Hungary) 2200 / 12000

CHABLIS DOMAINE FEVRE (2022, France) 3700 / 24000

Rozéborok • Rosé Wines 1dl / 7,5 dl

LUKÁCSY ROZÉ (2023, Monor, Hungary) 1600 / 8500

MARRENON – PETULA (2021, Luberon / Provence, France) 2100 / 12000

Vörösborok • Red Wines 1dl / 7,5 dl

VINATUS PORTUGIESER (2022, Villány, Hungary) 1700 / 9000

PFNEISZL PINCÉSZET – MERLOT (2022, Sopron, Hungary) 1900 / 10500

ANONYM PINCÉSZET – PINOT NOIR (2021, Etyek, Hungary) 2400 / 13500

GÁL LAJOS – BIKAVÉR SUPERIOR (2020, Eger, Hungary) 2600 / 14000

CALDAMENTUM – CABERNET SAUVIGNON (2022, Szekszárd, Hungary) 2600 / 14000

PFNEISZL PINCÉSZET – SYRAH (BIO) (2021, Sopron, Hungary) 3800 / 24000

IVÁNYI ZSÓFI – CABERNET FRANC (2012, Villány, Hungary) 3800 / 24000

AMANCAYA MALBEC (2020, CARO, Argentina) 3900 / 25000

Édes borok • Sweet Wines 0.5dl / 5 dl

SÁRGAMUSKOTÁLY, FÉLÉDES (2016, Götz, Tokaj, Hungary) 1550 / 10800

ASZÚ 6 PUTTONYOS (2016, Götz, Tokaj, Hungary) 3500 / 24000

Habzóborok • Sparkling Wines 1dl / 7,5 dl

4 HÁZ SPARKLING (Tokaj, Hungary) 2300 / 9950

MARTINI PROSECCO ROSE (Italy) 3200 / 13900

"BUDAPEST SPARK" – MAISON LOUIS DE GRENELLE (Loire, France) 3300 / 13900

CHATEAU DERESZLA (Tokaj, Hungary) 3900 / 15900

TAITTINGER BRUT RESERVE (Reims, France) 56000

TAITTINGER PRESTIGE ROSE BRUT (Reims, France) 60000

LOUIS ROEDERER BRUT (Champagne, France) 66000

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.

HUNGARIKUM HUNGARY'S TREASURES

UNICUM 1 900
UNICUM RISERVA LIKÖR 2 900
AGÁRDI MIRACULUM
Irsai Olivér szőlő • **Grape** 3 000
GREYCOW PÁLINKA
Kajsziparack • **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 
BÁNYAI CASCARA LIQUEUR 3 800 

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) 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

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

Aperitív • Aperitif 1dl

MARTINI VERMUTH 2 000
BIANCO / EXTRA DRY / ROSSO / FIERO / VIBRANTE

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 2 500
BACARDI CARTA NEGRA 2 500
PLANTATION 3 STARS 2 600
PLANTATION 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 1 590 / 2 100 
SOPRONI IPA 1 790 / 2 490 
SOPRONI MEGGY 1 790 / 2 490 
PILSNER URQUELLE 1 790 / 2 490

Sörök & ciderek • Beers & ciders

LEFFE BLONDE, BROWN 2 500
KRONENBOURG 1664 BLANC 2 500
STRONGBOW CIDER 2 100 
BUDAPRÉS CIDER 2 300 
NOAM LAGER 2 500 
BIRRA MORETTI. 2 500
HEINEKEN / NON-ALCOHOLIC HEINEKEN 2 500

Koktélok • Cocktails

AXIS SIGNATURE 4 950
(Hendricks, persian rose, coconut syrup, cucumber)
BUDAPEST SOUR 4 650
(apricot pálinka, lime juice, Cointreau, orange bitter, Aquafaba)
BICYCLE THIEF 4 450
(Bombay Sapphire, Martini bitter, grapefruit juice, lime, soda)
SPICY TAI 4 250
(Bacardi Carta Blanca & Negra, lime juice, orgeat syrup)
APPLE-PEAR MULE 4 450
(Finlandia, pear & vanilla syrup, Angostura bitter, apple cider)
UNDEAD GENTLEMAN 4 450
(Bacardi Carta Blanca & Negra, ginger, cinnamon, grapefruit, Angostura bitter, lime)
SPICY PEAR SOUR 4 450
(Woodford, pear syrup, lime juice, ginger, Aquafaba)
MEZCAL ROSEMARY 4 250
(Mezcal, Martini Bitter & Bianco, lime juice, Aquafaba)
THOUSAND EYED SWIZZLE 4 650
(Mezcal, Bacardi Carta Negra, Martini Fiero, lime juice, agave syrup, pineapple juice, orange bitter)
RYE TAI 4 650
(Woodford Rye, lime juice, orgeat syrup, pineapple juice, Angostura bitter)
MUERTITO VITO 4 250
(Unicum Reserva, Bacardi Carta Negra, agave syrup, cinnamon, grapefruit)
SPICY FALL FIZZ 4 250
(Bacardi Spiced, pear Syrup, lime juice, gingerbeer)
PINEAPPLE MOCKTAIL 3 950
(pineapple juice, lime, agave syrup, tonic)
APPLE ELDERFLOWER MOCKTAIL 3 950
(non-alcoholic gin, apple juice, elderflower syrup, lime, yuzu)

Tequila • Tequila

EL JIMADOR BLANCO 2 200
EL JIMADOR REPOSADO 2 200
MEZCAL SAN COSME 3 000

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 / FRESHLY SQUEEZED
JUICES (Apple, Orange) (250 ML) 1 600 
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) 1 150
(Coke, Coke Zero, Sprite Zero, Fanta, Kinley Tonic, Kinley Ginger Ale)
PRÉMIUM ÜDÍTŐK • PREMIUM SOFT DRINKS
(200 ML) 1500
(Persian Rose, Gingerbeer, Yuzu tonic, Indian tonic, Light indian tonic)
MAYER SZÖRP ÍZEK • CORDIAL FLAVOURS 
(300 ML) 1 250
LIMONÁDÉ • LEMONADE (400 ML) 1 700
CASCARA LEMONADE 1 800 (Cascara, 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 értendőek 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

Labneh / Labneh

sült céklával, fenyőmaggal és lepénykenyérrel

with roasted beetroot, pine nuts, flatbread

(D, N, G, V) 4 900

Grillezett gomolyasajt / Grilled gomolya 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

mangalitzsa 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

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

Saláták • Salads

Quinoa saláta / Quinoa salad

avokádó, marinált sárgarépa, pirított csicseriborsó, béisaláta, 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 shank

krémcsésés zöldségmártással, rozsmaringos kenyérgombóccal és tejföllel
with creamy vegetable sauce, rosemary bread dumplings and sour cream

(G, E, D, C, MU) 6 700

Osso Bucco / Osso Bucco

zsályás polentával és gremolata-val (C, SD, D, FT) 7 350

with sage polenta and gremolata

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 személyhez. 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 / *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 rozmaringkrém, 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 bóbipárával, 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

Porterhouse steak / *Porterhouse steak* 450 gr

karamellizált Cipollini hagymával és sült koktélpáradicsommal
with caramelized Cipollini onion and baked cherry tomato
(D, C, SD, FT) 19 500

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 személyhez. 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.