

Reggeli menü • Breakfast menu

08:00–12:00

Helyi & nemzetközi klasszikusok • Local & international speciality dishes

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

Kézműves Debreceni kolbász mustárral és friss kenyérral 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, rozskenyérral 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 kenyérral 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 twirl (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 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.



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: 3990 HUF

2-course meal: 4990 HUF

3-course meal: 5490 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: 3990 Ft

2 fogás: 4990 Ft

3 fogás: 5490 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

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
mangalitzsa ham, grey cattle beef salami, goat cheese, bread, pickled vegetable
(G, D, N, 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, bécisaláta, kesudió
avocado, marinated carrot, roasted chickpea, cashew nuts, baby salad
(N, MU, V) 4 650

Szardellás cézár saláta / *Anchovies Caesar salad*
fokhagymás krutonnal és friss parmezán forgácsokkal
with garlic croutons and fresh parmesan flakes
(F, E, G, D, MU, V) 4 650

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*
krémis zöldségmártással, rozmingos 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
with sage polenta and gremolata
(C, SD, D, FT) 7 350

Bécsi szelet / *Viennese Schnitzel*
sertésszűzből burgonyapürével
from pork tenderloin with mashed potatoes
(G, E, D) 6 950

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 nyomonban 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.

ÉTELEK - FOODS

axis
CAFÉ & LOUNGE

Hamburgerek - Sandwiches

Marhaburger / *Beef burger*

kézműves hamburgerzssemle, 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 hamburgerzssemle, 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

Lazachurger / *Salmon burger*

kézműves hamburgerzssemle, 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 Mangalica 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 fűszervajjal /
Pan-fried salmon with lemon herbed butter
(F, D, FF) 6 900

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

karfiolpürével, sült bóbipépával, kapribogyós mazsola velouté-val
with cauliflower purée, roasted baby carrots and caper-raisin velouté
(F, D, FF, FT) 6 650

Shakshuka / *Shakshuka*

grillezett tofuuval, korianderrel és lepénykenyérrel
with grilled tofu, coriander and flat bread
(S, D, V) 6 100

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.

Steakek - 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) 1200
- Berni mártás / *Bearnaise sauce* (D, E, SD) 1200
- 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 és szezámos tuille-lel
with lavender poached pear and sesame tuille
(G, D, SE, V) 4 350

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 / FLAT WHITE 1 350

FORRÓ CSOKI ÍZEK / HOT CHOCOLATE FLAVOURS 1 350

MELANGE / MELANGE 1 600

CASCARA 1 600

JEGES LATTE / ICED LATTE / AMERICANO 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

HARASZTI LOVE CUVÉE (2023, Etyek, 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, Eger, 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) 3 700 / 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 (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) 3 800 / 24 000

IVÁNYI ZSÓFI - CABERNET FRANC (2012, Villány, Hungary) 3 800 / 24 000

AMANCAYA MALBEC (2020, CARO, Argentina) 3 900 / 25 000

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 / 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 GRENNELLE (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 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 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
AGÁDIMIRACULUM
Irsai Olivér szőlő - **Grape** 3 000
GREYCOW PÁLINKA
Kajsziarack - **Apricot** 3 500
Értelt alma - **Aged apple** 3 500
Értelt szilva - **Aged plum** 3 500
Körte - **Pear** 3 500

Likör - 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

LÁNCID 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, orange 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)
SPIC PEAR SOUR 4 450
(Woodford, pear syrup, lime juice, ginger, Aquafaba)
MEZCAL ROSEMARY 4 250
(Mezcal, Martini Bitter & Blanco, 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, orange syrup, pineapple juice, Angostura bitter)
MUERTITO VITO 4 250
(Unicum Riserva, 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 FACSAJT 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) 1 500
(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 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.