axis CAFÉ & LOUNGE

ÉTELEK • FOODS

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)

Kacsamájterrine, 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 „gomolyasajt" céklás carpaccio, karamellizált dió, bébi zöldek, pekándióöntet (N, D, FF, FT, MU) 5 450
Grilled "gomolya cheese" beetroot carpaccio, caramelized walnuts, baby greens, pecan dressing (N, D, FF, FT, MU)

Helyi sonka- és szalámiválogatás – mangalicasonka, szürkemarha-szalámi, kecskesajt, kenyér, savanyított zöldség (G, D, N, FF, FT) 4 850
Local charcuterie selection-mangalitza ham, grey cattle beef salami, goat cheese, bread, pickled vegetable (G, D, N, FF, FT)

Sült gyökérzöldség 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 sütőtöksaláta, 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)

Pankómorzsás rántott sertésszűzpecsenye burgonyapürével (G, E, D) 6 850
Schnitzel from Pork tenderloin with mashed potatoes (G, E, D)

- tejfölös uborkasaláta / *cucumber salad, sour cream* (D) 850
- házi savanyúság / *homemade pickled vegetable* (MU) 850

Hamburgerek • Sandwiches

Marhahamburger, házi zsemle, cheddar, szalonna, háromszor sült chips, káposztasaláta (G, SE, D, E, FT) 6 150
Beef burger, home made bun, cheddar, bacon, triple cooked chips, coleslaw (G, SE, D, E, FT)

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 petrezselyemrelish, kecskesajt (D, FF, FT) 5 850
Corn feed chicken breast, tomato and parsley relish, soft goat cheese (D, FF, FT)

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

Vörös vadlazacfilé, chimichurri (F) 7 450
Wild sockeye salmon fillet, chimichurri (F)

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

Köretek • Side

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

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

Desszertek • Desserts

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

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

Allergének | Allergens

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

Bármilyen különleges étrenddel, allergiával kérjük, forduljanak a személyzethez.
Ételeink nyomokban mogyorót és szóját tartalmazhatnak.

Az árak magyar forintban értendők és tartalmazzák az áfát.
Az árak nem tartalmazzák a 14% szervízdíjat, amely a számla végösszegéhez kerül felszámításra.

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.

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 1 500

HUNGARIKUM
HUNGARY'S TREASURES

UNICUM 1 800
UNICUM BARISTA / SZILVA 1 800
UNICUM RISERVA LIKŐR 2 700
AGÁRDI MIRACULUM
Fekete cseresznye · *Black cherry* 2 700
Irsai Olivér szőlő · *Grape* 2 700
GREYCOW PÁLINKA
Kajszibarack · *Apricot* 2 900
Érlelt alma · *Aged apple* 2 900
Érlelt szilva · *Aged plum* 2 900

Likőr • Liqueur

AMARETTO DI SARONNO 2 000
BAILEYS 2 200
COINTREAU 2 200

Kevert whisky
Blended whisky

HANKEY BANNISTER 1 950
JOHNNIE WALKER RED 2 000
JAMESON 2 200
TEELING SMALL BATCH 2 300
JACK DANIEL'S APPLE 2 500
JACK DANIEL'S 2 500
JOHNNIE WALKER BLACK 2 700
WOODFORD RESERVE 2 700
BUFFALO TRACE BOURBON 2 900
BULLEIT RYE 3 100
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 3 200
NIKKA DAYS 3 500

Malátawhisky
Malt whisky

THE SINGLETON 2 900
HIGHLAND PARK 12 Y OLD 3 250
ARRAN BARREL RESERVE 3 400
TALISKER 10 Y OLD 3 800
OBAN 14 Y OLD 6 000
MACALLAN 12 Y OLD 5 200
GLENFARCLAS 15 Y 6 500
NIKKA COFFEY MALT 6 100

Konyak és brandy
Cognac and brandy

LÁNCHÍD BRANDY 2 800
MARTELL VS 3 600
JANNEAU ARMAGNAC 3 700
FERRAND 10 GENERATIONS 3 900
FERRAND SELECTION DES ANGES 9 500

Gin • Gin

KALUMBA WHITE 1 950
GORDON'S PINK 1 950
TANQUERAY / TANQUERAY SEVILLA 2 200
BOMBAY SAPPHIRE / BOMBAY SUNSET 2 200
OXLEY 2 600
TANQUERAY 10 Y OLD 2 950
ÖREG CORNISH DRY 3 100
HENDRICK'S 3 400
ISLE OF HARRIS 3 800

Alkoholmentes párlat
Non-alcoholic 'gin'

SIEGFRIED WONDERLEAF 1 900

Rum • Rum

BACARDI CARTA BLANCA 2 000
BACARDI SPICED 2 000
PLANTATION 3 STARS 2 100
PLANTATION ORIGINAL DARK 2 200
BACARDI 8 YEARS OLD 2 900
DIPLOMATICO EXCLUSIVA 3 300
BRUGAL 1888 3 500
RON ZACAPA CENTENARIO 4 500

Tequila • Tequila

EL JIMADOR BLANCO 2 100
EL JIMADOR REPOSADO 2 200
MESCAL SAN COSME 2 900

Vodka • Vodka

FINLANDIA 1 800
SMIRNOFF RED 1 800
KOSKENKORVA 2 000
CIROC / CIROC MANGO 2 900
GREY GOOSE ORIGINALE 3 100

Sörök és ciderek
Beers and ciders

FIRST CRAFT BEER SELECTION (330 ML) 2 490
HEINEKEN, HEINEKEN SILVER, HEINEKEN 0%
(330 ML) 1 800
HOEGAARDEN, LEFFE 2 500
HOFBRAUHAUS 2 500
STRONGBOW CIDER 1 900
BUDAPRÉS CIDER 2 300

Csapolt sörök
Draft beers

FIRST CRAFT BEER (400 ML) 2 490
HEINEKEN (300 ML / 500 ML) 1 590 / 1 990
SOPRONI (300 ML / 500 ML) 1 590 / 1 990

KOKTÉLOK • COCKTAILS

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

Üdítők és víz
Soft drinks and water

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 1 550
· *FRESHLY SQEEZED JUICES* (250 ML)
HAPPY DAY 100% GYÜMÖLCSLÉ
· *100% JUICES* (200 ML) 1 090
TURMIXOK - SMOOTHIES (250 ML) 1 800
COCA COLA ÜDÍTŐK · *SOFT DRINKS* (250 ML) 1 090
PRÉMIUM ÜDÍTŐK
· *PREMIUM SOFT DRINKS* (200 ML) 1 500
FENTIMANS ROSE LIMONÁDÉ
· *FENTIMANS ROSE LEMONADE* (275 ML) 1 900
MAYER SZÖRP ÍZEK
· *MAYER CORDIAL FLAVOURS* (300 ML) 1 200
LIMONÁDÉ · *LEMONADE* (400 ML) 1 650

Bármilyen különleges étrenddel, allergiával, kérjük, forduljanak a személyzethez.
Ételeink és italaink nyomokban mogyorót és szóját tartalmazhatnak.

Az árak magyar forintban értendők és tartalmazzák az áfát.
Az árak nem tartalmazzák a 14% szervizdíjat, amely a számla végösszegéhez kerül felszámításra.

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: 8624#

ITALOK • DRINKS

BÁNYAI KÁVÉ • BÁNYAI COFFEE
DILMAH PRÉMIUM GOURMET TEA
DILMAH PREMIUM GOURMET TEA

ESPRESSO SZIMPLA / *SINGLE* 1 050 | DUPLA / *DOUBLE* 1 350
ESPRESSO MACCHIATO 1 150
AMERICANO / FILTER KÁVÉ / *FILTER COFFEE* 1 250
CAPPUCCINO / LATTE / FLAT WHITE 1 250
FORRÓ CSOKI / *HOT CHOCOLATE* 1 250
MELANGE / *MELANGE* 1 400
SZIRUPOK / *SYRUPS* 150
NÖVÉNYI TEJ / *PLANT BASED MILK* 150
SZÁLAS TEAVÁLOGATÁS / *SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS* 1 200

Fehérborok • White Wines — 1 dl / 7,5 dl

Völgységi IRSAI OLIVÉR (2022, Gábor Pincészet, Hungary) 1 450 / 8 000
4H MIKISTUMPF FURMINT (2017, 4 Ház, Tokaj, Hungary) 1 550 / 8 500
PORTIUS SAUVIGNON BLANC (2022, Tokaj, Hungary) 1 700 / 9 000
MARÓTI ATTILA – CHARDONNAY (2022, Mátra, Hungary) 1 900 / 10 500
BALATONI OLASZRIZLING (BIO, VEGAN) (2022, Zelna, Balatonfüred, Hungary) 1 900 / 10 500
ZONIN PINOT GRIGIO (2022, Ventiterre, Italy) 1 950 / 10 500
PÁLFFY RAJNAI RIZLING (BIO) (2020, Káli medence, Hungary) 12 500
NAGY-SOMLÓI JUHFARK (2017, Kőfejtő Somló, Hungary) 12 500
SZENT TAMÁS NYÚLÁSZÓ FURMINT (2016, Mád, Hungary) 14 500
CHABLIS DOMAINE FEVRE (2020, France) 21 000

Rozéborok • Rosé Wines — 1 dl / 7,5 dl

LUKÁCSY ROZÉ (2022, Monor, Hungary) 1 450 / 8 000
MARRENON – ROSACE (2021, Luberon / Provence, France) 2 100 / 12 000

Vörösborok • Red Wines — 1 dl / 7,5 dl

FONTÁNYI CABERNET SAUVIGNON
(2021, Fontányi, Villány, Hungary) 1 600 / 8 800
PFNEISZL PINCÉSZET MERLOT – SOPRON
(2022, Sopron, Hungary) 1 700 / 9 000
KOHÁRI – PINOT NOIR (2016, Eger, Hungary) 2 100 / 11 500
BIKAVÉR SUPERIOR – GÁL LAJOS (2021, Eger, Hungary) 2 500 / 13 500
MARRENON SYRAH (2020, Luberon, France) 2 200 / 12 000
GIULIA CABERNET FRANC (2018, Liszkay, Hungary) 11 900
EGRI "VOLCANIC NOIR" (2021, Csutorás, Hungary) 15 500
TERROIR SELECTION MALBEC (2013, Alta Vista, Argentina) 21 000

Desszertborok • Dessert Wines — 0,5 dl / 5 dl

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

Habzóborok • Sparkling Wines — 1 dl / 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
TAITTINGER BRUT RESERVE (Reims, France) 55 000
TAITTINGER PRESTIGE ROSE BRUT (Reims, France) 59 000

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.

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.

All prices are in Hungarian Forint and inclusive of VAT.
Please note that 14% service charge will be added to your bill.