

REGGELI MENÜ • BREAKFAST MENU 08:00–11:30

Helyi & nemzetközi klasszikusok • Local & international speciality dishes

Magyar lecsó tojással vagy anélkül, friss ropogós kenyérral tálalva <i>Hungarian 'Lecsó' with or without egg, served fresh crispy bread (E, G, V)</i>	3 900
Kézműves Debreceni kolbász mustárral és friss kenyérral <i>Debrecziner sausage, mustard, fresh bread (G, MU)</i>	3 700
Benedict, Florentine vagy Royal-tojás friss kenyéren, hollandi mártással és grillezett paradicsommal <i>Eggs Benedict, Florentine or Royal served on fresh bread with hollandaise sauce and grilled tomato (E, G, M)</i>	3 900
Tojásételek választható feltétekkel: - Bacon szalonna, paprika, paradicsom, sonka, gomba, hagyma, sajt <i>Eggs made to your liking with the following choices: - Bacon, pepper, tomato, ham, mushroom, onion, cheese (E)</i>	3 600
Magyar és nemzetközi sajt- és sonkaválogatás friss zöldségekkel <i>Selection of Hungarian and International cheese and ham, fresh cut vegetables (M)</i>	4 400

Egészséges reggeli • Healthy breakfast

Avokádós pirítós buggyantott tojással, rozskenyérral és friss salátával <i>Avocado toast with poached egg, rye bread, fresh salad (G, E, N, V)</i>	4 400
Zabpehely vízben vagy tejben főzve friss bogyós gyümölcsökkel <i>Oatmeal with water or milk with fresh berries (G, M, V)</i>	2 600
Füstölt és marinált hal válogatás, kapribogyóval és friss kenyérral <i>Selection of smoked and marinated fish, capers, fresh bread (F, G)</i>	4 600
Görög joghurt házi granolával, friss bogyós gyümölcsökkel és mézzel <i>Greek yoghurt, homemade granola, fresh berries, honey (G, M, N, P, V)</i>	3 600

Édes reggelekre • Sweet mornings

Gofri juharsziruppal és friss bogyós gyümölcsökkel <i>Waffle with maple syrup and fresh berries (G, M)</i>	3 600
Croissant <i>Croissant (G, M)</i>	1 100
Csokoládé- vagy pisztáciakrémmel töltött croissant fehér csokis mázzal <i>Chocolate- or pistachio-filled croissant filled with white chocolate glaze (G, M)</i>	1 400
Kakaós csiga <i>Chocolate swirl (G, M)</i>	1 100
Muffin csokoládéval vagy áfonyával <i>Muffin with chocolate or blueberry (G, M)</i>	1 100

ITALOK • DRINKS

Bányai Kávé & Dilmah Tea • Bányai Coffee & Dilmah Tea

Espresso - single or double	1 190 / 1 490
Espresso Macchiato	1 290
Americano / Filter coffee	1 390
Cappuccino / Latte / Flat white	1 390
Melange	1 650
Jegeskávé • <i>Iced coffee</i>	1 650
Matcha Latte	1 950
Forró csoki • <i>Hot chocolate</i>	1 750
Cascara tea	1 650
Cascara limonádé • <i>Lemonade</i>	1 800
Szálás teaválogatás • <i>Selection of teas</i>	1 450
(Apple-Elderflower, Brilliant Breakfast, Camomile, Chai, Jasmine Pear Dragon White Tea, Jasmine Green, Lapsang Souchong, Organic Rooibos, Peppermint, Rosehips with Hibiscus)	
Növényi tej • <i>Plant based milk</i>	150
Szirupok • <i>Syrups</i>	200
(Vanilla, Coconut, Pistachio, Rose, Strawberry, Raspberry, Mango, Passion fruit, Elderflower)	

Reggeli üdítők • Breakfast Soft drinks

Frissen facsart narancslé • <i>Freshly squeezed orange juice</i> (250ml)	1 900
Dér Juice 100% - Cékla, Mangó, Barack • <i>Beetroot, Mango, Peach</i> (330 ml)	1 900
Smoothie	1 900
Happy Day 100% gyümölcslevek • <i>juices</i> (250 ml)	1 300
Mayer szörp ízek • <i>Cordial flavours</i> (400 ml)	1 250
Házi limonádé • <i>Homemade lemonade</i>	1 750

Brunch italok • Brunch beverages

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

ALLERGÉNEK | ALLERGENS

C - ZELLER / CELERY	E - TOJÁS / EGGS	MO - PUHATESTŰ / MOLLUSC	S - SZÓJA / SOYA
CR - RÁKFÉLÉK / CRUSTACEANS	F - HAL / FISH	MU - MUSTÁR / MUSTARD	SE - SZEZÁMMAG / SESAME SEEDS
D - TEJTERMÉK / DAIRY	G - GLUTÉN / GLUTEN	N - DÍÓFÉLÉK / NUTS	SD - SZULFURDIOXID / SULPHUR DIOXIDE
	L - CSILLAGFÜRT / LUPIN	P - MOGYORÓ / PEANUTS	V - VEGETÁRIÁNUS / VEGETARIAN

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



EXPRESS LUNCH MENU

Enjoy a quick, great-value lunch **every weekday from 11:30–2:00 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: 4390 HUF

2-course meal: 5390 HUF

3-course meal: 5990 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 **minden hétköznap 11:30 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: 4390 Ft

2 fogás: 5390 Ft

3 fogás: 5990 Ft

A menük kizárólag heti hírlevelünkben vagy az étteremben érhetőek 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.

Az árak a 14% szervizdíjat nem tartalmazzák.

ÉTELEK - FOODS

axis
CAFÉ & LOUNGE

AXIS MENÜ - AXIS MENU 11.30-22.00

Falatkák - Bites

Marinált kalamata olívbogyó / *Marinated Kalamata olives*
2 200

Frissen sült mini bagett vajjal és lávasóval /
Freshly baked bread roll, butter and black lava salt
(G, D) 2 200

Előételek - Small Plate

Füstös baba ghanoush / *Smoky baba ghanoush*
sült paradicsommal és paprikával, petrezselyemmel, olívaolajjal és
lepénykenyérrel
with roasted tomato and peppers, parsley, olive oil and flatbread
(SE, G) 4 900

Burrata / *Burrata*
kóktél- és kumato paradicsommal, páрмаi sonkával, aszalt paradicsom
pesztóval és bazsalikomolajjal
*with cherry and kumato tomatoes, Parma ham, sun-dried tomato pesto
and basil oil*
(D, N) 5 200

Kacsamáj terrine / *Duck liver terrine*
körtés-kakukkfűves kompóttal, kakaóbabtörettel és mini kaláccsal
with pear and thyme compote, cacao nibs and mini brioche
(G, D, E) 5 200

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

Karfiol- és fehérbabkrémleves / *Cauliflower and white bean cream soup*
harisszával és pirított kesudióval
with harissa and roasted cashews
(N, D) 3 300

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

Cézár saláta szardellával, / *Caesar salad with anchovies,*
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* 1 250

- 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
(G, Sd, D, Ft) 3 550

Hagyományos marhapörkölt / *Traditional Hungarian beef stew*
pirított petrezselymes burgonyával és savanyított uborkával
with baked parsley potatoes and pickled cucumber
(G, E, D) 7 100

Bécsi szelet / *Viennese Schmitzel*
sertésszűz ből 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 / *home made 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% 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.

Hamburgerek - Sandwiches

Marhaburger / *Beef burger*

kézműves hamburgerzsemle, marhahúspogácsa, cheddar, bacon, karamellizált hagyma, hasáburgonya, lilakáposzta saláta
handcrafted hamburger bun, beef patty, cheddar, bacon, caramelized onions, French fries, coleslaw

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

Lazachurger / *Salmon burger*

kézműves hamburgerzsemle, lazac húspogácsa, fűszeres krémsajt, guacamole, paradicsom, hasáburgonya, lilakáposzta saláta
handcrafted hamburger bun, salmon patty, herb cream cheese, guacamole, tomato, French fries, coleslaw

(G, D, E, F) 6 600

Vegán szendvics / *Vegan sandwich*

kovászos kenyér, grillezett padlizsán, baba ghanoush, koriander, hasáburgonya, lilakáposzta saláta
sourdough bread, grilled aubergine, baba ghanoush, coriander, French fries, coleslaw

(SE, G, V) 5 950

Főételek - Large Plates

 Tanyasi supreme csirkemell / *Free range chicken supreme*
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 teriyaki lazac / *Pan-fried teriyaki salmon*

szeszámmal és snidlinggel
with sesame and chives

(F, S, SE, FF) 6 900

Báránfartó steak / *Lamb rump steak*

ratatouille-vel, ropogós zsályával és rozmaringos jus-vel
with ratatouille, crispy sage and rosemary jus

(SD, C, G) 8 550

Serpenyőben sült tengeri sügérfile / *Pan-fried sea bass fillet*
pirított mángolddal, fokhagymával, sült bébirépával és salsa verdével
with sautéed Swiss chard, garlic, roasted baby carrots and salsa verde

(F, D) 6 650

Krémes lazacos tagliatelle / *Creamy salmon tagliatelle*

zöldborsóval és spenóttal
with peas and spinach

(G, E, D, F, SD) 5 600

Bármilyen különleges étrenddel, allergiával kérjük, forduljanak a személyzethez. Ételeink nyomokbanogyorót 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.*

Steakok - Steaks

Magyar szürkemarla 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, C, SD) 1 200

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

- Chimichurri / *Chimichurri* 1200

Köreték - Side

Grillezett bordáskel / *Grilled bok choy*

(D, V) 1 800

Hasáburgonya 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

Hasáburgonya / *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

Fagyalt / *Ice cream*

(D, G) 1 800

Magyar sajt válogatás / *Selection of Hungarian cheese*

levendulás párolt körtével és szezámos tuille-lel

with lavender poached pear and sesame tuile

(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 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 · BÁNYAI 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) 1 700 / 9 000
KORONCZAI ZENIT (2025, Balatonszőlős, Hungary) 1 900 / 10 500
HARASZTHY SAUVIGNON BLANC (2024, Etyek, Hungary) 2 100 / 11 500
PÁLFFY RAJNAI RIZLING (BIO) (2023, Káli medence, Hungary) 2 100 / 11 500
MARÓTI ATTILA - CHARDONNAY (2023, Mátra, Hungary) 2 200 / 12 000
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

ANONYM ÖTLET PINOT NOIR ROSE (2025, Etyek, Hungary) 1 800 / 9 900
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) 1 750 / 12 000
ASZÚ 6 PUTTONYOS (2013, Götz, Tokaj, Hungary) 3 500 / 24 000

Habzóborok · Sparkling Wines

1dl / 7,5 dl

4 HÁZ SPARKLING (Tokaj, Hungary) 2 500 / 10 500
MARTINI PROSECCO ROSE (Italy) 3 200 / 13 900
ANONYM ETEKI BRUT (Etyek, Hungary) 3 900 / 18 500
CHATEAU DERESZLA (Tokaj, Hungary) 4 200 / 20 500
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	2 000
UNICUM ORANGE / BARISTA	2000
UNICUM RISERVA LIKÖR	2 900
AGÁRDI MIRACULUM	
Irsai Olivér szőlő · Grape	3 500
Vérnarancs Blood Orange	3 500
GREYÇOW 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	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

Alkoholmentes · Non-alcoholic

KNUT HANSEN "GIN"	2 200
MARTINI VIBRANTE "VERMUTH"	2 100
HENEKEN 00	2 500
LYRES AMERICAN MALT "WHISKY"	2 200
LAPOSA "VITORLÁS" OLASZRIZUNG	2 100 / 11 500 


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 
BÜZAVIRÁG	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 
HENEKEN	1 600 / 2 100 

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
HENEKEN	2 500 




Koktélok · Cocktails

AXIS SIGNATURE	4 950
(Hendricks, persian rose, coconut syrup, ou cambur)	
GOOD ENOUGH GATSBY	4 450
(Licium orange bitter, Woodford rye, cinamon syrup, lime, pineapple juice)	
LAVENDER PALOMA	4 250
(Tequila, grapefruit juice, lavender syrup, lime, soda)	
PERSIAN SILK	4 250
(Bambay, rose syrup, pista chia, lime, cointreau, Agua faba)	
JALISCO SHAKE DOWN	4 250
(Tequila, Agave, passion fruit, lime, Anagostura 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
(Bambay, Martini Fiero, rose syrup, elderflower syrup, lime, cucumber)	
TEQUILA EAST SIDE	3 950
(Tequila, sugar syrup, lime, mint, cucumber)	
PINEAPPLE RUM FIZZ	3 950
(Plantera y 3 star, lime, pineapple juice, Sprite)	
MANGO SOUR	4 450
(Ciroc mango, mango syrup, lime, Aquafaba, Anagostura bitter)	
FROZEN FRUITY DIAQUIRI	4 250
(Bacardi Carta Blanca, strawberry syrup, lime, strawberry)	
BLACKBERRY FIZZ	3 990
(Black currant syrup, agave syrup, mint, lime, yuzu)	
FLORAL FIZZ	3 990
(Kinley tonic, elderflower syrup, agave syrup, lime, cucumber, mint)	

Házi frissítők · Homemade drinks

LIMONÁDÉ · LEMONADE (400 ML)	1 750
HÁZI JEGESTEA · HOMEMADE ICED TEA (400 ML)	1 750
TURMIXOK · SMOOTHIES (250 ML)	1 900
FRISSEN FACSAJT GYÜMÖLCSLÉ / FRESHLY SQUEEZED JUICES (Apple, Orange) (250 ML)	1 900

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
DÉR JUICE 100% GYÜMÖLCSLÉ / JUICES (Beetroot, Peach, Mango) (330 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 

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% 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.