



GUNDEL KARÁCSONYI MENÜ / CHRISTMAS MENU

borsorral / with wine



Vendégváró / Welcome set

Gundel vaj és Mangalica zsírhab friss kovászos kenyérral
Gundel butter and Mangalica lard foam with fresh sourdough bread
Allergének/Allergens: 1, 7, 15

Előétel / First courses

Tokaji aszús libamáj pástétom birsalma raguval, füstölt dióval, barchesszel
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú, quince ragout, smoked walnuts and barches

Allergének/Allergens: 1, 8, 10

Tokaji Sárgamuskotály Exaltation Holdvölgy Pince 2017

Leves / Soup

Friss fűszeres korhely halászlé fogással
Traditional Hungarian " korhely " style fish soup with fresh herbs and pike perch

Allergének/Allergens: 4, 7, 10

Etyeki Chardonnay Haraszty Pince 2017

Főétel / Main Courses

Lassan főtt bárány ropogósra sütve krémes, Vászolyi sajtos, kecske vajas puliszkával, szilva kompót salátával, ecetes szarvasgombás mártással
Crispy lamb with creamy goat cheese polenta, plum compote and truffle vinaigrette dressing

Allergének/Allergens: 7, 9

Egri Pinot Noir Attila Pince 2011

Desszert / Dessert

Karácsonyi dió mousse juharsziruppal
Christmas walnut mousse with maple syrup

Allergének/Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

Tokaji aszú 5 puttonyos Grand Tokaj

59500 Ft / 170 EUR



Karácsonyi asztalfoglalásért kérjük, vegye fel a kapcsolatot / For Christmas reservations, please contact:
Molnár Edit, +36 30 386 0757, edit.molnar@gundel.hu

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



GUNDEL KARÁCSONYI MENÜ / CHRISTMAS MENU

VEGETÁRIÁNUS & VEGÁN / VEGETARIAN & VEGAN

borsorral / with wine



Vendégváró / Welcome set

Körözött, céklás, fűszeres babkrém, savanyított zöldségekkel
Hungarian cottage cheese cream, betroot, spicy bean cream with pickled vegetables

Allergének/Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

Előétel / First courses

Füstölt padlizsán saláta feketeribizlis öntettel, narancsos kenyér ropogóssal, puffasztott kendermaggal

Smoked eggplant salad with cassis vinegar dressing, orange flavored hemp seed

Allergének/Allergens: 1, 10, 16, 18

Tokaji Hárslevelű Expression Holdvölgy Pince 2018

Leves / Soup

Sütőtök krémleves gyömbéres pirított magvakkal saját olajában
In pumpkin oil with ginger and roasted seeds

Allergének/Allergens: 5, 8, 9, 16, 18

Badacsonyi Rajnai Rizling Wet Stones Villa Sandahl 2015

Főétel / Main Courses

Vargányával töltött kelkáposzta, körte dresszinges bébi fűszersalátával, körte krémmel

Savoy cabbage roll stuffed with rice

-porchini mushroom mix, fresh baby herb salad with pear dressing

Allergének/Allergens: 10, 16, 18

Etyeki Pinot Noir Haraszty Pince 2017

Desszert / Dessert

Vegán csokoládétorta

Vegan chocolate cake

Allergének/Allergens: 5, 8

Csobánci Kékfrankos-Kadarka Shaman Vörös Aszú Von Beöthy Pince 2012

59500 Ft / 170 EUR



Karácsonyi asztalfoglalásért kérjük, vegye fel a kapcsolatot / For Christmas reservations, please contact:

Molnár Edit, +36 30 386 0757, edit.molnar@gundel.hu

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.