GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

ГУНДЕЛЬ ДЛЯ ВСЕХ!

130 лет традиций, венгерские вкусы и легендарное гостеприимство.

Гундель — один из символов Будапешта, живая часть жизни города. Это место, где мы создаём, развиваем и бережно храним рецепты, которые сегодня стали основой венгерской кухни. Здесь встречались поколения, рождались культовые блюда, и именно здесь венгерская гастрономия приобрела мировую известность.

В нашем меню представлены лучшие блюда венгерской кухни, основанные на рецептах из сборника «Национальная 11». Через них мы показываем, что для нас означает настоящая венгерская кухня. За совершенство блюд отвечают шеф-повара Андраш Вольф и Роберт Вертен. Гости со всего мира приезжают сюда, чтобы попробовать знаменитые венгерские блюда: суп «Палоц», курицу по-паприкашски, паштет из гусиной печени из Токая, бисквит «Сомлои» и всемирно известный блинчик «Гундель».

Блюда, созданные здесь, на протяжении поколений стали определяющими для венгерской кухни. Сегодня мы продолжаем это наследие — в более лёгком и современном формате, делая его ближе к повседневной жизни. Самый знаменитый и одновременно единственный ресторан-хунгарикум Венгрии — это обязательная остановка: одно из самых известных мест Будапешта и венгерского гостеприимства, настоящий пункт в списке must-see.

Дворец в стиле рококо, построенный более 130 лет назад и расположенный у входа в Городской парк, — это не только ресторан, но и площадка для проведения престижных мероприятий: он служит идеальным местом для проведения балов, свадеб, корпоративных и частных мероприятий, конференций и тренингов.

Летом сад «Гундель» становится одним из самых очаровательных мест в Будапеште, где любят собираться люди. Это идеальное место для легкого обеда, чашечки кофе, уютного ужина или даже проведения мероприятия на открытом воздухе.

Гундель — это не просто место, куда вы приезжаете. Это место, куда вам так и хочется вернуться.

www.gundel.hu

@gundel.restaurant

@gundel.restaurant

@gundel_restaurant

GUNDEL IS FOR EVERYONE!

130 years of tradition, Hungarian flavours, and legendary hospitality.

Gundel is one of Budapest's icons, a living part of the city's life. It is a place where we create, refine, and preserve recipes that have become the cornerstones of Hungarian cuisine. Here, generations have come together, iconic dishes have been born, and Hungarian gastronomy has gained worldwide fame.

Our menu showcases the best of Hungarian flavours, building on the dishes of the National 11 selection. Through this, we demonstrate what true Hungarian cuisine means to us. Chefs András Wolf and Róbert Vérten are responsible for the perfection of the dishes. Guests come from all over the world to taste the famous Hungarian flavours: Paloc soup, chicken paprikash, Tokaj goose liver pâté, Somlói sponge cake, and the world-famous Gundel pancake.

The dishes created here have become defining elements of Hungarian cuisine, spanning generations. Today, we carry on this legacy—in a more relaxed way, bringing it closer to everyday life. Hungary's most famous—and only—Hungarikum restaurant is a must-visit destination: one of the well-known, must-see spots in Budapest and Hungarian hospitality.

The Rococo-style palace, over 130 years old, standing at the entrance to City Park is not only a restaurant but also a venue for prestigious events: it serves as a fitting setting for balls, weddings, corporate and private events, conferences, and training sessions.

In the summer, the Gundel Garden becomes one of Budapest's most charming gathering places. It's the perfect choice for a light lunch, coffee, a cozy dinner, or even an outdoor event.

Gundel is not just a place you arrive at. It is a place you yearn to return to.

Because true value lies not only in the food, but also in what we experience together.

ПАКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

PACKAGE OFFER

Предложение Gundel для 2 персон
Суп-гуляш с домашними чипетке,
оригинальные блинчики Gundel,
на выбор горячий напиток
и бутилированная вода Gundel 0,75 л

Goulash soup with homemade noodles, Traditional Gundel pancake, selection of hot drinks and Gundel bottled water 0,75 l

17 500 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9

Предложение Gundel Palacsinta
Оригинальные блинчики Gundel,
на выбор горячий напиток и
бутилированная вода Gundel 0,3 л

Traditional Gundel pancake, selection of hot drinks and Gundel bottled water 0,3 l

5 950 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 7, 8

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Дегустация палинки или Unicum на выбор

Optional pálinka or Unicum tasting

Дегустация палинки Árpád:
Груша Вильямс Piros 2 cl,
Айва Bársony 2 cl,
Абрикос Ágyas 2 cl

Árpád pálinka tasting:
Red Williams Pear 2 cl,
Velvet Quince 2 cl,
Barrel-Aged Apricot 2 cl
3 500 Ft

Дегустация Unicum:
Unicum 2 cl,
Unicum Szilva 2 cl,
Unicum Barista 2 cl
Unicum tasting: Unicum 2 cl,
Unicum Plum 2 cl, Unicum Barista 2 cl

2 100 Ft

ВОСКРЕСНЫЙ СЕМЕЙНЫЙ ОБЕД
DSUNDAY FAMILY LUNCH

Предложение воскресного обеда
(Каждое воскресенье 11:30–16:00)
Sunday lunch special (Only on Sundays 11:30 - 16:00)

Один суп на выбор из нашего ассортимента, подаётся в кастрюльке. Целый цыплёнок в панировке с печенью. Части цыплёнка в панировке, овощи в панировке, картофель с петрушкой, пряный рис с петрушкой, воздушное картофельное пюре, свежий салат, фруктовый компот.

Allergenkennzeichnung: 1, 3, 4, 7, 8

One type of soup of your choice from our selection, served in a pot. Whole fried chicken with its liver. Chicken pieces fried, with fried vegetables, parsley potatoes, seasoned parsley rice, fluffy mashed potatoes, fresh salad, and fruit compote. Kaiserschmarrn with apricot jam and cottage cheese dumplings, raspberry compote and crumble topping.

Allergic marking: 1, 3, 4, 7, 8

2 ПЕРСОНЫ / 2 PERSONS 31 500 FT
4 ПЕРСОНЫ / 4 PERSONS 59 500 FT

Воскресный обед в Gundel — это гораздо больше, чем просто трапеза: это традиция, объединяющая семью и создающая возможность провести время вместе. За одним столом собираются представители разных поколений, а знакомые и любимые вкусы создают уютную атмосферу и особое ощущение домашнего тепла. Шеф-повара Андраш Вольф и Роберт Вертен создали меню Gundel, чтобы представить лучшие традиции венгерской кухни. Каждое блюдо готовится из свежих ингредиентов с особым вниманием к деталям.

Поэтому воскресный обед — это не только еда, но и драгоценные моменты, проведённые вместе. За тарелкой горячего супа, традиционным венгерским основным блюдом или десертом рождаются беседы и воспоминания, которые остаются с нами надолго. Неудивительно, что для многих гостей воскресный обед в Gundel является одним из самых любимых и долгожданных событий недели.

Sunday lunch at Gundel is more than just a meal: it's a tradition that brings the family together and creates an opportunity to spend time together. Generations gather around the table, while the familiar, beloved flavours create a cozy atmosphere and a special sense of comfort.
András Wolf and Róbert Vérten chefs created the Gundel menu to showcase the best of Hungarian culinary traditions, with each dish prepared from fresh ingredients and with meticulous care.

Sunday lunch is therefore not just about the food, but also about the moments shared together. Over a bowl of steaming soup, a classic Hungarian main course, or a dessert, conversations and memories are created that will last a long time. It's no coincidence that for many guests, Sunday lunch at Gundel is one of the most cherished and eagerly anticipated events of the week.

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ НАСЛЕДИЕ GUNDEL

ПОПРОБУЙТЕ ВКУСЫ ВЕНГРИИ!

Этим обозначением отмечены блюда из коллекции Gundel Nemzeti 11.

Tokaji – 1894'

Újházi – 1894'

Gulyás – 1910'

Bécsi – 1869'

Rákóczi – 1937'

Bakonyi – 1910'

Gundel — настоящий гастрономический хунгарикум.

Ресторан является верным хранителем венгерской кухни, где в блюдах коллекции Nemzeti 11 оживают традиции национальной гастрономии.

Это квинтэссенция венгерской гастрономии. Более 140 видов насыщенных венгерских блюд, сохранившихся в наследии рецептов Gundel, — это кулинарные шедевры, ставшие частью нашей культуры и представляющие её всему миру.

Ресторан Gundel воплощает легендарные традиции венгерской кухни и дарит каждому гостю возможность стать частью этого гастрономического путешествия. Потому что Gundel — для всех!

Здесь, в Gundel, где встречаются история и гастрономия, каждый может почувствовать себя как дома. Насладиться лучшими венгерскими блюдами, созданными на основе гастрономического наследия ресторана Gundel, и ощутить гармонию традиций и инноваций.

Gundel — это не просто ресторан, а настоящая легенда, которую поколения уважают и любят. Gundel — часть нашего наследия, и наша радость заключается в том, чтобы делиться им со всеми.

Познакомьтесь с атмосферой Gundel и откройте для себя лучшие ценности венгерской гастрономии — в ресторане или во время наших мероприятий. Gundel — настоящий исторический символ, крепость традиций и гастрономических сокровищ, и мы с гордостью храним традиции и легенды венгерской кухни.

ГУНДЕЛЬ ДЛЯ ВСЕХ!

THE GASTRONOMIC HERITAGE OF GUNDEL

TRY GUNDEL'S SPECIALS FROM THE HUNGARIAN CUISINE

N11

This symbol indicates the special choices of the Gundel National 11.

Paloc - 1892'

Paprikás – 1936'

Kárpáti - 1876'

Gundel - 1942'

Read the stories behind our dishes

Somlói – 1958'

Gundel is a true gastronomic treasure of Hungary

The restaurant faithfullypreserves Hungarian cuisine, wheredishes featuredinthe 'National 11' selection embody the essence of local gastronomy. From the legacy of Gundel's recipes, over 140 Hungarian delicacies rich in flavor have been preserved, each dish becoming an integral part of our culture, and thereby representing the culinary heritage of the entire world.

Gundel restaurant evokes the legendary traditions of Hungarian cuisine, offering every guest the opportunity to partake in this gastronomic journey. Because Gundel belongs to everyone! Here at Gundel, where history meets gastronomy, everyone can find a home. Guests can enjoy the finest Hungarian dishes prepared in the tradition of Gundel's gastronomic heritage and experience the fusion of tradition and innovation.

Gundel is more than just a restaurant; it's a true legend, revered and loved for generations! Gundel is part of our heritage, and we find joy in sharing it with everyone. Discover the Gundel experience and enjoy the finest values of Hungarian gastronomy, either in the restaurant or at our events. Gundel is a real historical icon, a bastion of tradition and culinary treasures, and we proudly preserve the traditions and legends of Hungarian cuisine.

Gundel is for everyone!

Паштет из гусиной печени, маринованной в Tokaji Aszú, с маковым бархесом /

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

ЗАКУСКИ APPETIZERS

Паштет из гусиной печени, маринованной в Tokaji Aszú, с маковым бархесом

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

7 000 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking:
1, 3, 8, 10, 12

Радужная форель, маринованная с цитрусами, с жёлтой свёклой, икрой и укропной пеной

Rainbow trout marinated in citrus, served with yellow beets, caviar, and dill foam

5 950 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 4, 7, 12

Тартар из говядины с конфитированным яичным желтком и домашними тостами на закваске

Beef tartare with confit egg yolk and homemade sourdough toast

7 350 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 9, 10

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ЗАКУСКИ APPETIZERS

Тарелка Gundel Spájz на 2 персоны
(Ассорти из домашней ветчины и колбас, с домашними соленьями
и домашним хлебом на закваске)
Gundel Pantry platter for 2
(Homemade ham and sausage selection with house pickles and sourdough bread)

9 100 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 7, 12, 15

Жареная гусиная печень с абрикосовым рагу, фруктовым glace и ореховым грильяжем
Grilled goose liver with apricot ragout, fruit vinegar glaze and caramelized walnuts

7 000 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9, 12

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ЗАКУСКИ APPETIZERS

Салат с козьим сыром на углях, зелёным яблоком,
тыквенными семечками и укропным винегретом
Goat cheese salad with green apples, pumpkin seeds, and a dill vinaigrette

3 850 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 7, 8, 9, 12

Салат **Gundel**
На выбор: копчёная утиная грудка,
лосось или лепёшка с чесноком и запечённым капи-перцем

Gundel salad
Optional toppings: smoked duck breast, salmon or garlic-roasted red pepper flatbread

4 200 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking:
1, 3, 4, 8, 9, 10, 16, 18

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Куриный суп “Újházi” с домашней лапшой /

Újházi chicken soup with homemade noodles

СУПЫ SOUPS

Суп «Палок» с бараниной
“Palóc” soup with lamb

3 500 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 7, 9

Рыбный суп Gundel с филе судака и карпа
Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

3 500 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 4, 12, 17

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

СУПЫ SOUPS

Куриный суп “Újházi” с домашней лапшой
Újházi chicken soup with homemade noodles

3 675 Ft

Дополнительно на выбор: костный мозг с тостом на закваске
Optional: extra marrow bone and sourdough toast

1 050 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 9, 12, 15

Суп-гуляш с домашними чипетке
Goulash soup with homemade noodles

3 675 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 9

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

СУПЫ SOUPS

Крем-суп из зелёного горошка и сельдерея с перепелиным яйцом в панировке

Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs

2 800 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 9, 16, 18

Холодный вишнёвый суп с маринованной и вяленой вишней, йогуртовой пеной и маковым хрустящим крамблом

Cold sour cherry soup with pickled and dried sour cherries, served with yogurt foam and poppy seed crispbread

3 500 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 7, 12, 16

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Филе судака по-карпатски с грибами и креветками /
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

Куриная грудка, фаршированная пряным сыром и черемшой, с кремом из жёлтого гороха и маринованными овощами-гриль

Chicken breast stuffed with herb cheese and wild garlic,
served with yellow pea purée and vinegar roasted vegetables

6 825 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 7

Картофельные клёцки с зеленью, кремом из шпината, шалфеем и пикантной брокколи

Potato dumplings with herbs, served with spinach cream, sage and piquant broccoli

5 950 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 8, 16

Слямбуц с домашней колбасой-гриль и ассорти солений

Slambuc with homemade grilled sausage and mixed pickles

6 650 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 12, 15

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

Тушёный кабачок с укропом, филе осетра и фундуком

Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

9 800 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 4, 7, 8, 9, 16

Телячья грудинка, фаршированная ароматными грибами, с весенней пастушьей тархоней и кремом из белой репы

Mushroom stuffed veal breast with spring egg barley and parsley root puree

8 400 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 12, 15

Филе судака по-карпатски с грибами и креветками

Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

8 750 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12

№11

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

Рагу из оленины в соусе из красного вина с ежевикой и можжевельником, с поджаренными кнедликами

Wine-braised venison ragout with blackberry
and juniper sauce,
served with pan-fried Knödel

14 700 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 12

Целиком запечённая гусиная печень с лечо из цукини, рёшти и хрустящим луком

Whole roasted goose liver with zucchini hungarian lecsó, rösti,
and crispy onions

15 400 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 9, 12

Говяжья вырезка по-баконьски с творожной чусой с беконом

Bakony style filet of beef
with a smoky taste of cottage cheese pasta

14 700 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 15

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

Салат Цезарь Gundel
На выбор: куриная грудка-гриль, креветки или пряная обжаренная оленина
Gundel caesar salad
Optional toppings: grilled chicken breast, shrimp, spiced seared venison

С пряной обжаренной олениной
with spiced seared venison 5 950 Ft

С куриной грудкой-гриль
with grilled chicken breast 5 250 Ft

С креветками
with shrimp 5 950 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking:
1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12

Рагу из белой фасоли с цитрусами и кудрявой капустой, с гречневыми котлетами
Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

6 650 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 12, 16, 18

Конфи из утиной ножки с печенью и овощной рисовой кашей
Confit duck leg with duck liver
and creamy vegetable rice

8 400 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 7, 9, 12

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

Курица паприкаш с нокедли и огуречным салатом со сметаной
Paprika chicken, “nokedli”
with cucumber salad and sour cream

6 650 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 7, 9

Венский шницель из мангалицы с картофелем с петрушкой и домашней чаламадой
Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles

8 400 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 12, 15

Брашовское жаркое из говяжьей вырезки с домашней чаламадой
“Brassói” sautéed beef tenderloin
with homemade pickled vegetables

8 925 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking:9, 15

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Оригинальные блинчики Gundel /
The original Gundel pancake

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Оригинальные блинчики Gundel

Доступно также в безглютеновом варианте.

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

3 325 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking:
1, 3, 5, 7, 8

...чтобы фламбировалось

...for flaming

1 400 Ft

№11

Сомлойские галушки

Somló sponge cake

3 325 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1 , 3, 5, 7, 8

№11

Блинчики с творогом и ванильным соусом

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

2 975 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 7

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Шоколадный торт Gundel с вяленой вишней

Gundel chocolate cake with dried sour cherries

3 325 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Творожный пирог «Ракоци»

Rákóczi cottage cheesecake

3 325 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 7

Nii

Малиново-фисташковый торт

(без сахара, лактозы и глютена)

Raspberry-pistachio cake

(sugar-free, lactose-free, gluten-free)

4 200 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 3, 7, 8

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Ассорти десертов, 3 шт.

(Торт «Добош», пирожное «Эстерхази»,
мини «Ракоци túrós», сомлойские галушки, мини-шоколадный торт)

Экстра: 600 форинтов за штуку

Dessert selection 3 pcs

(Doboscake, Eszterházycake, mini Rákóczi cottage cheesecake, somló sponge cake, mini chocolate cake)

Extra: 600 HUF / piece

3 325 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1 ,3, 5, 7, 8

Ассорти сыров с домашними маринованными овощами и пряным хрустящим крамблом*

Selection of Hungarian cheeses with house-pickled vegetables and spiced crisps*

4 200 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 7, 8

* В нашем тщательно подобранном ассорти сыров решение остаётся за Вами. Из предложенных на подносе премиальных сыров Вы можете выбрать три разных сорта, чтобы каждый вкус соответствовал именно Вашим предпочтениям.

* With our carefully curated selection of cheeses, the choice is yours. You can choose three different types of premium cheeses from the platter, so every bite can be tailored to your personal taste.

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Веганское клубничное парфе
Vegan strawberry parfait

3 500 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

Жареное мороженое с мятно-шоколадным и малиновым мороженым
Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

3 500 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Мороженое «Эстерхази» в креманке

Eszterházy ice cream sundae

2 975 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Мороженое Gundel в креманке

Gundel ice cream cup

3 325 Ft

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1 ,3, 5, 7, 8

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

VEGAN MENU

Салат Gundel

На выбор: лепёшка с чесноком и запечённым капи-перцем

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

4 200 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 9, 10, 16, 18

Крем-суп из зелёного горошка и сельдерея

Celery and green pea cream soup

2 800 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 9, 16, 18

Рагу из белой фасоли с цитрусами и кудрявой капустой, с гречневыми котлетами

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

6 650 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 12, 16, 18

Веганское клубничное парфе

Vegan strawberry parfait

3 500 Ft

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 5, 8, 16, 18

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

INTERNATIONAL MENUS

Explore the Flavors of Gundel in Your Language

**"Our 130-year history tells not of the passing of time,
but rather the refinement of traditions to all who visit us."**

Every single dish on our menu is a chapter from the golden book of Hungarian gastronomy: here you can taste the world-famous Gundel pancakes and our finest national dishes, right where they were first created. Under the skilled hands of our chefs, tradition and modern culinary art come together in seamless harmony, paying respect to the past while offering a lasting experience for the present.

№11 This symbol indicates the special choices of the Gundel National 11.

While the treasures of Hungarian cuisine line the menu, the melodies that fill the air and the charm of authentic Hungarian songs help you immerse yourself in Budapest's golden age, creating that unparalleled atmosphere that has captivated travelers from around the world for centuries. And if you long for the closeness of nature, our garden offers a unique oasis for your gastronomic journey, with the cooling shade of massive, century-old trees.

Thank you for joining us on this timeless adventure. Let the Gundel legend become your story as well.

Scan the QR code and explore our menu in your own language

Deutsch

Français

Italiano

Español

Polski

Svenska

Русский

한국어

中文

日本語

Мартини «Чёрный лес» / Black Forest Martini

НАПИТКИ DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

НАПИТКИ DRINKS

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 900 Ft
Tanqueray Gin & Tonic (Tanqueray Gin, Fever Tree Indian Tonic, Grapefruit)	3 850 Ft
Martin Miller's Gin & Tonic (Джин «Мартин Миллер», тоник «Fever Tree Mediterranean», клубника, черный перец / Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper)	4 200 Ft
Hendrick's Gin & Tonic (Джин Hendrick's, тоник Fever Tree Light, огурец, розовый перец / Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn)	4 200 Ft
Purple Rain (Джин «Agárdi Chameleon», тоник «Fever Tree Mediterranean», апельсин, малина / Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Monkey 47 Gin & Tonic (Джин Monkey 47, тоник Fever Tree Indian, лайм, розмарин / Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary)	5 600 Ft
Gundel Espresso Martini (Водка, кофейный ликёр, ваниль, эспрессо / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Ванильная водка, ликёр из маракуйи, маракуйя, лайм, просекко / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Ром, мята, лайм, коричневый сахар / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, Villa Sandi Prosecco, Газировка, апельсиновая / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Ром, манговый сок, кокосовое молоко, ваниль / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Золотая текила, цитрусовые, дымный виски, аромат розы / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Hugo (Просекко, бузина, мята, газированная вода / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda)	3 850 Ft
Hungarian Old Fashioned (Венгерский виски «Агарди», абрикосовая палинка «Арпад», коричневый сахар, Ангостура / Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura)	4 550 Ft
Мартини «Черный лес» / Black Forest Martini (Водка, пюре из вишни, кофейный ликёр, шоколадный биттер / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Spicy Margarita (Текила, медовая вода, перец чили, лайм / Tequila, Honeywater, Chili, Lime) Ваш любимый коктейль / Your favourite cocktail	3 850 Ft 4 550 Ft

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Лимонады Gundel / Gundel lemonades

НАПИТКИ DRINKS

ЛИМОНАД GUNDEL ИЗ ДОМАШНЕГО СИРОПА 0,4 Л / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Лимонад с бузиной и мятой / Elderflower- Mint lemonade Айва и бобы тонка / Quince-tonka bean Клубника со свежим базиликом Meggy friss / Strawberries with fresh basil Вишня со свежим мелиссой / Sour cherry with fresh lemon balm	2 275 Ft
Классический лимонад / Classic lemonade	2 100 Ft

ЛИМОНАД GUNDEL ИЗ ДОМАШНЕГО СИРОПА 0,4 Л / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Лимонад из арбуза без сахара / Sugar free watermelon lemonade	2 450 Ft

ДОМАШНИЙ ФРУКТОВЫЙ ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L

	2 450 Ft

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550 Ft
Apero Spritz 0% (Безалкогольное просекко, BELLA Aperitiv Spritz, газированная вода, апельсин / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550 Ft
Rosemary Grapefruit crash (Грейпфрут, розмарин, газировка / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800 Ft
Безалкогольный Gundel Gin&Tonic / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (Джин без алкоголя, тоник, малина / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550 Ft
Virgin Mango Colada (Манговый сок, кокосовое молоко, ваниль / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800 Ft
Virgin Mojito (Коричневый сахар, мята, лайм, газировка / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800 Ft

ВОДА / WATERS

San Pellegrino	2 450 Ft
Acqua Panna	2 450 Ft
Gundel газированная / sparkling 0,75 l	2 100 Ft
Gundel стоячая / still 0,75 l	2 100 Ft
Bubis газированная / sparkling 0,5 l	1 575 Ft
Bubis стоячая / still 0,5 l	1 575 Ft

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

НАПИТКИ DRINKS

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta 0,25 l	1 400 Ft
Свежевыжатый апельсиновый сок / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (Яблоко, персик / Apple, Peach) 0,25 l	1 400 Ft
Rauch (Mango) 0,2 l	1 750 Ft
Fever Tree Tonic (Indian Tonic, Light Tonic, Mediterran Tonic)	1 925 Ft
Fever Tree Имбирное пиво / Fever Tree Ginger Beer	1 925 Ft

РАЗЛИВНОЕ ПИВО / DRAFT BEER

Dreher Classic Gold 0,2 l	1 050 Ft
Dreher Classic Gold 0,4 l	2 100 Ft
HB Weissbier 0,3 l	1 575 Ft
HB Weissbier 0,5 l	2 625 Ft

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО / BOTTLE BEER

Heineken	1 750 Ft
Heineken без алкоголя	1 925 Ft
Крафтовое пиво «Szent András» / Szent András Handcrafted Beer (IPA, вишня, безалкогольное пиво с вишней, IPA с сырым манго / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Кофейные специалитеты / **Coffee specialities**

НАПИТКИ DRINKS

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ КОФЕЙНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

Espresso	1 575 Ft
Doppio	1 925 Ft
Americano	1 575 Ft
Cappuccino	2 100 Ft
Золотой Gundel/Gold Gundel	+350 Ft
Cortado	2 100 Ft
Золотой Gundel/Gold Gundel	+350 Ft
Latte macchiato	2 275 Ft
Золотой Gundel/Gold Gundel	+350 Ft
Холодный кофе с ванильным мороженым / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Золотой Gundel/Gold Gundel	+350 Ft
Кофе «Гундель Палачинта» Грецкие орехи, золотистый изюм, кофе, шоколад, взбитые сливки, блины / Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes	2 450 Ft
Ирландский кофе / Irish coffee	2 975 Ft
Золотой Gundel/Gold Gundel	+350 Ft
белый и коричневый горячий шоколад / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Золотой Gundel/Gold Gundel	+350 Ft
Classic hot chocolate with vanilla ice cream	2 450 Ft
с растительным молоком / with plant-based milk	+350 Ft

ЧАЙНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ / TEA SPECIALITIES — 1 925 Ft

Английский завтрак, Эрл Грей, зеленый чай, ромашка,
перечная мята, фруктовый чай, ройбуш /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

ИГРИСТЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ / SPARKLING WINES BY GLASS 0,1 L

Sauska Brut	3 675 Ft
Gundel Garamvári Prestige Brut	2 975 Ft
Gundel Garamvári Evolution Rosé	2 975 Ft
Garamvári Sentimental Sweet pezsgő	2 800 Ft
Villa Sandi Il Fresco Prosecco DOC	3 150 Ft

БЕЛЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ / WHITE WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Chardonnay – Malatinszky pincészet	2 800 Ft
Sauvignon Blanc – Balla Géza pincészet	2 975 Ft
Olaszrizling – Váli pincészet	2 975 Ft
Juhfark - Fehérvári Birtok	3 150 Ft
Gundel-Vabrik Rajnai rizling	3 150 Ft
Lőcse Furmint-Béres Pince (Magnum)	3 850 Ft
Sauvignon Blanc-Villa Maria (Új-Zéland)	3 850 Ft

РОЗОВЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Rozé cuvée – Figula pincészet	2 800 Ft

КРАСНЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ / RED WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Cabernet Sauvignon–Malatinszky pincészet	2 800 Ft
Bikavér – Gál Tibor pincészet	3 150 Ft
Pinot Noir – Haraszty Pincészet	3 150 Ft
Kadarka – Balla Géza pincészet	3 150 Ft
Merlot – Vylyan pincészet	3 150 Ft
Gundel-Mészáros Pince Grandiozus	3 325 Ft
Malbec Trez Vivante (Argentína)	3 850 Ft

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ / DESSERT WINE SELECTION BY GLASS 0,1 L

Tokaji aszú 5 puttonyos - Grand Tokaj	3 850 Ft
Édes Szamorodni - Oremus pincészet	3 850 Ft
Late Harvest Cuvée - Sauska pincészet	3 850 Ft

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

НАПИТКИ DRINKS

ПАЛИНКА 0,04 Л / HUNGARIAN FRUIT BRANDIES 0,04 L

Árpád pálinkaház	3 500 Ft

РОМ 0,04 Л / RUM 0,04 L

Ron Zacapa 23’	5 600 Ft
Diplomatico	4 550 Ft
Plantation O.F.T.D. Overproof Rum	4 200 Ft

КАЛЬВАДОС, КОНЬЯК, БРЕНДИ 0,04 Л / CALVADOS, COGNAC, BRANDY 0,04 L

Hennessy VS Cognac	6 650 Ft
Janneau VSOP Armagnac	3 850 Ft
Remy Martin XO	11 900 Ft
Calvados Papidoux VSOP	3 850 Ft

ДЖИН 0,04 Л / GIN 0,04 L

Monkey 47	4 550 Ft
Martin Miller’s	3 150 Ft
Agárdi Chameleon Gin	3 150 Ft
Hendrick’s	3 500 Ft
Tanqueray	2 800 Ft
Bombay Sapphire	2 800 Ft

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

НАПИТКИ DRINKS

ЛИКЁРЫ 0,04 Л / LIQUEUR 0,04 L

Jägermeister	2 800 Ft
Zwack Unicum	2 100 Ft
Unicum Riserva	4 550 Ft
Unicum Szilva	2 275 Ft
Unicum Barista	2 275 Ft
Unicum Orange Bitter	2 275 Ft
Unicum Trezor	5 650 Ft
Pallini Limoncello	2 275 Ft
Disaronno Amaretto Likőr	2 275 Ft
Chambord	3 500 Ft
Baileys Irish Cream	2 800 Ft

ТЕКИЛА 0,04 Л / TEQUILA 0,04 L

Don Julio Anejo	5 650 Ft
Don Julio Blanco	4 550 Ft
El Jimador Blanco	2 100 Ft

ВОДКА 0,04 Л / VODKA 0,04 L

Grey Goose	4 550 Ft
Beluga	4 200 Ft
Finlandia	2 800 Ft

ВИСКИ 0,04 Л / WHISKEY 0,04 L

Caolila 12 Years Single Malt	10 850 Ft
Chivas Regal – 18 лет	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 лет	3 500 Ft
Johnnie Walker Black Label	3 850 Ft
Maker's Mark	3 850 Ft
Jameson Black Barrel	3 850 Ft
Agárdi Whisky	3 500 Ft

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

ДОРОГИЕ ГОСТИ!
НАШ ПЕРСОНАЛ С РАДОСТЬЮ ВЫПОЛНИТ ЛЮБЫЕ ОСОБЫЕ ПОЖЕЛАНИЯ!

РЕСТОРАН ПЕРВОГО КЛАССА

DEAR GUESTS!
OUR STAFF IS GLAD TO TAKE ANY SPECIAL ORDERS!

FIRSTCLASS RESTAURANT

Corporate Chef
Wolf András
Executive Chef
Vérten Róbert
Pastry Chef
Dudok Györgyi
Restaurant Manager
Horváth Gábor
General Director
Magyary Jenő

Наше дневное меню действует с **11:30** до **18:00.**
The lunch menu is valid from 11:30–18:00.
Для удобства наших гостей мы также принимаем наличную оплату в евро **(EUR).** Цены, указанные в евро, рассчитаны по курсу **1 EUR = 330 HUF.**
For the convenience of our guests, we also accept cash payments in EUR. Prices shown in EUR have been calculated using an exchange rate of 1 EUR = 330 HUF.

Требования к питанию, пищевые аллергии и диетические ограничения
Food allergies and dietary restrictions

1. Глютен злаки, содержащие глютен **1. Cereals contain gluten**	2.Ракообразные **2. Crustaceans**	3.Яйца **3. Eggs**	4. Рыба и продукты из неё блюда, приготовленные из неё **4. Fish and dishes made of fish**	5. Арахис и продукты из негоблюда, приготовленные из него **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	6. Соя и блюда, приготовленные из неё **6. Soybean and dishes made with soybean**	7. Молоко и блюда, приготовленные из него, включая лактозу **7. Dairy products and dishes made with milk**
8. Орехи **8. Nuts**	9.Сельдерей и блюда, приготовленные из него **9. Celery and dishes cooked with celery**	10. Горчица и блюда, приготовленные из неё **10. Mustard and dishes made with mustard**	11. Кунжутные семенаи блюда, приготовленные из них **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	12.Диоксид серы (SO2) **12. Sulphur dioxide**	13. Люпин и блюда, приготовленные из него **13. Lupine and dishes made with lupine**	14. Моллюски и блюда, приготовленные из них **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
15. Содержит свинину **15. Contains pork**	16. Может быть приготовлено также для вегетарианцев **16. Can be made for vegetarians**	17. Острое блюдо **17. Hot food**	18. Подходит для веганов. **18. Suitable for vegans**	Этим обозначением отмечены блюда из коллекции **Gundel "Nemzeti 11".**		

GUNDEL CAFE PATISSERIE RESTAURANT
1146 Hungary
Budapest, Gundel Károly út 4.

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

ЗАБЕРИТЕ С СОБОЙ ЧАСТИЧКУ ВПЕЧАТЛЕНИЯ GUNDEL

В Gundel каждая деталь имеет значение — вкусы, атмосфера и даже то, как блюда подаются к столу. В нашем ресторане и на мероприятиях блюда сервируются на всемирно известных фарфоровых тарелках Zsolnay, которые являются не только символом элегантности, но и культовыми представителями венгерских ремесленных традиций.

Теперь эти особенные изделия можете забрать домой и Вы. Наряду с фарфором Zsolnay в нашем магазине представлены и уникальные фирменные изделия, позволяющие продлить впечатление от Gundel даже после ужина

Выберите памятный предмет, который станет не только стильным дополнением, но и носителем истории. Истории мгновения, впечатления, праздника...

...и когда дома Ваш взгляд вновь остановится на нём, Вы увидите не просто предмет — а вновь почувствуете атмосферу Gundel.

TAKE A PIECE OF THE GUNDEL EXPERIENCE HOME WITH YOU

At Gundel, every detail matters—the flavours, the atmosphere, and even the way the dishes are presented. In our restaurant and at our events, we serve our dishes on world-famous Zsolnay porcelain plates, which are not only elegant but also iconic representatives of Hungarian craftsmanship.

Now you can take these special pieces home with you. In addition to the Zsolnay porcelain available in our shop, our unique products allow the Gundel experience to continue beyond the meal.

Elija un recuerdo que no solo sea un elegante complemento para su hogar, sino también una pieza de historia. Un momento, una experiencia, una celebración...

...e quando lo guarderà di nuovo a casa, non vedrà soltanto un oggetto, ma ricorderà un'esperienza. Gundel.

Ознакомьтесь со всей коллекцией товаров

Take a look at the entire merchandise collection

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL SHOP

4 900 Ft / 14 EUR

15 300 Ft / 44 EUR

6 000 Ft / 17 EUR

8 750 Ft / 25 EUR

10 500 Ft / 30 EUR

6 300 Ft / 18 EUR