GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL EST POUR TOUS !

130 ans de tradition, de saveurs hongroises et d'hospitalité légendaire.

Gundel est l'une des icônes de Budapest, une partie vivante de la ville. C'est un lieu où nous créons, perfectionnons et préservons des recettes devenues des piliers de la cuisine hongroise. Ici, des générations se rencontrent, des plats emblématiques naissent et la gastronomie hongroise acquiert une renommée mondiale.

Notre carte met en valeur les meilleures saveurs hongroises, inspirées des plats de la sélection « National 11 ». À travers eux, nous montrons ce que signifie pour nous la véritable cuisine hongroise. Les chefs András Wolf et Róbert Vérten veillent à la perfection des plats. Des visiteurs du monde entier viennent goûter les célèbres saveurs hongroises : soupe Paloc, poulet au paprika, foie gras d'oie au Tokaji, gâteau Somló et la célèbre crêpe Gundel.

Les plats créés ici sont devenus des symboles de la cuisine hongroise à travers les générations. Aujourd'hui, nous perpétuons cet héritage dans un esprit plus décontracté, en le rapprochant du quotidien. Le restaurant le plus célèbre de Hongrie est une destination incontournable : l'un des lieux emblématiques de Budapest et de l'hospitalité hongroise.

Le palais de style rococo, vieux de plus de 130 ans et situé à l'entrée du Bois de Ville, n'est pas seulement un restaurant, mais aussi un lieu prestigieux pour bals, mariages, événements d'entreprise et privés, conférences et formations.

En été, le Jardin Gundel devient l'un des lieux de rencontre les plus charmants de Budapest. C'est l'endroit idéal pour un déjeuner léger, un café, un dîner convivial ou même un événement en plein air.

Gundel n'est pas seulement un lieu où l'on vient. C'est un lieu où l'on rêve de revenir.

Car la vraie valeur ne réside pas seulement dans les plats, mais aussi dans ce que nous vivons ensemble.

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.

www.gundel.hu

@gundel.restaurant
@gundel.restaurant
@gundel_restaurant

OFFRE SPÉCIALE PACKAGE OFFER

Offre Gundel pour 2 personnes

Soupe goulash avec pâtes maison, Crêpe Gundel traditionnelle, boisson chaude au choix et eau Gundel en bouteille 0,75 l

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

17 500 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9

Offre crêpe Gundel

Crêpe Gundel traditionnelle, boisson chaude au choix et eau Gundel en bouteille 0,3 l

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

5 950 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 8

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Dégustation optionnelle de pálinka ou d'Unicum
Optional pálinka or Unicum tasting

Dégustation de pálinka Árpád :
Poire Red Williams 2 cl,
Coing Velvet 2 cl,
Abricot vieilli en fût 2 cl

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

3 500 Ft

Dégustation d'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

DÉJEUNER FAMILIAL DU DIMANCHE
SUNDAY FAMILY LUNCH

Offre spéciale déjeuner du dimanche (uniquement le dimanche de 11h30 à 16h00)

Sunday lunch special (Only on Sundays 11:30 - 16:00)

Une soupe au choix servie en cocotte. Poulet entier frit avec son foie. Morceaux de poulet frits, légumes frits, pommes de terre persillées, riz persillé, purée moelleuse, salade fraîche et compote de fruits.

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

Les générations se retrouvent autour de la table, tandis que les saveurs familières et appréciées créent une atmosphère chaleureuse et un sentiment particulier de réconfort. Les chefs András Wolf et Róbert Vérten ont créé le menu Gundel afin de présenter le meilleur des traditions culinaires hongroises, chaque plat étant préparé avec des ingrédients frais et un soin méticuleux.

Le déjeuner dominical ne se résume donc pas seulement à la cuisine, mais aussi aux moments partagés ensemble. Autour d'un bol de soupe fumante, d'un plat principal hongrois classique ou d'un dessert, des conversations et des souvenirs se créent et restent longtemps en mémoire. Ce n'est pas un hasard si, pour de nombreux clients, le déjeuner dominical chez Gundel est l'un des moments les plus précieux et les plus attendus de la semaine.

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.

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE DE GUNDEL

DÉCOUVREZ LES SPÉCIALITÉS HONGROISES DE GUNDEL

Ce symbole indique les plats spéciaux de la sélection Gundel National 11.

Tokaji – 1894'

Újházi – 1894'

Gulyás – 1910'

Bécsi – 1869'

Rákóczi – 1937'

Bakonyi – 1910'

Gundel est un véritable trésor gastronomique de la Hongrie

Le restaurant préserve fidèlement la cuisine hongroise, où les plats de la sélection « National 11 » incarnent l'essence de la gastronomie locale. Plus de 140 spécialités hongroises issues de l'héritage des recettes Gundel ont été conservées, devenant une partie intégrante de notre culture et représentant ainsi le patrimoine culinaire du monde entier.

Le restaurant Gundel fait revivre les traditions légendaires de la cuisine hongroise et offre à chaque invité la possibilité de participer à ce voyage gastronomique. Car Gundel appartient à tous ! Ici, là où l'histoire rencontre la gastronomie, chacun peut se sentir chez soi. Les visiteurs peuvent savourer les meilleurs plats hongrois préparés selon l'héritage gastronomique de Gundel et découvrir l'alliance entre tradition et innovation.

Gundel est bien plus qu'un restaurant : c'est une véritable légende, admirée et aimée depuis des générations ! Gundel fait partie de notre patrimoine et nous sommes heureux de le partager avec tous. Découvrez l'expérience Gundel et les plus belles valeurs de la gastronomie hongroise, au restaurant ou lors de nos événements. Gundel est une véritable icône historique, un bastion des traditions et des trésors culinaires, dont nous préservons fièrement l'héritage et les légendes.

Gundel est pour tous !

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!

Pâté de foie gras mariné au Tokaji Aszú,
accompagné de barches aux graines de pavot /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

ENTRÉES APPETIZERS

Pâté de foie gras mariné au Tokaji Aszú, accompagné de barches aux graines de pavot

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

7 000 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 8, 10, 12

Truite arc-en-ciel marinée aux agrumes, servie avec betteraves jaunes, caviar et émulsion à l'aneth

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

5 950 Ft

Allergènes / Allergic marking: 4, 7, 12

Tartare de bœuf avec jaune d'œuf confit et toast au levain maison

Beef tartare with confit egg yolk and homemade sourdough toast

7 350 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 9, 10

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ENTRÉES APPETIZERS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Plateau Gundel à partager pour 2 personnes (Sélection de jambons et saucisses maison avec légumes marinés maison et pain au levain)

Gundel Pantry platter for 2
(Homemade ham and sausage selection with house pickles and sourdough bread)

9 100 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 12, 15

Foie d'oie grillé avec ragout d'abricots, glaçage au vinaigre de fruits et noix caramélisées

Grilled goose liver with apricot ragout, fruit vinegar glaze and caramelized walnuts

7 000 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9, 12

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ENTRÉES APPETIZERS

Salade de chèvre avec pommes vertes, graines de courge et vinaigrette à l'aneth

Goat cheese salad with green apples, pumpkin seeds, and a dill vinaigrette

3 850 Ft

Allergènes / Allergic marking: 7, 8, 9, 12

Salade Gundel

Garnitures au choix : magret de canard fumé, saumon ou galette de poivron rouge rôti à l'ail

Gundel salad

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

4 200 Ft

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

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Bouillon de poulet « Újházi » avec nouilles maison /
Újházi chicken soup with homemade noodles

SOUPES SOUPS

Soupe « Paloc » à l'agneau

"Paloc" soup with lamb

3 500 Ft

Allergènes / Allergic marking: 7, 9

Soupe de poisson Gundel avec filets de sandre et de carpe

Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

3 500 Ft

Allergènes / Allergic marking: 4, 12, 17

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

SOUPES SOUPS

Bouillon de poulet « Újházi » avec nouilles maison
Újházi chicken soup with homemade noodles

3 675 Ft

Option : os à moelle supplémentaire et toast au levain
Optional: extra marrow bone and sourdough toast

1 050 Ft

Allergènes / Allergic marking:
1, 3, 9, 12, 15

Nil

Soupe goulasch avec nouilles maison
Goulash soup with homemade noodles

3 675 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 9

Nil

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

SOUPES SOUPS

Velouté de céleri et petits pois avec œufs de caille panés

Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs

2 800 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 9, 16, 18

Soupe froide de griottes avec griottes marinées et séchées, servie avec mousse de yaourt et croustillant au pavot

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

3 500 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 12, 16

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Filet de sandre Kárpáti aux champignons et crevettes /
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Blanc de poulet farci au fromage aux herbes et à l'ail des ours, servi avec purée de pois jaunes et légumes rôtis au vinaigre
Chicken breast stuffed with herb cheese and wild garlic, served with yellow pea purée and vinegar roasted vegetables

6 825 Ft
Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7

Boulettes de pommes de terre aux herbes, servies avec crème d'épinards, sauge et brocoli relevé
Potato dumplings with herbs, served with spinach cream, sage and piquant broccoli

5 950 Ft
Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 8, 16

Slambuc avec saucisse grillée maison et assortiment de pickles
Slambuc with homemade grilled sausage and mixed pickles

6 650 Ft
Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 12, 15

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Ragoût de courge à l'aneth avec filet d'esturgeon et noisettes

Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

9 800 Ft

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

Poitrine de veau farcie aux champignons avec orge perlée printanière et purée de racine de persil

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

8 400 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 12, 15

Filet de sandre Kárpáti aux champignons et crevettes

Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

8 750 Ft

Allergènes / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12

№11

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Ragoût de cerf braisé au vin rouge avec sauce aux mûres et au genièvre, servi avec Knödel poêlés
Wine-braised venison ragout with blackberry
and juniper sauce, served with pan-fried Knödel

14 700 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 12

Foie d'oie entier rôti avec lecsó hongrois de courgettes, rösti et oignons croustillants
Whole roasted goose liver with zucchini hungarian lecsó, rösti,
and crispy onions

15 400 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 9, 12

Filet de bœuf façon Bakony avec pâtes au fromage blanc fumé
Bakony style filet of beef
with a smoky taste of cottage cheese pasta

14 700 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 15

№11

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Salade César Gundel
Garnitures au choix : blanc de poulet grillé, crevettes, cerf poêlé épicé
Gundel caesar salad
Optional toppings: grilled chicken breast, shrimp, spiced seared venison

avec cerf poêlé épicé
with spiced seared venison 5 950 Ft

avec blanc de poulet grillé
with grilled chicken breast 5 250 Ft

avec crevettes
with shrimp 5 950 Ft

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

Ragoût de haricots blancs aux agrumes avec chou kale et galettes de sarrasin
Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

6 650 Ft

Allergènes / Allergic marking: 12, 16, 18

Cuisse de canard confite avec foie de canard et riz crémeux aux légumes
Confit duck leg with duck liver
and creamy vegetable rice

8 400 Ft

Allergènes / Allergic marking: 7, 9, 12

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Poulet au paprika avec « nokedli », salade de concombre et crème aigre
Paprika chicken, “nokedli”
with cucumber salad and sour cream

6 650 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 9

Escalope de porc mangalica avec pommes de terre persillées et pickles maison
Mangalica pork schnitzel with parsley
potatoes and homemade pickles

8 400 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 12, 15

Filet de bœuf sauté façon « Brassói » avec légumes marinés maison
“Brassói” sautéed beef tenderloin
with homemade pickled vegetables

8 925 Ft

Allergènes / Allergic marking:9, 15

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Die originale Gundel-Palatschinke /
The original Gundel pancake

DESSERTS

DESSERTS

La crêpe Gundel originale

Également disponible en version sans gluten

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

3 325 Ft

Allergènes /Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

...pour flambage

...for flaming

1 400 Ft

№11

Gâteau Somlói

Somló sponge cake

3 325 Ft

Allergènes / Allergic marking:
1 , 3, 5, 7, 8

№11

Crêpe au fromage blanc avec crème vanille

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

2 975 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS DESSERTS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Gâteau au chocolat Gundel avec griottes séchées

Gundel chocolate cake with dried sour cherries

3 325 Ft

Allergènes / Allergic marking:
1, 3, 5, 7, 8

Cheesecake "Rákóczi" au fromage blanc

Rákóczi cottage cheesecake

3 325 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7

№11

Gâteau framboise-pistache

(sans sucre, sans lactose, sans gluten)

Raspberry-pistachio cake

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

4 200 Ft

Allergènes / Allergic marking: 3, 7, 8

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS DESSERTS

Assortiment de desserts 3 pièces

(Gâteau Dobos, gâteau Esterházy, mini cheesecake Rákóczi au fromage blanc, gâteau Somlói, mini gâteau au chocolat)

Supplément : 600 HUF / pièce

Dessert selection 3 pcs

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

Extra: 600 HUF / piece

3 325 Ft

Allergènes / Allergic marking:
1, 3, 5, 7, 8

Sélection de fromages hongrois avec légumes marinés maison et chips épicées*

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

4 200 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 8

*Grâce à notre sélection soigneusement composée, le choix vous appartient. Vous pouvez choisir trois variétés différentes de fromages premium du plateau afin que chaque bouchée corresponde à vos goûts personnels.

* 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.

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Parfait végétalien à la fraise
Vegan strawberry parfait

3 500 Ft

Allergènes / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

Glace cuite avec glace menthe-chocolat et glace framboise
Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

3 500 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS

DESSERTS

Coupe glacée Eszterházy

Eszterházy ice cream sundae

2 975 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Coupe glacée Gundel

Gundel ice cream cup

3 325 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

MENU VÉGÉTALIEN — VEGAN MENU

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Salade Gundel

Garniture au choix : galette de poivron rouge rôti à l'ail

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

4 200 Ft

Allergènes / Allergic marking: 1, 9, 10, 16, 18

Velouté de céleri et petits pois

Celery and green pea cream soup

2 800 Ft

Allergènes / Allergic marking: 9, 16, 18

Ragoût de haricots blancs aux agrumes avec chou kale et galettes de sarrasin

Citrus-flavoured white bean ragout
with kale and buckwheat patties

6 650 Ft

Allergènes / Allergic marking: 12, 16, 18

Parfait végétalien à la fraise

Vegan strawberry parfait

3 500 Ft

Allergènes / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
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

Martini Forêt-Noire / Black Forest Martini

BOISSONS DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

BOISSONS DRINKS

COCKTAILS ALCOOLISÉS

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 (Gin Martin Miller's, Fever Tree Mediterranean Tonic, fraise, poivre noir / Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper)	4 200 Ft
Hendrick's Gin & Tonic (Gin Hendrick's, Fever Tree Light Tonic, concombre, poivre rose / Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn)	4 200 Ft
Purple Rain (Gin Agárdi Chameleon, Fever Tree Mediterranean Tonic, orange, framboise / Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Monkey 47 Gin & Tonic (Gin Monkey 47, Fever Tree Indian Tonic, citron vert, romarin / Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary)	5 600 Ft
Gundel Espresso Martini (Vodka, liqueur de café, vanille, espresso / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Vodka vanille, liqueur de fruit de la passion, fruit de la passion, citron vert, prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Rhum, menthe, citron vert, sucre brun / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, prosecco Villa Sandi, soda, orange / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Rhum, jus de mangue, lait de coco, vanille / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Tequila Gold, agrumes, whisky fumé, fumée de rose / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Hugo (Prosecco, fleur de sureau, menthe, soda / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda)	3 850 Ft
Hungarian Old Fashioned (Whisky Agárdi, pálinka d'abricot Árpád, sucre brun, Angostura / Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura)	4 550 Ft
Martini Forêt-Noire / Black Forest Martini (Vodka, purée de griotte, liqueur de café, bitters au chocolat / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Spicy Margarita (Tequila, eau au miel, piment, citron vert/ Tequila, Honeywater, Chili, Lime)	3 850 Ft
Votre cocktail préféré / Your favourite cocktail	4 550 Ft

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Gundel-Limonade / Gundel lemonades

BOISSONS DRINKS

LIMONADE GUNDEL AU SIROP MAISON 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Limonade fleur de sureau-menthe / Elderflower- Mint lemonade Coing et fève tonka / Quince-tonka bean Fraises au basilic frais / Strawberries with fresh basil Griotte à la mélisse fraîche / Sour cherry with fresh lemon balm	2 275 Ft
Limonade classique / Classic lemonade	2 100 Ft

LIMONADE SANS SUCRE 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L

Limonade pastèque sans sucre / Sugarfree watermelon lemonade — 2 450 Ft

THÉ GLACÉ AUX FRUITS MAISON 0,4 L / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L

2 450 Ft

COCKTAILS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550 Ft
Apero Spritz 0% (Prosecco sans alcool, BELLA Aperitif Spritz, soda, orange / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550 Ft
Rosemary Grapefruit crash (Pamplemousse, romarin, soda / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800 Ft
Gin tonic Gundel sans alcool / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (Gin sans alcool, tonic, framboise / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550 Ft
Virgin Mango Colada (Jus de mangue, lait de coco, vanille / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800 Ft
Virgin Mojito (Sucre brun, menthe, citron vert, soda / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800 Ft

EAUX / WATERS

SanPellegrino	2 450 Ft
Acqua Panna	2 450 Ft
Gundel pétillante / sparkling 0,75 l	2 100 Ft
Gundel plate / still 0,75 l	2 100 Ft
Bubis pétillante / sparkling 0,5 l	1 575 Ft
Bubis plate / still 0,5 l	1 575 Ft

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BOISSONS DRINKS

BOISSONS SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta orange 0,25 l	1 400 Ft
Jus d'orange pressé frais 0,25 l / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (Pomme, pêche / 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 Bière au gingembre / Fever Tree Ginger Beer	1 925 Ft

BIÈRES PRESSION / 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

BIÈRES EN BOUTEILLE / BOTTLE BEER

Heineken	1 750 Ft
Heineken alkoholfreie	1 925 Ft
Bière artisanale « Szent András » / Szent András Handcrafted Beer (IPA, Cerise acidulée , Cerise acidulée sans alcool, IPA mangue brute / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Spécialités de café / Coffee specialities

BOISSONS DRINKS

SPÉCIALITÉS DE CAFÉ CHAUDES ET FROIDES / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

Espresso	1 575 Ft
Doppio	1 925 Ft
Americano	1 575 Ft
Cappuccino	2 100 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Cortado	2 100 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Latte macchiato	2 275 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Café glacé avec glace vanille / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Café crêpe Gundel Noix, raisins blonds, café, chocolat, crème fouettée, crêpes / Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes	2 450 Ft
Café irlandais / Irish coffee	2 975 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Chocolat chaud blanc et brun / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Chocolat chaud classique avec glace vanille / Classic hot chocolate with vanilla ice cream	2 450 Ft
Avec lait végétal / with plant-based milk	+350 Ft

SPÉCIALITÉS DE THÉ / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

English Breakfast, Earl Grey, vert, camomille, menthe poivrée, fruits, rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

VINS MOUSSEUX AU VERRE 0,1 L / 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

SÉLECTION DE VINS BLANCS AU VERRE 0,15 L / 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

SÉLECTION DE VINS ROSÉS AU VERRE 0,15 L / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Rozé cuvée – Figula pincészet	2 800 Ft

SÉLECTION DE VINS ROUGES AU VERRE 0,15 L / 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

SÉLECTION DE VINS DE DESSERT AU VERRE 0,1 L/ 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

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BOISSONS DRINKS

EAUX-DE-VIE HONGROISES 0,04 L/ HUNGARIAN FRUIT BRANDIES 0,04 L

Árpád pálinkaház	3 500 Ft

RUM 0,04 L

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

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

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

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BOISSONS DRINKS

LIQUEURS 0,04 L / 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

TEQUILA 0,04 L

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

VODKA 0,04 L

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

WHISKEY 0,04 L

Caolila 12 Years Single Malt	10 850 Ft
Chivas Regal – 18 éves	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 éves	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

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

CHERS CLIENTS !
NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE RÉPONDRE À TOUTE DEMANDE SPÉCIALE !

RESTAURANT PREMIÈRE CLASSE

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

Le menu déjeuner est servi de 11h30 à 18h00.
The lunch menu is valid from 11:30–18:00.

Pour le confort de nos clients, nous acceptons également les paiements en espèces en euros (EUR).
Les prix indiqués en euros ont été calculés sur la base d'un taux de change de 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.

Allergies alimentaires et restrictions alimentaires
Food allergies and dietary restrictions

1. Céréales contenant du gluten **1. Cereals contain gluten**	2. Crustacés **2. Crustaceans**	3. Œufs **3. Eggs**	4. Poissons et plats à base de poisson **4. Fish and dishes made of fish**	5.Arachides et plats à base d'arachides **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	6. Soja et plats à base de soja **6. Soybean and dishes made with soybean**	7. Produits laitiers et plats à base de lait **7. Dairy products and dishes made with milk**
8. Fruits à coque **8. Nuts**	9. Céleri et plats à base de céleri **9. Celery and dishes cooked with celery**	10. Plats à base de moutarde **10. Mustard and dishes made with mustard**	11. Graines de sésame et plats à base de sésame **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	12. Dioxyde de soufre **12. Sulphur dioxide**	13. Lupin et plats à base de lupin **13. Lupine and dishes made with lupine**	14. Mollusques et plats à base de mollusques **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
15. Contient du porc **15. Contains pork**	16. Plat adapté aux végétariens **16. Can be made for vegetarians**	17. Plat épicé **17. Hot food**	18. Convient aux végétaliens **18. Suitable for vegans**	N11 **Ce symbole indique les sélections spéciales du Gundel National 11.**		

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

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

EMPORTEZ UN MORCEAU DE L'EXPÉRIENCE GUNDEL CHEZ VOUS

Chez Gundel, chaque détail compte — les saveurs, l'atmosphère et même la manière ,dont les plats sont présentés. Dans notre restaurant et lors de nos événements nous servons nos plats sur les célèbres porcelaines Zsolnay, symboles élégants du savoir-faire hongrois

Désormais, vous pouvez emporter ces pièces uniques chez vous. En plus des porcelaines Zsolnay disponibles dans notre boutique, nos produits exclusifs prolongent l'expérience Gundel bien au-delà du repas.

Choisissez un souvenir qui n'est pas seulement un objet élégant pour votre intérieur, mais aussi un morceau d'histoire. Un moment, une expérience, une célébration...

...et lorsque vous le regarderez chez vous, vous ne verrez pas seulement un objet — il vous rappellera une expérience. 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.

Découvrez toute la collection merchandising

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