GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL ÄR TILL FÖR ALLA!

130 år av tradition, ungerska smaker och legendarisk gästfrihet.

Gundel är en av Budapests ikoner och en levande del av stadens liv. En plats där vi skapar, utvecklar och bevarar recept som idag utgör grunden för det ungerska köket. Här har generationer mötts, ikoniska rätter fötts och den ungerska gastronomin blivit världsberömd.

Vår meny presenterar det bästa av de ungerska smakerna och bygger på urvalet National 11. Genom dessa rätter visar vi vad äkta ungersk matlagning betyder för oss. För rätternas perfektion ansvarar kockarna Wolf András och Vérten Róbert. Gäster från hela världen kommer hit för att smaka de berömda ungerska rätterna: palócsoppa, paprikakyckling, gåslever med tokajvin, somlói galuska och den världsberömda Gundel-pannkakan.

Rätterna som skapades här har genom generationer blivit avgörande delar av det ungerska köket. Idag för vi detta arv vidare – i en lättare och mer modern form, närmare vardagen. Ungerns mest berömda och samtidigt enda hungarikum-restaurang är ett måste att uppleva: en av Budapests och den ungerska gästfrihetens mest välkända och verkligt bucket list-värda destinationer.

Det mer än 130 år gamla rokokopalatset vid ingången till Városliget är inte bara en restaurang, utan även en plats för prestigefyllda evenemang: baler, bröllop, företags- och privata tillställningar, konferenser och utbildningar får här ett värdigt hem.

På sommaren blir Gundels trädgård en av Budapests mest stämningsfulla mötesplatser. Ett perfekt val för en lätt lunch, en kaffe, en stämningsfull middag eller till och med ett evenemang utomhus.

Gundel är inte bara en plats där det känns gott att komma fram.

Det är en plats man längtar tillbaka till.
För det verkliga värdet finns inte bara i maten, utan också i det vi upplever tillsammans.

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.

PAKETERBJUDANDEN PACKAGE OFFER

Gundelerbjudande för 2 personer

Gulaschsoppa med hemlagade csipetke, original Gundel-pannkaka, valfri varm dryck och Gundels flaskvatten 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

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

Gundel-pannkakserbjudande

Original Gundel-pannkaka, valfri varm dryck och Gundels flaskvatten 0,3 l

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

5 950 Ft

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

Valfri pálinka- eller Unicumprovning

Valfri pálinka- eller Unicumprovning

Árpád pálinkaprovning:
Piros Vilmospäron 2 cl,
Bársony Kvitten 2 cl,
Fatlagrad Aprikos 2 cl

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

3 500 Ft

Unicumprovning:
Unicum 2 cl,
Unicum plommon 2 cl,
Unicum Barista 2 cl
Unicum tasting: Unicum 2 cl,
Unicum Plum 2 cl, Unicum Barista 2 cl

2 100 Ft

SÖNDAGENS FAMILJELUNCH
SUNDAY FAMILY LUNCH

Söndagsluncherbjudande (varje söndag 11:30–16:00)
Sunday lunch special (Only on Sundays 11:30 - 16:00)

En valfri soppa från vårt utbud, serverad i gryta. Hel friterad kyckling med lever. Friterade kycklingdelar, friterade grönsaker, persiljepotatis, kryddat persiljeris, krämigt potatismos, färsk sallad och fruktkompott.

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

Söndagslunchen på Gundel är mycket mer än bara en måltid – det är en tradition som samlar familjen och ger möjlighet att umgås tillsammans. Generationer samlas runt bordet, medan de välbekanta och omtyckta smakerna skapar en varm och inbjudande atmosfär samt en särskild känsla av trygghet. Kockarna András Wolf och Róbert Vérten har skapat Gundels meny för att lyfta fram det bästa av den ungerska matkulturen, där varje rätt tillagas med färska råvaror och största omsorg.

Söndagslunchen handlar därför inte bara om maten, utan också om de stunder som delas tillsammans. Över en skål rykande soppa, en klassisk ungersk huvudrätt eller en dessert föds samtal och minnen som lever kvar länge. Det är ingen slump att söndagslunchen på Gundel för många gäster är en av veckans mest uppskattade och efterlängtade upplevelser.

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.

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDELS GASTRONOMISKA ARV

SMAKA PÅ UNGERNS SMAKER!

Denna symbol visar rätterna från Gundels National 11-utvalda meny..

Tokaji – 1894'

Újházi – 1894'

Gulyás – 1910'

Bécsi – 1869'

Rákóczi – 1937'

Bakonyi – 1910'

Gundel är ett äkta gastronomiskt Hungarikum.

Restaurangen är en trogen väktare av de ungerska maträtterna, där den ungerska gastronomin väcks till liv genom rätterna i National 11-utvalet. Essensen av Gundel. De mer än 140 smakrika ungerska specialiteter som bevarats från Gundels receptarv är alla rätter som blivit en del av vår kultur – och som samtidigt representerar hela världen.

Gundel-restaurangen väcker den ungerska gastronomins legendariska traditioner till liv och ger varje gäst möjligheten att bli en del av denna gastronomiska resa. För Gundel är till för alla!

Här på Gundel, där historia och gastronomi möts, kan alla känna sig hemma. Njut av de finaste ungerska rätterna, skapade utifrån Gundels gastronomiska arv, och upplev hur tradition och innovation förenas.

Gundel är inte bara en restaurang, utan en verklig legend som har älskats och respekterats i generationer! Gundel är en del av vårt arv, och vår glädje ligger i att få dela det med alla.

Upptäck Gundel-känslan och njut av den ungerska gastronomins främsta skatter i restaurangen eller vid våra evenemang. Gundel är en sann historisk ikon, ett fäste för tradition och gastronomiska skatter, och vi bevarar stolt det ungerska kökets traditioner och legender.

Gundel är till för alla!

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!

Gåsleverpaté marinerad i Tokaji Aszú med vallmofrö-barhesz /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

FÖRRÄTTER APPETIZERS

Gåsleverpaté marinerad i Tokaji Aszú med vallmofrö-barhesz
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

7 000 Ft

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

Citrusmarinerad regnbågsöring med gulbeta, kaviar och dillskum
Rainbow trout marinated in citrus, served with yellow beets, caviar, and dill foam

5 950 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 4, 7, 12

Bifftartar med confiterad äggula och hembakat surdegstoast
Beef tartare with confit egg yolk and homemade sourdough toast

7 350 Ft

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

FÖRRÄTTER APPETIZERS

Gundel skafferitallrik för 2
(Urval av hemlagad skinka och korv, serverat med husets inläggningar och hembakat surdegsbröd)

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

9 100 Ft

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

Grillad gåslever med aprikosragu, glace med fruktvinäger och valnötsgrillage

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

7 000 Ft

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

FÖRRÄTTER APPETIZERS

Kolgrillad getostsallad med grönt äpple, pumpafrön och dillvinaigrette

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

3 850 Ft

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

Gundelsallad
Valbara tillägg: rökt ankbröst, lax eller vitlöksbakad paprikafocaccia

Gundel salad

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

4 200 Ft

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

"Újházi" kycklingsoppa med hemlagade nudlar /
Újházi chicken soup with homemade noodles

SOPPOR SOUPS

“Palóc” soppa med lammkött
“Palóc” soup with lamb

3 500 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 7, 9

Gundel-fiskarsoppa med gös- och karpfilé
Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

3 500 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 4, 12, 17

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

SOPPOR SOUPS

"Újházi" kycklingsoppa med hemlagade nudlar
Újházi chicken soup with homemade noodles

3 675 Ft

Valbart tillägg: märgben med surdegstoast
Optional: extra marrow bone and sourdough toast

1 050 Ft

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

Nii

Gulaschsoppa med hemlagade nudlar
Goulash soup with homemade noodles

3 675 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 1, 3, 9

Nii

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

SOPPOR SOUPS

Krämig grönärtssoppa med selleri och panerat vaktelägg

Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs

2 800 Ft

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

Kall körsbärssoppa med marinerade och torkade körsbär, yoghurtskum och krispig vallmocrunch

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

3 500 Ft

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

“Kárpáti” gösfilé med svamp och räkor /
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

Kycklingbröst fyllt med kryddig ost och ramslök, serverat med gulärtspuré och syrliga grillade grönsaker

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

6 825 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 1, 3, 7

Potatisdumplings med gröna örter, serverade med spenatkräm, salvia och pikant broccoli

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

5 950 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 1, 3, 8, 16

Slambuc med hemlagad grillkorv och blandade pickles

Slambuc with homemade grilled sausage and mixed pickles

6 650 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 1, 3, 12, 15

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Dillstuvad squash med störfilé och hasselnötter
Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet
and hazelnuts

9 800 Ft

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

Kalvbringa fylld med aromatiska svampar, serverad med vårig herdetarhonya och palsternackskräm
Mushroom stuffed veal breast
with spring egg barley and parsley root puree

8 400 Ft

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

"Kárpáti" gösfilé med svamp och räkor
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

8 750 Ft

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

Nii

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

Hjortgryta i rödvin, med björnbärs- och enbärssås samt rostad knödel

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

14 700 Ft

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

Helstekt gåslever med zucchinilecsó, rösti och krispig lök

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

15 400 Ft

Allergenmärkning/ Allergic marking: 1, 9, 12

Bakonyi oxfilé med bacon- och kesonudlar (túrós csusza)

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

14 700 Ft

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

Nii

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

Gundel Caesarsallad
Valbara tillägg: grillat kycklingbröst, räkor eller kryddstekt hjortkött
Gundel caesar salad
Optional toppings: grilled chicken breast, shrimp, spiced seared venison

Med kryddstekt hjortkött
with spiced seared venison 5 950 Ft

Med grillat kycklingbröst
with grilled chicken breast 5 250 Ft

Med räkor
with shrimp 5 950 Ft

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

Citrusdoftande vitbönsragu med grönkål och bovetebiffar
Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

6 650 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 12, 16, 18

Confiterat anklår med lever och grönsaksrisgröt
Confit duck leg with duck liver
and creamy vegetable rice

8 400 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 7, 9, 12

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

Paprikakyckling med “nokedli” och gurksallad med gräddfil

Paprika chicken, “nokedli”
with cucumber salad and sour cream

6 650 Ft

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

Wienerschnitzel av mangalica med persiljepotatis och hemlagad pickles

Mangalica pork schnitzel with parsley
potatoes and homemade pickles

8 400 Ft

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

“Brassói” småstek av oxfilé med hemlagad csalamádé

“Brassói” sautéed beef tenderloin
with homemade pickled vegetables

8 925 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking:
9, 15

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

Den ursprungliga Gundel-pannkakan /
The original Gundel pancake

DESSERTER DESSERTS

Den ursprungliga Gundel-pannkakan

Finns även i glutenfri version

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

3 325 Ft

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

...att flamberas

...for flaming

1 400 Ft

"Somló"-sockerkaka

Somló sponge cake

3 325 Ft

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

Kesoplättar med vaniljsås

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

2 975 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 1, 3, 7

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTER DESSERTS

Gundel chokladtårta med torkade körsbär

Gundel chocolate cake with dried sour cherries

3 325 Ft

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

"Rákóczi"-kesokaka

Rákóczi cottage cheesecake

3 325 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 1, 3, 7

Nr 11

Hallon- och pistagetårta

(socker-, laktos- och glutenfri)

Raspberry-pistachio cake

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

4 200 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 3, 7, 8

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTER DESSERTS

Desserturval 3 st.

(Dobostårta, Esterházysnitt,
mini "Rákóczi"-kesokaka, "Somló"-sockerkaka, mini chokladtårta)

Tillägg: 600 HUF / styck

Dessert selection 3 pcs

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

Extra: 600 HUF / piece

3 325 Ft

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

Osturval med heminlagda grönsaker och kryddig crunch*

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

4 200 Ft

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

*I vårt noggrant utvalda ostsortiment är valet i Er hand.
Bland de premiumostar som serveras på brickan kan Ni välja tre olika sorter, så att varje tugga kan anpassas efter Er personliga smak.

* 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.

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTER DESSERTS

Vegansk jordgubbsparfait

Vegan strawberry parfait

3 500 Ft

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

Friterad glass med mintchoklad- och hallonglass

Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

3 500 Ft

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTER DESSERTS

Esterházyglassbägare

Eszterházy ice cream sundae

2 975 Ft

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

Gundelglassbägare

Gundel ice cream cup

3 325 Ft

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

VEGANSK MENY

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

VEGAN MENU

Gundelsallad

Valbart tillägg: vitlöksbakad paprikafocaccia

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

4 200 Ft

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

Krämig grönärtssoppa med selleri

Celery and green pea cream soup

2 800 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 9, 16, 18

Citrusdoftande vitbönsragu med grönkål och bovetebiffar

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

6 650 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 12, 16, 18

Vegansk jordgubbsparfait

Vegan strawberry parfait

3 500 Ft

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. 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

Schwarzwald-martini / Black Forest Martini

DRYCKER DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

DRYCKER DRINKS

ALKOHOLHALTIGA COCKTAILAR

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 (Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Jordgubbe, svartpeppar / Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper)	4 200 Ft
Hendrick's Gin & Tonic (Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, gurka, rosa pepparkorn / Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn)	4 200 Ft
Purple Rain (Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Apelsin, Hallon / Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Monkey 47 Gin & Tonic (Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosmarin / Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary)	5 600 Ft
Gundel Espresso Martini (Vodka, kaffelikör, vanilj, espresso / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Vaniljvodka, Passionfruktlikör, Passionfrukt, Lime, Prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Rom, Mynta, Lime, Brunt socker / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, Villa Sandi Prosecco, Läsk, Apelsin / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Rom, Mangojuice, Kokosmjölk, Vanilj / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Guldtequila, Citrus, Rökig whisky, Rosrök / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Hugo (Prosecco, Fläderblom, Mynta, Sodavatten / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda)	3 850 Ft
Hungarian Old Fashioned (Ungersk Agárdi Whisky, Árpád Aprikos Pálinka, Brunt socker, Angostura / Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura)	4 550 Ft
Schwarzwald-martini / Black Forest Martini (Vodka, Surkörsbärspuré, Kaffelikör, Chokladbitter / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Spicy Margarita (Tequila, Honungsvatten, Chili, Lime / Tequila, Honeywater, Chili, Lime)	3 850 Ft
Din favoritcocktail / Your favourite cocktail	4 550 Ft

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

Gundel-lemonader / Gundel lemonades

DRYCKER DRINKS

GUNDEL-LEMONAD MED HEMLAGAD SIRAP 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Fläderbloms- och myntalemonad / Elderflower- Mint lemonade Kvitten-tonkaböna / Quince-tonka bean Jordgubbar med färsk basilika / Strawberries with fresh basil Surkörsbär med färsk citronmeliss / Sour cherry with fresh lemon balm	2 275 Ft
Klassisk lemonad / Classic lemonade	2 100 Ft

SOCKERFRI LEMONAD 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L — 2 450 Ft

Sockerfri vattenmelonlemonad / Sugar free watermelon lemonade

HEMLAGAT FRUKTISTE 0,4 L / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L — 2 450 Ft

ALKOHOLFRIA COCKTAILAR / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550 Ft
Apero Spritz 0% (Alkoholfri prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, läsk, apelsin / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550 Ft
Rosemary Grapefruit crash (Grapefrukt, rosmarin, läsk / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800 Ft
Alkoholfri Gundel Gin&Tonic / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (Alkoholfri gin, tonic, hallon / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550 Ft
Virgin Mango Colada (Mangojuice, kokosmjölk, vanilj / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800 Ft
Virgin Mojito (Brunt socker, mynta, lime, läsk / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800 Ft

VATTEN / WATERS

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DRYCKER DRINKS

LÄSKEDRYCKER / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta apelsin 0,25 l	1 400 Ft
Färskpressad apelsinjuice / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (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 Ingefärsöl / Fever Tree Ginger Beer	1 925 Ft

FATÖL / 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

FLASKÖL / BOTTLE BEER

Heineken	1 750 Ft
Heineken alkoholfritt	1 925 Ft
”Szent András” hantverksöl / Szent András Handcrafted Beer (IPA, surkörsbär, alkoholfri surkörsbär, rå mango-IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

Kaffespecialiteter / Coffee specialities

DRYCKER DRINKS

VARMA OCH KALLA KAFFESPECIALITETER / 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
Iskaffe med vaniljglass / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Gundel-pannkakor och kaffe Valnötter, gyllene russin, kaffe, choklad, vispad grädde, pannkakor / Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes	2 450 Ft
Irish coffee	2 975 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Vit och brun varm choklad / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Klassisk varm choklad med vaniljglass / Classic hot chocolate with vanilla ice cream	2 450 Ft
Med växtbaserad mjölk / with plant-based milk	+350 Ft

TESPECIALITETER / TEA SPECIALITIES

1 925 Ft

Engelsk frukost, Earl Grey, grönt te, kamomill, pepparmynta, fruktte, rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

MOUSSERANDE VINER PÅ GLAS / 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

VITA VINER PÅ GLAS / 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

ROSÉVINER PÅ GLAS / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Rozé cuvée – Figula pincészet	2 800 Ft

RÖDA VINER PÅ GLAS / 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

DESSERTVINER PÅ GLAS / 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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DRYCKER DRINKS

UNGERSKA FRUKTBRÄNDER 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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DRYCKER DRINKS

LIKÖRER 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 Likőrer	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 år	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 år	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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

KÄRA GÄSTER!
VÅR PERSONAL HJÄLPER GÄRNA TILL MED ALLA SPECIELLA ÖNSKEMÅL!
FÖRSTAKLASSRESTAURANG

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

Vår dagsmeny gäller mellan 11:30–18:00
The lunch menu is valid from 11:30–18:00

För våra gästers bekvämlighet accepterar vi även kontantbetalning i euro (EUR).
Priserna i euro har beräknats enligt växelkursen 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..

Näringskrav, matallergier och kostrestriktioner
Food allergies and dietary restrictions

 1. Spannmål som innehåller gluten **1. Cereals contain gluten**	 2. Skaldjur **2. Crustaceans**	 3. Ägg **3. Eggs**	 4. fisk och rätter tillagade av fisk **4. Fish and dishes made of fish**	 5. Jordnötter och rätter tillagade med jordnötter **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	 6.Sojabönor och rätter tillagade med soja **6. Soybean and dishes made with soybean**	 7. Mjölk och rätter tillagade med mjölk, inklusive laktosl **7. Dairy products and dishes made with milk**
 8.Nötter **8. Nuts**	 9. Selleri och rätter tillagade med selleri **9. Celery and dishes cooked with celery**	 10. Senap och rätter tillagade med senap **10. Mustard and dishes made with mustard**	 11.Sesamfrön och rätter tillagade med sesamfrön **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	 12. Svaveldioxid (SO_2) **12. Sulphur dioxide**	 13.Lupin och rätter tillagade med lupin **13. Lupine and dishes made with lupine**	 14. Blötdjur och rätter tillagade av blötdjur **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
 15. Innehållert fläskköt **15. Contains pork**	 16. Kan även tillagas för vegetarianer **16. Can be made for vegetarians**	 17.Stark maträtt **17. Hot food**	 18. Lämplig för veganer **18. Suitable for vegans**	 **Rätterna i Gundels Nemzeti 11-urval markeras med denna symbol.** **GUNDEL CAFE PATISSERIE RESTAURANT** **1146 Hungary** **Budapest, Gundel Károly út 4.**		

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

TA MED EN BIT AV GUNDELUPPLEVELSEN HEM

På Gundel har varje detalj betydelse – smakerna, atmosfären och sättet maten serveras på. I vår restaurang och vid våra evenemang serveras rätterna på världsberömda Zsolnay-porslinstallrikar, som inte bara står för elegans utan också .är ikoniska representanter för ungerskt hantverk och tradition

Nu kan även Ni ta med Er dessa speciella föremål hem. Förutom våra Zsolnay-porslin erbjuder vår shop även unika produkter som låter Gundelupplevelsen leva vidare långt efter måltiden.

Välj ett minne att ta med hem – inte bara som en stilfull detalj, utan som bärare av en berättelse. Om ett ögonblick, en upplevelse, ett firande...

... och när Ni ser det igen hemma kommer Ni inte bara att se ett föremål – utan återuppleva ett minne. 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.

Upptäck hela merchandise-kollektionen

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