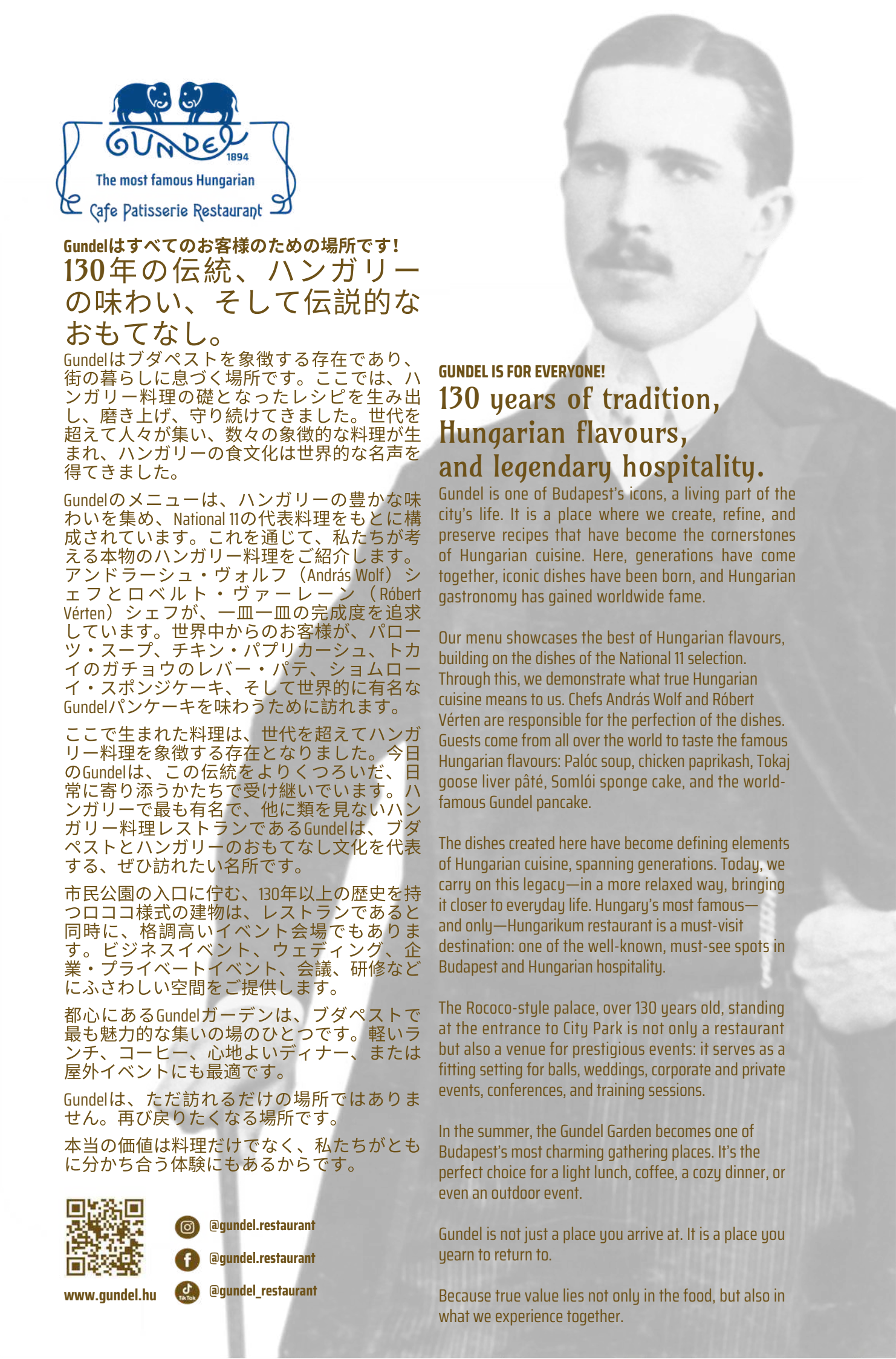

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

**Gundelはすべてのお客様のための場所です！**

# 130年の伝統、ハンガリーの味わい、そして伝説的なおもてなし。

Gundelはブダペストを象徴する存在であり、街の暮らしに息づく場所です。ここでは、ハンガリー料理の礎となったレシピを生み出し、磨き上げ、守り続けてきました。世代を超えて人々が集い、数々の象徴的な料理が生まれ、ハンガリーの食文化は世界的な名声を得てきました。

Gundelのメニューは、ハンガリーの豊かな味わいを集め、National 11の代表料理をもとに構成されています。これを通じて、私たちが考える本物のハンガリー料理をご紹介します。アンドラーシュ・ヴォルフ（András Wolf）シェフとロベルト・ヴァーレーン（Róbert Vérten）シェフが、一皿一皿の完成度を追求しています。世界中からのお客様が、パローツ・スープ、チキン・パプリカーシュ、トカイのガチョウのレバー・パテ、ショムローイ・スポンジケーキ、そして世界的に有名なGundelパンケーキを味わうために訪れます。

ここで生まれた料理は、世代を超えてハンガリー料理を象徴する存在となりました。今日のGundelは、この伝統をよりくつろいだ、日常に寄り添うかたちで受け継いでいます。ハンガリーで最も有名で、他に類を見ないハンガリー料理レストランであるGundelは、ブダペストとハンガリーのおもてなし文化を代表する、ぜひ訪れたい名所です。

市民公園の入口に佇む、130年以上の歴史を持つロココ様式の建物は、レストランであると同時に、格調高いイベント会場でもあります。ビジネスイベント、ウェディング、企業・プライベートイベント、会議、研修などにふさわしい空間をご提供します。

都心にあるGundelガーデンは、ブダペストで最も魅力的な集いの場のひとつです。軽いランチ、コーヒー、心地よいディナー、または屋外イベントにも最適です。

Gundelは、ただ訪れるだけの場所ではありません。再び戻りたくなる場所です。

本当の価値は料理だけでなく、私たちがともに分かち合う体験にもあるからです。

**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: Palóc 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.

# Gundelの美食の遺産

## Gundelが誇るハンガリー料理の特別な一皿をぜひお試しください

このマークは、Gundel National 11の特別メニューを示しています。

Tokaji - 1894'

Gulyás - 1910'

Újházi - 1894'

Bécsi - 1869'

Bakonyi - 1910'

Rákóczi - 1937'

## Gundelは、ハンガリーが誇る真の美食の宝です

当レストランは、ハンガリー料理を忠実に受け継いでいます。「National 11」の料理は、地域の食文化の本質を表現しています。Gundelのレシピが築いてきた遺産から、豊かな味わいを持つ140種以上のハンガリー料理が守られてきました。それぞれの料理は私たちの文化の一部であり、ハンガリーの食の遺産を物語っています。

Gundelレストランは、ハンガリー料理の伝説的な伝統を今に伝え、すべてのお客様にこの美食の旅へ加わる機会を提供します。Gundelはすべての人のための場所です。ここでは、Gundelの美食的遺産に根ざして作られた素晴らしいハンガリー料理をお楽しみいただき、伝統と革新が融合する体験をご堪能いただけます。

Gundelは単なるレストランではありません。何世代にもわたり敬愛され、愛されてきた真の伝説です。Gundelは私たちの遺産の一部であり、それをすべての人と分かち合えることを喜びとしています。レストランでもイベントでも、Gundelならではの体験を通じて、ハンガリー美食の最も優れた価値をお楽しみください。Gundelは歴史を象徴する存在であり、伝統と美食の宝を守る砦として、ハンガリー料理の伝統と伝説を誇りをもって守り続けています。

**Gundelはすべてのお客様のための場所です！**

# 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.

Paló́c – 1892'

Kárpáti – 1876'

Paprikás – 1936'

Gundel – 1942'

Somlói – 1958'

**Read the stories behind our dishes**

## Gundel is a true gastronomic treasure of Hungary

The restaurant faithfullypreserves Hungarian cuisine, where dishes featured in the 'National11' 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!**

オリジナルGundelパンケーキ /
The original Gundel pancake

# ディナーメニュー DINNER MENU

## 2コースディナー
## 2 COURSE DINNER
## 15 750 FT

含まれるもの / INCLUDES:

ウェルカムドリンク /
WELCOME SHOT

ウェルカムセット /
WELCOME SET
新鮮な天然酵母サワードウブレッド、カッテージチーズクリーム添え
Fresh wild sourdough breads with cottage cheese cream.

アミューズ・ブーシュ
AMUSE BOUCHE

メイン料理に添える前菜、
スープ、またはデザートを1品お選びいただけます。
YOU CAN CHOOSE AN APPETIZER OR A SOUP, OR A DESSERT TO ACCOMPANY YOUR MAIN COURSE.

お好みのメイン料理 / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

プレデザート / PRE DESSZERT

## 3コースディナー
## 3 COURSE DINNER
## 20 650 FT

含まれるもの / INCLUDES:

ウェルカムドリンク /
WELCOME SHOT

ウェルカムセット /
WELCOME SET
新鮮な天然酵母サワードウブレッド、カッテージチーズクリーム添え
Fresh wild sourdough breads with cottage cheese cream.

アミューズ・ブーシュ
AMUSE BOUCHE

お好みの前菜またはスープ /
APPETIZER OR SOUP OF YOUR CHOICE

お好みのメイン料理 / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

プレデザート / PRE DESSERT

お好みのデザート /
DESSERT OF YOUR CHOICE

## 4コースディナー
## 4 COURSE DINNER
## 24 500 FT

含まれるもの / INCLUDES:

ウェルカムドリンク /
WELCOME SHOT

ウェルカムセット /
WELCOME SET
新鮮な天然酵母サワードウブレッド、カッテージチーズクリーム添え
Fresh wild sourdough breads with cottage cheese cream.

アミューズ・ブーシュ
AMUSE BOUCHE

お好みの前菜 /
APPETIZER OF YOUR CHOICE

お好みのスープ
SOUP OF YOUR CHOICE

お好みのメイン料理 / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

プレデザート / PRE DESSERT

お好みのデザート /
DESSERT OF YOUR CHOICE

---

ワインペアリング /
WINE PAIRING
+ 7 000 FT

ワインペアリング /
WINE PAIRING
+ 10 500 FT

ワインペアリング /
WINE PAIRING
+ 14 000 FT

トカイ・アスーでマリネしたガチョウのレバー・パテ、ポピーシードのバルヘス添え /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

# 前菜 APPETIZERS

## Gundel サラダ
お選びいただけるトッピング：スモークダックブレスト、サーモン、またはガーリックロースト赤パプリカのフラットブレッド

Gundel salad

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

アレルゲン表示 / Allergic marking:
1, 3, 4, 8, 9, 10, 16, 18

トカイ・アスーでマリネしたガチョウのレバー・パテ、ポピーシードのバルヘス添え

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

追加料金 / Extra charge for the dish
**2 800 Ft**

アレルゲン表示 / Allergic marking:
1, 3, 8, 10, 12

## Gundel テイスティングプラッター、ポーククラックリング入りブリオッシュ、ガチョウのレバー・パテ、マンガリッツァのパプリカハム、スモークトラウト添え

Gundel tasting platter with crackling brioche
(goose liver pâté, mangalica pork loin
ham and smoked trout)

追加料金 / Extra charge for the dish
**2 800 Ft**

アレルゲン表示 / Allergic marking:
1, 3, 4, 7, 10, 15

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# 前菜 APPETIZERS

シトラスでマリネしたニジマス、黄ビーツ、キャビア、
ディルフォーム添え
Rainbow trout marinated in citrus,
served with yellow beets, caviar, and dill foam

アレルゲン表示 / Allergic marking: 4, 7, 12

コンフィにした卵黄と自家製サワード
ウ・トーストを添えたビーフタルタル

Beef tartare with confit egg yolk
and homemade sourdough toast

追加料金 / **Extra charge for the dish**
**2 800 Ft**

アレルゲン表示 / Allergic marking:
1, 3, 9, 10

ズッキーニとチーズのクロケット、セロリのレムラード
とトリュフ添え
Zucchini cheese croquettes with celery remoulade and truffles

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 10, 12

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# 前菜 APPETIZERS

青リンゴ、かぼちゃの種、ディルのヴィネグレットを添えたヤギのチーズサラダ

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

アレルゲン表示 / Allergic marking: 7, 8, 9, 12

アプリコットのラグー、フルーツビネガーのグレーズ、キャラメリゼしたクルミを添えたグリルド・ガチョウレバー

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

追加料金 / **Extra charge for the dish**

**2 800 Ft**

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9, 12

自家製ハムの盛り合わせ、ウズラの卵、ホースラディッシュクリーム、新鮮な黒ラディッシュ添え

House-made ham selection with quail egg, horseradish cream and fresh black radish

アレルゲン表示 / Allergic marking: 3, 7, 10, 15

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。

Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ウーイハージ風チキンスープ、自家製ヌードル添え /
Újházi chicken soup with homemade noodles

# スープ SOUPS

## ラム肉入りパローツ・スープ
## “Paloc” soup with lamb

アレルゲン表示 / Allergic marking: 7, 9

## パイクパーチとコイのフィレを添えたGundelフィッシュスープ
## Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

アレルゲン表示 / Allergic marking: 4, 12, 17

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# スープ SOUPS

ウーイハージ風チキンスープ、自家製ヌードル添え
Újházi chicken soup with homemade noodles
追加オプション：骨髄の骨とサワードウ・トースト
Optional: extra marrow bone and sourdough toast

**オプション追加料金 / Extra charge for the option**
**1 500 Ft**

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 9, 12, 15

自家製ヌードルを添えたグヤーシュ・スープ
Goulash soup with homemade noodles

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 9

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# スープ SOUPS

セロリとグリーンピースのクリームスープ、衣を付けたウズラの卵添え
Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs
アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 9, 16, 18

冷製サワーチェリー・スープ、漬け込みとドライのサワーチェリー、ヨーグルトフォーム、ポピーシードのクリスプブレッド添え
Cold sour cherry soup with pickled and dried sour cherries, served with yogurt foam and poppy seed crispbread

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 12, 16

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

2名様用・丸ごとローストした鴨胸肉、コンフィにした尖りキャベツ、大麦サラダ、ハーブ風味のサワークリーム添え

Whole roasted duck breast for two, served with confit pointed cabbage, barley salad and herb-flavoured sour cream

# メイン料理 MAIN COURSES

グリルドコーン、カリフラワー、ジュニパー風味の鹿肉コロッケを添えた鹿ロース
Venison loin with grilled corn, cauliflower and juniper-flavoured venison croquettes

追加料金 / **Extra charge for the dish**
**4 900 Ft**

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 10, 12

ディル風味のかぼちゃ煮込み、チョウザメのフィレとヘーゼルナッツ添え
Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

追加料金 / **Extra charge for the dish**
**1 750 Ft**

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 4, 7, 8, 9, 16

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# メイン料理 MAIN COURSES

マンガリッツァ豚のシュニッツェル、パセリポテトと自家製ピクルス添え
Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles

アレルゲン表示 / Allergic marking:
1, 3, 7, 9, 12, 15

バコニ風牛フィレ、スモーキーなカッテージチーズパスタ添え
Bakony style filet of beef with smoky tasted cottage cheese pasta

追加料金 / **Extra charge for the dish**
**4 900 Ft**

アレルゲン表示 /
Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 15

パプリカチキン、ノケドリ、きゅうりサラダ、サワークリーム添え
Paprika chicken, “nokedli” with cucumber salad and sour cream

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 9

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# メイン料理 MAIN COURSES

ホロホロ鳥の胸肉、白玉ねぎのピクルス、野菜、タラゴンバター添え

Guinea fowl breast
with pickled white onions, vegetables, and tarragon butter sauce

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7, 12

丸ごとローストしたガチョウのレバー、ズッキーニ入りハンガリー風レチョー、ロスティ、クリスピーオニオン添え

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

追加料金 /

**Extra charge for the dish 5 250 Ft**

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 9, 12

カールパーティ風パイクパーチのフィレ、きのことエビ添え

Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

追加料金 / **Extra charge for the dish**

**1 750 Ft**

アレルゲン表示 / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。

Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# メイン料理 MAIN COURSES

2名様用・丸ごとローストした鴨胸肉、コンフィにした尖りキャベツ、大麦サラダ、ハーブ風味のサワークリーム添え
Whole roasted duck breast for two, served with confit pointed cabbage, barley salad and herb-flavoured sour cream

追加料金 / **Extra charge for the dish**
**6 300 Ft**

アレルゲン表示 / Allergic marking: 6, 7, 8, 10, 12

調理時間：最低40分 / Preparation time: at least 40 minutes

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# メイン料理 MAIN COURSES

熟成リブアイステーキ、ペッパーコーンソース、マッシュポテト、スパイス風味のナスを詰めたズッキーニ添え
Aged rib eye with peppercorn sauce, mashed potatoes and stuffed zucchini with spiced aubergine

**追加料金 / Extra charge for the dish**
**6 300 Ft**

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 7, 9, 12

シトラス風味の白インゲン豆ラグー、ケールとそばのパティ添え
Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

アレルゲン表示 / Allergic marking: 12, 16, 18

ハーブ入りポテトダンプリング、ほうれん草クリーム、セージ、ピリ辛ブロッコリー添え
Potato dumplings withherbs, served with spinach cream, sage and piquant broccoli

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 8, 16

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

オリジナルGundelパンケーキ /
The original Gundel pancake

# デザート DESSERTS

## オリジナルGundelパンケーキ
グルテンフリー版もご用意しています

## The original Gundel pancake
Also available in gluten-free version

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

## .....フランベ仕立て
...for flaming

**1 400 Ft**

Nii

## ショムローイ・スポンジケーキ
Somló sponge cake

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1 , 3, 5, 7, 8

Nii

## バニラカスタードを添えたカッテージチーズ・クレープ
Cottage cheese crêpe with vanilla custard

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# デザート DESSERTS

## ドライサワーチェリーを添えた Gundelチョコレートケーキ

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

## ラーコーツィ風カッテージチーズケーキ

Rákóczi cottage cheesecake

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 7

## ラズベリー・ピスタチオケーキ

砂糖不使用・乳糖不使用・グルテンフリー

Raspberry-pistachio cake

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

アレルゲン表示 / Allergic marking: 3, 7, 8

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。

Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# デザート DESSERTS

## デザートセレクション 3種

ドボシュケーキ、エステルハージーケーキ、
ミニ・ラーコーツィ風カッテージチーズケーキ、
ミニチョコレートケーキ、ミニ・ショムローイ・スポンジケーキ、
ミニフルーツアイスクリームカップ

追加：1個につき600 Ft

## Dessert selection 3 pcs

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

Extra: 600 HUF / piece

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

## 自家製ピクルスとスパイスクリスプを添えたハンガリー産チーズの盛り合わせ*

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

**追加料金 / Extra charge for the dish**
**1 400 Ft**

アレルゲン表示 /
Allergic marking: 1, 3, 7, 8

*厳選したチーズセレクションから、
異なるプレミアムチーズを3種類お
選びいただけます。
お好みに合わせてお楽しみください。

* 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.

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# デザート DESSERTS

## ビーガン・ストロベリーパルフェ
Vegan strawberry parfait

アレルゲン表示 / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

## ミントチョコレートとラズベリーのアイスクリームをのせた焼きアイスクリーム
Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# デザート DESSERTS

エステルハージー・
アイスクリームサンデー
Eszterházy ice cream sundae

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Gundel アイスクリームカップ
Gundel ice cream cup

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ヴィーガンメニュー VEGAN MENU

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

## Gundel サラダ

お選びいただけるトッピング：ガーリックロースト赤パプリカのフラットブレッド

## Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

アレルゲン表示 / Allergic marking: 1, 9, 10, 16, 18

## セロリとグリーンピースのクリームスープ

## Celery and green pea cream soup

アレルゲン表示 / Allergic marking: 9, 16, 18

## シトラス風味の白インゲン豆ラグー、ケールとそばのパティ添え

## Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

アレルゲン表示 / Allergic marking: 12, 16, 18

## ビーガン・ストロベリーパルフェ

## Vegan strawberry parfait

アレルゲン表示 / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。

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

ブラックフォレスト・マティーニ / Black Forest Martini

# ドリンク DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

# ドリンク DRINKS

## アルコールカクテル

| | |
|---|---|
| Gundel ジン＆トニック / Gundel Gin&Tonic<br>(Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime) | 4 900 Ft |
| タンカレー・ジン＆トニック / Tanqueray Gin & Tonic<br>(Tanqueray Gin, Fever Tree Indian Tonic, Grapefruit) | 3 850 Ft |
| マーティン・ミラーズ・ジン＆トニック / Martin Miller's Gin & Tonic<br>Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper | 4 200 Ft |
| ヘンドリックス・ジン＆トニック / Hendrick's Gin & Tonic<br>Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn | 4 200 Ft |
| Purple Rain<br>Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry | 4 550 Ft |
| モンキー47 ジン＆トニック / Monkey 47 Gin & Tonic<br>Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary | 5 600 Ft |
| Gundel エスプレッソ・マティーニ / Gundel Espresso Martini<br>(Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso) | 4 550 Ft |
| パッションフルーツ・マティーニ / Pxxx Star Martini<br>Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco | 4 900 Ft |
| モヒート / Mojito<br>(Rum, Mint, Lime, Brown sugar) | 3 850 Ft |
| アペロール・スプリッツ / Aperol Spritz<br>(Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange) | 3 850 Ft |
| マンゴー・コラーダ / Mango Colada<br>(Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla) | 3 850 Ft |
| 1894 スモーキー・ナイト / 1894 Smoky Night<br>Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke) | 4 900 Ft |
| Gundel ネグローニ / Gundel Negroni<br>(Gin, Campari, Martini Fiero) | 4 550 Ft |
| ヒューゴ / Hugo<br>(Prosecco, Elderflower, Mint, Soda) | 3 850 Ft |
| ハンガリアン・オールドファッションド / Hungarian Old Fashioned<br>Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura) | 4 550 Ft |
| ブラックフォレスト・マティーニ / Black Forest Martini<br>Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters) | 4 200 Ft |
| スパイシー・マルガリータ / Spicy Margarita<br>(Tequila, Honeywater, Chili, Lime) | 3 850 Ft |
| お好みのカクテル / Your Favourite Cocktail | 4 550 Ft |

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Gundel lemonades

# ドリンク DRINKS

## 自家製シロップのGundelレモネード 0.4L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

| | |
|---|---|
| エルダーフラワー＆ミント・レモネード / Elderflower- Mint lemonade<br>マルメロ＆トンカ豆のレモネード / Quince-tonka bean<br>フレッシュバジル入りストロベリー・レモネード / Strawberries with fresh basil<br>フレッシュレモンバーム入りサワーチェリー・レモネード / Sour cherry with fresh lemon balm | 2 275Ft |
| クラシック・レモネード / Classic lemonade | 2 100 Ft |

## 砂糖不使用レモネード 0.4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L — 2 450Ft

砂糖不使用スイカ・レモネード / Sugar free watermelon lemonade

## 自家製アイスフルーツティー/ HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L — 2 450 Ft

## ノンアルコールカクテル / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

| | |
|---|---|
| ネグローニ / Negroni<br>(Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin) | 4 550Ft |
| アペロ・スプリッツ 0% / Apero Spritz 0%<br>(ノンアルコール・プロセッコ、BELLA Aperitiv Spritz、ソーダ、オレンジ /<br>Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange) | 4 550Ft |
| ローズマリー・グレープフルーツ・クラッシュ / Rosemary Grapefruit crash<br>(グレープフルーツ、ローズマリー、ソーダ / Grapefruit, rosemary, soda) | 2 800Ft |
| ノンアルコール Gundel ジン＆トニック / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic<br>(ノンアルコールジン、トニック、ラズベリー / Alcohol free gin, tonic, raspberry) | 4 550Ft |
| ヴァージン・マンゴー・コラーダ<br>(マンゴージュース、ココナッツミルク、バニラ / Mango juice, coconut milk, vanilla) | 2 800Ft |
| ヴァージン・モヒート<br>(ブラウンシュガー、ミント、ライム、ソーダ / Brown sugar, mint, lime, soda) | 2 800Ft |

## ミネラルウォーター / WATERS

| | |
|---|---|
| San Pellegrino 0,75 l | 2 450 Ft |
| Acqua Panna 0,75 l | 2 450 Ft |
| Gundel スパークリングウォーター / sparkling 0,75 l | 2 100 Ft |
| Gundel スティルウォーター / still 0,75 l | 2 100 Ft |
| Bubis スパークリングウォーター / sparkling 0,5 l | 1 575 Ft |
| Bubis スティルウォーター / still 0,5 l | 1 575 Ft |

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ドリンク DRINKS

## ソフトドリンク / SOFT DRINKS

| | |
|---|---|
| コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ、トニック、ジンジャー、ファンタオレンジ 0,25 l | 1 400 Ft |
| 搾りたてオレンジジュース / Directly pressed orange juice 0,25 l | 2 450 Ft |
| Cappy (アップル、ピーチ / Apple, Peach) 0,25 l | 1 400 Ft |
| Rauch (マンゴージュース/ Mango) 0,2 l | 1 750 Ft |
| Fever Tree トニック 0,2 l<br>(Indian Tonic, Light Tonic, Mediterran Tonic) | 1 925 Ft |
| Fever Tree ジンジャービア / Fever Tree Ginger Beer 0,2 l | 1 925 Ft |

## 生ビール / 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 |

## ボトルビール / BOTTLE BEER

| | |
|---|---|
| ハイネケン / Heineken 0,33 l | 1 750 Ft |
| ノンアルコール・ハイネケン / Heineken alcohol free 0,33 l | 1 925 Ft |
| Szent András クラフトビール / Szent András Handcrafted Beer 0,33 l<br>(インディア・ペールエール、チェリー、ノンアルコール・マンゴー、Raw Mango IPA、IPA、サワーチェリー、ノンアルコール・サワーチェリー、Raw Mango IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA) | 1 925 Ft |

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

スペシャルティコーヒー / Coffee specialities

# ドリンク DRINKS

## ホット＆コールド コーヒースペシャルティ / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

| | |
|---|---|
| エスプレッソ / Espresso | 1 575 Ft |
| ドッピオ / Doppio | 1 925 Ft |
| アメリカーノ / Americano | 1 575 Ft |
| アメリカーノ / Cappuccino | 2 100 Ft |
| Gold Gundel バージョン / Gold Gundel | +350 Ft |
| コルタード / Cortado | 2 100 Ft |
| Gold Gundel バージョン / Gold Gundel | +350 Ft |
| ラテ・マキアート / Latte macchiato | 2 275 Ft |
| Gold Gundel バージョン / Gold Gundel | +350 Ft |
| バニラアイスクリーム入りアイスコーヒー / Iced coffee with vanilla ice cream | 2 450 Ft |
| Gold Gundel バージョン / Gold Gundel | +350 Ft |
| Gundel パンケーキコーヒー / Gundel Pancake coffee<br>クルミ、ゴールデンレーズン、コーヒー、チョコレート、ホイップクリーム、パンケーキ/<br>Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes | 2 450 Ft |
| アイリッシュコーヒー / Irish coffee | 2 975 Ft |
| Gold Gundel バージョン / Gold Gundel | +350 Ft |
| ホワイトチョコレートまたはダークチョコレート / white and brown hot chocolate | 2 275 Ft |
| Gold Gundel バージョン / Gold Gundel | +350 Ft |
| バニラアイスクリームを添えたクラシック・ホットチョコレート / Classic hot chocolate with vanilla ice cream | 2 450 Ft |
| 植物性ミルク / with plant-based milk | +350 Ft |

## 紅茶スペシャルティ / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

イングリッシュブレックファスト、アールグレイ、グリーン、
カモミール、ペパーミント、フルーツ、ルイボス /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ドリンク DRINKS

## グラス・スパークリングワイン / 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 スパークリングワイン | 2 800 Ft |
| Villa Sandi Il Fresco Prosecco DOC | 3 150 Ft |

## グラス白ワイン / 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 (ニュージーランド) | 3 850 Ft |

## グラス・ロゼワイン / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

| | |
|---|---|
| Rozé cuvée – Figula pincészet | 2 800 Ft |

## グラス赤ワイン / 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 (アルゼンチン) | 3 850 Ft |

## グラス・デザートワイン / 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 |

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ドリンク DRINKS

## ハンガリー産フルーツブランデー 0,04 L / HUNGARIAN FRUIT BRANDIES 0,04 L

| | |
|---|---|
| Árpád pálinkaház | 3 500 Ft |

## ラム / RUM 0,04 L

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

## カルヴァドス、コニャック、ブランデー / 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 |

## ジン / 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 |

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ドリンク DRINKS

## リキュール 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 |

## テキーラ / TEQUILA 0,04 L

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

## ウォッカ / VODKA 0,04 L

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

## ウイスキー / WHISKEY 0,04 L

| | |
|---|---|
| Caolila 12 Years Single Malt | 10 850 Ft |
| Chivas Regal – 18 年 | 5 950 Ft |
| Chivas Regal – 12 年 | 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 |

すべての価格には付加価値税が含まれています。お会計には15%のサービス料が加算されます。
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

お客様へ
当スタッフは、特別なご要望にも喜んで対応いたします。
ファーストクラス・レストラン

# DEAR GUESTS!
# OUR STAFF IS GLAD TO TAKE ANY SPECIAL ORDERS!
FIRST CLASS RESTAURANT

**Corporate Chef**
Wolf András

**Executive Chef**
Vérten Róbert

**Pastry Chef**
Dudok Györgyi

**Restaurant Manager**
Horváth Gábor

**General Director**
Magyary Jenő

ディナーメニューは毎日18:00〜21:00にご利用いただけます。
**Dinner menu is available every day from 18:00-21:00.**

お客様の利便性のため、ユーロでの現金払いも承ります。
ユーロ現金でお支払いの場合、換算レートは1ユーロ＝330フォリントです。
**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.**

## 食物アレルギーおよび食事制限
## Food allergies and dietary restrictions

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 11. グルテンを含む穀類<br>**1. Cereals contain gluten** | **2.** 甲殻類<br>**2. Crustaceans** | **3.** 卵<br>**3. Eggs** | 4. 魚および魚を使用した料理<br>**4. Fish and dishes made of fish** | 5. 落花生および落花生を使用した料理<br>**5. Peanuts and dishes made with peanuts** | 6. 大豆および大豆を使用した料理<br>**6. Soybean and dishes made with soybean** | 7. 乳および乳を使用した料理<br>**7. Dairy products and dishes made with milk** |
| **8.** ナッツ類<br>**8. Nuts** | 9. セロリおよびセロリを使用した料理<br>**9. Celery and dishes cooked with celery** | 10. マスタードおよびマスタードを使用した料理<br>**10. Mustard and dishes made with mustard** | 11. ごまおよびごまを使用した料理<br>**11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds** | 12. 二酸化硫黄および亜硫酸塩<br>**12. Sulphur dioxide** | 13. ルピナスおよびルピナスを使用した料理<br>**13. Lupine and dishes made with lupine** | 14. 軟体動物および軟体動物を使用した料理<br>**14. Molluscs and dishes made with molluscs** |
| 15. 豚肉を含む<br>**15. Contains pork** | 16. ベジタリアン<br>**16. Can be made for vegetarians** | **17.** 辛味のある料理<br>**17. Hot food** | 18. ヴィーガン対応<br>**18. Suitable for vegans** | このマークはGundel National 11セレクションの料理を示しています。 | | |


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

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

# Gundelの体験の一部をご自宅へお持ち帰りください

Gundelでは、味わい、雰囲気、そして料理の提供方法に至るまで、あらゆる細部を大切にしています。レストランとイベントでは、世界的に知られるZsolnay磁器に料理を盛り付けています。それは優雅なだけでなく、ハンガリーの職人技を象徴する存在でもあります。

今では、これらの特別な品々をご自宅にお持ち帰りいただけます。店頭で販売しているZsolnay磁器に加え、Gundelならではの商品を通じて、お食事の後もGundelの体験を続けていただけます。

ご自宅を彩るスタイリッシュなアイテムであると同時に、歴史のひとこま、瞬間、体験、そして祝福の思い出にもなる記念品をお選びください。

そしてご自宅で再びそれを目にしたとき、ただの物ではなく、ある体験を思い出させてくれるでしょう。それがGundelです。

# TAKE A PIECE OF THE GUNDEL EXPERIENCE HOME WITH YOU

At Gundel, every detailmatters—the flavours, theatmosphere, 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.

Choose a souvenir that is not only a stylish addition to your home but also a piece of history. A moment, an experience, a celebration...

... and when you look at it again at home, you won't just see an object – it will remind you of an experience. The Gundel.

**商品コレクション全体をご覧ください**

**Take a look at the entire merchandise collection**

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

# GUNDEL SHOP

4 900 Ft

15 300 Ft

6 000 Ft

8 750 Ft

10 500 Ft

6 300 Ft