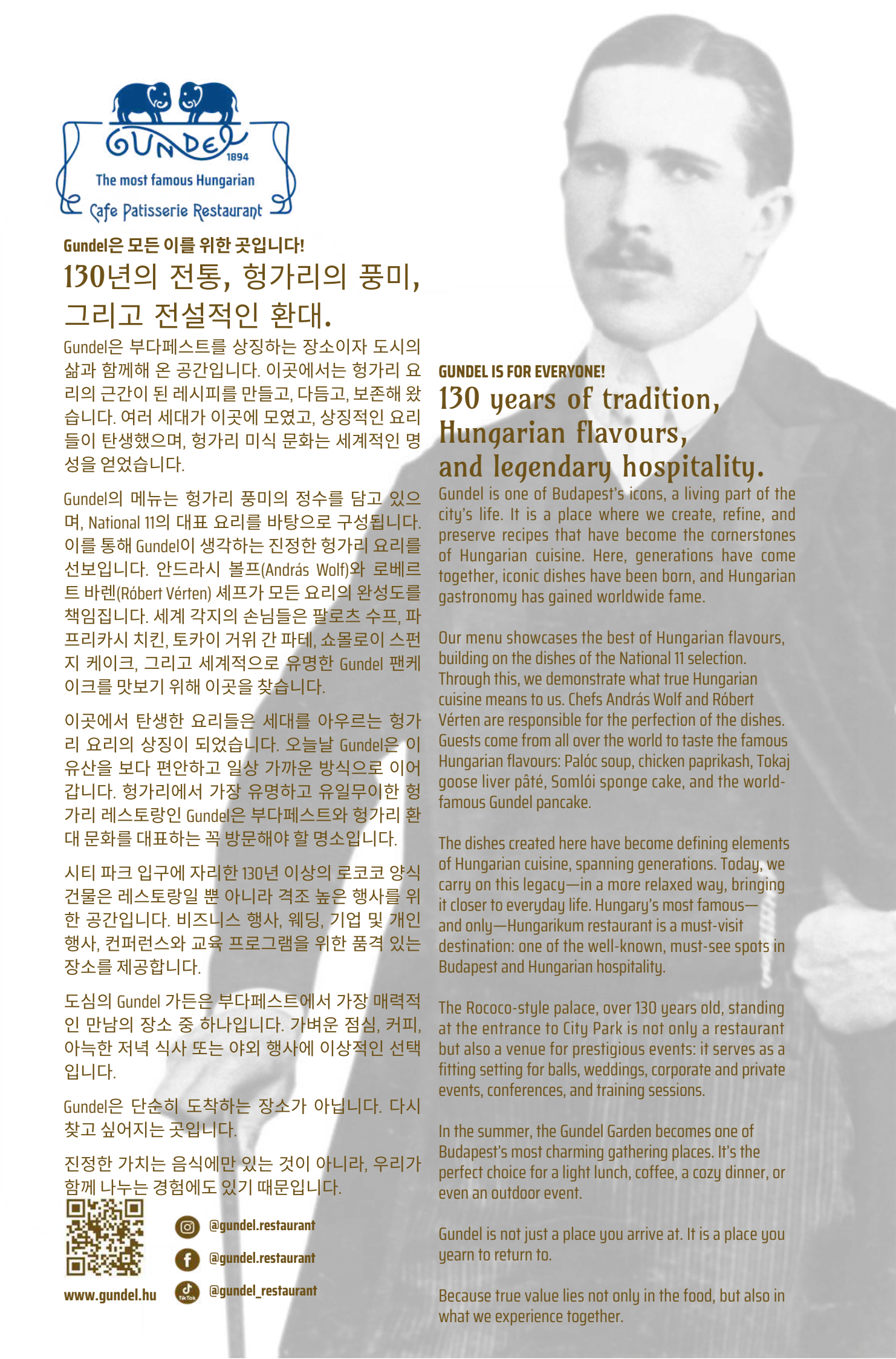

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Gundel은 모든 이를 위한 곳입니다!

130년의 전통, 헝가리의 풍미, 그리고 전설적인 환대.

Gundel은 부다페스트를 상징하는 장소이자 도시의 삶과 함께해 온 공간입니다. 이곳에서는 헝가리 요리의 근간이 된 레시피를 만들고, 다듬고, 보존해 왔습니다. 여러 세대가 이곳에 모였고, 상징적인 요리들이 탄생했으며, 헝가리 미식 문화는 세계적인 명성을 얻었습니다.

Gundel의 메뉴는 헝가리 풍미의 정수를 담고 있으며, National 11의 대표 요리를 바탕으로 구성됩니다. 이를 통해 Gundel이 생각하는 진정한 헝가리 요리를 선보입니다. 안드라시 볼프(András Wolf)와 로베르트 바렌(Róbert Vérten) 셰프가 모든 요리의 완성도를 책임집니다. 세계 각지의 손님들은 팔로츠 수프, 파프리카시 치킨, 토카이 거위 간 파테, 쇼몰로이 스펀지 케이크, 그리고 세계적으로 유명한 Gundel 팬케이크를 맛보기 위해 이곳을 찾습니다.

이곳에서 탄생한 요리들은 세대를 아우르는 헝가리 요리의 상징이 되었습니다. 오늘날 Gundel은 이 유산을 보다 편안하고 일상 가까운 방식으로 이어갑니다. 헝가리에서 가장 유명하고 유일무이한 헝가리 레스토랑인 Gundel은 부다페스트와 헝가리 환대 문화를 대표하는 꼭 방문해야 할 명소입니다.

시티 파크 입구에 자리한 130년 이상의 로코코 양식 건물은 레스토랑일 뿐 아니라 격조 높은 행사를 위한 공간입니다. 비즈니스 행사, 웨딩, 기업 및 개인 행사, 컨퍼런스와 교육 프로그램을 위한 품격 있는 장소를 제공합니다.

도심의 Gundel 가든은 부다페스트에서 가장 매력적인 만남의 장소 중 하나입니다. 가벼운 점심, 커피, 아늑한 저녁 식사 또는 야외 행사에 이상적인 선택입니다.

Gundel은 단순히 도착하는 장소가 아닙니다. 다시 찾고 싶어지는 곳입니다.

진정한 가치는 음식에만 있는 것이 아니라, 우리가 함께 나누는 경험에도 있기 때문입니다.

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 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Gundel의 미식 유산

Gundel의 헝가리 요리 특선 메뉴를 맛보세요

N11

이 표시는 Gundel National 11의 특선 요리를 나타냅니다.

Gundel은 헝가리의 진정한 미식 보물입니다

이 레스토랑은 헝가리 요리를 충실히 계승하고 있습니다. 이곳의 "National 11" 메뉴는 지역 미식의 정수를 담아냅니다. Gundel 레시피의 유산을 바탕으로, 풍미 가득한 140여 가지 헝가리 요리가 보존되어 왔으며, 각각의 요리는 우리의 문화와 헝가리 미식 유산을 보여 줍니다.

Gundel 레스토랑은 헝가리 요리의 전설적인 전통을 되살리며, 모든 손님이 이 미식 여정에 함께할 기회를 제공합니다. Gundel은 모두를 위한 곳이기 때문입니다. 이곳에서는 Gundel의 미식 유산을 잇는 방식으로 준비된 뛰어난 헝가리 요리를 맛보고, 전통과 혁신이 조화를 이루는 경험을 할 수 있습니다.

Gundel은 단순한 레스토랑이 아닙니다. 여러 세대에 걸쳐 존경받고 사랑받아 온 진정한 전설입니다. Gundel은 우리의 유산이며, 이를 모든 이와 나누는 것을 기쁘게 생각합니다. 레스토랑과 다양한 행사에서 Gundel의 경험을 발견하고 헝가리 미식의 가장 품격 있는 가치를 즐겨 보세요. Gundel은 진정한 역사적 아이콘이자 전통과 미식 보물의 요새이며, 헝가리 요리의 전통과 전설을 자랑스럽게 지켜 가고 있습니다.

Gundel은 모든 이를 위한 곳입니다!

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!

오리지널 Gundel 팬케이크 /
The original Gundel pancake

디너 메뉴 DINNER MENU

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

2코스 디너
2 COURSE DINNER
15 750 FT

포함 사항 / INCLUDES:

웰컴 드링크 /
WELCOME SHOT

웰컴 세트 /
WELCOME SET
신선한 천연발효 사워도우 브레드와 코티지치즈 크림
Fresh wild sourdough breads with cottage cheese cream.

아뮤즈 부슈
AMUSE BOUCHE

선택한 메인 요리에 곁들일 전채, 수프 또는 디저트 중 1가지를 선택하실 수 있습니다.
YOU CAN CHOOSE AN APPETIZER OR A SOUP, OR A DESSERT TO ACCOMPANY YOUR MAIN COURSE.

선택한 메인 요리 / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

프리 디저트 / PRE DESSZERT

와인 페어링 /
WINE PAIRING
+ 7 000 FT

3코스 디너
3 COURSE DINNER
20 650 FT

포함 사항 / INCLUDES:

웰컴 드링크 /
WELCOME SHOT

웰컴 세트 /
WELCOME SET
신선한 천연발효 사워도우 브레드와 코티지치즈 크림
Fresh wild sourdough breads with cottage cheese cream.

아뮤즈 부슈
AMUSE BOUCHE

원하시는 전채 요리 또는 수프 /
APPETIZER OR SOUP OF YOUR CHOICE

선택한 메인 요리 / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

프리 디저트 / PRE DESSERT

선택한 디저트 /
DESSERT OF YOUR CHOICE

와인 페어링 /
WINE PAIRING
+ 10 500 FT

4코스 디너
4 COURSE DINNER
24 500 FT

포함 사항 / INCLUDES:

웰컴 드링크 /
WELCOME SHOT

웰컴 세트 /
WELCOME SET
신선한 천연발효 사워도우 브레드와 코티지치즈 크림
Fresh wild sourdough breads with cottage cheese cream.

아뮤즈 부슈
AMUSE BOUCHE

원하시는 전채 요리 /
APPETIZER OF YOUR CHOICE

원하시는 수프 /
SOUP OF YOUR CHOICE

선택한 메인 요리 / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

프리 디저트 / PRE DESSERT

선택한 디저트 /
DESSERT OF YOUR CHOICE

와인 페어링 /
WINE PAIRING
+ 14 000 FT

토카이 아수에 절인 거위 간 파테, 양귀비씨 바르헤스와 함께 /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

전채요리 APPETIZERS

Gundel 샐러드
선택 가능한 토핑: 훈제 오리 가슴살, 연어 또는 마늘향으로 구운 레드페퍼 플랫브레드

Gundel salad

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

알레르기 유발 성분 표기 /
Allergic marking: 1, 3, 4, 8, 9, 10, 16, 18

토카이 아수에 절인 거위 간 파테, 양귀비씨 바르헤스와 함께
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

추가 요금 / Extra charge for the dish
2 800 Ft

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking:
1, 3, 8, 10, 12

Gundel 테이스팅 플래터: 크래클링 브리오슈, 거위 간 파테, 망갈리차 파프리카 햄, 훈제 송어
Gundel tasting platter with crackling brioche (goose liver pâté, mangalica pork loin ham and smoked trout)

추가 요금 / Extra charge for the dish
2 800 Ft

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking:
1, 3, 4, 7, 10, 15

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

전채요리 APPETIZERS

시트러스에 마리네이드한 무지개송어, 옐로 비트,
캐비아, 딜 폼과 함께

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

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 4, 7, 12

콩피 달걀노른자와 수제 사워도우 토스트를
곁들인 비프 타르타르

Beef tartare with confit egg yolk
and homemade sourdough toast

추가 요금 / **Extra charge for the dish**
2 800 Ft

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking:
1, 3, 9, 10

셀러리 레물라드와 트러플을 곁들인 주키니 치즈 크로켓

Zucchini cheese croquettes with celery remoulade and truffles

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 10, 12

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

전채요리 APPETIZERS

그린 애플, 호박씨, 딜 비네그레트를 곁들인 염소치즈 샐러드

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

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 7, 8, 9, 12

살구 라구, 과일 식초 글레이즈, 캐러멜라이즈드 호두를 곁들인 구운 거위 간

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

추가 요금 / **Extra charge for the dish**

2 800 Ft

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9, 12

메추리알, 홀스래디시 크림, 신선한 흑무를 곁들인 **Gundel** 수제 햄

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

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 3, 7, 10, 15

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.

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

우이하지 치킨 수프, 수제 누들과 함께 /
Újházi chicken soup with homemade noodles

수프 SOUPS

양고기를 넣은 팔로츠 수프
“Paloc” soup with lamb

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 7, 9

파이크퍼치와 잉어 필레를 곁들인 Gundel 피시 수프
Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 4, 12, 17

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

수프 SOUPS

우이하지 치킨 수프, 수제 누들과 함께

Újházi chicken soup with homemade noodles

선택 추가 메뉴: 골수 뼈와 사워도우 토스트

Optional: extra marrow bone and sourdough toast

옵션 추가 요금 / **Extra charge for the option**

1 500 Ft

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 9, 12, 15

수제 누들을 곁들인 굴라시 수프

Goulash soup with homemade noodles

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 9

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.

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

수프 SOUPS

셀러리와 그린피 크림 수프, 빵가루를 입힌 메추리알과 함께
Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs
알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 9, 16, 18

차갑게 제공되는 사워체리 수프, 절인 사워체리와 건조 사워체리, 요거트 폼, 양귀비씨 크리스프브레드와 함께
Cold sour cherry soup with pickled and dried sour cherries, served with yogurt foam and poppy seed crispbread

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 7, 12, 16

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

통으로 구운 오리 가슴살 2인용, 콩피 포인티드 캐비지, 보리 샐러드, 허브 사워크림을 곁들인 요리

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

메인 요리 MAIN COURSES

구운 옥수수, 콜리플라워, 주니퍼 향 사슴고기 크로켓을 곁들인 사슴 안심
Venison loin with grilled corn, cauliflower and juniper-flavoured venison croquettes

추가 요금 / **Extra charge for the dish**
4 900 Ft

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 7, 10, 12

딜 향 호박 스튜, 철갑상어 필레와 헤이즐넛을 곁들인 요리
Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

추가 요금 / **Extra charge for the dish**
1 750 Ft
알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 4, 7, 8, 9, 16

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

메인 요리 MAIN COURSES

망갈리차 돼지고기 슈니첼, 파슬리 감자와 수제 피클을 곁들인 요리

Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 12, 15

바코니 스타일 소 안심, 훈연 풍미의 코티지치즈 파스타를 곁들인 요리

Bakony style filet of beef with smoky tasted cottage cheese pasta

추가 요금 / **Extra charge for the dish**

4 900 Ft

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 15

파프리카 치킨, 뇨케들리와 오이 샐러드, 사워크림을 곁들인 요리

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

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 7, 9

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.

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

메인 요리 MAIN COURSES

절인 흰 양파, 채소, 타라곤 버터를 곁들인 기니포울 가슴살

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

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 7, 12

통으로 구운 거위 간, 주키니 헝가리식 레초·뢰스티·바삭한 양파를 곁들인 요리

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

추가 요금 /
Extra charge for the dish
5 250 Ft

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 9, 12

카르파티식 파이크퍼치 필레, 버섯과 새우를 곁들인 요리

Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

추가 요금 / **Extra charge for the dish**
1 750 Ft

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

메인 요리 MAIN COURSES

통으로 구운 오리 가슴살 2인용, 콩피 포인티드 캐비지, 보리 샐러드, 허브 사워크림을 곁들인 요리

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

추가 요금 / **Extra charge for the dish**

6 300 Ft

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 6, 7, 8, 10, 12

조리 시간: 최소 40분 / Preparation time: at least 40 minutes

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.

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

메인 요리 MAIN COURSES

숙성 립아이 스테이크, 페퍼콘 소스, 매시드포테이토, 향신료 가지를 채운 주키니를 곁들인 요리

Aged rib eye with peppercorn sauce, mashed potatoes and stuffed zucchini with spiced aubergine

추가 요금 / **Extra charge for the dish**

6 300 Ft

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 7, 9, 12

시트러스 풍미의 화이트빈 라구, 케일과 메밀 패티를 곁들인 요리

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 12, 16, 18

허브 감자 덤플링, 시금치 크림·세이지·매콤한 브로콜리와 함께

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

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 8, 16

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.

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

오리지널 Gundel 팬케이크 /
The original Gundel pancake

디저트 DESSERTS

오리지널 Gundel 팬케이크

글루텐 프리 버전도 주문 가능합니다.

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

알레르기 유발 성분 표기/ Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

.....플랑베로 제공

...for flaming

1 400 Ft

Nii

쇼몰로이 스펀지 케이크

Somló sponge cake

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking:
1 , 3, 5, 7, 8

Nii

바닐라 커스터드를 곁들인 코티지치즈 크레프

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 7

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

디저트 DESSERTS

말린 사워체리를 곁들인 Gundel 초콜릿 케이크
Gundel chocolate cake with dried sour cherries

알레르기 유발 성분 표기/ Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

라코치 코티지치즈 치즈케이크
Rákóczi cottage cheesecake

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 7

라즈베리 피스타치오 케이크

무설탕, 무유당, 글루텐 프리

Raspberry-pistachio cake

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

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 3, 7, 8

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

디저트 DESSERTS

디저트 셀렉션 3종

도보시 케이크, 에스테르하지 케이크,
미니 라코치 코티지치즈 치즈케이크,
미니 초콜릿 케이크, 미니 쇼몰로이 스펀지 케이크,
미니 과일 아이스크림 컵.

추가: 1개당 600 Ft

Dessert selection 3 pcs

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

Extra: 600 HUF / piece

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking:
1, 3, 5, 7, 8

수제 절임 채소와 향신료 크리스프를 곁들인 헝가리 치즈 셀렉션*

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

추가 요금 / Extra charge for the dish
1 400 Ft

알레르기 유발 성분 표기 /
Allergic marking: 1, 3, 7, 8

*엄선한 치즈 셀렉션은 선택의
즐거움을 선사합니다. 플래터에서
서로 다른 프리미엄 치즈 3종을
선택할 수 있어, 취향에 맞게 구성할
수 있습니다.

* 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.

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

디저트 DESSERTS

비건 딸기 파르페
Vegan strawberry parfait

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

민트 초콜릿과 라즈베리 아이스크림이 들어간 오븐 구이 아이스크림
Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

디저트 DESSERTS

에스테르하지 아이스크림 선데
Eszterházy ice cream sundae

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Gundel 아이스크림 컵
Gundel ice cream cup

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

비건 메뉴 VEGAN MENU

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Gundel 샐러드

선택 가능한 토핑: 마늘향으로 구운 레드 페퍼 플랫브레드

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 1, 9, 10, 16, 18

셀러리와 그린피 크림 수프

Celery and green pea cream soup

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 9, 16, 18

시트러스 풍미의 화이트빈 라구, 케일과 메밀 패티를 곁들인 요리

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 12, 16, 18

비건 딸기 파르페

Vegan strawberry parfait

알레르기 유발 성분 표기 / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
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

블랙 포레스트 마티니 / Black Forest Martini

음료 DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

음료 DRINKS

알코올 칵테일

Gundel 진토닉 / Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 900 Ft
Tanqueray 진토닉 / Tanqueray Gin & Tonic (Tanqueray Gin, Fever Tree Indian Tonic, Grapefruit)	3 850 Ft
Martin Miller's 진토닉 / Martin Miller's Gin & Tonic (Martin Miller's 진, Fever-Tree 메디터레이니언 토닉, 딸기, 블랙페퍼 / Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper)	4 200 Ft
Hendrick's 진토닉 / Hendrick's Gin & Tonic (Hendrick's 진, Fever-Tree 라이트 토닉, 오이, 핑크 페퍼콘 / Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn)	4 200 Ft
Purple Rain (Agárdi Chameleon 진, Fever-Tree 메디터레이니언 토닉, 오렌지, 라즈베리 / Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Monkey 47 진토닉 / Monkey 47 Gin & Tonic (Monkey 47 진, Fever-Tree 인디언 토닉, 라임, 로즈마리 / Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary)	5 600 Ft
Gundel 에스프레소 마티니 / Gundel Espresso Martini (보드카, 커피 리큐어, 바닐라, 에스프레소 / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso)	4 550 Ft
패션프루트 마티니 / Pxxx Star Martini (바닐라 보드카, 패션프루트 리큐어, 패션프루트, 라임, 프로세코 / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
모히토 / Mojito (럼, 민트, 라임, 브라운 슈거, 소다 / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
아페롤 스프리츠 / Aperol Spritz (아페롤, Villa Sandi 프로세코, 소다, 오렌지 / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
망고 콜라다 / Mango Colada (럼, 망고 주스, 코코넛 밀크, 바닐라 / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 스모키 나이트 / 1894 Smoky Night (골드 데킬라, 시트러스, 스모키 위스키, 로즈 스모크 / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel 네그로니 / Gundel Negroni (진, 캄파리, Martini Fiero / Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
휴고 / Hugo (프로세코, 엘더플라워, 민트, 소다 / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda)	3 850 Ft
헝가리안 올드 패션드 / Hungarian Old Fashioned (헝가리산 Agárdi 위스키, Árpád 살구 팔링카, 브라운 슈거, 앙고스투라 비터 / Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura)	4 550 Ft
블랙 포레스트 마티니 / Black Forest Martini (보드카, 사워체리 퓌레, 커피 리큐어, 초콜릿 비터 / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
스파이시 마가리타 / Spicy Margarita (데킬라, 메스칼, 칠리, 라임 / Tequila, Honeywater, Chili, Lime)	3 850 Ft
고객님이 좋아하는 칵테일 / Your Favourite Cocktail	4 550 Ft

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Gundel 레모네이드 / Gundel lemonades

음료 DRINKS

수제 시럽을 사용한 Gundel 레모네이드, 0.4L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

엘더플라워 민트 레모네이드 / Elderflower- Mint lemonade 퀸스와 통카빈 레모네이드 / Quince-tonka bean 신선한 바질을 곁들인 딸기 레모네이드 / Strawberries with fresh basil 신선한 레몬밤을 곁들인 사워체리 레모네이드 / Sour cherry with fresh lemon balm	2 275Ft
클래식 레모네이드 / Classic lemonade	2 100 Ft

무설탕 레모네이드, 0.4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L

무설탕 수박 레모네이드 / Sugar free watermelon lemonade	2 450Ft

수제 아이스 과일차 / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L

	2 450 Ft

무알코올 칵테일 / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

무알코올 네그로니 / Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550Ft
무알코올 아페롤 스프리츠 / Apero Spritz 0% (무알코올 프로세코, BELLA Aperitiv Spritz, 소다, 오렌지 / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550Ft
로즈마리 자몽 크래시 / Rosemary Grapefruit crash (자몽, 로즈마리, 소다 / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800Ft
무알코올 Gundel 진토닉 / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (무알코올 진, 토닉, 라즈베리 / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550Ft
버진 망고 콜라다 (망고 주스, 코코넛 밀크, 바닐라 / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800Ft
버진 모히토 (브라운 슈거, 민트, 라임, 소다 / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800Ft

생수 / WATERS

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

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

음료 DRINKS

청량음료 / SOFT DRINKS

코카콜라, 코카콜라 제로, 토닉, 진저에일, 환타 오렌지 0,25 l	1 400 Ft
착즙 오렌지 주스 / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (사과, 복숭아 / Apple, Peach) 0,25 l	1 400 Ft
Rauch (망고 주스 / Mango) 0,2 l	1 750 Ft
Fever Tree 토닉 0,2 l (Indian Tonic, Light Tonic, Mediterran Tonic)	1 925 Ft
Fever Tree 진저비어 / Fever Tree Ginger Beer 0,2 l	1 925 Ft

생맥주 / 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

병맥주 / BOTTLE BEER

하이네켄 / Heineken 0,33 l	1 750 Ft
무알코올 하이네켄 / Heineken alcohol free 0,33 l	1 925 Ft
Szent András 수제 맥주 / Szent András Handcrafted Beer 0,33 l (인디아 페일 에일, 체리 맥주, 무알코올 망고 IPA, IPA, 사워 체리, 무알코올 사워 체리, 로우 망고 IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

스페셜티 커피 / Coffee specialities

음료 DRINKS

따뜻한 커피와 차가운 커피 스페셜티 / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

에스프레소 / Espresso	1 575 Ft
도피오 / Doppio	1 925 Ft
아메리카노 / Americano	1 575 Ft
카푸치노 / Cappuccino	2 100 Ft
Gold Gundel 버전 / Gold Gundel	+350 Ft
코르타도 / Cortado	2 100 Ft
Gold Gundel 버전 / Gold Gundel	+350 Ft
라테 마키아토 / Latte macchiato	2 275 Ft
Gold Gundel 버전 / Gold Gundel	+350 Ft
바닐라 아이스크림을 곁들인 아이스커피 / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Gold Gundel 버전 / Gold Gundel	+350 Ft
Gundel 팬케이크 커피 / Gundel Pancake coffee 호두, 골든 레이즌, 커피, 초콜릿, 휘핑크림, 팬케이크 / Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes	2 450 Ft
아이리시 커피 / Irish coffee	2 975 Ft
Gold Gundel 버전 / Gold Gundel	+350 Ft
화이트 초콜릿 또는 다크 초콜릿 / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Gold Gundel 버전 / Gold Gundel	+350 Ft
바닐라 아이스크림을 곁들인 클래식 핫초콜릿 / Classic hot chocolate with vanilla ice cream	2 450 Ft
식물성 우유 / with plant-based milk	+350 Ft

차 스페셜티 / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

잉글리시 브렉퍼스트, 얼그레이, 녹차, 캐모마일, 페퍼민트, 과일차, 루이보스 /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

음료 DRINKS

잔 단위 스파클링 와인 / 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 스파클링	2 800 Ft
Villa Sandi Il Fresco Prosecco DOC	3 150 Ft

잔 단위 화이트 와인 / 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 (뉴질랜드)	3 850 Ft

잔 단위 로제 와인 / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Rozé cuvée – Figula pincészet	2 800 Ft

잔 단위 레드 와인 / 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 (아르헨티나)	3 850 Ft

잔 단위 디저트 와인 / 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

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

음료 DRINKS

헝가리 과일 브랜디 0,04 L / HUNGARIAN FRUIT BRANDIES 0,04 L

Árpád pálinkaház	3 500 Ft

럼 / RUM 0,04 L

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

칼바도스, 코냑, 브랜디 / 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

진 / 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

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

음료 DRINKS

리큐어 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

데킬라 / TEQUILA 0,04 L

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

보드카 / VODKA 0,04 L

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

위스키 / WHISKEY 0,04 L

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

모든 가격에는 부가가치세가 포함되어 있습니다. 계산서에는 15%의 서비스 요금이 추가됩니다.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

고객 여러분께
직원들이 기꺼이 특별 요청을 도와드립니다.
최고급 레스토랑

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

저녁 메뉴는 매일 **18:00**부터 **21:00**까지 이용하실 수 있습니다.
Dinner menu is available every day from 18:00-21:00.

고객님의 편의를 위해 유로 현금 결제도 가능합니다.
유로 현금 결제 시 적용 환율은 **1**유로 **= 330**포린트입니다.
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.

식품 알레르기 및 식이 제한
Food allergies and dietary restrictions

1. 글루텐 함유 곡물 **1. Cereals contain gluten**	**2.** 갑각류 **2. Crustaceans**	3. 달걀 **3. Eggs**	4. 생선 및 생선 함유 요리 **4. Fish and dishes made of fish**	5. 땅콩 및 땅콩 함유 요리 **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	6. 대두 및 대두 함유 요리 **6. Soybean and dishes made with soybean**	7. 우유 및 유제품 함유 요리 **7. Dairy products and dishes made with milk**
8. 견과류 **8. Nuts**	9. 셀러리 및 셀러리 함유 요리 **9. Celery and dishes cooked with celery**	10. 겨자 및 겨자 함유 요리 **10. Mustard and dishes made with mustard**	11. 참깨 및 참깨 함유 요리 **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	12. 이산화황 및 아황산염 **12. Sulphur dioxide**	13. 루핀 및 루핀 함유 요리 **13. Lupine and dishes made with lupine**	14. 연체동물 및 연체동물 함유 요리 **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
15. 돼지고기 **15. Contains pork**	16. 채식 메뉴 **16. Can be made for vegetarians**	**17.** 매운 음식 **17. Hot food**	18. 비건 메뉴 **18. Suitable for vegans**	N11 이 표시는 **Gundel National 11** 셀렉션의 요리를 나타냅니다.		

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

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

Gundel의 특별한 경험을 집으로 가져가세요

Gundel에서는 모든 세부 요소가 중요합니다. 맛, 분위기, 그리고 요리가 손님에게 전달되는 방식까지 모두 소중합니다. 레스토랑과 다양한 행사에서 세계적으로 유명한 졸너이(Zsolnay) 도자기에 요리를 담아 제공하며, 이는 우아함과 헝가리 장인정신을 함께 보여 줍니다.

이제 이 특별한 작품들을 집으로 가져가실 수 있습니다. 매장에서 만나볼 수 있는 졸너이 도자기뿐 아니라, Gundel만의 특별한 상품을 통해 식사 이후에도 Gundel의 경험을 이어 갈 수 있습니다.

기념품 하나를 선택해 보세요. 그것은 집을 아름답게 꾸며 주는 물건일 뿐 아니라, 역사와 순간, 경험, 그리고 축하의 기억을 담은 특별한 조각이 됩니다.

그리고 집에서 그것을 다시 볼 때, 단순한 물건이 아니라 한 가지 경험을 떠올리게 할 것입니다. 바로 Gundel입니다.

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.

전체 굿즈 컬렉션을 확인해 보세요

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