GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL JEST DLA KAŻDEGO!

130 lat tradycji, węgierskich smaków i legendarnej gościnności.

Gundel jest jedną z ikon Budapesztu, żywą częścią życia miasta. To miejsce, gdzie tworzymy, udoskonalamy i pielęgnujemy receptury, które stały się fundamentem kuchni węgierskiej. To tutaj spotykały się pokolenia, rodziły się kultowe dania, a węgierska gastronomia zdobyła światową sławę.

Nasze menu prezentuje najlepsze węgierskie smaki, oparte na daniach z kolekcji National 11. W ten sposób pokazujemy, czym dla nas jest prawdziwa kuchnia węgierska. Za doskonałość potraw odpowiadają szefowie kuchni András Wolf i Róbert Vérten. Goście z całego świata przyjeżdżają, aby spróbować słynnych węgierskich specjałów: zupy Palóc, paprykarza z kurczaka, pasztetu z gęsiej wątróbki Tokaji, deseru Somlói galuska oraz słynnego na całym świecie naleśnika Gundel.

Dania te stały się symbolem kuchni węgierskiej – w bardziej swobodnej formie, bliższej codzienności. Najsłynniejsza i jedyna restauracja Hungarikum na Węgrzech to obowiązkowy punkt wizyty – jedno z najbardziej znanych miejsc Budapesztu i symbol węgierskiej gościnności.

Ponad 130-letni pałac w stylu rokoko, położony przy wejściu do Parku Miejskiego, jest nie tylko restauracją, ale także miejscem prestiżowych wydarzeń – balów, wesel, eventów firmowych i prywatnych, konferencji oraz szkoleń.

Latem Ogród Gundel staje się jednym z najbardziej urokliwych miejsc spotkań w Budapeszcie. To idealne miejsce na lekki lunch, kawę, kameralną kolację lub wydarzenie plenerowe.

Gundel to nie tylko miejsce, do którego się przychodzi. To miejsce, do którego chce się wracać.

Ponieważ prawdziwa wartość tkwi nie tylko w jedzeniu, ale także w tym, czego doświadczamy razem.

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.

GASTRONOMICZNE DZIEDZICTWO GUNDEL

SPRÓBUJ SPECJAŁÓW GUNDEL Z KUCHNI WĘGIERSKIEJ!

Ten symbol oznacza dania z kolekcji Gundel National 11.

Tokaji – 1894'

Újházi – 1894'

Gulyás – 1910'

Bécsi – 1869'

Rákóczi – 1937'

Bakonyi – 1910'

Gundel to prawdziwy gastronomiczny skarb Węgier

Restauracja wiernie pielęgnuje kuchnię węgierską, a dania z kolekcji „National 11" oddają istotę lokalnej gastronomii. Z dziedzictwa receptur Gundela zachowano ponad 140 bogatych w smak węgierskich specjałów, z których każde stało się integralną częścią naszej kultury i reprezentuje kulinarne dziedzictwo całego świata.

Restauracja Gundel przywołuje legendarne tradycje kuchni węgierskiej, oferując każdemu gościowi możliwość uczestniczenia w tej gastronomicznej podróży. Ponieważ Gundel jest dla każdego! W Gundelu, gdzie historia spotyka się z gastronomią, każdy może poczuć się jak w domu. Goście mogą delektować się najlepszymi węgierskimi daniami przygotowanymi zgodnie z dziedzictwem kulinarnym Gundela i doświadczać połączenia tradycji z nowoczesnością.

Gundel to coś więcej niż restauracja – to prawdziwa legenda, szanowana i kochana od pokoleń! Gundel jest częścią naszego dziedzictwa i czerpiemy radość z dzielenia się nim ze wszystkimi. Odkryj doświadczenie Gundela i poznaj najlepsze wartości węgierskiej gastronomii – zarówno w restauracji, jak i podczas naszych wydarzeń. Gundel to prawdziwa historyczna ikona, bastion tradycji i kulinarnych skarbów, a my z dumą pielęgnujemy tradycje i legendy kuchni węgierskiej.

Gundel jest dla każdego!

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'

Kárpáti - 1876'

Paprikás - 1936'

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!

Oryginalny naleśnik Gundel /
The original Gundel pancake

MENU KOLACYJNE DINNER MENU

GUNDEL 1894 A leghíresebb magyar Étterem Kávéház

MENU 2-DANIOWE
2 COURSE DINNER
15 750 Ft

ZAWIERA/ INCLUDES:

DRINK POWITALNY /
WELCOME DRINK

ZESTAW POWITALNY /
WELCOME SET
Świeży chleb na zakwasie z kremem twarogowym.
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

MOŻESZ WYBRAĆ PRZYSTAWKĘ LUB ZUPĘ ALBO DESER DO DANIA GŁÓWNEGO.
YOU CAN CHOOSE AN APPETIZER OR A SOUP, OR A DESSERT TO ACCOMPANY YOUR MAIN COURSE.

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU /
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRE-DESER / PRE DESSZERT

DOBÓR WIN /
WINE PAIRING
+ 7 000 FT

MENU 3-DANIOWE
3 COURSE DINNER
20 650 Ft

ZAWIERA / INCLUDES:

DRINK POWITALNY /
WELCOME DRINK

ZESTAW POWITALNY /
WELCOME SET
Świeży chleb na zakwasie z kremem twarogowym.
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

PRZYSTAWKA LUB ZUPA
DO WYBORU /
APPETIZER OR SOUP OF YOUR CHOICE

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU /
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRE-DESER / PRE DESSERT

DESER DO WYBORU /
DESSERT OF YOUR CHOICE

DOBÓR WIN /
WINEPAIRING
+ 10 500 FT

MENU 4-DANIOWE
4 COURSE DINNER
24 500 Ft

ZAWIERA / INCLUDES:

DRINK POWITALNY /
WELCOME DRINK

ZESTAW POWITALNY /
WELCOME SET
Świeży chleb na zakwasie z kremem twarogowym.
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

PRZYSTAWKA DO WYBORU /
APPETIZER OF YOUR CHOICE

ZUPA DO WYBORU /
SOUP OF YOUR CHOICE

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU /
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRE-DESER / PRE DESSERT

DESER DO WYBORU /
DESSERT OF YOUR CHOICE

DOBÓR WIN /
WINE PAIRING
+ 14 000 FT

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Pasztet z gęsiej wątróbki marynowany w Tokaji Aszú z makowym barheszem /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Sałatka Gundel
Dodatki do wyboru: wędzona pierś z kaczki, łosoś lub podpłomyk z pieczoną papryką i czosnkiem

Gundel salad

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

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

Pasztet z gęsiej wątróbki marynowany w Tokaji Aszú z makowym barheszem
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

Dopłata do dania / Extra charge for the dish
2 800 Ft

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

Deska degustacyjna Gundel z brioche ze skwarkami (pasztet z gęsiej wątróbki, szynka z mangalicy i wędzony pstrąg)
Gundel tasting platter with crackling brioche (goose liver pâté, mangalica pork loin ham and smoked trout)

Dopłata do dania /
Extra charge for the dish
2 800 Ft

Alergeny / Allergic marking:
1, 3, 4, 7, 10, 15

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PRZYSTAWKI APPETIZERS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Pstrąg tęczowy marynowany w cytrusach, podawany z żółtym burakiem, kawiorem i pianką koperkową
Rainbow trout marinated in citrus,
served with yellow beets, caviar, and dill foam
Alergeny / Allergic marking: 4, 7, 12

Tatar wołowy z konfitowanym żółtkiem i domowym tostem na zakwasie
Beef tartare with confit egg yolk
and homemade sourdough toast
Dopłata do dania /
Extra charge for the dish
2 800 Ft
Alergeny / Allergic marking: 1, 3, 9, 10

Krokiety cukiniowo-serowe z remuladą selerową i truflami
Zucchini cheese croquettes with celery remoulade and truffles
Alergeny / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Sałatka z kozim serem, zielonym jabłkiem, pestkami dyni i winegretem koperkowym

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

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

Grillowana gęsia wątróbka z ragout morelowym, glazurą z octu owocowego i karmelizowanymi orzechami włoskimi

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

Dopłata do dania / Extra charge for the dish

2 800 Ft

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

Domowy wybór szynek z jajkiem przepiórczym, kremem chrzanowym i świeżą czarną rzodkwią

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

Alergeny / Allergic marking: 3, 7, 10, 15

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Rosół "Újházi" z domowym makaronem /
Újházi chicken soup with homemade noodles

ZUPY SOUPS

Zupa „Palóc" z jagnięciną

"Palóc" soup with lamb

Alergeny / Allergic marking: 7, 9

Zupa rybna Gundel z filetami z sandacza i karpia

Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

Alergeny / Allergic marking: 4, 12, 17

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ZUPY SOUPS

Rosół "Újházi" z domowym makaronem

Újházi chicken soup with homemade noodles

Opcjonalnie: kość szpikowa i tost na zakwasie

Optional: extra marrow bone and sourdough toast

Dopłata za dodatek / Extra charge for the option

1 050 Ft

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

Nii

Zupa gulaszowa z domowym makaronem

Goulash soup with homemade noodles

Alergeny / Allergic marking: 1, 3, 9

Nii

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ZUPY SOUPS

Krem z selera i zielonego groszku z panierowanymi jajkami przepiórczymi

Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs

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

Chłodnik wiśniowy z marynowanymi i suszonymi wiśniami, podawany z pianką jogurtową i chrupiącym pieczywem makowym

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

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

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Pieczona w całości pierś z kaczki dla dwóch osób, podawana z konfitowaną kapustą stożkową, sałatką z kaszy jęczmiennej i kwaśną śmietaną z ziołami /
Whole roasted duck breast for two, served with confit pointed cabbage, barley salad and herb-flavoured sour cream

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Polędwica z jelenia z grillowaną kukurydzą, kalafiorem i krokietami z jelenia o aromacie jałowca

Venison loin with grilled corn, cauliflower and juniper-flavoured venison croquettes

Dopłata do dania / Extra charge for the dish

4 900 Ft

Alergeny / Allergic marking: 1, 3, 7, 10, 12

Duszona dynia z koperkiem z filetem z jesiotra i orzechami laskowymi

Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

Dopłata do dania / Extra charge for the dish

1 750 Ft

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

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Kotlet schabowy z mangalicy z ziemniakami z pietruszką i domowymi piklami

Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles

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

Nr 11

Polędwica wołowa po bakońsku z makaronem z twarogiem o wędzonym smaku

Bakony style filet of beef with smoky tasted cottage cheese pasta

Dopłata do dania /
Extra charge for the dish
4 900 Ft

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

Nr 11

Kurczak paprykowy z "nokedli", sałatką ogórkową i śmietaną

Paprika chicken, "nokedli" with cucumber salad and sour cream

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

Nr 11

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Pierś z perliczki z marynowaną białą cebulą, warzywami i sosem maślanym z estragonem
Guinea fowl breast
with pickled white onions, vegetables,
and tarragon butter sauce
Alergeny / Allergic marking: 1, 3, 7, 12

Pieczona w całości gęsia wątróbka z cukiniowym leczo, rösti i chrupiącą cebulką
Whole roasted goose liver
with zucchini hungarian lecsó,
rösti, and crispy onions
Dopłata do dania /
Extra charge for the dish
5 250 Ft
Alergeny / Allergic marking: 1, 9, 12

Filet z sandacza po karpacku z grzybami i krewetkami
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

Dopłata do dania / Extra charge for the dish
1 750 Ft
Alergeny / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12

Nii

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Pieczona w całości pierś z kaczki dla dwóch osób, podawana z konfitowaną kapustą stożkową, sałatką z kaszy jęczmiennej i kwaśną śmietaną z ziołami

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

Dopłata do dania / Extra charge for the dish

6 300 Ft

Alergeny / Allergic marking: 6, 7, 8, 10, 12

Czas przygotowania: minimum 40 minut / Preparation time: at least 40 minutes

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Sezonowany ribeye z sosem pieprzowym, puree ziemniaczanym i bakłażanem faszerowanym pikantną cukinią

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

Suplemento del plato / Extra charge for the dish

6 300 Ft

Alergeny / Allergic marking: 1, 7, 9, 12

Ragout z białej fasoli o cytrusowym aromacie z jarmużem i kotlecikami gryczanymi

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

Alergeny / Allergic marking: 12, 16, 18

Ziemniaczane kluski z ziołami podawane z kremem szpinakowym, szałwią i pikantnym brokułem

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

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

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Oryginalny naleśnik Gundel /
The original Gundel pancake

DESERY DESSERTS

Oryginalny naleśnik Gundel

Dostępne również w wersji bezglutenowej

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

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

...do flambirowania

...for flaming

Dopłata do dania /
Extra charge for the dish
1 400 Ft

Biszkopt "Somlói"

Somló sponge cake

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

Naleśnik z twarogiem i kremem waniliowym

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

Alergeny / Allergic marking: 1, 3, 7

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESERY DESSERTS

Czekoladowe ciasto Gundel z suszonymi wiśniami
Gundel chocolate cake with dried sour cherries

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

Sernik "Rákóczi"
Rákóczi cottage cheesecake

Alergeny / Allergic marking: 1, 3, 7

Nil

Ciasto malinowo-pistacjowe
Raspberry-pistachio cake

Alergeny / Allergic marking: 3, 7, 8
(bez cukru, bez laktozy, bez glutenu)
(sugar-free, lactose-free, gluten-free)

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESERY DESSERTS

Zestaw deserów – 3 szt.

(Tort Dobos, tort Eszterházy, mini sernik Rákóczi, biszkopt Somlói, mini ciasto czekoladowe)

Dodatkowo: 600 HUF / sztuka

Dessert selection 3 pcs

(Dobos cake, Eszterházy cake, mini Rákóczi cottage cheesecake, somló sponge cake, mini chocolate cake)

Extra: 600 HUF / piece

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

Wybór węgierskich serów z domowymi piklami i pikantnymi chipsami*

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

Dopłata do dania /
Extra charge for the dish
1 400 Ft

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

*Dzięki starannie dobranej selekcji serów wybór należy do Ciebie. Możesz wybrać trzy różne rodzaje premium serów z półmiska, dzięki czemu każdy kęs będzie dopasowany do Twojego gustu.

* 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.

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESERY DESSERTS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Wegański parfait truskawkowy
Vegan strawberry parfait

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

Pieczone lody z miętową czekoladą i lodami malinowymi
Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

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

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESERY DESSERTS

Puchar lodowy Eszterházy

Eszterházy ice cream sundae

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

Puchar lodowy Gundel

Gundel ice cream cup

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

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

MENU WEGAŃSKIE VEGAN MENU

Sałatka Gundel

Opcjonalny dodatek: podpłomyk z pieczoną papryką i czosnkiem

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

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

Krem z selera i zielonego groszku

Celery and green pea cream soup

Alergeny / Allergic marking: 9, 16, 18

Ragout z białej fasoli o cytrusowym aromacie z jarmużem i kotlecikami gryczanymi

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

Alergias / Allergic marking: 12, 16, 18

Wegański parfait truskawkowy

Vegan strawberry parfait

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

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

INTERNATIONAL MENUS

Explore the Flavors of Gundel in Your Language

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

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

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

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

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

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

Deutsch

Français

Italiano

Español

Polski

Svenska

Русский

한국어

中文

日本語

Black Forest Martini

NAPOJE DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

NAPOJE DRINKS

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 900 Ft
Tanqueray Gin & Tonic (Tanqueray Gin, Fever Tree Indian Tonic, Grapefruit)	3 850 Ft
Martin Miller's Gin & Tonic (Gin Martin Miller's, Fever Tree Mediterranean Tonic, truskawka, czarny pieprz / Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper)	4 200 Ft
Hendrick's Gin & Tonic (Gin Hendrick's, Fever Tree Light Tonic, ogórek, różowy pieprz / Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn)	4 200 Ft
Purple Rain (Gin Agárdi Chameleon, Fever Tree Mediterranean Tonic, pomarańcza, malina / Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Monkey 47 Gin & Tonic (Gin Monkey 47, Fever Tree Indian Tonic, limonka, rozmaryn / Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary)	5 600 Ft
Gundel Espresso Martini (Wódka, likier kawowy, wanilia, espresso / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Wódka waniliowa, likier marakujowy, limonka, prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Rum, mięta, limonka, brązowy cukier / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, Villa Sandi Prosecco, soda, pomarańcza / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Rum, sok mango, mleko kokosowe, wanilia / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Złota tequila, cytrusy, whisky torfowa, dym różany / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Hugo (Prosecco, czarny bez, mięta, soda / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda)	3 850 Ft
Hungarian Old Fashioned (Whisky Agárdi, morelowa pálinka, brązowy cukier, Angostura Bitter/ Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura)	4 550 Ft
Black Forest Martini (Wódka, puree z wiśni, likier kawowy, czekoladowe bittersy / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Spicy Margarita (Tequila, woda miodowa, chili, limonka / Tequila, Honeywater, Chili, Lime)	3 850 Ft
Twój ulubiony koktajl / Your favourite cocktail	4 550 Ft

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Lemoniady Gundel / Gundel lemonades

NAPOJE DRINKS

LEMONIADA GUNDEL Z DOMOWYM SYROPEM 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Lemoniada z czarnego bzu i mięty / Elderflower- Mint lemonade Napój z pigwy i tonki / Quince-tonka bean Truskawki ze świeżą bazylią / Strawberries with fresh basil Wiśnia z melisą / Sour cherry with fresh lemon balm	2 275 Ft
Klasyczna lemoniada / Classic lemonade	2 100 Ft

LEMONIADA BEZ CUKRU 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L

Bez cukru – lemoniada arbuzowa / Sugarfree watermelon lemonade	2 450 Ft

DOMOWA MROŻONA HERBATA OWOCOWA 0,4 L / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L

	2 450 Ft

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550 Ft
Apero Spritz 0% (Bezalkoholowe prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, pomarańcza / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550 Ft
Rosemary Grapefruit crash (Grejpfrut, rozmaryn, soda / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800 Ft
Bezalkoholowy Gundel Gin&Tonic / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (Bezalkoholowy gin, tonik, malina / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550 Ft
Virgin Mango Colada (Sok mango, mleko kokosowe, wanilia / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800 Ft
Virgin Mojito (Brązowy cukier, mięta, limonka, soda / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800 Ft

WODY / WATERS

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

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

NAPOJE DRINKS

NAPOJE BEZALKOHOLOWE/ SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-ColaZero, Tonic, Ginger, Fanta naranja 0,25 l	1 400 Ft
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy 0,25 l / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (Jabłko, brzoskwinia / 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 Piwo imbirowe / Fever Tree Ginger Beer	1 925 Ft

PIWO LANE / 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

PIWO BUTELKOWE / BOTTLE BEER

Heineken	1 750 Ft
Heineken sin alcohol	1 925 Ft
Piwo rzemieślnicze „Szent András" / Szent András Handcrafted Beer (IPA, Sour Cherry, bezalkoholowe Sour Cherry, Raw Mango IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Specjały kawowe / Coffee specialities

NAPOJE DRINKS

GORĄCE I ZIMNE SPECJAŁY KAWOWE / 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
Kawa mrożona z lodami waniliowymi / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Kawa Gundel Pancake Orzechy włoskie, złote rodzynki, kawa, czekolada, bita śmietana, naleśniki / Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes	2 450 Ft
Kawa po irlandzku / Irish coffee	2 975 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Biała i ciemna gorąca czekolada / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Klasyczna gorąca czekolada z lodami waniliowymi / Classic hot chocolate with vanilla ice cream	2 450 Ft
Z mlekiem roślinnym / with plant-based milk	+350 Ft

SPECJAŁY HERBACIANE / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

English Breakfast, Earl Grey, zielona, rumianek, mięta pieprzowa, owocowa, rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

WINA MUSUJĄCE NA KIELISZKI 0,1 L / SPARKLING WINES BY GLASS 0,1 L

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

BIAŁE WINA NA KIELISZKI 0,15 L / WHITE WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

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

WINA RÓŻOWE NA KIELISZKI 0,15 L / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Rozé cuvée – Figula pincészet	2 800 Ft

CZERWONE WINA NA KIELISZKI 0,15 L / RED WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

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

WINA DESEROWE NA KIELISZKI 0,1 L / DESSERT WINE SELECTION BY GLASS 0,1 L

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

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

NAPOJE DRINKS

WĘGIERSKIE PÁLINKI 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

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

NAPOJE DRINKS

LIKIERY 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 Likiery	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-letnia	5 950 Ft
Chivas Regal – 12-letnia	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

Nasze ceny zawierają podatek VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

DRODZY GOŚCIE!

NASZ PERSONEL Z PRZYJEMNOŚCIĄ SPEŁNI WSZELKIE SPECJALNE ŻYCZENIA!

RESTAURACJA PIERWSZEJ KLASY

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

Menu kolacyjne dostępne jest codziennie w godzinach 18:00–21:00.
Dinner menu is available every day from 18:00-21:00.

Dla wygody naszych Gości akceptujemy również płatności gotówką w euro (EUR). Ceny podane w euro zostały obliczone według kursu wymiany 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.

Alergie pokarmowe i ograniczenia dietetyczne
Food allergies and dietary restrictions

1. Zboża zawierające gluten **1. Cereals contain gluten**	2. Skorupiaki **2. Crustaceans**	3. Jaja **3. Eggs**	4. Ryby i potrawy zawierające ryby **4. Fish and dishes made of fish**	5.Orzeszki ziemne i potrawy zawierające orzeszki ziemne **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	6. Soja i potrawy zawierające soję **6. Soybean and dishes made with soybean**	7. Produkty mleczne i potrawy zawierające mleko **7. Dairy products and dishes made with milk**
8. Orzechy **8. Nuts**	9. Seler i potrawy zawierające seler **9. Celery and dishes cooked with celery**	10. Potrawy zawierające gorczycę **10. Mustard and dishes made with mustard**	11. Nasiona sezamu i potrawy zawierające sezam **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	12.Dwutlenek siarki **12. Sulphur dioxide**	13. Łubin i potrawy zawierające łubin **13. Lupine and dishes made with lupine**	14. Mięczaki i potrawy zawierające mięczaki **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
15. Zawiera wieprzowinę **15. Contains pork**	16. Może być przygotowane dla wegetarian **16. Can be made for vegetarians**	17. Danie pikantne **17. Hot food**	18. Odpowiednie dla wegan **18. Suitable for vegans**	Ten symbol oznacza dania z kolekcji Gundel National 11.		

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

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

ZABIERZ CZĄSTKĘ DOŚWIADCZENIA GUNDEL DO DOMU

W Gundelu liczy się każdy detal — smaki, atmosfera, a nawet sposób podania potraw.W naszej restauracji i podczas wydarzeń serwujemy dania na słynnej porcelanie Zsolnay, która jest nie tylko elegancka, ale także stanowi ikonę węgierskiego rzemiosła.

Teraz mogą Państwo zabrać te wyjątkowe elementy do domu. Oprócz porcelany Zsolnay dostępnej w naszym sklepie, nasze wyjątkowe produkty pozwalają kontynuować doświadczenie Gundel także po posiłku.

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...

...a kiedy spojrzysz na nią ponownie w domu, nie zobaczysz jedynie przedmiotu — przypomni Ci ona wyjątkowe doświadczenie. 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.

Wybierz pamiątkę, która będzie nie tylko stylowym dodatkiem do domu, ale także częścią historii. Chwilą, doświadczeniem, celebracją...

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

Zobacz całą kolekcję produktów merchandise

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