GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

**ГУНДЕЛЬ ДЛЯ ВСЕХ!**

# 130 лет традиций, венгерские вкусы и легендарное гостеприимство.

Гундель — один из символов Будапешта, живая часть жизни города. Это место, где мы создаём, развиваем и бережно храним рецепты, которые сегодня стали основой венгерской кухни. Здесь встречались поколения, рождались культовые блюда, и именно здесь венгерская гастрономия приобрела мировую известность.

В нашем меню представлены лучшие блюда венгерской кухни, основанные на рецептах из сборника «Национальная 11». Через них мы показываем, что для нас означает настоящая венгерская кухня. За совершенство блюд отвечают шеф-повара Андраш Вольф и Роберт Вертен. Гости со всего мира приезжают сюда, чтобы попробовать знаменитые венгерские блюда: суп «Палоц», курицу по-паприкашски, паштет из гусиной печени из Токая, бисквит «Сомлои» и всемирно известный блинчик «Гундель».

Блюда, созданные здесь, на протяжении поколений стали определяющими для венгерской кухни. Сегодня мы продолжаем это наследие — в более лёгком и современном формате, делая его ближе к повседневной жизни. Самый знаменитый и одновременно единственный ресторан-хунгарикум Венгрии — это обязательная остановка: одно из самых известных мест Будапешта и венгерского гостеприимства, настоящий пункт в списке must-see.

Дворец в стиле рококо, построенный более 130 лет назад и расположенный у входа в Городской парк, — это не только ресторан, но и площадка для проведения престижных мероприятий: он служит идеальным местом для проведения балов, свадеб, корпоративных и частных мероприятий, конференций и тренингов.

Летом сад «Гундель» становится одним из самых очаровательных мест в Будапеште, где любят собираться люди. Это идеальное место для легкого обеда, чашечки кофе, уютного ужина или даже проведения мероприятия на открытом воздухе.

Гундель — это не просто место, куда вы приезжаете. Это место, куда вам так и хочется вернуться.

**www.gundel.hu**

**@gundel.restaurant**

**@gundel.restaurant**

**@gundel_restaurant**

**GUNDEL IS FOR EVERYONE!**

# 130 years of tradition, Hungarian flavours, and legendary hospitality.

Gundel is one of Budapest's icons, a living part of the city's life. It is a place where we create, refine, and preserve recipes that have become the cornerstones of Hungarian cuisine. Here, generations have come together, iconic dishes have been born, and Hungarian gastronomy has gained worldwide fame.

Our menu showcases the best of Hungarian flavours, building on the dishes of the National 11 selection. Through this, we demonstrate what true Hungarian cuisine means to us. Chefs András Wolf and Róbert Vérten are responsible for the perfection of the dishes. Guests come from all over the world to taste the famous Hungarian flavours: Paloc soup, chicken paprikash, Tokaj goose liver pâté, Somlói sponge cake, and the world-famous Gundel pancake.

The dishes created here have become defining elements of Hungarian cuisine, spanning generations. Today, we carry on this legacy—in a more relaxed way, bringing it closer to everyday life. Hungary's most famous—and only—Hungarikum restaurant is a must-visit destination: one of the well-known, must-see spots in Budapest and Hungarian hospitality.

The Rococo-style palace, over 130 years old, standing at the entrance to City Park is not only a restaurant but also a venue for prestigious events: it serves as a fitting setting for balls, weddings, corporate and private events, conferences, and training sessions.

In the summer, the Gundel Garden becomes one of Budapest's most charming gathering places. It's the perfect choice for a light lunch, coffee, a cozy dinner, or even an outdoor event.

Gundel is not just a place you arrive at. It is a place you yearn to return to.

Because true value lies not only in the food, but also in what we experience together.

# ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ НАСЛЕДИЕ GUNDEL

## ПОПРОБУЙТЕ ВКУСЫ ВЕНГРИИ!

N11

Этим обозначением отмечены блюда из коллекции Gundel Nemzeti 11.

Tokaji – 1894'

Újházi – 1894'

Gulyás – 1910'

Bécsi – 1869'

Rákóczi – 1937'

Bakonyi – 1910'

## Gundel — настоящий гастрономический хунгарикум.

Ресторан является верным хранителем венгерской кухни, где в блюдах коллекции Nemzeti 11 оживают традиции национальной гастрономии.

Это квинтэссенция венгерской гастрономии. Более 140 видов насыщенных венгерских блюд, сохранившихся в наследии рецептов Gundel, — это кулинарные шедевры, ставшие частью нашей культуры и представляющие её всему миру.
Ресторан Gundel воплощает легендарные традиции венгерской кухни и дарит каждому гостю возможность стать частью этого гастрономического путешествия. Потому что Gundel — для всех!
Здесь, в Gundel, где встречаются история и гастрономия, каждый может почувствовать себя как дома. Насладиться лучшими венгерскими блюдами, созданными на основе гастрономического наследия ресторана Gundel, и ощутить гармонию традиций и инноваций.
Gundel — это не просто ресторан, а настоящая легенда, которую поколения уважают и любят. Gundel — часть нашего наследия, и наша радость заключается в том, чтобы делиться им со всеми.
Познакомьтесь с атмосферой Gundel и откройте для себя лучшие ценности венгерской гастрономии — в ресторане или во время наших мероприятий. Gundel — настоящий исторический символ, крепость традиций и гастрономических сокровищ, и мы с гордостью храним традиции и легенды венгерской кухни.

**ГУНДЕЛЬ ДЛЯ ВСЕХ!**

# 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!**

Оригинальные блинчики Gundel /
The original Gundel pancake

# УЖИННОЕ МЕНЮ DINNER MENU

GUNDEL 1894 A leghíresebb magyar Étterem Kávéház

## 2 СЕТ-МЕНЮ
## 2 COURSE DINNER
**15 750 Ft**

ВКЛЮЧАЕТ / INCLUDES:

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ НАПИТОК / WELCOME DRINK

ПРИВЕТСТВЕННАЯ ЗАКУСКА / WELCOME SET
Хлеб на закваске с кремом из творожного сыра
**Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.**

AMUSE BOUCHE

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ОДНУ ЗАКУСКУ, ИЛИ ОДИН СУП, ИЛИ ОДИН ДЕСЕРТ К ОСНОВНОМУ БЛЮДУ.
YOU CAN CHOOSE AN APPETIZER OR A SOUP, OR A DESSERT TO ACCOMPANY YOUR MAIN COURSE.

ВЫБРАННОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

ПРЕДДЕСЕРТ / PRE DESSERT

С ВИННЫМ СОПРОВОЖДЕНИЕМ / WINE PAIRING
**+ 7 000 FT**

## 3 СЕТ-МЕНЮ
## 3 COURSE DINNER
**20 650 Ft**

ВКЛЮЧАЕТ / INCLUDES:

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ НАПИТОК / WELCOME DRINK

ПРИВЕТСТВЕННАЯ ЗАКУСКА / WELCOME SET
Хлеб на закваске с кремом из творожного сыра
**Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.**

AMUSE BOUCHE

ВЫБРАННАЯ ЗАКУСКА ИЛИ СУП/ APPETIZER OR SOUP OF YOUR CHOICE

ВЫБРАННОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

ПРЕДДЕСЕРТ / PRE DESSERT

ВЫБРАННЫЙ ДЕСЕРТ / DESSERT OF YOUR CHOICE

С ВИННЫМ СОПРОВОЖДЕНИЕМ / WINE PAIRING
**+ 10 500 FT**

## 4 СЕТ-МЕНЮ
## 4 COURSE DINNER
**24 500 Ft**

ВКЛЮЧАЕТ / INCLUDES:

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ НАПИТОК / WELCOME DRINK

ПРИВЕТСТВЕННАЯ ЗАКУСКА / WELCOME SET
Хлеб на закваске с кремом из творожного сыра
**Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.**

AMUSE BOUCHE

ВЫБРАННАЯ ЗАКУСКА / APPETIZER OF YOUR CHOICE

ВЫБРАННЫЙ СУП / SOUP OF YOUR CHOICE

ВЫБРАННОЕ ОСНОВНОЕ Б / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

ПРЕДДЕСЕРТ / PRE DESSERT

ВЫБРАННЫЙ ДЕСЕРТ / DESSERT OF YOUR CHOICE

С ВИННЫМ СОПРОВОЖДЕНИЕМ / WINE PAIRING
**+ 14 000 FT**

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Паштет из гусиной печени, маринованной в Tokaji Aszú, с маковым бархесом /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

# ЗАКУСКИ APPETIZERS

Салат Gundel
На выбор: копчёная утиная грудка,
лосось или лепёшка с чесноком и запечённым капи-перцем
Gundel salad
Optional toppings: smoked duck breast,
salmon or garlic-roasted red pepper flatbread

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

Паштет из гусиной печени, маринованной в Tokaji Aszú, с маковым бархесом
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

Блюдо за дополнительную плату /
**Extra charge for the dish 2 800 Ft**

Обозначение аллергенов /
Allergic marking:1,3,8,10,12

№11

Дегустационная тарелка Gundel с калачом со шкварками
(паштет из гусиной печени, карбонад из мангалицы, копчёная форель)

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

Блюдо за дополнительную плату /
**Extra charge for the dish**
**2 800 Ft**

Обозначение аллергенов /
Allergic marking:
1, 3, 4, 7, 10, 15

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ЗАКУСКИ APPETIZERS

Радужная форель, маринованная с цитрусами, с жёлтой свёклой, икрой и укропной пеной I

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

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 4, 7, 12

Тартар из говядины с конфитированным яичным желтком и домашними тостами на закваске

Beef tartare with confit egg yolk
and homemade sourdough toast

Блюдо за дополнительную плату / **Extra charge for the dish**
**2 800 Ft**

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 9, 10

Сырные крокеты с цукини, сельдерейным ремуладом и трюфелем

Zucchini cheese croquettes with celery remoulade and truffles

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ЗАКУСКИ APPETIZERS

Салат с козьим сыром на углях, зелёным яблоком, тыквенными семечками и укропным винегретом

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

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 7, 8, 9, 12

Жареная гусиная печень с абрикосовым рагу, фруктовым glace и ореховым грильяжем

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

Блюдо за дополнительную плату /
**Extra charge for the dish**
**2 800 Ft**

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9, 12

Домашние ветчины Gundel с перепелиным яйцом, кремом из хрена и свежей чёрной редькой

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

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 3, 7, 10, 15

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Куриный суп “Újházi” с домашней лапшой /
**Újházi chicken soup with homemade noodles**

# СУПЫ SOUPS

## Суп палóц с бараниной
“Paló́c” soup with lamb
Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 7, 9

## Рыбный суп Gundel с филе судака и карпа
Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets
Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 4, 12, 17

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# СУПЫ SOUPS

## Куриный суп “Újházi” с домашней лапшой
Újházi chicken soup with homemade noodles

Дополнительно на выбор: костный мозг с тостом на закваске
Optional: extra marrow bone and sourdough toast

Блюдо за дополнительную плату /
**Extra charge for the option**
**1 050 Ft**

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 9, 12, 15

№11

## Суп-гуляш с домашними чипетке
Goulash soup with homemade noodles

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 9

№11

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# СУПЫ SOUPS

## Крем-суп из зелёного горошка и сельдерея с перепелиным яйцом в панировке

Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 9, 16, 18

## Холодный вишнёвый суп с маринованной и вяленой вишней, йогуртовой пеной и маковым хрустящим крамблом

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

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 7, 12, 16

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Целиком запечённая утиная грудка на двоих с конфитированной остроконечной капустой, салатом из перловки и пряной сметаной

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

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

## Спинка оленя с кукурузой-гриль, цветной капустой и оленьими крокетами с можжевельником

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

Блюдо за дополнительную плату /

**Extra charge for the dish**

**4 900 Ft**

Обозначение аллергенов /

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

## Тушёный кабачок с укропом, филе осетра и фундуком

Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

Блюдо за дополнительную плату /

**Extra charge for the dish**

**1 750 Ft**

Обозначение аллергенов /

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

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

## Венский шницель из мангалицы с картофелем с петрушкой и домашней чаламадой

Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 12, 15

№11

## Говяжья вырезка по-баконьски с творожной чусой с беконом

Bakony style filet of beef with smoky tasted cottage cheese pasta

Блюдо за дополнительную плату /
**Extra charge for the dish**
**4 900 Ft**

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 15

№11

## Курица паприкаш с нокедли и огуречным салатом со сметаной

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

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 7, 9

№11

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

Грудка цесарки с маринованным белым луком, молодыми овощами и эстрагоновым сливочным соусом
Guinea fowl breast with pickled white onions, vegetables, and tarragon butter sauce
Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 7, 12

Целиком запечённая гусиная печень с лечо из цукини, рёшти и хрустящим луком
Whole roasted goose liver with zucchini hungarian lecsó, rösti, and crispy onions
Блюдо за дополнительную плату /
**Extra charge for the dish**
**5 250 Ft**
Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 9, 12

Филе судака по-карпатски с грибами и креветками
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps
Блюдо за дополнительную плату /
**Extra charge for the dish**
**1 750 Ft**
Обозначение аллергенов / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

## Целиком запечённая утиная грудка на двоих с конфитированной остроконечной капустой, салатом из перловки и пряной сметаной

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

Блюдо за дополнительную плату / **Extra charge for the dish**

**6 300 Ft**

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 6, 7, 8, 10, 12

Минимальное время приготовления — 40 минут. /
Preparation time: at least 40 minutes

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

Выдержанный рибай со сливочно-перечным соусом, картофельным кремом и цукини, фаршированным рагу из баклажанов

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

Блюдо за дополнительную плату /

**Extra charge for the dish**

**6 300 Ft**

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 7, 9, 12

Рагу из белой фасоли с цитрусами и кудрявой капустой, с гречневыми котлетами

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 12, 16, 18

Картофельные клёцки с зеленью, кремом из шпината, шалфеем и пикантной брокколи

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

Обозначение аллергенов/ Allergic marking: 1, 3, 8, 16

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Оригинальные блинчики Gundel /
The original Gundel pancake

# ДЕСЕРТЫ DESSERTS

## Оригинальные блинчики Gundel

Доступно также в безглютеновом варианте.

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

Обозначение аллергенов / Allergic marking:
1, 3, 5, 7, 8

## ...чтобы фламбировалось

...for flaming

Блюдо за дополнительную плату / **Extra charge for the dish**
**1 400 Ft**

## Сомлойские галушки

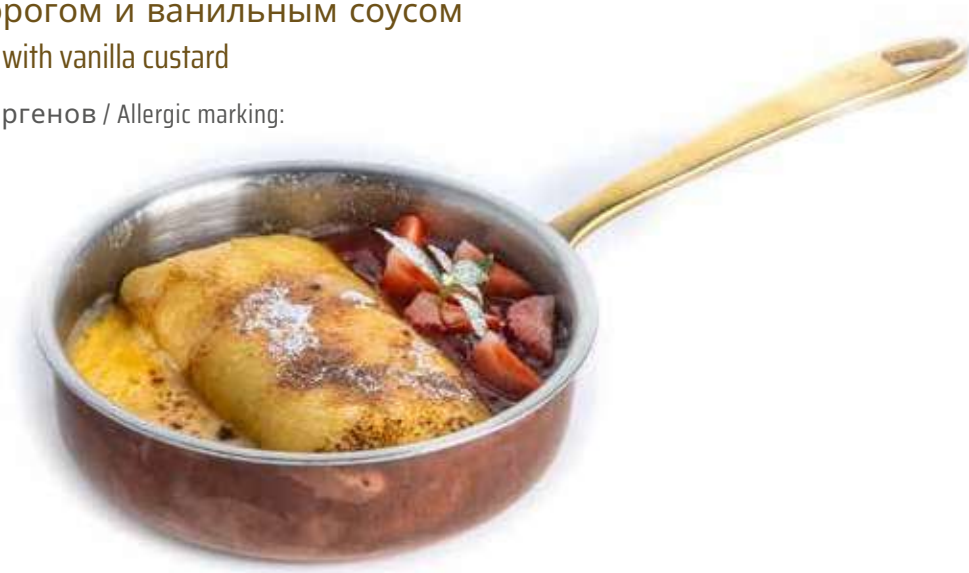
Somló sponge cake

Обозначение аллергенов / Allergic marking:
1 , 3, 5, 7, 8

## Блинчики с творогом и ванильным соусом

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

Обозначение аллергенов / Allergic marking:
1, 3, 7



Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ДЕСЕРТЫ DESSERTS

## Шоколадный торт Gundel с вяленой вишней
Gundel chocolate cake with dried sour cherries

Обозначение аллергенов / Allergic marking:
1, 3, 5, 7, 8

## Творожный пирог «Ракоци» со сметанным мороженым
Rákóczi cottage cheesecake

Обозначение аллергенов / Allergic marking:
1, 3, 7

## Малиново-фисташковый торт
Raspberry-pistachio cake

Обозначение аллергенов / Allergic marking:
3, 7, 8
(без сахара, лактозы и глютена)
(sugar-free, lactose-free, gluten-free)

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ДЕСЕРТЫ DESSERTS

## Ассорти десертов, 3 шт.

(Торт «Добош», пирожное «Эстерхази», мини «Ракоци túrós», сомлойские галушки, мини-шоколадный торт)
Экстра: 600 форинтов за штуку

## Dessert selection 3 pcs

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

Extra: 600 HUF / piece

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1 ,3, 5, 7, 8

Ассорти сыров с домашними маринованными овощами и пряным хрустящим крамблом*
Selection of Hungarian cheeses with house-pickled vegetables
and spiced crisps*

Блюдо за дополнительную плату
**Extra charge for the dish: 1 400 Ft**

Обозначение аллергенов /
Allergic marking: 1, 3, 7, 8

* В нашем тщательно подобранном ассорти сыров решение остаётся за Вами.
Из предложенных на подносе премиальных сыров Вы можете выбрать три разных сорта, чтобы каждый вкус соответствовал именно Вашим предпочтениям.

* 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.

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ДЕСЕРТЫ DESSERTS

## Веганское клубничное парфе
Vegan strawberry parfait

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

## Жареное мороженое с мятно-шоколадным и малиновым мороженым
Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ДЕСЕРТЫ DESSERTS

## Мороженое «Эстерхази» в креманке
Eszterházy ice cream sundae

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

## Мороженое Gundel в креманке
Gundel ice cream cup

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

# VEGAN MENU

## Салат Gundel

На выбор: лепёшка с чесноком и запечённым капи-перцем

## Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

Обозначение аллергенов /

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

## Крем-суп из зелёного горошка и сельдерея

## Celery and green pea cream soup

Обозначение аллергенов /
Allergicmarking:9, 16, 18

## Рагу из белой фасоли с цитрусами и кудрявой капустой, с гречневыми котлетами

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

Обозначение аллергенов/ Allergic marking: 12, 16, 18

## Веганское клубничное парфе

## Vegan strawberry parfait

Обозначение аллергенов / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 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

Мартини Чёрный лес / Black Forest Martini

# НАПИТКИ DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

# НАПИТКИ DRINKS

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

| | |
|---|---|
| Gundel Gin&Tonic<br>(Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime) | 4 900 Ft |
| Tanqueray Gin & Tonic<br>(Tanqueray Gin, Fever Tree Indian Tonic, Grapefruit) | 3 850 Ft |
| Martin Miller's Gin & Tonic<br>(Джин «Мартин Миллер», тоник «Fever Tree Mediterranean», клубника, черный перец /<br>Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper) | 4 200 Ft |
| Hendrick's Gin & Tonic<br>(Джин Hendrick's, тоник Fever Tree Light, огурец, розовый перец /<br>Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn) | 4 200 Ft |
| Purple Rain<br>(Джин «Agárdi Chameleon», тоник «Fever Tree Mediterranean», апельсин, малина /<br>Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry) | 4 550 Ft |
| Monkey 47 Gin & Tonic<br>(Джин Monkey 47, тоник Fever Tree Indian, лайм, розмарин /<br>Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary) | 5 600 Ft |
| Gundel Espresso Martini<br>(Водка, кофейный ликёр, ваниль, эспрессо / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso) | 4 550 Ft |
| Pxxx Star Martini<br>(Ванильная водка, ликёр из маракуйи, маракуйя, лайм, просекко /<br>Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco) | 4 900 Ft |
| Mojito<br>(Ром, мята, лайм, коричневый сахар / Rum, Mint, Lime, Brown sugar) | 3 850 Ft |
| Aperol Spritz<br>(Aperol, Villa Sandi Prosecco, Газировка, апельсиновая / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange) | 3 850 Ft |
| Mango Colada<br>(Ром, манговый сок, кокосовое молоко, ваниль / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla) | 3 850 Ft |
| 1894 Smoky Night<br>(Золотая текила, цитрусовые, дымный виски, аромат розы /<br>Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke) | 4 900 Ft |
| Gundel Negroni<br>(Gin, Campari, Martini Fiero) | 4 550 Ft |
| Hugo<br>(Просекко, бузина, мята, газированная вода / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda) | 3 850 Ft |
| Hungarian Old Fashioned<br>(Венгерский виски «Агарди», абрикосовая палинка «Арпад», коричневый сахар,<br>Ангостура / Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura) | 4 550 Ft |
| Мартини «Черный лес» / Black Forest Martini<br>(Водка, пюре из вишни, кофейный ликёр, шоколадный биттер /<br>Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters) | 4 200 Ft |
| Spicy Margarita<br>(Текила, медовая вода, перец чили, лайм / Tequila, Honeywater, Chili, Lime) | 3 850 Ft |
| Ваш любимый коктейль / Your favourite cocktail | 4 550 Ft |

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Лимонады Gundel / Gundel lemonades

# НАПИТКИ DRINKS

## ЛИМОНАД GUNDEL ИЗ ДОМАШНЕГО СИРОПА 0,4 Л / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

| | |
|---|---|
| Лимонад с бузиной и мятой / Elderflower- Mint lemonade<br>Айва и бобы тонка / Quince-tonka bean<br>Клубника со свежим базиликом Meggy friss / Strawberries with fresh basil<br>Вишня со свежим мелиссой / Sour cherry with fresh lemon balm | 2 275 Ft |
| Классический лимонад / Classic lemonade | 2 100 Ft |

## ЛИМОНАД GUNDEL ИЗ ДОМАШНЕГО СИРОПА 0,4 Л / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

| | |
|---|---|
| Лимонад из арбуза без сахара / Sugar free watermelon lemonade | 2 450 Ft |

## ДОМАШНИЙ ФРУКТОВЫЙ ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L

| | |
|---|---|
| | 2 450 Ft |

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

| | |
|---|---|
| Negroni<br>(Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin) | 4 550 Ft |
| Apero Spritz 0%<br>(Безалкогольное просекко, BELLA Aperitiv Spritz, газированная вода, апельсин / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange) | 4 550 Ft |
| Rosemary Grapefruit crash<br>(Грейпфрут, розмарин, газировка / Grapefruit, rosemary, soda) | 2 800 Ft |
| Безалкогольный Gundel Gin&Tonic / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic<br>(Джин без алкоголя, тоник, малина / Alcohol free gin, tonic, raspberry) | 4 550 Ft |
| Virgin Mango Colada<br>(Манговый сок, кокосовое молоко, ваниль / Mango juice, coconut milk, vanilla) | 2 800 Ft |
| Virgin Mojito<br>(Коричневый сахар, мята, лайм, газировка / Brown sugar, mint, lime, soda) | 2 800 Ft |

## ВОДА / WATERS

| | |
|---|---|
| San Pellegrino | 2 450 Ft |
| Acqua Panna | 2 450 Ft |
| Gundel газированная / sparkling 0,75 l | 2 100 Ft |
| Gundel стоячая / still 0,75 l | 2 100 Ft |
| Bubis газированная / sparkling 0,5 l | 1 575 Ft |
| Bubis стоячая / still 0,5 l | 1 575 Ft |

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# НАПИТКИ DRINKS

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

| | |
|---|---|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta 0,25 l | 1 400 Ft |
| Свежевыжатый апельсиновый сок / Directly pressed orange juice 0,25 l | 2 450 Ft |
| Cappy (Яблоко, персик / Apple, Peach) 0,25 l | 1 400 Ft |
| Rauch (Mango) 0,2 l | 1 750 Ft |
| Fever Tree Tonic<br>(Indian Tonic, Light Tonic, Mediterran Tonic) | 1 925 Ft |
| Fever Tree Имбирное пиво / Fever Tree Ginger Beer | 1 925 Ft |

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО / 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 |

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО / BOTTLE BEER

| | |
|---|---|
| Heineken | 1 750 Ft |
| Heineken без алкоголя | 1 925 Ft |
| Крафтовое пиво «Szent András» / Szent András Handcrafted Beer<br>(IPA, вишня, безалкогольное пиво с вишней, IPA с сырым манго /<br>IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA) | 1 925 Ft |

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Кофейные специалитеты / **Coffee specialities**

# НАПИТКИ DRINKS

## ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ КОФЕЙНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

| | |
|---|---|
| Espresso | 1 575 Ft |
| Doppio | 1 925 Ft |
| Americano | 1 575 Ft |
| Cappuccino | 2 100 Ft |
| Золотой Gundel/Gold Gundel | +350 Ft |
| Cortado | 2 100 Ft |
| Золотой Gundel/Gold Gundel | +350 Ft |
| Latte macchiato | 2 275 Ft |
| Золотой Gundel/Gold Gundel | +350 Ft |
| Холодный кофе с ванильным мороженым / Iced coffee with vanilla ice cream | 2 450 Ft |
| Золотой Gundel/Gold Gundel | +350 Ft |
| Кофе «Гундель Палачинта»<br>Грецкие орехи, золотистый изюм, кофе, шоколад, взбитые сливки, блины /<br>Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes | 2 450 Ft |
| Ирландский кофе / Irish coffee | 2 975 Ft |
| Золотой Gundel/Gold Gundel | +350 Ft |
| белый и коричневый горячий шоколад / white and brown hot chocolate | 2 275 Ft |
| Золотой Gundel/Gold Gundel | +350 Ft |
| Classic hot chocolate with vanilla ice cream | 2 450 Ft |
| с растительным молоком / with plant-based milk | +350 Ft |

## ЧАЙНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

Английский завтрак, Эрл Грей, зеленый чай, ромашка,
перечная мята, фруктовый чай, ройбуш /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

## ИГРИСТЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ / 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 |

## БЕЛЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ / 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 |

## РОЗОВЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

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

## КРАСНЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ / 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 |

## ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА ПО БОКАЛАМ / 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 |

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# НАПИТКИ DRINKS

## ПАЛИНКА 0,04 Л / HUNGARIAN FRUIT BRANDIES 0,04 L

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

## РОМ 0,04 Л / RUM 0,04 L

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

## КАЛЬВАДОС, КОНЬЯК, БРЕНДИ 0,04 Л / 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 |

## ДЖИН 0,04 Л / 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 |

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# НАПИТКИ DRINKS

## ЛИКЁРЫ 0,04 Л / 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 |

## ТЕКИЛА 0,04 Л / TEQUILA 0,04 L

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

## ВОДКА 0,04 Л / VODKA 0,04 L

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

## ВИСКИ 0,04 Л / WHISKEY 0,04 L

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

Наши цены включают НДС. К вашему счёту будет добавлен сервисный сбор в размере 15 %.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

# ДОРОГИЕ ГОСТИ!
# НАШ ПЕРСОНАЛ С РАДОСТЬЮ ВЫПОЛНИТ ЛЮБЫЕ ОСОБЫЕ ПОЖЕЛАНИЯ!

РЕСТОРАН ПЕРВОГО КЛАССА

# 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**

Вечернее меню доступно ежедневно с **18:00** до **21:00.**
**Dinner menu is available every day from 18:00-21:00.**
Для удобства наших гостей мы также принимаем наличную оплату в евро **(EUR).** Цены, указанные в евро, рассчитаны по курсу **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.**

## Требования к питанию, пищевые аллергии и диетические ограничения
## Food allergies and dietary restrictions

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. Глютен злаки, содержащие глютен<br>**1. Cereals contain gluten** | 2.Ракообразные<br>**2. Crustaceans** | 3.Яйца<br>**3. Eggs** | 4. Рыба и продукты из неё блюда, приготовленные из неё<br>**4. Fish and dishes made of fish** | 5. Арахис и продукты из негоблюда, приготовленные из него<br>**5. Peanuts and dishes made with peanuts** | 6. Соя и блюда, приготовленные из неё<br>**6. Soybean and dishes made with soybean** | 7. Молоко и блюда, приготовленные из него, включая лактозу<br>**7. Dairy products and dishes made with milk** |
| 8. Орехи<br>**8. Nuts** | 9.Сельдерей и блюда, приготовленные из него<br>**9. Celery and dishes cooked with celery** | 10. Горчица и блюда, приготовленные из неё<br>**10. Mustard and dishes made with mustard** | 11. Кунжутные семенаи блюда, приготовленные из них<br>**11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds** | 12.Диоксид серы (SO2)<br>**12. Sulphur dioxide** | 13. Люпин и блюда, приготовленные из него<br>**13. Lupine and dishes made with lupine** | 14. Моллюски и блюда, приготовленные из них<br>**14. Molluscs and dishes made with molluscs** |
| 15. Содержит свинину<br>**15. Contains pork** | 16. Может быть приготовлено также для вегетарианцев<br>**16. Can be made for vegetarians** | 17. Острое блюдо<br>**17. Hot food** | 18. Подходит для веганов.<br>**18. Suitable for vegans** | N11 Этим обозначением отмечены блюда из коллекции **Gundel "Nemzeti 11".** | | |

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

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

# ЗАБЕРИТЕ С СОБОЙ ЧАСТИЧКУ ВПЕЧАТЛЕНИЯ GUNDEL

В Gundel каждая деталь имеет значение — вкусы, атмосфера и даже то, как блюда подаются к столу. В нашем ресторане и на мероприятиях блюда сервируются на всемирно известных фарфоровых тарелках Zsolnay, которые являются не только символом элегантности, но и культовыми представителями венгерских ремесленных традиций.

Теперь эти особенные изделия можете забрать домой и Вы. Наряду с фарфором Zsolnay в нашем магазине представлены и уникальные фирменные изделия, позволяющие продлить впечатление от Gundel даже после ужина

Выберите памятный предмет, который станет не только стильным дополнением, но и носителем истории. Истории мгновения, впечатления, праздника...

...и когда дома Ваш взгляд вновь остановится на нём, Вы увидите не просто предмет — а вновь почувствуете атмосферу Gundel.

# TAKE A PIECE OF THE GUNDEL EXPERIENCE HOME WITH YOU

At Gundel, every detail matters—the flavours, the atmosphere, and even the way the dishes are presented. In our restaurant and at our events, we serve our dishes on world-famous Zsolnay porcelain plates, which are not only elegant but also iconic representatives of Hungarian craftsmanship.

Now you can take these special pieces home with you. In addition to the Zsolnay porcelain available in our shop, our unique products allow the Gundel experience to continue beyond the meal.

Elija un recuerdo que no solo sea un elegante complemento para su hogar, sino también una pieza de historia. Un momento, una experiencia, una celebración...

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

**Ознакомьтесь со всей коллекцией товаров**

**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