GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

**GUNDEL EST POUR TOUS !**

# 130 ans de tradition, de saveurs hongroises et d'hospitalité légendaire.

Gundel est l'une des icônes de Budapest, une partie vivante de la ville. C'est un lieu où nous créons, perfectionnons et préservons des recettes devenues des piliers de la cuisine hongroise. Ici, des générations se rencontrent, des plats emblématiques naissent et la gastronomie hongroise acquiert une renommée mondiale.

Notre carte met en valeur les meilleures saveurs hongroises, inspirées des plats de la sélection « National 11 ». À travers eux, nous montrons ce que signifie pour nous la véritable cuisine hongroise. Les chefs András Wolf et Róbert Vérten veillent à la perfection des plats. Des visiteurs du monde entier viennent goûter les célèbres saveurs hongroises : soupe Paloc, poulet au paprika, foie gras d'oie au Tokaji, gâteau Somló et la célèbre crêpe Gundel.

Les plats créés ici sont devenus des symboles de la cuisine hongroise à travers les générations. Aujourd'hui, nous perpétuons cet héritage dans un esprit plus décontracté, en le rapprochant du quotidien. Le restaurant le plus célèbre de Hongrie est une destination incontournable : l'un des lieux emblématiques de Budapest et de l'hospitalité hongroise.

Le palais de style rococo, vieux de plus de 130 ans et situé à l'entrée du Bois de Ville, n'est pas seulement un restaurant, mais aussi un lieu prestigieux pour bals, mariages, événements d'entreprise et privés, conférences et formations.

En été, le Jardin Gundel devient l'un des lieux de rencontre les plus charmants de Budapest. C'est l'endroit idéal pour un déjeuner léger, un café, un dîner convivial ou même un événement en plein air.

Gundel n'est pas seulement un lieu où l'on vient. C'est un lieu où l'on rêve de revenir.

Car la vraie valeur ne réside pas seulement dans les plats, mais aussi dans ce que nous vivons ensemble.

**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.

# LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE DE GUNDEL

## DÉCOUVREZ LES SPÉCIALITÉS HONGROISES DE GUNDEL

Ce symbole indique les plats spéciaux de la sélection Gundel National 11.

Tokaji – 1894'

Újházi – 1894'

Gulyás – 1910'

Bécsi – 1869'

Rákóczi – 1937'

Bakonyi – 1910'

## Gundel est un véritable trésor gastronomique de la Hongrie

Le restaurant préserve fidèlement la cuisine hongroise, où les plats de la sélection « National 11 » incarnent l'essence de la gastronomie locale. Plus de 140 spécialités hongroises issues de l'héritage des recettes Gundel ont été conservées, devenant une partie intégrante de notre culture et représentant ainsi le patrimoine culinaire du monde entier.

Le restaurant Gundel fait revivre les traditions légendaires de la cuisine hongroise et offre à chaque invité la possibilité de participer à ce voyage gastronomique. Car Gundel appartient à tous ! Ici, là où l'histoire rencontre la gastronomie, chacun peut se sentir chez soi. Les visiteurs peuvent savourer les meilleurs plats hongrois préparés selon l'héritage gastronomique de Gundel et découvrir l'alliance entre tradition et innovation.

Gundel est bien plus qu'un restaurant : c'est une véritable légende, admirée et aimée depuis des générations ! Gundel fait partie de notre patrimoine et nous sommes heureux de le partager avec tous. Découvrez l'expérience Gundel et les plus belles valeurs de la gastronomie hongroise, au restaurant ou lors de nos événements. Gundel est une véritable icône historique, un bastion des traditions et des trésors culinaires, dont nous préservons fièrement l'héritage et les légendes.

**Gundel est pour tous !**

# 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!**

La crêpe Gundel originale /
The original Gundel pancake

# MENU DÎNER — DINNER MENU

## MENU 2 PLATS
## 2 COURSE DINNER
15 750 Ft

COMPREND / INCLUDES:

BOISSON DE BIENVENUE /
WELCOME DRINK

AMUSE-BOUCHE DE BIENVENUE /
WELCOME SET
Pain au levain artisanal avec crème de fromage blanc
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

VOUS POUVEZ CHOISIR UNE ENTRÉE OU UNE SOUPE, OU UN DESSERT POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT PRINCIPAL.
YOU CAN CHOOSE AN APPETIZER OR A SOUP, OR A DESSERT TO ACCOMPANY YOUR MAIN COURSE.

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX /
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRÉ-DESSERT / PRE DESSZERT

ACCORD METS ET VINS /
WINE PAIRING
+ 7 000 FT

## MENU 3 PLATS
## 3 COURSE DINNER
20 650 Ft

COMPREND / INCLUDES:

BOISSON DE BIENVENUE /
WELCOME DRINK

AMUSE-BOUCHE DE BIENVENUE /
WELCOME SET
Pain au levain artisanal avec crème de fromage blanc
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE OU SOUPE AU CHOIX /
APPETIZER OR SOUP OF YOUR CHOICE

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX /
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRÉ-DESSERT / PRE DESSERT

DESSERT AU CHOIX /
DESSERT OF YOUR CHOICE

ACCORD METS ET VINS /
WINEPAIRING
+ 10 500 FT

## MENU 4 PLATS
## 4 COURSE DINNER
24 500 Ft

COMPREND / INCLUDES:

BOISSON DE BIENVENUE /
WELCOME DRINK

AMUSE-BOUCHE DE BIENVENUE /
WELCOME SET
Pain au levain artisanal avec crème de fromage blanc
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE AU CHOIX /
APPETIZER OF YOUR CHOICE

SOUPE AU CHOIX /
SOUP OF YOUR CHOICE

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX /
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRÉ-DESSERT / PRE DESSERT

DESSERT AU CHOIX /
DESSERT OF YOUR CHOICE

ACCORD METS ET VINS /
WINE PAIRING
+ 14 000 FT

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Foie gras mariné au Tokaji Aszú avec barhes au pavot /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

# ENTRÉES APPETIZERS

## Salade Gundel
## Garnitures au choix : magret de canard fumé, saumon ou galette de poivron rôti à l'ail
Gundel salad
Optional toppings: smoked duck breast, salmon or garlic-roasted red pepper flatbread

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

## Foie gras mariné au Tokaji Aszú avec barbes au pavot
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

**Supplément pour ce plat / Extra charge for the dish**
**2 800 Ft**

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

## Assiette dégustation Gundel avec brioche croustillante (foie gras, jambon de porc mangalica et truite fumée)
Gundel tasting platter with crackling brioche (goose liver pâté, mangalica pork loin ham and smoked trout)

**Supplément pour ce plat / Extra charge for the dish**
**2 800 Ft**

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

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ENTRÉES APPETIZERS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

**Truite arc-en-ciel marinée aux agrumes, servie avec betteraves jaunes, caviar et mousse à l'aneth**
Rainbow trout marinated in citrus,
served with yellow beets, caviar, and dill foam
Allergènes / Allergic marking: 4, 7, 12

**Tartare de bœuf avec jaune d'œuf confit et toast au levain maison**
Beef tartare with confit egg yolk
and homemade sourdough toast
**Supplément pour ce plat /**
**Extra charge for the dish**
**2 800 Ft**
Allergènes / Allergic marking:
1, 3, 9, 10

**Croquettes de courgette au fromage avec rémoulade de céleri et truffes**
Zucchini cheese croquettes with celery remoulade and truffles

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# ENTRÉES APPETIZERS

**Salade de chèvre avec pommes vertes, graines de courge et vinaigrette à l'aneth**

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

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

**Foie gras poêlé avec ragout d'abricots, glaçage au vinaigre de fruits et noix caramélisées**

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

**Supplément pour ce plat / Extra charge for the dish**

**2 800 Ft**

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

**Sélection de jambons maison avec œuf de caille, crème au raifort et radis noir frais**

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

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

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Bouillon de poulet « Újházi » avec nouilles maison /
Újházi chicken soup with homemade noodles

# SOUPES SOUPS

## Soupe « Paloc » à l'agneau

"Paloc" soup with lamb

Allergènes / Allergic marking: 7, 9

## Soupe de poisson Gundel aux filets de sandre et de carpe

Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

Allergènes / Allergic marking: 4, 12, 17

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# SOUPES SOUPS

## Bouillon de poulet Újházi avec nouilles maison

Újházi chicken soup with homemade noodles

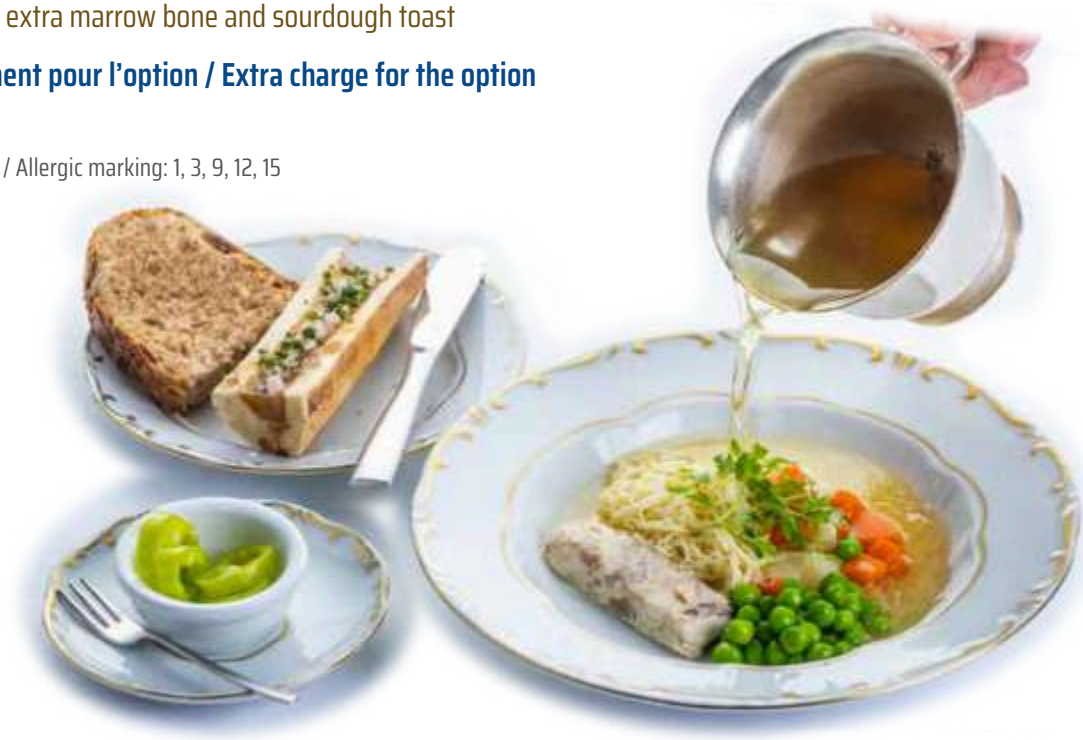
### Option: os à moelle et toast au levain

Optional: extra marrow bone and sourdough toast

**Supplément pour l'option / Extra charge for the option**

**1 050Ft**

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



## Soupe goulasch avec nouilles maison

Goulash soup with homemade noodles

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 9

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# SOUPES SOUPS

## Velouté de céleri et petits pois avec œufs de caille panés

Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs

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

## Soupe froide de griottes avec griottes marinées et séchées, servie avec mousse au yaourt et croustillant au pavot

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

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

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Magret de canard entier rôti pour deux, servi avec chou pointu confit, salade d'orge et crème aigre aux herbes

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

# PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

## Filet de cerf avec maïs grillé, chou-fleur et croquettes de cerf parfumées au genièvre

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

**Supplément pour ce plat / Extra charge for the dish**

**4 900 Ft**

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

## Ragoût de courge à l'aneth avec filet d'esturgeon et noisettes

Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

**Supplément pour ce plat / Extra charge for the dish**

**1 750 Ft**

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

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

## Escalope de porc mangalica avec pommes de terre persillées et pickles maison

Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles

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

## Filet de bœuf façon Bakony avec pâtes au fromage blanc fumé

Bakony style filet of beef with smoky tasted cottage cheese pasta

**Supplément pour ce plat /**
**Extra charge for the dish**
**4 900 Ft**

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

## Poulet au paprika avec nokedli, salade de concombre et crème aigre

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

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

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

**Suprême de pintade avec oignons blancs marinés, légumes et sauce au beurre à l'estragon**
Guinea fowl breast
with pickled white onions, vegetables,
and tarragon butter sauce
Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7, 12

**Ganze gebratene Gänseleber mit Zucchini-Lecsó, Rösti und knusprigen Zwiebeln**
Whole roasted goose liver with
zucchini hungarian lecsó, rösti,
and crispy onions
**Supplément pour ce plat /**
**Extra charge for the dish**
**5 250 Ft**
Allergènes / Allergic marking:
1, 9, 12

**Filet de sandre Kárpáti aux champignons et crevettes**
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

**Supplément pour ce plat / Extra charge for the dish**
**1 750 Ft**
Allergènes / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12

Nii

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

## Magret de canard entier rôti pour deux, servi avec chou pointu confit, salade d'orge et crème aigre aux herbes

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

**Supplément pour ce plat / Extra charge for the dish**

**6 300 Ft**

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

Temps de préparation : minimum 40 minutes / Preparation time: at least 40 minutes

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

**Entrecôte maturée avec sauce au poivre, purée de pommes de terre et courgette farcie à l'aubergine épicée**
Aged rib eye with peppercorn sauce, mashed potatoes and stuffed zucchini with spiced aubergine
**Supplément pour ce plat / Extra charge for the dish**
**6 300 Ft**
Allergènes / Allergic marking: 1, 7, 9, 12

**Ragoût de haricots blancs aux agrumes avec chou kale et galettes de sarrasin**
Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties
Allergènes / Allergic marking: 12, 16, 18

**Boulettes de pommes de terre aux herbes, servies avec crème d'épinards, sauge et brocoli relevé**
Potato dumplings withherbs, served with spinach cream, sage and piquant broccoli
Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 8, 16

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

La véritable crêpe Gundel /
The original Gundel pancake

# DESSERTS DESSERTS

## La véritable crêpe Gundel

**Également disponible en version sans gluten**

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

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

## ...pour flambage

...for flaming

**Supplément pour ce plat /**
**Extra charge for the dish**
**1 400 Ft**

## Gâteau Somlói

Somló sponge cake

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

## Crêpe au fromage blanc avec crème vanille

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# DESSERTS DESSERTS

## Gâteau au chocolat Gundel avec griottes séchées

Gundel chocolate cake with dried sour cherries

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

## Gâteau au fromage blanc Rákóczi

Rákóczi cottage cheesecake

Allergènes / Allergic marking: 1, 3, 7

Nii

## Gâteau framboise-pistache

Raspberry-pistachio cake

Allergènes / Allergic marking: 3, 7, 8
(sans sucre, sans lactose, sans gluten)
(sugar-free, lactose-free, gluten-free)

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# DESSERTS

DESSERTS

## Assortiment de desserts 3 pièces

(Gâteau Dobos, gâteau Esterházy, mini gâteau au fromage blanc Rákóczi, Somlói galuska, mini gâteau au chocolat)

**Supplément: 600 HUF / pièce**

## Dessert selection 3 pcs

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

**Extra: 600 HUF / piece**

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

## Sélection de fromages hongrois avec légumes marinés maison et croustillants épicés*

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

**Supplément pour ce plat /Extra charge for the dish**

**1 400 Ft**

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

*Grâce à notre sélection raffinée de fromages, composez votre propre dégustation. Choisissez trois variétés différentes de fromages premium du plateau afin que chaque bouchée corresponde à vos goûts.

* 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.

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

## Parfait végétalien à la fraise

Vegan strawberry parfait

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

## Glace cuite avec chocolat à la menthe et glace à la framboise

Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

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

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

## Coupe glacée Eszterházy

Eszterházy ice cream sundae

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

## Coupe glacée Gundel

Gundel ice cream cup

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

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# MENU VÉGÉTALIEN VEGAN MENU

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

## Salade Gundel

**Garniture au choix: galette de poivron rouge rôti à l'ail**

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

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

## Velouté de céleri et petits pois

Celery and green pea cream soup

Allergènes / Allergic marking: 9, 16, 18

## Ragoût de haricots blancs aux agrumes avec chou kale et galettes de sarrasin

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

Allergènes / Allergic marking: 12, 16, 18

## Parfait végétalien à la fraise

Vegan strawberry parfait

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

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
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

Martini Forêt-Noire / Black Forest Martini

# BOISSONS DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

# BOISSONS DRINKS

## COCKTAILS ALCOOLISÉS

| | |
|---|---|
| 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>(Gin Martin Miller's, Fever Tree Mediterranean Tonic, fraise, poivre noir /<br>Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper) | 4 200 Ft |
| Hendrick's Gin & Tonic<br>(Gin Hendrick's, Fever Tree Light Tonic, concombre, poivre rose /<br>Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn) | 4 200 Ft |
| Purple Rain<br>(Gin Agárdi Chameleon, Fever Tree Mediterranean Tonic, orange, framboise /<br>Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry) | 4 550 Ft |
| Monkey 47 Gin & Tonic<br>(Gin Monkey 47, Fever Tree Indian Tonic, citron vert, romarin /<br>Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary) | 5 600 Ft |
| Gundel Espresso Martini<br>(Vodka, liqueur de café, vanille, espresso / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso) | 4 550 Ft |
| Pxxx Star Martini<br>(Vodka vanille, liqueur de fruit de la passion, fruit de la passion, citron vert, prosecco /<br>Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco) | 4 900 Ft |
| Mojito<br>(Rhum, menthe, citron vert, sucre brun / Rum, Mint, Lime, Brown sugar) | 3 850 Ft |
| Aperol Spritz<br>(Aperol, prosecco Villa Sandi, soda, orange / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange) | 3 850 Ft |
| Mango Colada<br>(Rhum, jus de mangue, lait de coco, vanille / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla) | 3 850 Ft |
| 1894 Smoky Night<br>(Tequila Gold, agrumes, whisky fumé, fumée de rose /<br>Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke) | 4 900 Ft |
| Gundel Negroni<br>(Gin, Campari, Martini Fiero) | 4 550 Ft |
| Hugo<br>(Prosecco, fleur de sureau, menthe, soda / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda) | 3 850 Ft |
| Hungarian Old Fashioned<br>(Whisky Agárdi, pálinka d'abricot Árpád, sucre brun, Angostura /<br>Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura) | 4 550 Ft |
| Martini Forêt-Noire / Black Forest Martini<br>(Vodka, purée de griotte, liqueur de café, bitters au chocolat /<br>Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters) | 4 200 Ft |
| Spicy Margarita<br>(Tequila, eau au miel, piment, citron vert/ Tequila, Honeywater, Chili, Lime) | 3 850 Ft |
| Votre cocktail préféré / Your favourite cocktail | 4 550 Ft |

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Gundel-Limonade / Gundel lemonades

# BOISSONS DRINKS

## LIMONADE GUNDEL AU SIROP MAISON 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

| | |
|---|---|
| Limonade fleur de sureau-menthe / Elderflower- Mint lemonade<br>Coing et fève tonka / Quince-tonka bean<br>Fraises au basilic frais / Strawberries with fresh basil<br>Griotte à la mélisse fraîche / Sour cherry with fresh lemon balm | 2 275 Ft |
| Limonade classique / Classic lemonade | 2 100 Ft |

## LIMONADE SANS SUCRE 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L

Limonade pastèque sans sucre / Sugarfree watermelon lemonade — 2 450 Ft

## THÉ GLACÉ AUX FRUITS MAISON 0,4 L / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L

2 450 Ft

## COCKTAILS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

| | |
|---|---|
| Negroni<br>(Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin) | 4 550 Ft |
| Apero Spritz 0%<br>(Prosecco sans alcool, BELLA Aperitif Spritz, soda, orange /<br>Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange) | 4 550 Ft |
| Rosemary Grapefruit crash<br>(Pamplemousse, romarin, soda / Grapefruit, rosemary, soda) | 2 800 Ft |
| Gin tonic Gundel sans alcool / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic<br>(Gin sans alcool, tonic, framboise / Alcohol free gin, tonic, raspberry) | 4 550 Ft |
| Virgin Mango Colada<br>(Jus de mangue, lait de coco, vanille / Mango juice, coconut milk, vanilla) | 2 800 Ft |
| Virgin Mojito<br>(Sucre brun, menthe, citron vert, soda / Brown sugar, mint, lime, soda) | 2 800 Ft |

## EAUX / WATERS

| | |
|---|---|
| SanPellegrino | 2 450 Ft |
| Acqua Panna | 2 450 Ft |
| Gundel pétillante / sparkling 0,75 l | 2 100 Ft |
| Gundel plate / still 0,75 l | 2 100 Ft |
| Bubis pétillante / sparkling 0,5 l | 1 575 Ft |
| Bubis plate / still 0,5 l | 1 575 Ft |

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# BOISSONS DRINKS

## BOISSONS SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

| | |
|---|---|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta orange 0,25 l | 1 400 Ft |
| Jus d'orange pressé frais 0,25 l / Directly pressed orange juice 0,25 l | 2 450 Ft |
| Cappy (Pomme, pêche / 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 Bière au gingembre / Fever Tree Ginger Beer | 1 925 Ft |

## BIÈRES PRESSION / 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 |

## BIÈRES EN BOUTEILLE / BOTTLE BEER

| | |
|---|---|
| Heineken | 1 750 Ft |
| Heineken alkoholfreie | 1 925 Ft |
| Bière artisanale « Szent András » / Szent András Handcrafted Beer<br>(IPA, Cerise acidulée , Cerise acidulée sans alcool, IPA mangue brute / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA) | 1 925 Ft |

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

## Spécialités de café / Coffee specialities

# BOISSONS DRINKS

## SPÉCIALITÉS DE CAFÉ CHAUDES ET FROIDES / 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 |
| Café glacé avec glace vanille / Iced coffee with vanilla ice cream | 2 450 Ft |
| Gold Gundel | + 350 Ft |
| Café crêpe Gundel<br>Noix, raisins blonds, café, chocolat, crème fouettée, crêpes /<br>Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes | 2 450 Ft |
| Café irlandais / Irish coffee | 2 975 Ft |
| Gold Gundel | + 350 Ft |
| Chocolat chaud blanc et brun / white and brown hot chocolate | 2 275 Ft |
| Gold Gundel | + 350 Ft |
| Chocolat chaud classique avec glace vanille / Classic hot chocolate with vanilla ice cream | 2 450 Ft |
| Avec lait végétal / with plant-based milk | +350 Ft |

## SPÉCIALITÉS DE THÉ / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

English Breakfast, Earl Grey, vert, camomille, menthe poivrée, fruits, rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

## VINS MOUSSEUX AU VERRE 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 |

## SÉLECTION DE VINS BLANCS AU VERRE 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 |

## SÉLECTION DE VINS ROSÉS AU VERRE 0,15 L / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

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

## SÉLECTION DE VINS ROUGES AU VERRE 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 |

## SÉLECTION DE VINS DE DESSERT AU VERRE 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 |

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# BOISSONS DRINKS

## EAUX-DE-VIE HONGROISES 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 |

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

# BOISSONS DRINKS

## LIQUEURS 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 |

## 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 éves | 5 950 Ft |
| Chivas Regal – 12 éves | 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 |

Nos prix incluent la TVA. Des frais de service de 15 % seront ajoutés à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

# CHERS CLIENTS !
# NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE RÉPONDRE À TOUTE DEMANDE SPÉCIALE !

RESTAURANT PREMIÈRE CLASSE

# 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**

**Le menu du dîner est disponible tous les jours de 18h00 à 21h00.**
**Dinner menu is available every day from 18:00-21:00.**

**Pour le confort de nos clients, nous acceptons également les paiements en espèces en euros (EUR).**
**Les prix indiqués en euros ont été calculés sur la base d'un taux de change de 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.**

## Allergies alimentaires et restrictions alimentaires
## Food allergies and dietary restrictions

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. Céréales contenant du gluten<br>**1. Cereals contain gluten** | 2. Crustacés<br>**2. Crustaceans** | 3. Œufs<br>**3. Eggs** | 4. Poissons et plats à base de poisson<br>**4. Fish and dishes made of fish** | 5.Arachides et plats à base d'arachides<br>**5. Peanuts and dishes made with peanuts** | 6. Soja et plats à base de soja<br>**6. Soybean and dishes made with soybean** | 7. Produits laitiers et plats à base de lait<br>**7. Dairy products and dishes made with milk** |
| 8. Fruits à coque<br>**8. Nuts** | 9. Céleri et plats à base de céleri<br>**9. Celery and dishes cooked with celery** | 10. Plats à base de moutarde<br>**10. Mustard and dishes made with mustard** | 11. Graines de sésame et plats à base de sésame<br>**11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds** | 12. Dioxyde de soufre<br>**12. Sulphur dioxide** | 13. Lupin et plats à base de lupin<br>**13. Lupine and dishes made with lupine** | 14. Mollusques et plats à base de mollusques<br>**14. Molluscs and dishes made with molluscs** |
| 15. Contient du porc<br>**15. Contains pork** | 16. Plat adapté aux végétariens<br>**16. Can be made for vegetarians** | 17. Plat épicé<br>**17. Hot food** | 18. Convient aux végétaliens<br>**18. Suitable for vegans** | N11 **Ce symbole indique les sélections spéciales du Gundel National 11.** | | |

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

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

# EMPORTEZ UN MORCEAU DE L'EXPÉRIENCE GUNDEL CHEZ VOUS

Chez Gundel, chaque détail compte — les saveurs, l'atmosphère et même la manière ,dont les plats sont présentés. Dans notre restaurant et lors de nos événements nous servons nos plats sur les célèbres porcelaines Zsolnay, symboles élégants du savoir-faire hongrois

Désormais, vous pouvez emporter ces pièces uniques chez vous. En plus des porcelaines Zsolnay disponibles dans notre boutique, nos produits exclusifs prolongent l'expérience Gundel bien au-delà du repas.

Choisissez un souvenir qui n'est pas seulement un objet élégant pour votre intérieur, mais aussi un morceau d'histoire. Un moment, une expérience, une célébration...

...et lorsque vous le regarderez chez vous, vous ne verrez pas seulement un objet — il vous rappellera une expérience. 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.

**Découvrez toute la collection merchandising**

**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