GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL È DI TUTTI!

130 anni di tradizione, sapori ungheresi e leggendaria ospitalità.

Gundel è una delle icone di Budapest, una parte viva della città. È un luogo dove creiamo, perfezioniamo e custodiamo ricette che sono diventate pilastri della cucina ungherese. Qui si incontrano generazioni, nascono piatti iconici e la gastronomia ungherese conquista fama mondiale.

Il nostro menu presenta il meglio dei sapori ungheresi, basandosi sui piatti della selezione National 11. Attraverso di noi mostriamo cosa significa per noi la vera cucina ungherese. Gli chef András Wolf e Róbert Vérten sono responsabili della perfezione dei piatti. Ospiti da tutto il mondo vengono a gustare i celebri sapori ungheresi: la zuppa Paloc, il pollo alla paprica, il pâté di foie gras del Tokaj, il Somlói galuska e la famosa crêpe Gundel.

Questi piatti sono diventati simboli della cucina ungherese attraverso le generazioni. Oggi continuiamo questa tradizione in modo più informale, avvicinandola alla vita quotidiana. Il ristorante più famoso d'Ungheria — ristorante Hungarikum — è una meta imperdibile: uno dei luoghi più conosciuti e rappresentativi di Budapest e dell'ospitalità ungherese.

Il palazzo in stile rococò, con oltre 130 anni di storia, situato all'ingresso del Parco della Città, non è soltanto un ristorante, ma anche una location per eventi prestigiosi: ospita balli, matrimoni, eventi aziendali e privati, conferenze e corsi di formazione.

In estate, il Giardino Gundel diventa uno dei luoghi più affascinanti di Budapest. È la scelta perfetta per un pranzo leggero, un caffè, una cena accogliente o anche un evento all'aperto.

Gundel non è solo un luogo dove arrivare. È un luogo dove desiderare di tornare.

Perché il vero valore non sta solo nel cibo, ma anche in ciò che viviamo insieme.

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.

IL PATRIMONIO GASTRONOMICO DI GUNDEL

ASSAGGIA LE SPECIALITÀ GUNDEL DELLA CUCINA UNGHERESE

N11

Questo simbolo indica le specialità della selezione Gundel National 11.

Tokaji – 1894'

Újházi – 1894'

Gulyás – 1910'

Bécsi – 1869'

Rákóczi – 1937'

Bakonyi – 1910'

Gundel è un vero tesoro gastronomico dell'Ungheria

Il ristorante custodisce fedelmente la cucina ungherese, dove i piatti della selezione "National 11" rappresentano l'essenza della gastronomia locale. Dall'eredità delle ricette Gundel sono state conservate oltre 140 specialità ungheresi ricche di sapore, e ogni piatto è diventato parte integrante della nostra cultura, rappresentando così il patrimonio culinario del mondo intero.

Il ristorante Gundel richiama le leggendarie tradizioni della cucina ungherese, offrendo a ogni ospite la possibilità di partecipare a questo viaggio gastronomico. Perché Gundel appartiene a tutti! Qui, dove la storia incontra la gastronomia, ognuno può sentirsi a casa. Gli ospiti possono gustare i migliori piatti ungheresi preparati secondo la tradizione gastronomica Gundel e vivere l'unione tra tradizione e innovazione.

Gundel è molto più di un semplice ristorante; è una vera leggenda, amata e rispettata da generazioni! Gundel fa parte del nostro patrimonio e siamo felici di condividerlo con tutti. Scoprite l'esperienza Gundel e i valori più autentici della gastronomia ungherese, sia nel ristorante che durante i nostri eventi. Gundel è una vera icona storica, una roccaforte di tradizione e tesori culinari, e custodiamo con orgoglio le tradizioni e le leggende della cucina ungherese.

Gundel è di tutti!

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!

L'originale crêpe Gundel /
The original Gundel pancake

MENU CENA DINNER MENU

MENU 2 PORTATE
2 COURSE DINNER
15 750 Ft

INCLUDE / INCLUDES:

DRINK DI BENVENUTO / WELCOME DRINK

SELEZIONE DI BENVENUTO / WELCOME SET
Pane rustico a lievitazione naturale con crema di formaggio fresco
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

È POSSIBILE SCEGLIERE UN ANTIPASTO OPPURE UNA ZUPPA, OPPURE UN DESSERT DA ACCOMPAGNARE AL PIATTO PRINCIPALE.
YOU CAN CHOOSE AN APPETIZER OR A SOUP, OR A DESSERT TO ACCOMPANY YOUR MAIN COURSE.

PIATTO PRINCIPALE A SCELTA / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRE-DESSERT / PRE DESSZERT

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING
+ 7 000 FT

MENU 3 PORTATE
3 COURSE DINNER
20 650 Ft

INCLUDE / INCLUDES:

DRINK DI BENVENUTO / WELCOME DRINK

SELEZIONE DI BENVENUTO / WELCOME SET
Pane rustico a lievitazione naturale con crema di formaggio fresco
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

ANTIPASTO O ZUPPA A SCELTA / APPETIZER OR SOUP OF YOUR CHOICE

PIATTO PRINCIPALE A SCELTA / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRE-DESSERT / PRE DESSERT

DESSERT A SCELTA / DESSERT OF YOUR CHOICE

ABBINAMENTO VINI / WINEPAIRING
+ 10 500 FT

MENU 4 PORTATE
4 COURSE DINNER
24 500 Ft

INCLUDE / INCLUDES:

DRINK DI BENVENUTO / WELCOME DRINK

SELEZIONE DI BENVENUTO / WELCOME SET
Pane rustico a lievitazione naturale con crema di formaggio fresco
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

ANTIPATO A SELECTA / APPETIZER OF YOUR CHOICE

SUPPE A SELECTA / SOUP OF YOUR CHOICE

PIATTO PRINCIPALE A SCELTA / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRE-DESSERT / PRE DESSERT

DESSERT A SCELTA / DESSERT OF YOUR CHOICE

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING
+ 14 000 FT

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Paté di fegato d'oca marinato nel Tokaji Aszú con barches ai semi di papavero /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

ANTIPASTI APPETIZERS

Insalata Gundel
Condimenti opzionali: petto d'anatra affumicato, salmone oppure focaccia ai peperoni arrostiti all'aglio

Gundel salad

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

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

Paté di fegato d'oca marinato nel Tokaji Aszú con barches ai semi di papavero

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

Supplemento per il piatto / Extra charge for the dish
2 800 Ft

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

Piatto degustazione Gundel con brioche croccante (paté di fegato d'oca, prosciutto di maiale mangalica e trota affumicata)

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

Supplemento per il piatto / Extra charge for the dish
2 800 Ft

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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ANTIPASTI APPETIZERS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Trota iridea marinata agli agrumi, servita con barbabietola gialla, caviale e spuma all'aneto
Rainbow trout marinated in citrus,
served with yellow beets, caviar, and dill foam
Allergeni / Allergic marking: 4, 7, 12

Tartare di manzo con tuorlo confit e toast di pane a lievitazione naturale fatto in casa
Beef tartare with confit egg yolk
and homemade sourdough toast
Supplemento per il piatto /
Extra charge for the dish
2 800 Ft
Allergeni / Allergic marking: 1, 3, 9, 10

Crocchette di zucchine e formaggio con remoulade di sedano e tartufo
Zucchini cheese croquettes with celery remoulade and truffles

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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ANTIPASTI APPETIZERS

Insalata di formaggio di capra con mele verdi, semi di zucca e vinaigrette all'aneto

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

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

Fegato d'oca grigliato con ragù di albicocche, glassa all'aceto di frutta e noci caramellate

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

Supplemento per il piatto / Extra charge for the dish

2 800 Ft

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

Selezione di prosciutti artigianali con uovo di quaglia, crema al rafano e ravanello nero fresco

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

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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Zuppa di pollo Újházi con tagliolini fatti in casa /
Újházi chicken soup with homemade noodles

ZUPPE SOUPS

Zuppa "Palóc" con agnello

"Palóc" soup with lamb

Allergeni / Allergic marking: 7, 9

Zuppa di pesce Gundel con filetti di lucioperca e carpa

Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

Allergeni / Allergic marking: 4, 12, 17

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ZUPPE SOUPS

Zuppa di pollo Újházi con tagliolini fatti in casa

Újházi chicken soup with homemade noodles

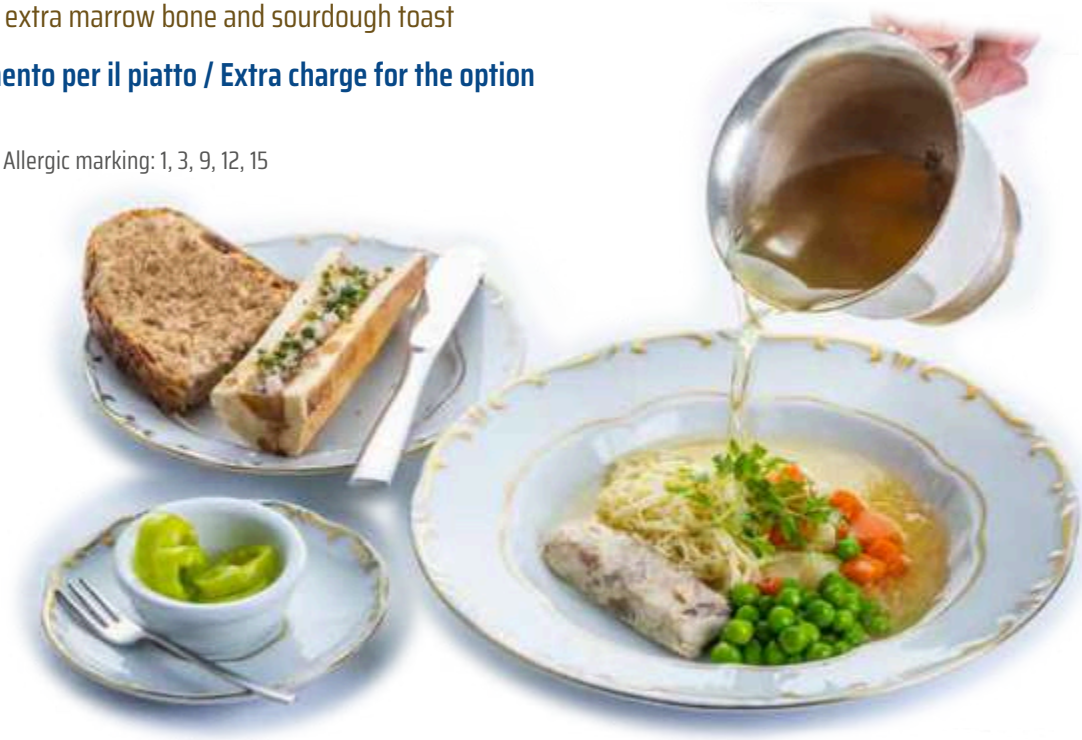
Opzionale: osso con midollo e toast di pane a lievitazione naturale

Optional: extra marrow bone and sourdough toast

Supplemento per il piatto / Extra charge for the option

1 050 Ft

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



Zuppa gulasch con tagliolini fatti in casa

Goulash soup with homemade noodles

Allergeni / Allergic marking: 1, 3, 9

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ZUPPE SOUPS

Crema di sedano e piselli verdi con uova di quaglia impanate

Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs

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

Zuppa fredda di amarene con amarene marinate ed essiccate, servita con spuma di yogurt e croccante ai semi di papavero

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

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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Petto d'anatra intero arrosto per due persone, servito con cavolo appuntito confit, insalata d'orzo e panna acida alle erbe

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

PIATTI PRINCIPALI MAIN COURSES

Lombata di cervo con mais grigliato, cavolfiore e crocchette di cervo aromatizzate al ginepro

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

Supplemento per il piatto / Extra charge for the dish

4 900 Ft

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

Stufato di zucca all'aneto con filetto di storione e nocciole

Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

Supplemento per il piatto / Extra charge for the dish

1 750 Ft

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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PIATTI PRINCIPALI MAIN COURSES

Cotoletta di maiale mangalica con patate al prezzemolo e sottaceti fatti in casa

Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles

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

Filetto di manzo alla Bakony con pasta alla ricotta affumicata

Bakony style filet of beef with smoky tasted cottage cheese pasta

Supplemento per il piatto /
Extra charge for the dish
4 900 Ft

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

Pollo alla paprika con nokedli, insalata di cetrioli e panna acida

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

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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PIATTI PRINCIPALI MAIN COURSES

Petto di faraona con cipolle bianche sottaceto, verdure e salsa al burro al dragoncello
Guinea fowl breast
with pickled white onions, vegetables,
and tarragon butter sauce
Allergeni / Allergic marking: 1, 3, 7, 12

Fegato d'oca intero arrosto con lecsó ungherese alle zucchine, rösti e cipolle croccanti
Whole roasted goose liver
with zucchini hungarian lecsó,
rösti, and crispy onions
Supplemento per il piatto /
Extra charge for the dish
5 250 Ft
Allergeni / Allergic marking: 1, 9, 12

Filetto di lucioperca Kárpáti con funghi e gamberi
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

Supplemento per il piatto / Extra charge for the dish
1 750 Ft
Allergeni / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PIATTI PRINCIPALI MAIN COURSES

Petto d'anatra intero arrosto per due persone, servito con cavolo appuntito confit, insalata d'orzo e panna acida alle erbe

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

Supplemento per il piatto / Extra charge for the dish

6 300 Ft

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

Tempo di preparazione: almeno 40 minuti / Preparation time: at least 40 minutes

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PIATTI PRINCIPALI MAIN COURSES

Rib-eye stagionato con salsa al pepe, purè di patate e melanzana ripiena speziata

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

Supplemento per il piatto /
Extra charge for the dish
6 300 Ft

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

Ragù di fagioli bianchi agli agrumi con cavolo riccio e polpette di grano saraceno

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

Allergeni / Allergic marking: 12, 16, 18

Gnocchi di patate alle erbe serviti con crema di spinaci, salvia e broccoli piccanti

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

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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

L'originale palacsinta Gundel /
The original Gundel pancake

DESSERTS

DESSERTS

L'originale palacsinta Gundel

Disponibile anche in versione senza glutine

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

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

...per il flambé

...for flaming

Supplemento per il piatto /
Extra charge for the dish
1 400 Ft

Dolce Somlói

Somló sponge cake

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

Crêpe alla ricotta con crema alla vaniglia

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

Allergeni / Allergicmarking: 1, 3, 7

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS DESSERTS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Torta al cioccolato Gundel con amarene essiccate
Gundel chocolate cake with dried sour cherries

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

Cheesecake "Rákóczi" alla ricotta
Rákóczi cottage cheesecake

Allergeni / Allergic marking: 1, 3, 7

Nii

Torta lampone-pistacchio
Raspberry-pistachio cake

Allergeni / Allergic marking: 3, 7, 8
(senza zucchero, senza lattosio, senza glutine)
(sugar-free, lactose-free, gluten-free)

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS DESSERTS

Selezione di dessert 3 pezzi

(Torta Dobos, torta Esterházy, mini cheesecake Rákóczi alla ricotta, Somlói galuska, mini torta al cioccolato)

Extra: 600 HUF / pezzo

Dessert selection 3 pcs

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

Extra: 600 HUF / piece

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

Selezione di formaggi ungheresi con verdure sottaceto fatte in casa e chips speziate*

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

Supplemento per il piatto /
Extra charge for the dish
1 400 Ft

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

*Con la nostra selezione accuratamente scelta di formaggi, la decisione è nelle Sue mani. Può scegliere tre diversi tipi di formaggi premium dal piatto, così ogni boccone sarà personalizzato secondo il Suo gusto.

* 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.

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS DESSERTS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Parfait vegano alla fragola
Vegan strawberry parfait

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

Gelato al forno con cioccolato alla menta e gelato al lampone
Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Coppa gelato Eszterházy

Eszterházy ice cream sundae

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

Coppa gelato Gundel

Gundel ice cream cup

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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

MENU VEGANO

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

VEGAN MENU

Insalata Gundel

Condimento opzionale: focaccia ai peperoni rossi arrostiti all'aglio

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

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

Crema di sedano e piselli verdi

Celery and green pea cream soup

Allergeni / Allergic marking: 9, 16, 18

Ragù di fagioli bianchi agli agrumi con cavolo riccio e polpette di grano saraceno

Citrus-flavoured white bean ragout
with kale and buckwheat patties

Allergeni / Allergic marking: 12, 16, 18

Parfait vegano alla fragola

Vegan strawberry parfait

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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 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

Martini Foresta Nera / Black Forest Martini

BEVANDE DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

BEVANDE DRINKS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

COCKTAIL ALCOLICI

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, fragola, pepe nero / 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, cetriolo, pepe rosa / Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn)	4 200 Ft
Purple Rain (Gin Agárdi Chameleon, Fever Tree Mediterranean Tonic, arancia, lampone / Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Monkey 47 Gin & Tonic (Gin Monkey 47, Fever Tree Indian Tonic, lime, rosmarino / Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary)	5 600 Ft
Gundel Espresso Martini (Vodka, liquore al caffè, vaniglia, espresso / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Vodka alla vaniglia, liquore al frutto della passione, lime, prosecco/ Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Rum, menta, lime, zucchero di canna / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco Villa Sandi, soda, arancia / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Rum, succo di mango, latte di cocco, vaniglia / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Tequila gold, agrumi, whisky affumicato, fumo di rosa / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Hugo (Prosecco, sambuco, menta, soda / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda)	3 850 Ft
Hungarian Old Fashioned (Whisky Agárdi, pálinka all'albicocca Árpád, zucchero di canna, Angostura / Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura)	4 550 Ft
Martini Foresta Nera / Black Forest Martini (Vodka, purea di amarena, liquore al caffè, bitter al cioccolato / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Spicy Margarita (Tequila, acqua al miele, peperoncino, lime / Tequila, Honeywater, Chili, Lime)	3 850 Ft
Il tuo cocktail preferito / Your favourite cocktail	4 550 Ft

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Limonata Gundel / Gundel lemonades

BEVANDE DRINKS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

LIMONATA GUNDEL CON SCIROPPO ARTIGIANALE 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Limonata sambuco e menta / Elderflower- Mint lemonade Cotogna e fava tonka / Quince-tonka bean Fragole con basilico fresco / Strawberries with fresh basil Amarena con melissa fresca / Sour cherry with fresh lemon balm	2 275 Ft
Limonata classica / Classic lemonade	2 100 Ft

LIMONATA SENZA ZUCCHERO 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L

Limonata all'anguria senza zucchero / Sugarfree watermelon lemonade	2 450 Ft

TÈ FREDDO ALLA FRUTTA FATTO IN CASA / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L

2 450 Ft

COCKTAIL ANALCOLICI / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550 Ft
Apero Spritz 0% (Prosecco analcolico, BELLA Aperitif Spritz, soda, arancia / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550 Ft
Rosemary Grapefruit crash (Pompelmo, rosmarino, soda / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800 Ft
Gundel Gin&Tonic analcolico / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (Gin analcolico, tonica, lampone / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550 Ft
Virgin Mango Colada (Succo di mango, latte di cocco, vaniglia / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800 Ft
Virgin Mojito (Zucchero di canna, menta, lime, soda / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800 Ft

ACQUE / WATERS

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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BEVANDE DRINKS

BIBITE / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta all'arancia 0,25 l	1 400 Ft
Spremuta d'arancia fresca 0,25 l / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (Mela, Pesca / 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 Birra allo zenzero / Fever Tree Ginger Beer	1 925 Ft

BIRRE ALLA SPINA / 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

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLE BEER

Heineken	1 750 Ft
Heineken analkoholici	1 925 Ft
Birra artigianale "Szent András" / Szent András Handcrafted Beer (IPA, Amarena, Amarena analcolica, IPA al mango verde / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Specialità di caffè / Coffee specialities

BEVANDE DRINKS

SPECIALITÀ DI CAFFÈ CALDI E FREDDI / 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
Caffè freddo con gelato alla vaniglia / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Caffè Gundel Palacsinta Noci, uvetta dorata, caffè, cioccolato, panna montata, crêpe / Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes	2 450 Ft
Caffè irlandese / Irish coffee	2 975 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Cioccolata calda bianca e fondente / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Cioccolata calda classica con gelato alla vaniglia / Classic hot chocolate with vanilla ice cream	2 450 Ft
Con latte vegetale / with plant-based milk	+350 Ft

SPECIALITÀ DI TÈ / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

English Breakfast, Earl Grey, Verde, Camomilla, Menta piperita, Frutta, Rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

SPUMANTI AL CALICE 0,1 l 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

SELEZIONE DI VINI BIANCHI AL CALICE 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

SELEZIONE DI VINI ROSATI AL CALICE 0,15 L / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Rozé cuvée – Figula pincészet	2 800 Ft

SELEZIONE DI VINI ROSSI AL CALICE / 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

SELEZIONE DI VINI DOLCI AL CALICE / 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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BEVANDE DRINKS

DISTILLATI UNGHERESI DI FRUTTA 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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BEVANDE DRINKS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

LIQUORI 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 Liquori	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 anni	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 anni	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

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA. Al conto verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

GENTILI OSPITI!

IL NOSTRO PERSONALE SARÀ LIETO DI ESAUDIRE QUALSIASI RICHIESTA SPECIALE!

RISTORANTE DI PRIMA 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

Il menu della cena è disponibile tutti i giorni dalle 18:00 alle 21:00.
Dinner menu is available every day from 18:00-21:00.

Per la comodità dei nostri ospiti accettiamo anche pagamenti in contanti in euro. I prezzi indicati in euro sono stati calcolati sulla base di un tasso di cambio di 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.

Allergie alimentari e restrizioni dietetiche
Food allergies and dietary restrictions

1. Cereali contenenti glutine **1. Cereals contain gluten**	2. Crostacei **2. Crustaceans**	3. Uova **3. Eggs**	4. Pesce e piatti a base di pesce **4. Fish and dishes made of fish**	5.Arachidi e piatti a base di arachidi **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	6. Soia e piatti a base di soia **6. Soybean and dishes made with soybean**	7. Prodotti lattiero-caseari e piatti a base di latte **7. Dairy products and dishes made with milk**
8. Frutta a guscio **8. Nuts**	9. Sedano e piatti a base di sedano **9. Celery and dishes cooked with celery**	10.Senape e piatti a base di senape **10. Mustard and dishes made with mustard**	11. Semi di sesamo e piatti a base di sesamo **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	12.Anidride solforosa **12. Sulphur dioxide**	13. Lupino e piatti a base di lupino **13. Lupine and dishes made with lupine**	14. Molluschi e piatti a base di molluschi **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
15. Contiene maiale **15. Contains pork**	16. Piatto per vegetariani **16. Can be made for vegetarians**	17. Cibo piccante **17. Hot food**	18. Adatto ai vegani **18. Suitable for vegans**	**Questo simbolo indica i piatti della selezione 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

PORTI A CASA UN PEZZO DELL'ESPERIENZA GUNDEL

Al Gundel ogni dettaglio conta: i sapori, l'atmosfera e persino il modo in cui i piatti vengono presentati. Nel nostro ristorante e durante gli eventi serviamo i nostri piatti su porcellane Zsolnay famose in tutto il mondo, che rappresentano non solo eleganza ma anche l'iconico artigianato ungherese.

Ora può portare a casa questi pezzi speciali. Oltre alle porcellane Zsolnay disponibili nel nostro shop, i nostri prodotti esclusivi permettono all'esperienza Gundel di continuare oltre il pasto.

Scelga un souvenir che non sia soltanto un elegante complemento, ma anche un pezzo di storia. Un momento, un'esperienza, una celebrazione...

...und wenn Sie es zu Hause wieder ansehen, werden Sie nicht nur einen Gegenstand sehen – es wird Sie an ein Erlebnis erinnern. Das 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.

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

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

Scopri l'intera collezione 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