GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL ÄR TILL FÖR ALLA!

130 år av tradition, ungerska smaker och legendarisk gästfrihet.

Gundel är en av Budapests ikoner och en levande del av stadens liv. En plats där vi skapar, utvecklar och bevarar recept som idag utgör grunden för det ungerska köket. Här har generationer mötts, ikoniska rätter fötts och den ungerska gastronomin blivit världsberömd.

Vår meny presenterar det bästa av de ungerska smakerna och bygger på urvalet National 11. Genom dessa rätter visar vi vad äkta ungersk matlagning betyder för oss. För rätternas perfektion ansvarar kockarna Wolf András och Vérten Róbert. Gäster från hela världen kommer hit för att smaka de berömda ungerska rätterna: palócsoppa, paprikakyckling, gåslever med tokajvin, somlói galuska och den världsberömda Gundel-pannkakan.

Rätterna som skapades här har genom generationer blivit avgörande delar av det ungerska köket. Idag för vi detta arv vidare – i en lättare och mer modern form, närmare vardagen. Ungerns mest berömda och samtidigt enda hungarikum-restaurang är ett måste att uppleva: en av Budapests och den ungerska gästfrihetens mest välkända och verkligt bucket list-värda destinationer.

Det mer än 130 år gamla rokokopalatset vid ingången till Városligets är inte bara en restaurang, utan även en plats för prestigefyllda evenemang: baler, bröllop, företags- och privata tillställningar, konferenser och utbildningar får här ett värdigt hem.

På sommaren blir Gundels trädgård en av Budapests mest stämningsfulla mötesplatser. Ett perfekt val för en lätt lunch, en kaffe, en stämningsfull middag eller till och med ett evenemang utomhus.

Gundel är inte bara en plats där det känns gott att komma fram.

Det är en plats man längtar tillbaka till.
För det verkliga värdet finns inte bara i maten, utan också i det vi upplever tillsammans.

www.gundel.hu

@gundel.restaurant
@gundel.restaurant
@gundel_restaurant

GUNDEL IS FOR EVERYONE!

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

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

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

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

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

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

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

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

GUNDELS GASTRONOMISKA ARV

SMAKA PÅ UNGERNS SMAKER!

N11

Denna symbol visar rätterna från Gundels National 11-utvalda meny..

Tokaji – 1894'

Gulyás – 1910'

Újházi – 1894'

Bécsi – 1869'

Bakonyi – 1910'

Rákóczi – 1937'

Gundel är ett äkta gastronomiskt Hungarikum.

Restaurangen är en trogen väktare av de ungerska maträtterna, där den ungerska gastronomin väcks till liv genom rätterna i National 11-utvalet. Essensen av Gundel. De mer än 140 smakrika ungerska specialiteter som bevarats från Gundels receptarv är alla rätter som blivit en del av vår kultur – och som samtidigt representerar hela världen.

Gundel-restaurangen väcker den ungerska gastronomins legendariska traditioner till liv och ger varje gäst möjligheten att bli en del av denna gastronomiska resa. För Gundel är till för alla!

Här på Gundel, där historia och gastronomi möts, kan alla känna sig hemma. Njut av de finaste ungerska rätterna, skapade utifrån Gundels gastronomiska arv, och upplev hur tradition och innovation förenas.

Gundel är inte bara en restaurang, utan en verklig legend som har älskats och respekterats i generationer! Gundel är en del av vårt arv, och vår glädje ligger i att få dela det med alla.

Upptäck Gundel-känslan och njut av den ungerska gastronomins främsta skatter i restaurangen eller vid våra evenemang. Gundel är en sann historisk ikon, ett fäste för tradition och gastronomiska skatter, och vi bevarar stolt det ungerska kökets traditioner och legender.

Gundel är till för alla!

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!

Den ursprungliga Gundel-pannkakan /
The original Gundel pancake

MIDDAGSMENY DINNER MENU

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

2-RÄTTERSMENY
2 COURSE DINNER
15 750 Ft

INNEHÅLL / INCLUDES:

VÄLKOMSTDRYCK /
WELCOME DRINK

VÄLKOMSTTILLTUGG /
WELCOME SET

Färskt surdegsbröd
med keso-kräm.
Fresh wild sourdough bread
with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

DU KAN VÄLJA EN FÖRRÄTT ELLER EN SOPPA ELLER EN DESSERT TILL HUVUDRÄTTEN.
YOU CAN CHOOSE AN APPETIZER OR A SOUP, OR A DESSERT TO ACCOMPANY YOUR MAIN COURSE.

VALD HUVUDRÄTT / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

FÖRDESSERT / PRE DESSERT

MED VINPAKNING /
WINE PAIRING
+ 7 000 FT

3-RÄTTERSMENY
3 COURSE DINNER
20 650 Ft

INNEHÅLL / INCLUDES:

VÄLKOMSTDRYCK /
WELCOME DRINK

VÄLKOMSTTILLTUGG /
WELCOME SET

Färskt surdegsbröd
med keso-kräm.
Fresh wild sourdough bread
with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

VALD FÖRRÄTT ELLER SOPPA / APPETIZER OR SOUP OF YOUR CHOICE

VALD HUVUDRÄTT / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

FÖRDESSERT / PRE DESSERT

VALD DESSERT / DESSERT OF YOUR CHOICE

MED VINPAKNING /
WINE PAIRING
+ 10 500 FT

4-RÄTTERSMENY
4 COURSE DINNER
24 500 Ft

INNEHÅLL / INCLUDES:

VÄLKOMSTDRYCK /
WELCOME DRINK

VÄLKOMSTTILLTUGG /
WELCOME SET

Färskt surdegsbröd
med keso-kräm.
Fresh wild sourdough bread
with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

VALD FÖRRÄTT /
APPETIZER OF YOUR CHOICE

VALD SOPPA /
SOUP OF YOUR CHOICE

VALD HUVUDRÄTT / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

FÖRDESSERT / PRE DESSERT

VALD DESSERT / DESSERT OF YOUR CHOICE

MED VINPAKNING /
WINE PAIRING
+ 14 000 FT

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

Gåsleverpaté marinerad i Tokaji Aszú med vallmofrö-barhesz /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

FÖRRÄTTER APPETIZERS

Gundelsallad
Valbara tillägg: rökt ankbröst, lax eller vitlöksbakad kapia-paprikaplätt
Gundel salad
Optional toppings: smoked duck breast, salmon or garlic-roasted red pepper flatbread

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

Gåsleverpaté med Tokaji Aszú och vallmofralla
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

Rätt med tilläggsavgift / Extra charge for the dish
2 800 Ft

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

Gundel-smakprov med fläsksvålskaka (gåsleverpaté, mangalicakarréskinka, rökt öring)
Gundel tasting platter with crackling brioche (goose liver pâté, mangalica pork loin ham and smoked trout)

Tilläggsavgift för maträtten / Extra charge for the dish
2 800 Ft

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

FÖRRÄTTER APPETIZERS

Citrusmarinerad regnbågsöring med gulbeta, kaviar och dillskum

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

Allergenmärkning / Allergic marking: 4, 7, 12

Tatár beefsteak konfitált tojássárgájával és házi kovászos pirítóssal

Beef tartare with confit egg yolk
and homemade sourdough toast

Tilläggsavgift för maträtten /
Extra charge for the dish
2 800 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking:
1, 3, 9, 10

Zucchini- och ostkrokett med selleriremulad och tryffel

Zucchini cheese croquettes with celery remoulade and truffles

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

FÖRRÄTTER APPETIZERS

Kolgrillad getostsallad med grönt äpple, pumpafrön och dillvinägrett
Goat cheese salad with green apples, pumpkin seeds, and a dill vinaigrette
Allergenmärkning / Allergic marking: 7, 8, 9, 12

Grillad gåslever med aprikosragu, glace med fruktvinäger och valnötsgrillage
Grilled goose liver with apricot ragout, fruit vinegar glaze and caramelized walnuts
Tilläggsavgift för maträtten / Extra charge for the dish
2 800 Ft
Allergenmärkning / Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9, 12

Gundels hemlagade skinkor med vaktelägg, pepparrotskräm och färsk svart rädisa
House-made ham selection with quail egg, horseradish cream and fresh black radish
Allergenmärkning / Allergic marking: 3, 7, 10, 15

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

"Újházi" kycklingsoppa med hemlagade nudlar /
Újházi chicken soup with homemade noodles

SOPPOR SOUPS

“Palóc” soppa med lammkött

“Palóc” soup with lamb

Allergenmärkning / Allergic marking: 7, 9

Gundels fiskarsoppa med gös- och karpfilé

Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

Allergenmärkning / Allergic marking: 4, 12, 17

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

SOPPOR SOUPS

“Újházi” kycklingsoppa med hemlagade nudlar

Újházi chicken soup with homemade noodles

Valbart extra: märgben med surdegstoast

Optional: extra marrow bone and sourdough toast

Tilläggsavgift för tillvalet / Extra charge for the option

1 050 Ft

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

Gulaschsoppa med hemlagade csipetke-nudlar

Goulash soup with homemade noodles

Allergenmärkning / Allergic marking: 1 ,3, 9

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

SOPPOR SOUPS

Grön ärtkrämsoppa med selleri och panerat vakteläggg

Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs

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

Kall körsbärssoppa med marinerade och torkade moreller, yoghurtskum och vallmokrisp

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

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

Helstekt ankbröst för två personer med konfiterad spetskål, korngrynssallad och kryddad gräddfil

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

HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

Hjortsadel med grillad majs, blomkål och hjortkrokett med enbär

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

Tilläggsavgift för maträtten / Extra charge for the dish

4 900 Ft

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

Dillstuvad pumpa med störfilé och hasselnötter

Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

Tilläggsavgift för maträtten / Extra charge for the dish

1 750 Ft

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

Wienerschnitzel av mangalica med persiljepotatis och hemlagad grönsakssallad

Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles

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

Oxfilé på Bakonyi-vis med kesonudlar och bacon

Bakony style filet of beef with smoky tasted cottage cheese pasta

Tilläggsavgift för maträtten / Extra charge for the dish
4 900 Ft

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

Kycklingpaprikagryta med "nokedli" och gurksallad med gräddfil

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

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

Pärlhönsbröst med picklad vitlök, späda grönsaker och dragonsmörsås

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

Allergenmärkning / Allergic marking: 1, 3, 7, 12

Helstekt gåslever med zucchinilecsó, rösti och krispig lök

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

Tilläggsavgift för maträtten /
Extra charge for the dish
5 250 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 1, 9, 12

"Kárpáti" gösfilé med svamp och kräftor

Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

Tilläggsavgift för maträtten / Extra charge for the dish
1 750 Ft

Allergenmärkning / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12

Nii

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

Helstekt ankbröst för två personer med konfiterad spetskål, korngrynssallad och kryddad gräddfil

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

Tilläggsavgift för maträtten / Extra charge for the dish

6 300 Ft

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

Tillagningstid: minst 40 minuter / Preparation time: at least 40 minutes

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

Lagrad ribeye med pepparsås, potatiskräm och zucchini fylld med auberginerагu

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

Tilläggsavgift för maträtten / Extra charge for the dish

6 300 Ft

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

Citrusdoftande vit bönragu med grönkål och bovetebiffar

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

Allergenmärkning / Allergic marking: 12, 16, 18

Potatisdumplings med gröna örter, spenatkräm, salvia och kryddig broccoli

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

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

Den ursprungliga Gundel-pannkakan
/ The original Gundel pancake

DESSERTER DESSERTS

Den ursprungliga Gundel-pannkakan

Finns även i glutenfri version

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

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

...att flamberas

...for flaming

Tilläggsavgift för maträtten /
Extra charge for the dish
1 400 Ft

Nr 11

"Somló"-sockerkaka

Somló sponge cake

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

Nr 11

Pannkaka med kesofyllning och vaniljsås

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

Allergenmärkning / Allergic marking: 1, 3, 7

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTER DESSERTS

Gundel chokladtårta med torkade moreller
Gundel chocolate cake with dried sour cherries

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

"Rákóczi"-kesokaka
Rákóczi cottage cheesecake

Allergenmärkning / Allergic marking: 1, 3, 7

Nii

Hallon- och pistagetårta
Raspberry-pistachio cake

Allergenmärkning / Allergic marking: 3, 7, 8
(Socker-, laktos- och glutenfri)
(sugar-free, lactose-free, gluten-free)

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTER DESSERTS

Desserturval, 3 st.

(Dobostårta, Eszterházybakelse,
mini Rákóczi-kaka, somlói galuska, mini chokladtårta)

Extra: 600 HUF / styck

Dessert selection 3 pcs

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

Extra: 600 HUF / piece

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

Osturval med heminlagda grönsaker och kryddigt krisp*

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

Tilläggsavgift för maträtten / Extra charge for the dish

1 400 Ft

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

* Vid vårt noggrant utvalda ostsortiment beslutet ligger i Era händer. Bland de premiumostar som serveras på brickan kan Ni välja tre olika sorter, så att varje smakupplevelse anpassas efter Er personliga smak.
* 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.

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTER DESSERTS

Vegansk jordgubbsparfait
Vegan strawberry parfait

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

Friterad glass med mintchoklad- och hallonglass
Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTER DESSERTS

Eszterházy glassbägare

Eszterházy ice cream sundae

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

Gundel glassbägare

Gundel ice cream cup

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

VEGANSK MENY

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

VEGAN MENU

Gundelsallad

Valbart tillägg: vitlöksbakad kapia-paprikaplätt

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

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

Grön ärtkrämsoppa med selleri

Celery and green pea cream soup

Allergenmärkning / Allergic marking: 9, 16, 18

Citrusdoftande vit bönragu med grönkål och bovetebiffar

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

Allergenmärkning / Allergic marking: 12, 16, 18

Vegansk jordgubbsparfait

Vegan strawberry parfait

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. 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

Schwarzwald-martini / Black Forest Martini

DRYCKER DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

DRYCKER DRINKS

ALKOHOLHALTIGA COCKTAILAR

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 (Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Jordgubbe, svartpeppar / Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper)	4 200 Ft
Hendrick's Gin & Tonic (Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, gurka, rosa pepparkorn / Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn)	4 200 Ft
Purple Rain (Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Apelsin, Hallon / Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Monkey 47 Gin & Tonic (Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosmarin / Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary)	5 600 Ft
Gundel Espresso Martini (Vodka, kaffelikör, vanilj, espresso / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Vaniljvodka, Passionfruktlikör, Passionfrukt, Lime, Prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Rom, Mynta, Lime, Brunt socker / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, Villa Sandi Prosecco, Läsk, Apelsin / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Rom, Mangojuice, Kokosmjölk, Vanilj / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Guldtequila, Citrus, Rökig whisky, Rosrök / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Hugo (Prosecco, Fläderblom, Mynta, Sodavatten / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda)	3 850 Ft
Hungarian Old Fashioned (Ungersk Agárdi Whisky, Árpád Aprikos Pálinka, Brunt socker, Angostura / Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura)	4 550 Ft
Schwarzwald-martini / Black Forest Martini (Vodka, Surkörsbärspuré, Kaffelikör, Chokladbitter / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Spicy Margarita (Tequila, Honungsvatten, Chili, Lime / Tequila, Honeywater, Chili, Lime)	3 850 Ft
Din favoritcocktail / Your favourite cocktail	4 550 Ft

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

Gundel-lemonader / Gundel lemonades

DRYCKER DRINKS

GUNDEL-LEMONAD MED HEMLAGAD SIRAP 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Fläderbloms- och myntalemonad / Elderflower- Mint lemonade Kvitten-tonkaböna / Quince-tonka bean Jordgubbar med färsk basilika / Strawberries with fresh basil Surkörsbär med färsk citronmeliss / Sour cherry with fresh lemon balm	2 275 Ft
Klassisk lemonad / Classic lemonade	2 100 Ft

SOCKERFRI LEMONAD 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L — 2 450 Ft

Sockerfri vattenmelonlemonad / Sugar free watermelon lemonade

HEMLAGAT FRUKTISTE 0,4 L / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L — 2 450 Ft

ALKOHOLFRIA COCKTAILAR / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550 Ft
Apero Spritz 0% (Alkoholfri prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, läsk, apelsin / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550 Ft
Rosemary Grapefruit crash (Grapefrukt, rosmarin, läsk / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800 Ft
Alkoholfri Gundel Gin&Tonic / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (Alkoholfri gin, tonic, hallon / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550 Ft
Virgin Mango Colada (Mangojuice, kokosmjölk, vanilj / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800 Ft
Virgin Mojito (Brunt socker, mynta, lime, läsk / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800 Ft

VATTEN / WATERS

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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DRYCKER DRINKS

LÄSKEDRYCKER / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta apelsin 0,25 l	1 400 Ft
Färskpressad apelsinjuice / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (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 Ingefärsöl / Fever Tree Ginger Beer	1 925 Ft

FATÖL / 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

FLASKÖL / BOTTLE BEER

Heineken	1 750 Ft
Heineken alkoholfritt	1 925 Ft
”Szent András” hantverksöl / Szent András Handcrafted Beer (IPA, surkörsbär, alkoholfri surkörsbär, rå mango-IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

Kaffespecialiteter / Coffee specialities

DRYCKER DRINKS

VARMA OCH KALLA KAFFESPECIALITETER / 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
Iskaffe med vaniljglass / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Gundel-pannkakor och kaffe Valnötter, gyllene russin, kaffe, choklad, vispad grädde, pannkakor / Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes	2 450 Ft
Irish coffee	2 975 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Vit och brun varm choklad / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Klassisk varm choklad med vaniljglass / Classic hot chocolate with vanilla ice cream	2 450 Ft
Med växtbaserad mjölk / with plant-based milk	+350 Ft

TESPECIALITETER / TEA SPECIALITIES

1 925 Ft

Engelsk frukost, Earl Grey, grönt te, kamomill, pepparmynta, fruktte, rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

MOUSSERANDE VINER PÅ GLAS / 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

VITA VINER PÅ GLAS / 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

ROSÉVINER PÅ GLAS / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Rozé cuvée – Figula pincészet	2 800 Ft

RÖDA VINER PÅ GLAS / 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

DESSERTVINER PÅ GLAS / 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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DRYCKER DRINKS

UNGERSKA FRUKTBRÄNDER 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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

DRYCKER DRINKS

LIKÖRER 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 Likőrer	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 år	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 år	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

Våra priser inkluderar moms. En serviceavgift på 15 % tillkommer på notan. Our prices include VAT.
A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

KÄRA GÄSTER!
VÅR PERSONAL HJÄLPER GÄRNA TILL MED ALLA SPECIELLA ÖNSKEMÅL!
FÖRSTAKLASSRESTAURANG

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

Middagsmenyn serveras varje dag mellan kl. 18.00 och 21.00.
Dinner menu is available every day from 18:00-21:00.

För våra gästers bekvämlighet accepterar vi även kontantbetalning i euro (EUR).
Priserna i euro har beräknats enligt växelkursen 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..

Näringskrav, matallergier och kostrestriktioner
Food allergies and dietary restrictions

 1. Spannmål som innehåller gluten **1. Cereals contain gluten**	 2. Skaldjur **2. Crustaceans**	 3. Ägg **3. Eggs**	 4. fisk och rätter tillagade av fisk **4. Fish and dishes made of fish**	 5. Jordnötter och rätter tillagade med jordnötter **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	 6.Sojabönor och rätter tillagade med soja **6. Soybean and dishes made with soybean**	 7. Mjölk och rätter tillagade med mjölk, inklusive laktosl **7. Dairy products and dishes made with milk**
 8. Nötter **8. Nuts**	 9. Selleri och rätter tillagade med selleri **9. Celery and dishes cooked with celery**	 10. Senap och rätter tillagade med senap **10. Mustard and dishes made with mustard**	 11.Sesamfrön och rätter tillagade med sesamfrön **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	 12. Svaveldioxid (SO_2) **12. Sulphur dioxide**	 13.Lupin och rätter tillagade med lupin **13. Lupine and dishes made with lupine**	 14. Blötdjur och rätter tillagade av blötdjur **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
 15. Innehållert fläskköt **15. Contains pork**	 16. Kan även tillagas för vegetarianer **16. Can be made for vegetarians**	 17.Stark maträtt **17. Hot food**	 18. Lämplig för veganer **18. Suitable for vegans**	 **Rätterna i Gundels Nemzeti 11-urval markeras med denna symbol.** ✉ **GUNDEL CAFE PATISSERIE RESTAURANT** **1146 Hungary** **Budapest, Gundel Károly út 4.**		

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

TA MED EN BIT AV GUNDELUPPLEVELSEN HEM

På Gundel har varje detalj betydelse – smakerna, atmosfären och sättet maten serveras på. I vår restaurang och vid våra evenemang serveras rätterna på världsberömda Zsolnay-porslinstallrikar, som inte bara står för elegans utan också .är ikoniska representanter för ungerskt hantverk och tradition

Nu kan även Ni ta med Er dessa speciella föremål hem. Förutom våra Zsolnay-porslin erbjuder vår shop även unika produkter som låter Gundelupplevelsen leva vidare långt efter måltiden.

Välj ett minne att ta med hem – inte bara som en stilfull detalj, utan som bärare av en berättelse. Om ett ögonblick, en upplevelse, ett firande...

... och när Ni ser det igen hemma kommer Ni inte bara att se ett föremål – utan återuppleva ett minne. 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.

Upptäck hela merchandise-kollektionen

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