GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

LE GUNDEL APPARTIENT À TOUS !

130 ans de tradition, saveurs hongroises et hospitalité légendaire.

Le Gundel est l'une des icônes de Budapest, une part vivante de la vie de la ville. Un lieu où nous créons, perfectionnons et préservons des recettes devenues les fondements de la cuisine hongroise. Ici, des générations se sont rencontrées, des plats emblématiques sont nés et la gastronomie hongroise a acquis une renommée mondiale.

Notre carte présente le meilleur des saveurs hongroises, autour des plats de la sélection Nemzeti 11. Nous y montrons ce que signifie pour nous la véritable cuisine hongroise. Les chefs András Wolf et Róbert Vérten veillent à la perfection des plats. Des convives du monde entier viennent goûter les célèbres saveurs hongroises : la soupe paloc, le poulet au paprika, le foie gras de Tokaj, le biscuit Somlói et la célèbre crêpe Gundel.

Les plats nés ici sont devenus, au fil des générations, des classiques de la cuisine hongroise. Aujourd'hui, nous perpétuons cet héritage – avec plus de légèreté, au plus près du quotidien. Le restaurant le plus célèbre de Hongrie, et le seul classé Hungarikum, est une étape incontournable : l'une des adresses les plus connues de Budapest et de l'hospitalité hongroise.

À l'entrée du Városliget, ce palais de style rococo de plus de 130 ans n'est pas seulement un restaurant, mais aussi le cadre d'événements prestigieux : bals, mariages, événements d'entreprise et privés, conférences et formations. En été, le jardin du Gundel devient l'un des lieux de rendez-vous les plus charmants de Budapest. Le choix idéal pour un déjeuner léger, un café, un dîner convivial ou un événement en plein air.

Le Gundel n'est pas seulement un lieu où il fait bon arriver. C'est un lieu où l'on rêve de revenir.

Car la vraie valeur ne réside pas seulement dans l'assiette, mais aussi dans ce que nous vivons ensemble.

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.

www.gundel.hu

@gundel.restaurant

@gundel.restaurant

@gundel_restaurant

FORMULES

TOUS LES JOURS DE 11:30 À 18:00

PACKAGE OFFER

AVAILABLE EVERY DAY FROM 11:30 TO 18:00

Formule Gundel pour 2 personnes
Soupe goulash aux pâtes maison, crêpe Gundel originale, boisson chaude au choix et eau Gundel en bouteille 0,75 l

Goulash soup with homemade noodles, Traditional Gundel pancake, selection of hot drinks and Gundel bottled water 0,75 l

17 500 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7, 8, 9



Formule crêpe Gundel
Crêpe Gundel originale, boisson chaude au choix et eau Gundel en bouteille 0,3 l

Traditional Gundel pancake, selection of hot drinks and Gundel bottled water 0,3 l

5 950 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7, 8



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Dégustation Unicum ou pálinka

Optional pálinka or Unicum tasting

Dégustation Unicum : Unicum 2 cl, Unicum Prune 2 cl, Unicum Barista 2 cl

Unicum tasting: Unicum 2 cl, Unicum Plum 2 cl, Unicum Barista 2 cl

2 100 Ft



Dégustation Árpád : Poire Williams 2 cl, Coing 2 cl, Abricot en fût 2 cl

Árpád pálinka tasting: Red Williams Pear 2 cl, Velvet Quince 2 cl, Barrel-Aged Apricot 2 cl

3 500 Ft

INTERNATIONAL MENUS

Explore the Flavours 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



DÉJEUNER DU DIMANCHE

Menu du dimanche midi (tous les dimanches 11:30 - 16:00)

Une soupe au choix parmi notre sélection, servie en cocotte.
Poulet pané et son foie : cuisse, foie et aile panés, légumes panés, pommes de terre persillées, riz épicé au persil, purée mousseuse, salade fraîche, compote de fruits. Aranygaluska (brioche aux noix) et sa crème vanillée.

Allergènes : 1, 3, 5, 7, 8

2 PERSONNES 31 500 FT
4 PERSONNES 59 500 FT

SUNDAY FAMILY LUNCH

Sunday lunch special (Only on Sundays 11:30 - 16:00)

One soup of your choice from our selection served in pot.
Chicken pieces (breast, wings, liver) with fried vegetables, parsley potatoes, seasoned parsley rice, fluffy mashed potatoes, fresh salad, and fruit compote.
Traditional Hungarian Aranygaluska served with brioche coated in toasted walnuts served with warm custard.

Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

2 PERSONS 31 500 FT
4 PERSONS 59 500 FT

L'histoire du déjeuner dominical du Gundel Further

information on the history of Gundel's Sunday lunch

L'HÉRITAGE GASTRONOMIQUE DU GUNDEL

GOÛTEZ AUX SAVEURS DE LA HONGRIE !

Ce symbole signale les plats de la sélection Gundel Nemzeti 11.



Tokaji – 1894'

Újházi – 1894'

Gulyás – 1910'

Bécsi – 1869'

Rákóczi – 1937'

Bakonyi – 1910'

Le Gundel, un véritable Hungarikum gastronomique

Le restaurant est le fidèle gardien de la cuisine hongroise : les plats de la sélection Nemzeti 11 font revivre l'essence de la gastronomie du pays. L'héritage des recettes Gundel compte plus de 140 délices hongrois, des plats devenus partie intégrante de notre culture, qui la représentent dans le monde entier.

Le restaurant Gundel fait revivre les traditions légendaires de la cuisine hongroise et invite chaque convive à prendre part à ce voyage gastronomique. Car le Gundel appartient à tous !

Ici, au Gundel, où l'histoire rencontre la gastronomie, chacun se sent chez soi. Savourez les meilleurs plats hongrois, préparés dans l'esprit de l'héritage du Gundel, et découvrez l'alliance de la tradition et de l'innovation. Le Gundel n'est pas seulement un restaurant, mais une véritable légende, respectée et aimée depuis des générations ! Il fait partie de notre patrimoine, et notre joie est de le partager avec tous. Découvrez l'art de vivre Gundel et le meilleur de la gastronomie hongroise, au restaurant ou lors de nos événements. Icône historique, le Gundel est un bastion de la tradition et des trésors gastronomiques, et nous préservons avec fierté les traditions et les légendes de la cuisine hongroise.

Le Gundel appartient à tous !

THE GASTRONOMIC HERITAGE OF GUNDEL

TASTE THE BEST OF HUNGARIAN CUISINE AT GUNDEL

N11

This symbol indicates the special choices of the Gundel National 11.



Paló́c – 1892'



Paprikás – 1936'



Kárpáti – 1876'



Gundel – 1942'

Read the stories behind our dishes



Somlói – 1958'

Gundel is a true gastronomic treasure of Hungary

The restaurant faithfully preserves Hungarian cuisine, wheredishes featured in the'National 11' selection embody the essence of local gastronomy. From the legacy of Gundel's recipes, over 140 Hungarian delicacies rich in flavour 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'HISTOIRE DU GUNDEL SE POURSUIT AVEC NOS CONVIVES

Depuis des générations, nos tables accueillent rencontres, fêtes et moments inoubliables.
Si vous repartez avec un beau souvenir du Gundel, partagez votre avis avec nous.

THE GUNDEL STORY CONTINUES WITH OUR GUESTS

For generations, our tables have been the setting for memorable encounters, celebrations and special moments.
If your visit has become part of your Budapest memories, we would be delighted to hear about your experience.

Partagez votre expérience
Share your experience

Partagez vos moments Gundel sur les réseaux sociaux et identifiez-nous : @gundel.restaurant

Share your Gundel moments with us on social media and tag us: @gundel.restaurant

MENU DÉGUSTATION 11
LEGENDARY 11 TASTING MENU

Tous les jours à partir de 18:00 / Available every day from 18:00

MENU DÉGUSTATION 8 PLATS
8 COURSE TASTING MENU
27 900 Ft/pers.

ACCORDS VINS
WINE PAIRING
+ 9 000 Ft/pers.

AU MENU / INCLUDES:
APÉRITIF / WELCOME DRINK
AMUSE BOUCHE

Pain au levain, crème de fromage au paprika

Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

ENTRÉE / APPETIZER

Pâté de foie gras au Tokaji Aszú, barches au pavot

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 8, 10, 12

2 SOUPES AU CHOIX / 2 CHOICES OF SOUP

Bouillon de poule Újházi
Újházi chicken soup

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 9

Soupe goulash aux pâtes maison
Goulash soup with homemade noodles

Allergènes / Allergen information: 1, 9, 12

Soupe palóc à l'agneau
"Palóc" soup with lamb

Allergènes / Allergen information: 7, 9, 12

2 PLATS AU CHOIX / 2 CHOICES OF MAIN COURSE

Sandre Kárpáti, champignons, crevettes
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

Allergènes / Allergen information: 2, 4, 7, 9, 12

Filet de bœuf Bakonyi, pâtes au fromage et lardons
Bakony-style beef fillet with a smoky taste of cottage cheese pasta

Allergènes / Allergen information :1, 3, 7, 15

Poulet au paprika, nokedli et concombres à la crème
Paprika chicken, "nokedli" with cucumber salad and sour cream

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7, 9

PRÉ-DESSERT / PRE-DESSERT
DESSERTS / DESSERT SELECTION

Biscuit Somlói
Somló sponge cake

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

La crêpe Gundel originale
The original Gundel pancake

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

Tarte Rákóczi
Rákóczi cottage cheesecake

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7

Nos prix sont indiqués en HUF et incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Pâté de foie gras au Tokaji Aszú, barches au pavot /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

ENTRÉES APPETIZERS

Foie gras grillé, strudel aux pommes et glace au pin

Grilled goose liver with apple strudel and pine bud glace

7 000 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7, 8, 9, 12



Tartare de bœuf, jaune d'œuf confit et toast au levain maison

Beef tartare with confit egg yolk and homemade sourdough toast

7 350 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 10



Pâté de foie gras au Tokaji Aszú, barches au pavot

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

7 000 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 12

Nii



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ENTRÉES APPETIZERS

Salade d'hiver, vinaigrette au topinambour, noisettes grillées

Garnitures au choix : magret de canard, bleu, saumon fumé



Winter vegetable salad
with a herb dressing
with Jerusalem artichoke,
served with roasted hazelnuts

Optional toppings: duck breast,
blue cheese, smoked salmon

4 200 Ft

Allergènes / Allergen information: 4, 7, 8, 16, 18

Sélection de jambons maison Gundel

Gundel house-made ham selection



7 000 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 10, 15

Crêpes Hortobágy à la viande

Hortobágy-style savoury meat pancakes



4 200 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7, 9

Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ENTRÉES APPETIZERS

Plateau Gundel pour 2 personnes
(Sélection de jambons et saucisses maison, pickles maison et pain au levain)

Gundel Pantry platter for 2

(Homemade ham and sausage selection with house pickles and sourdough bread

9 100 Ft

Allergènes / Allergeninformation: 1, 3, 7, 12, 15



Dégustation Gundel : jambons maison et deux pâtés de foie gras

Gundel tasting platter with our house-made ham and two types of liver pâté

7 000 Ft

Allergènes / Allergen information: 1,3,7,10,12



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Bouillon de poule Újházi aux nouilles maison /
Újházi chickensoup with homemade noodles

SOUPES SOUPS



Soupe goulash aux pâtes maison
Goulash soup with homemade noodles

3 675 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 9, 12

Nii



Soupe palóc à l'agneau
"Palóc" soup with lamb

3 500 Ft

Allergènes / Allergen information: 7, 9, 12

Nii



Bouillon de poule Újházi aux nouilles maison
Újházi chicken soup with homemade noodles

4 200 Ft

Supplément au choix : os à moelle et toast au levain
Optional: extra marrow bone and sourdough toast

1 850 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 9

Nii



Velouté de céleri, soufflé au fromage, betterave confite
Cream of celery soup
with Balaton cheese souffle and confit beetroot

3 500 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7, 9, 10, 12, 16, 18

Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Sandre Kárpáti aux champignons et crevettes /
Kárpáti pikeperch filletwith mushroomsandshrimps

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Côte de porc Holstein pour 2 personnes, pommes Anna, jus aux câpres

Holstein-style bone-in pork chop for two, with pommes Anna and caper jus

14 400 Ft

Allergènes / Allergen information: 3, 4, 7, 9, 12, 15



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

Temps de préparation : au moins 40 minutes

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

Preparation time: at least 40 minutes

14 700 Ft

Allergènes / Allergen information: 6, 7, 8, 10, 12



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Sandre Kárpáti aux champignons et crevettes
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

8 750 Ft

Allergènes / Allergen information: 2, 4, 7, 9, 12



Filet de bœuf Bakonyi, pâtes et lardons

Bakony-style beef fillet with a smoky taste of cottage cheese pasta

14 700 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7, 15



Escalope viennoise de Mangalica, pommes persillées, pickles maison

Mangalica pork schnitzel
with parsley potatoes and homemade pickles

9 500 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 10, 12, 15



Poulet au paprika, nokedli et concombres à la crème
Paprika chicken, “nokedli” with cucumber salad and sour cream

6 650 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7, 9



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Foie gras rôti entier, feuilleté au chou rouge, purée de persil racine

Whole roasted goose liver,
served with red cabbage and puff pastry,
and parsley purée

15 400 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7, 9, 12



Cuisse de canard confite, riz crémeux au foie de canard

Confit duck leg with vegetables
and creamy rice with duck liver

8 400 Ft

Allergènes / Allergen information: 7, 9, 12



Joue de bœuf braisée à la bière brune, pâtes csusza poêlées, pickles maison

Beef cheek braised in dark beer,
served with “csusza” noodles
and homemade pickles

8 925 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 9, 10, 12



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté 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

Raviolis d'automne potiron-brebis, velouté de courge à la sauge

Autumn pasta parcels filled with pumpkin
and ewe's milk cheese,
served with sage pumpkin velouté

5 950 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7, 12



Chou rôti, ragoût de sarrasin au topinambour, jus végan

Roasted cabbage with Jerusalem artichoke
and buckwheat ragout, served with vegan jus

5 950 Ft

Allergènes / Allergen information: 12, 16, 18



« Főzelék » de pommes de terre, boulette de porc en crépine, concombre à l'aneth

Potato 'főzelék', pork meatball
wrapped in caul fat, served with dill cucumber

6 650 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 9, 12, 15



Salade César

Garnitures au choix : poulet, crevettes

Gundel caesar salad
Optional toppings: chicken breast, shrimp

Au poulet
with chicken breast 5 250 Ft

Aux crevettes
with shrimp 5 950 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 2, 3, 4, 10, 12, 16, 18



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Selle de cerf sauce vadas, knödel de pain

Venison loin with traditional Hungarian "Vadas" sauce and bread dumplings

14 700 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7, 9, 10, 12



Esturgeon grillé sur lentilles beluga, purée de pamplemousse, sauce fraîche à l'estragon

Grilled sturgeon on a bed of beluga lentils, with grapefruit purée and fresh tarragon sauce

9 800 Ft

Allergènes / Allergen information: 4, 7, 12



Entrecôte Gundel, gratin de pommes de terre et oignons

Gundel steak with crispy fried onions and layered potatoes

18 550 Ft

Allergènes / Allergen information: 7, 9, 10, 12



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Cordon bleu au jambon maison et fromage affiné hongrois, riz aux petits pois, jeunes pousses de salade

Cordon Bleu stuffed with homemade ham and Hungarian matured cheese, served with rice, peas and fresh salad leaves

6 825 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7, 9, 12, 15



Ballottine de poulet façon Gödöllő, ragoût de champignons au foie gras, millet

Gödöllő-style chicken thigh ballotine with foie gras and mushroom ragout, served with millet

6 650 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 9, 12



Émincé de filet de bœuf « Brassói », pickles maison

"Brassói" sautéed beef tenderloin with homemade pickled vegetables

8 925 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 9, 10, 12, 15



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

MENU VÉGAN — VEGAN MENU

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

Salade d'hiver, vinaigrette au topinambour, noisettes grillées

Winter vegetable salad with a Jerusalem artichoke and herb dressing, served with roasted hazelnuts

4 200 Ft

Allergènes / Allergen information: 8, 16, 18



Velouté de céleri, betterave confite

Cream of celery soup with confit beetroot

3 500 Ft

Allergènes / Allergen information: 9, 12, 16, 18



Chou rôti, ragoût de sarrasin au topinambour, jus végan

Roasted cabbage with Jerusalem artichoke and buckwheat ragout, served with vegan jus

5 950 Ft

Allergènes / Allergen information: 12, 16, 18



Tarte aux pommes et noisettes

Hazelnut apple cake

4 200 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 5, 8, 16, 18



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



La crêpe Gundel originale /
The original Gundel pancake

DESSERTS DESSERTS

La crêpe Gundel originale

Également disponible sans gluten

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

3 325 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8



...flambée

...for flaming

1 400 Ft

Nii

Biscuit Somlói

Somló sponge cake

3 325 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

Nii



Tarte Rákóczi

Rákóczi cottage cheesecake

3 325 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7

Nii



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS DESSERTS

Tarte aux pommes et noisettes
Hazelnut apple cake

4 200 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 5, 8, 16, 18



Gâteau chocolat Gundel aux griottes
Gundel chocolate cake with dried sour cherries

3 325 Ft

Allergènes / Allergen information: 1 ,3, 5, 7, 8



Aranygaluska, crème vanille
Traditional Hungarian Aranygaluska served with brioche coated in toasted walnuts served with warm custard

2 975 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS DESSERTS

Crêpe au fromage blanc, figues caramélisées, crème vanille

Cottage cheese crêpe with caramelised figs and vanilla custard

2 975 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 7



Crème au chocolat, prunes épicées

Chocolatecream with spiced plums

3 500 Ft

Allergènes / Allergen information: 5, 8, 16, 18



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS DESSERTS

Assortiment de 3 desserts

(Gâteau Dobos, Eszterházy,
mini Rákóczi, Somlói, mini gâteau chocolat)

Extra: 600 Ft / pièce

Dessert selection 3 pcs

(Doboscake, Eszterházycake,
mini Rákóczi cottage cheesecake, somló sponge cake,
mini chocolate cake)

Extra: 600 HUF / piece

3 325 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8



Assortiment de fromages, fruits et noix

Cheese platter with fruit and nuts

4 200 Ft

Allergènes / Allergen information: 7, 8

Notre sélection de fromages soigneusement composée vous laisse le choix : parmi les fromages premium du plateau, choisissez-en trois, pour que chaque bouchée corresponde à votre goût.

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. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS

DESSERTS

Coupe glacée Gundel

Gundel ice cream cup

3 325 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8



Coupe glacée strudel aux pommes

Apple strudel ice cream sundae

3 325 Ft

Allergènes / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8



Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.


Gundel Negroni


Purple Rain


Pxxx Star Martini


Gundel Gin&Tonic



Gundel Mule



Blueberry Noir



1894 Smoky Night



PEARfect Gin&Tonic



Martini Forêt-Noire / Black Forest Martini

BOISSONS DRINKS

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 900 Ft
PEARfect Gin&Tonic (Gin, tonic, pálinka de poire, pomme, citron / Gin, tonic, pear “pálinka”, apple, lemon)	4 550 Ft
Purple Rain (Agárdi Chameleon Gin, Tonic méditerranéen, Orange, Framboise / Agárdi Chameleon Gin, Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Vodka vanille, Liqueur de passion, Fruit de la passion, Lime, Prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Rhum, Menthe, Citron vert, Sucre roux, Soda / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Rhum, Jus de mangue, Lait de coco, Vanille / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Tequila gold, Agrumes, Whisky fumé, Fumée de rose / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Martini Forêt-Noire / Black Forest Martini (Vodka, Purée de griottes, Liqueur de café, Bitter chocolat / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Gundel Mule (Vodka, Infusion mule maison, Ginger beer, Menthe / Vodka, Homemade mule infusion, Ginger beer, Mint)	4 550 Ft
Blueberry Noir (Liqueur, Whiskey, Jus de citron, Bitter chocolat, Mûres / Liqueur, Whiskey, Lemon juice, Chocolate bitter, Blackberries)	4 200 Ft
Votre cocktail préféré / Your Favourite Cocktail	4 550 Ft

Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



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

Limonade sureau-menthe / Elderflower- Mint lemonade — 2 275Ft
Coing-fève tonka / Quince-tonka bean
Fraise au basilic frais / Strawberries with fresh basil
Griotte à la mélisse / Sour cherry with fresh lemon balm

Limonade classique / Classic lemonade — 2 100 Ft

LIMONADE SANS SUCRE 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L — 2 450Ft

Limonade aux myrtilles sans sucre / Sugar free blueberry lemonade

THÉ GLACÉ AUX FRUITS MAISON / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L — 2 450 Ft

BOISSONS DRINKS

COCKTAILS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

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

EAUX / WATERS

San Pellegrino 0,75 l	2 450 Ft
Aqua Panna 0,75 l	2 450 Ft
Gundel gazeuse / sparkling 0,75 l	2 100 Ft
Gundel plate / still 0,75 l	2 100 Ft
Aqua Cristallo gazeuse / sparkling 0,5 l	1 575 Ft
Aqua Cristallo plate / still 0,5 l	1 575 Ft

BOISSONS FRAÎCHES / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta orange 0,25 l	1 400 Ft
Jus d'orange pressé / 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
San Graziano Tonic (Indian Tonic, Light Tonic, Mediterran Tonic)	1 925 Ft
San Graziano Ginger Beer 0,2 l	1 925 Ft

Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Cafés de spécialité / Coffee specialities

BOISSONS DRINKS

CAFÉS CHAUDS ET GLACÉS / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

Espresso	1 575 Ft
Doppio	1 925 Ft
Americano	1 575 Ft
Cappuccino	2 100 Ft
Version dorée/Gold Gundel	350 Ft
Cortado	2 100 Ft
Latte macchiato	2 275 Ft
Version dorée/Gold Gundel	350 Ft
Café glacé, glace vanille / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Version dorée/Gold Gundel	350 Ft
Café irlandais / Irish coffee	2 975 Ft
Version dorée/Gold Gundel	350 Ft
Chocolat chaud blanc et noir / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Version dorée/Gold Gundel	350 Ft
Au lait végétal / with plant-based milk	350 Ft

THÉS DE SPÉCIALITÉ / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

English Breakfast, Earl Grey, Vert, Camomille, Menthe poivrée, Fruits, Rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

MATCHA

Matcha cappucino	2 625 Ft
Matcha latte (fraise, tropical / strawberry, tropical)	2 625 Ft

Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BOISSONS DRINKS

VINS EFFERVESCENTS AU VERRE / SPARKLING WINES BY GLASS 0,15 L

Gundel Garamvári Prestige Brut	3 725 Ft
Gundel Garamvári Evolution Rosé	3 725 Ft
Villa Sandi Il Fresco Prosecco DOC	3 150 Ft
Villa Sandi Fresco alcohol-free	1 950 Ft

VINS BLANCS AU VERRE / WHITE WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Szőke Paskomi Chardonnay	2 950 Ft
Sauvignon Blanc – Domaine Balla Géza	1 950 Ft
Olaszrizling – Domaine Váli	2 190 Ft
Juhfark - Fehérvári Birtok	3 150 Ft
Gundel-Vabrik Rajnai rizling	2 490 Ft
Royal Tokaj Mád furmint	2 490 Ft
Gróf Degenfeld Muscat Blanc	2 000 Ft

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

Pastor Lolita rosé	1 850 Ft

VINS ROUGES AU VERRE / RED WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Cabernet Sauvignon – Domaine Malatinszky	2 050 Ft
Pinot Noir - Domaine Gál Tibor	2 890 Ft
Kadarka – Domaine Balla Géza	2 200 Ft
Merlot – Domaine Vylyan	2 350 Ft
Gundel-Mészáros Pince Grandiozus	3 000 Ft

VINS DE DESSERT AU VERRE / DESSERT WINE SELECTION BY GLASS 0,1 L

Tokajiaszú 5 puttonyos-GrandTokaj	4 850 Ft
Fortissimo - Domaine Gróf Degenfeld	2 300 Ft
Balla Géza Kadarisszima rouge doux	3 900 Ft

Nos prix incluent la TVA. Un service de 15 % sera ajouté à votre addition.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BOISSONS DRINKS

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 / BOTTLED BEER

Heineken 0,33l	1 750 Ft
Heineken sans alcool 0,33 l	1 925 Ft
Brasserie artisanale Szent András / Szent András Handcrafted Beer 0,33 l (Indian Pale Ale, Griotte, Griotte sans alcool, Raw Mango IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

PÁLINKA 0,04 L

Distillerie Árpád	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. Un service de 15 % sera ajouté 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	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

Caollla 12 Years Single Malt	10 850 Ft
Chivas Regal – 18 ans	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 ans	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. Un service de 15 % sera ajouté 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 RÉPONDRA VOLONTIERS À VOS DEMANDES !

RESTAURANT DE PREMIÈRE CLASSE

DEAR GUESTS!
OUR STAFF WILL BE HAPPY TO ACCOMODATE SPECIAL REQUESTS!

FIRST CLASS RESTAURANT

Corporate Chef
Wolf András

Executive Chef
Vérten Róbert

Pastry Chef
Dudok Györgyi

Restaurant Manager
Horváth Gábor

General Director
Magyary Jenő

Carte servie de 11h30 à 21h00.
Our menu is available from 11:30 to 21:00.

Allergies et restrictions alimentaires
Food allergies and dietary restrictions

 1. Céréales contenant du gluten **1. Cereals contain gluten**	 2. Crustacés **2. Crustaceans**	 3. Œufs **3. Eggs**	 4. Poissons et produits dérivés **4. Fish and dishes made of fish**	 5. Arachides et produits dérivés **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	 6. Soja et produits dérivés **6. Soybean and dishes made with soybean**	 7. Lait et produits laitiers, y compris le lactose **7. Dairy products and dishes made with milk**
 8. Fruits à coque **8. Nuts**	 9. Céleri et produits dérivés **9. Celery and dishes cooked with celery**	 10. Moutarde et produits dérivés **10. Mustard and dishes made with mustard**	 11. Graines de sésame et produits dérivés **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	 12. Sulfites (SO_2) **12. Sulphur dioxide**	 13. Lupin et produits dérivés **13. Lupine and dishes made with lupine**	 14. Mollusques et produits dérivés **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
 15. Contient du porc **15. Contains pork**	 16. Peut être préparé pour les végétariens **16. Can be made for vegetarians**	 17. Plat épicé **17. Spicy food**	 18. Convient aux végans **18. Suitable for vegans**	 **Ce symbole signale les plats de la sélection Gundel Nemzeti 11.**		

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


ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

EMPORTEZ UN PEU DE L'EXPÉRIENCE GUNDEL

Chez Gundel, chaque détail compte : les saveurs, l'atmosphère et la manière dont les plats arrivent à table. Au restaurant comme lors de nos événements, nous servons nos plats dans la célèbre porcelaine Zsolnay, symbole d'élégance et icône de l'artisanat hongrois.

Ces pièces d'exception peuvent désormais vous accompagner chez vous. Dans notre boutique, la porcelaine Zsolnay et nos produits uniques prolongent l'expérience Gundel au-delà du repas.

Choisissez un souvenir qui n'est pas seulement un bel objet, mais le témoin d'une histoire : un instant, une expérience, une fête...

... et en le regardant chez vous, vous ne verrez pas un simple objet : vous revivrez un moment. Le Gundel.

TAKE A PIECE OF THE GUNDEL EXPERIENCE HOME WITH YOU

At Gundel, every detailmatters—the flavours, theatmosphere, 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 celebration...

... and when you look at it again at home, you won't just see an object – it will remind you of an experience. The Gundel.

Découvrez toute notre collection

Take a look at the entire merchandise collection

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL SHOP



4 900 Ft



15 300 Ft



6 000 Ft



8 750 Ft



10 500 Ft



6 300 Ft