GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL JEST DLA WSZYSTKICH!

130 lat tradycji, węgierskie smaki i legendarna gościnność.

Gundel to jedna z ikon Budapesztu i żywa część życia miasta. Miejsce, w którym tworzymy, udoskonalamy i chronimy przepisy, będące dziś fundamentem kuchni węgierskiej. Tu spotykały się pokolenia, rodziły się kultowe dania i tu węgierska gastronomia zyskała światową sławę.

Nasze menu prezentuje to, co najlepsze w kuchni węgierskiej, w oparciu o dania z wyboru Nemzeti 11. Pokazujemy w nim, czym jest dla nas prawdziwa kuchnia węgierska. Za perfekcję dań odpowiadają szefowie kuchni András Wolf i Róbert Vérten. Goście z całego świata przyjeżdżają, by skosztować słynnych węgierskich smaków: zupy palóc, kurczaka w papryce, foie gras z Tokaju, biszkoptu Somlói i słynnego naleśnika Gundel.

Dania, które tu powstały, z pokolenia na pokolenie stały się klasyką kuchni węgierskiej. Dziś kontynuujemy to dziedzictwo – lżej i bliżej codzienności. Najsłynniejsza restauracja na Węgrzech, a zarazem jedyna z tytułem Hungarikum, to obowiązkowy przystanek: jedno z najbardziej znanych miejsc Budapesztu i węgierskiej gościnności.

Ponad 130-letni pałac w stylu rokoko u bram Városliget to nie tylko restauracja, ale i miejsce prestiżowych wydarzeń: balów, wesel, imprez firmowych i prywatnych, konferencji i szkoleń. Latem ogród Gundel staje się jednym z najbardziej klimatycznych miejsc spotkań w Budapeszcie. Idealny na lekki lunch, kawę, nastrojową kolację, a nawet wydarzenie pod gołym niebem.

Gundel to nie tylko miejsce, do którego miło przyjść. To miejsce, do którego chce się wracać.

Bo prawdziwa wartość tkwi nie tylko w jedzeniu, ale i w tym, co przeżywamy razem.

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

ZESTAWY
CODZIENNIE OD 11:30 DO 18:00

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

PACKAGE OFFER
AVAILABLE EVERY DAY FROM 11:30 TO 18:00

Zestaw Gundel dla 2 osób
Zupa gulaszowa z domowym makaronem, oryginalny naleśnik Gundel, gorący napój do wyboru i woda Gundel 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

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



Zestaw z naleśnikiem Gundel
Oryginalny naleśnik Gundel, gorący napój do wyboru i woda Gundel 0,3 l

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

5 950 Ft

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



Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Degustacja Unicum lub pálinki

Optional pálinka or Unicum tasting

Degustacja Unicum: Unicum 2 cl, Unicum Śliwka 2 cl, Unicum Barista 2 cl

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

2 100 Ft



Degustacja Árpád: Gruszka Williams 2 cl, Pigwa 2 cl, Morela z beczki 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



OBIAD NIEDZIELNY

Menu niedzielne (w każdą niedzielę 11:30 - 16:00)

Jedna zupa do wyboru z naszej oferty, podawana w garnuszku.
Panierowany kurczak z wątróbką: panierowane udko, wątróbka i skrzydełko, panierowane warzywa, ziemniaki z pietruszką, pikantny ryż z pietruszką, puszyste puree, świeża sałatka, kompot owocowy.
Aranygaluska (drożdżowe kluseczki z orzechami) z sosem waniliowym.

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8

DLA 2 OSÓB 31 500 FT
DLA 4 OSÓB 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

Historia niedzielnego obiadu w Gundel

Further information on the history of Gundel's Sunday lunch

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

KULINARNE DZIEDZICTWO GUNDEL

POZNAJ SMAKI WĘGIER!

N11

Ten symbol oznacza dania z wyboru Gundel Nemzeti 11.



Tokaji – 1894'



Újházi – 1894'



Gulyás – 1910'



Bécsi – 1869'



Rákóczi – 1937'



Bakonyi – 1910'

Gundel – prawdziwy kulinarny Hungarikum

Restauracja jest wiernym strażnikiem kuchni węgierskiej: dania z wyboru Nemzeti 11 przywołują esencję rodzimej gastronomii. Dziedzictwo receptur Gundel obejmuje ponad 140 węgierskich przysmaków – dań, które stały się częścią naszej kultury i reprezentują ją na całym świecie.

Restauracja Gundel przywołuje legendarne tradycje kuchni węgierskiej i daje każdemu gościowi możliwość udziału w tej kulinarnej podróży. Bo Gundel jest dla wszystkich!

Tutaj, w Gundel, gdzie historia spotyka się z gastronomią, każdy może poczuć się jak w domu. Delektuj się najlepszymi węgierskimi daniami, przygotowanymi w duchu dziedzictwa Gundel, i odkryj połączenie tradycji z innowacją. Gundel to nie tylko restauracja, ale prawdziwa legenda, szanowana i kochana od pokoleń! Gundel jest częścią naszego dziedzictwa, a naszą radością jest dzielenie się nim ze wszystkimi. Poznaj styl życia Gundel i najlepsze smaki węgierskiej gastronomii w restauracji lub podczas naszych wydarzeń. Gundel to prawdziwa historyczna ikona, bastion tradycji i kulinarnych skarbów, a my z dumą strzeżemy tradycji i legend kuchni węgierskiej.

Gundel jest dla wszystkich!

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!



HISTORIA GUNDEL TRWA RAZEM Z NASZYMI GOŚĆMI

Od pokoleń przy naszych stołach rodzą się spotkania,
święta i niezapomniane chwile.
Jeśli zabierasz z Gundel piękne wspomnienie,
podziel się z nami swoją opinią.

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.

Podziel się wrażeniami
Share your experience

Dziel się chwilami w Gundel
w mediach społecznościowych
i oznaczaj nas:
@gundel.restaurant

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

LEGENDARNE MENU 11
LEGENDARY 11 TASTING MENU

Codziennie od 18:00 / Available every day from 18:00

MENU DEGUSTACYJNE 8 DAŃ
8 COURSE TASTING MENU
27 900 Ft/os.

Z DOBOREM WIN
WINE PAIRING
+ 9 000 Ft/os.

W MENU / INCLUDES:
NAPÓJ POWITALNY / WELCOME DRINK AMUSE BOUCHE

Chleb na zakwasie, pasta körözött

Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Pasztet z foie gras z Tokaji Aszú, chałka z makiem

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

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

2 ZUPY DO WYBORU / 2 CHOICES OF SOUP

Rosół Újházi
Újházi chicken soup
Alergeny / Allergen information: 1, 3, 9

Zupa gulaszowa z domowym makaronem
Goulash soup with homemade noodles
Alergeny / Allergen information: 1,9, 12

Zupa palóc z jagnięciną
"Palóc" soup with lamb
Alergeny / Allergen information: 7, 9, 12

2 DANIA GŁÓWNE DO WYBORU / 2 CHOICES OF MAIN COURSE

Sandacz Kárpáti, grzyby, krewetki
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps
Alergeny / Allergen information: 2, 4, 7, 9, 12

Polędwica Bakonyi, makaron z twarogiem i boczkiem
Bakony-style beef fillet with a smoky taste of cottage cheese pasta
Alergeny / Allergen information: 1, 3, 7, 15

Kurczak w papryce, nokedli i mizeria
Paprika chicken, "nokedli" with cucumber salad and sour cream
Alergeny / Allergen information: 1, 3, 7, 9

PRZEDDESER / PRE-DESSERT
WYBÓR DESERÓW / DESSERT SELECTION

Biszkopt Somlói
Somló sponge cake
Alergeny / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

Oryginalny naleśnik Gundel
The original Gundel pancake
Alergeny / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

Tarta Rákóczi
Rákóczi cottage cheesecake
Alergeny / Allergen information: 1, 3, 7

Ceny podane są w HUF i zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Pasztet z foie gras z Tokaji Aszú, chałka z makiem /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Grillowane foie gras, strudel jabłkowy, glace z pędów sosny

Grilled goose liver with apple strudel and pine bud glace

7 000 Ft

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



Tatar wołowy, konfitowane żółtko i grzanka na zakwasie

Beef tartare with confit egg yolk and homemade sourdough toast

7 350 Ft

Alergeny /
Allergen information: 1, 3, 10



Pasztet z foie gras z Tokaji Aszú, chałka z makiem

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

7 000 Ft

Alergeny / Allergen information: 1, 3, 12



Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Zimowa sałatka, dressing z topinamburem, prażone orzechy

Dodatki do wyboru: pierś kaczki, ser pleśniowy, wędzony łosoś



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

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



Wybór domowych szynek Gundel

Gundel house-made ham selection

7 000 Ft

Alergeny / Allergen information: 1, 10, 15



Naleśniki Hortobágy z mięsem

Hortobágy-style savoury meat pancakes

4 200 Ft

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

Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Deska Gundel dla 2 osób
(Wybór domowych szynek i kiełbas, domowe pikle i chleb na zakwasie)

Gundel Pantry platter for 2

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

9 100 Ft

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



Degustacja Gundel: domowe szynki i dwa pasztety z foie gras

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

7 000 Ft

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



Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Rosół Újházi z domowym makaronem /
Újházi chickensoup with homemade noodles

ZUPY SOUPS

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház



Zupa gulaszowa z makaronem
Goulash soup with homemade noodles

3 675 Ft

Alergeny / Allergen information: 1, 9, 12

Nii



Zupa palóc z jagnięciną
“Palóc” soup with lamb

3 500 Ft

Alergeny / Allergen information: 7, 9, 12

Nii



Rosół Újházi z domowym makaronem
Újházi chicken soup with homemade noodles

4 200 Ft

Dodatek do wyboru:
kość szpikowa z grzanką
Optional: extra marrow bone and sourdough toast

1 850 Ft

Alergeny / Allergen information: 1, 3, 9

Nii



Krem z selera, suflet serowy, burak
Cream of celery soup
with Balaton cheese souffle and confit beetroot

3 500 Ft

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

Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Sandacz Kárpáti z grzybami i krewetkami /
Kárpáti pikeperch filletwith mushroomsandshrimps

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Kotlet wieprzowy Holstein dla 2 osób, ziemniaki Anna, sos kaparowy

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

14 400 Ft

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



Pierś kaczki pieczona w całości dla dwojga, konfitowana kapusta, sałatka z kaszy i ziołowa śmietana

Czas przygotowania: co najmniej 40 minut

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

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



Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Sandacz Kárpáti z grzybami i krewetkami
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

8 750 Ft

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

№11



Polędwica Bakonyi z makaronem i boczkiem

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

14 700 Ft

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

№11



Sznycel wiedeński z mangalicy, ziemniaki z pietruszką, domowe pikle

Mangalica pork schnitzel
with parsley potatoes and homemade pickles

9 500 Ft

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

№11



Kurczak w papryce z nokedli i mizerią
Paprika chicken, “nokedli” with cucumber salad and sour cream

6 650 Ft

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

№11



Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Foie gras pieczone w całości, ciasto z czerwoną kapustą, puree z pietruszki

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

15 400 Ft

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



Konfitowane udko kaczki, risotto z wątróbką kaczą

Confit duck leg with vegetables
and creamy rice with duck liver

8 400 Ft

Alergeny / Allergen information: 7, 9, 12



Policzki wołowe w ciemnym piwie, makaron csusza, domowe pikle

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

8 925 Ft

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



Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant



Jesienne pierogi z dynią i bryndzą, krem z dyni z szałwią

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

5 950 Ft

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



Pieczona kapusta, ragout z gryki i topinamburu, wegański sos

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

5 950 Ft

Alergeny / Allergen information: 12, 16, 18



Ziemniaczany „főzelék", klops wieprzowy w siatce, ogórek z koperkiem

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

6 650 Ft

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



Sałatka Cezar

Dodatki do wyboru: kurczak, krewetki

Gundel caesar salad
Optional toppings: chicken breast, shrimp

Z kurczakiem
with chicken breast 5 250 Ft

Z krewetkami
with shrimp 5 950 Ft

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

Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Comber z jelenia w sosie vadas, knedel

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

14 700 Ft

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



Grillowany jesiotr na soczewicy beluga, puree z grejpfruta, świeży sos estragonowy

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

9 800 Ft

Alergeny / Allergen information: 4, 7, 12



Antrykot Gundel, zapiekanka ziemniaczana i cebula

Gundel steak with crispy fried onions and layered potatoes

18 550 Ft

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



Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES



Cordon bleu z domową szynką i węgierskim serem dojrzewającym, ryż z groszkiem, młode liście sałaty

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

6 825 Ft

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



Rolada z udka kurczaka po gödöllőjsku, ragout grzybowe z foie gras, kasza jaglana

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

6 650 Ft

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



Polędwica po brassowsku, domowe pikle

"Brassói" sautéed beef tenderloin with homemade pickled vegetables

8 925 Ft

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

Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

MENU WEGAŃSKIE VEGAN MENU

Zimowa sałatka, dressing z topinamburem, prażone orzechy

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

4 200 Ft

Alergeny / Allergen information: 8, 16, 18



Krem z selera, konfitowany burak

Cream of celery soup with confit beetroot

3 500 Ft

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



Pieczona kapusta, ragout z kaszy gryczanej z topinamburem, wegański jus

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

5 950 Ft

Alergeny / Allergen information: 12, 16, 18



Tarta jabłkowa z orzechami laskowymi

Hazelnut apple cake

4 200 Ft

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



Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Oryginalny naleśnik Gundel /
The original Gundel pancake

DESERY DESSERTS

Oryginalny naleśnik Gundel

Dostępny również w wersji bezglutenowej

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

3 325 Ft

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



...flambirowany

...for flaming

1 400 Ft

№11

Biszkopt Somlói

Somló sponge cake

3 325 Ft

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



№11

Sernik Rákóczi

Rákóczi cottage cheesecake

3 325 Ft

Alergeny / Allergen information: 1, 3, 7



№11

Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESERY DESSERTS

Tarta jabłkowa z orzechami laskowymi
Hazelnut apple cake

4 200 Ft

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



Tort czekoladowy Gundel z wiśnią
Gundel chocolate cake with dried sour cherries

3 325 Ft

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



Aranygaluska, sos waniliowy
Traditional Hungarian Aranygaluska served with brioche coated in toasted walnuts served with warm custard

2 975 Ft

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



Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESERY DESSERTS

Naleśnik z twarogiem, karmelizowane figi, sos waniliowy

Cottage cheese crêpe with caramelised figs and vanilla custard

2 975 Ft

Alergeny / Allergen information: 1, 3, 7



Krem czekoladowy z korzennymi śliwkami

Chocolatecream with spiced plums

3 500 Ft

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



Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.

Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESERY DESSERTS

Wybór 3 deserów

(Tort Dobos, Eszterházy,
mini Rákóczi, Somlói, mini tort czekoladowy)

Extra: 600 Ft / szt.

Dessert selection 3 pcs

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

Extra: 600 HUF / piece

3 325 Ft

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



Deska serów z owocami i orzechami

Cheese platter with fruit and nuts

4 200 Ft

Alergeny / Allergen information: 7, 8

W naszym starannie skomponowanym wyborze serów decyzja należy do Państwa: spośród serów premium z deski można wybrać trzy rodzaje, aby każdy kęs odpowiadał Państwa gustowi.

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.



Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESERY DESSERTS

Puchar lodowy Gundel
Gundel ice cream cup

3 325 Ft

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



Puchar lodowy ze strudlem jabłkowym
Apple strudel ice cream sundae

3 325 Ft

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



Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
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 Czarny Las / Black Forest Martini

NAPOJE DRINKS

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 900 Ft
PEARfect Gin&Tonic (Gin, tonik, pálinka gruszkowa, jabłko, cytryna / Gin, tonic, pear “pálinka”, apple, lemon)	4 550 Ft
Purple Rain (Agárdi Chameleon Gin, Tonik śródziemnomorski, Pomarańcza, Malina / Agárdi Chameleon Gin, Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Wódka waniliowa, Likier marakuja, Marakuja, Limonka, Prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Rum, Mięta, Sok z limonki, Brązowy cukier, Woda gazowana / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, Villa Sandi Prosecco, Woda gazowana, Pomarańcza / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Rum, Sok z mango, Mleko kokosowe, Wanilia / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Tequila gold, Cytrusy, Whisky dymna, Dym z płatków róż / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Martini Czarny Las / Black Forest Martini (Wódka, Puree z wiśni, Likier kawowy, Bitter czekoladowy / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Gundel Mule (Wódka, Domowa infuzja mule, Piwo imbirowe, Mięta / Vodka, Homemade mule infusion, Ginger beer, Mint)	4 550 Ft
Blueberry Noir (Likier, Whiskey, Sok z cytryny, Bitter czekoladowy, Jeżyny / Liqueur, Whiskey, Lemon juice, Chocolate bitter, Blackberries)	4 200 Ft
Państwa ulubiony koktajl / Your Favourite Cocktail	4 550 Ft

Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



LEMONIADA GUNDEL Z DOMOWEGO SYROPU 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Lemoniada z czarnego bzu i mięty / Elderflower- Mint lemonade — 2 275Ft
Pigwa i fasola tonka / Quince-tonka bean
Truskawka ze świeżą bazylią / Strawberries with fresh basil
Wiśnia ze świeżą melisą / Sour cherry with fresh lemon balm

Klasyczna lemoniada / Classic lemonade — 2 100 Ft

LEMONIADA BEZ CUKRU 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L — 2 450Ft

Lemoniada borówkowa bez cukru / Sugar free blueberry lemonade

MROŻONA HERBATA OWOCOWA / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L — 2 450 Ft

NAPOJE DRINKS

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550Ft
Apero Spritz 0% (Prosecco bezalkoholowe, BELLA Aperitiv Spritz, woda gazowana, pomarańcza / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550Ft
Rosemary Grapefruit crash (Grejpfrut, rozmaryn, woda gazowana / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800Ft
Bezalkoholowy Gundel Gin&Tonic / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (Gin bezalkoholowy, tonik, malina / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550Ft
Virgin Mango Colada (Mango, mleko kokosowe, wanilia / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800Ft
Virgin Mojito (Brązowy cukier, mięta, limonka, woda gazowana / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800Ft

WODY / WATERS

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

NAPOJE GAZOWANE I SOKI / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta pomarańczowa 0,25 l	1 400 Ft
Wyciskany sok pomarańczowy / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (Jabłko, Brzoskwinia / 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

Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Specjały kawowe / Coffee specialities

NAPOJE DRINKS

GORĄCE I MROŻONE SPECJAŁY KAWOWE / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

Espresso	1 575 Ft
Doppio	1 925 Ft
Americano	1 575 Ft
Cappuccino	2 100 Ft
Wersja złota/Gold Gundel	350 Ft
Cortado	2 100 Ft
Latte macchiato	2 275 Ft
Wersja złota/Gold Gundel	350 Ft
Kawa mrożona z lodami waniliowymi / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Wersja złota/Gold Gundel	350 Ft
Kawa po irlandzku / Irish coffee	2 975 Ft
Wersja złota/Gold Gundel	350 Ft
Biała i ciemna gorąca czekolada / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Wersja złota/Gold Gundel	350 Ft
Z mlekiem roślinnym / with plant-based milk	350 Ft

SPECJAŁY HERBACIANE / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

English Breakfast, Earl Grey, Zielona, Rumianek, Mięta pieprzowa, Owocowa, Rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

MATCHA

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

Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

NAPOJE DRINKS

WINA MUSUJĄCE NA KIELISZKI / 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

WINA BIAŁE NA KIELISZKI / WHITE WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Szőke Paskomi Chardonnay	2 950 Ft
Sauvignon Blanc – winnica Balla Géza	1 950 Ft
Olaszrizling – winnica 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

WINA RÓŻOWE NA KIELISZKI / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Pastor Lolita rosé	1 850 Ft

WINA CZERWONE NA KIELISZKI / RED WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

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

WINA DESEROWE NA KIELISZKI / DESSERT WINE SELECTION BY GLASS 0,1 L

Tokajiaszú 5 puttonyos-Grand Tokaj	4 850 Ft
Fortissimo - winnica Gróf Degenfeld	2 300 Ft
Balla Géza Kadarisszima słodkie czerwone	3 900 Ft

Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

NAPOJE DRINKS

PIWA BECZKOWE / 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

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Heineken 0,33l	1 750 Ft
Heineken bezalkoholowy 0,33 l	1 925 Ft
Browar rzemieślniczy Szent András / Szent András Handcrafted Beer 0,33 l (Indian Pale Ale, Wiśniowe, Wiśniowe bezalkoholowe, Raw Mango IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

PÁLINKI 0,04 L

Destylarnia 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

Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

NAPOJE DRINKS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

LIKIERY 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 lat	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 lat	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

Ceny zawierają VAT. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

DRODZY GOŚCIE!
NASZ ZESPÓŁ CHĘTNIE SPEŁNI PAŃSTWA ŻYCZENIA!
RESTAURACJA PIERWSZEJ KLASY

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

Karta obowiązuje od 11:30 do 21:00.
Our menu is available from 11:30 to 21:00.

Alergie i ograniczenia dietetyczne
Food allergies and dietary restrictions

 1. Zboża zawierające gluten **1. Cereals contain gluten**	 2. Skorupiaki **2. Crustaceans**	 3. Jaja **3. Eggs**	 4. Ryby i produkty pochodne **4. Fish and dishes made of fish**	 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	 6. Soja i produkty pochodne **6. Soybean and dishes made with soybean**	 7. Mleko i produkty mleczne, w tym laktoza **7. Dairy products and dishes made with milk**
 8. Orzechy **8. Nuts**	 9. Seler i produkty pochodne **9. Celery and dishes cooked with celery**	 10. Gorczyca i produkty pochodne **10. Mustard and dishes made with mustard**	 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	 12. Dwutlenek siarki (SO_2) **12. Sulphur dioxide**	 13. Łubin i produkty pochodne **13. Lupine and dishes made with lupine**	 14. Mięczaki i produkty pochodne **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
 15. Zawiera wieprzowinę **15. Contains pork**	 16. Może być przygotowane dla wegetarian **16. Can be made for vegetarians**	 17. Danie ostre **17. Spicy food**	 18. Odpowiednie dla wegan **18. Suitable for vegans**	 **Ten symbol oznacza dania z selekcji Gundel Nemzeti 11.**		

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


ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

ZABIERZ DO DOMU CZĄSTKĘ GUNDELA

W Gundelu liczy się każdy szczegół: smaki, atmosfera i sposób, w jaki dania trafiają na stół. W restauracji i podczas naszych wydarzeń serwujemy potrawy na światowej sławy porcelanie Zsolnay, symbolu elegancji i ikonie węgierskiego rękodzieła.

Te wyjątkowe przedmioty mogą teraz trafić także do Państwa domu. W naszym sklepie, obok porcelany Zsolnay, znajdą Państwo unikatowe produkty, dzięki którym doświadczenie Gundela nie kończy się wraz z posiłkiem.

Wybierz pamiątkę, która jest nie tylko stylowym dodatkiem, ale i nośnikiem historii: chwili, przeżycia, święta...

... a gdy spojrzysz na nią w domu, nie zobaczysz zwykłego przedmiotu – przywołasz wspomnienie. Gundela.

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.

Zobacz całą kolekcję produktów

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