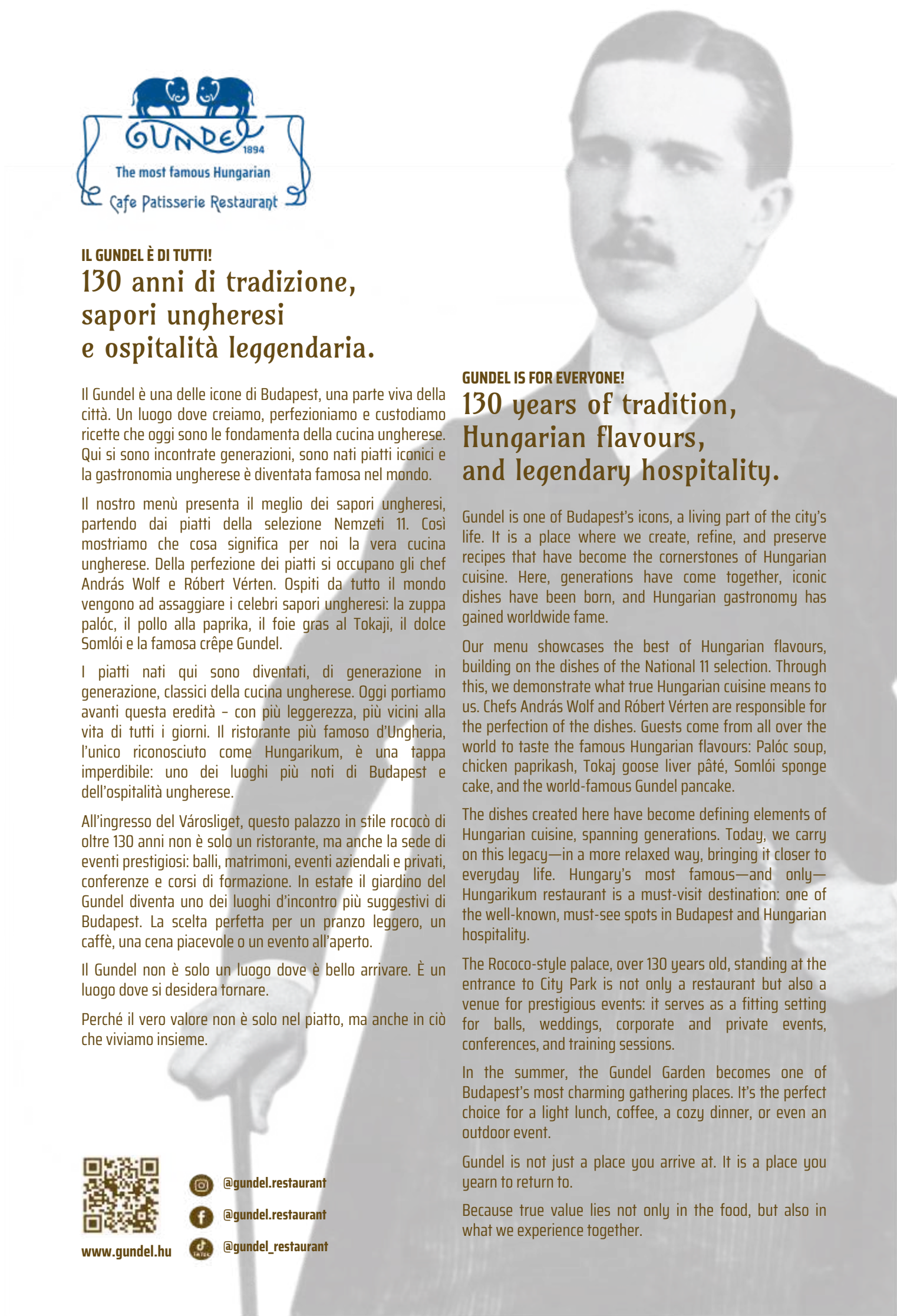


GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

IL GUNDEL È DI TUTTI!

130 anni di tradizione, sapori ungheresi e ospitalità leggendaria.

Il Gundel è una delle icone di Budapest, una parte viva della città. Un luogo dove creiamo, perfezioniamo e custodiamo ricette che oggi sono le fondamenta della cucina ungherese. Qui si sono incontrate generazioni, sono nati piatti iconici e la gastronomia ungherese è diventata famosa nel mondo.

Il nostro menù presenta il meglio dei sapori ungheresi, partendo dai piatti della selezione Nemzeti 11. Così mostriamo che cosa significa per noi la vera cucina ungherese. Della perfezione dei piatti si occupano gli chef András Wolf e Róbert Vérten. Ospiti da tutto il mondo vengono ad assaggiare i celebri sapori ungheresi: la zuppa paloc, il pollo alla paprika, il foie gras al Tokaji, il dolce Somlói e la famosa crêpe Gundel.

I piatti nati qui sono diventati, di generazione in generazione, classici della cucina ungherese. Oggi portiamo avanti questa eredità – con più leggerezza, più vicini alla vita di tutti i giorni. Il ristorante più famoso d'Ungheria, l'unico riconosciuto come Hungarikum, è una tappa imperdibile: uno dei luoghi più noti di Budapest e dell'ospitalità ungherese.

All'ingresso del Városliget, questo palazzo in stile rococò di oltre 130 anni non è solo un ristorante, ma anche la sede di eventi prestigiosi: balli, matrimoni, eventi aziendali e privati, conferenze e corsi di formazione. In estate il giardino del Gundel diventa uno dei luoghi d'incontro più suggestivi di Budapest. La scelta perfetta per un pranzo leggero, un caffè, una cena piacevole o un evento all'aperto.

Il Gundel non è solo un luogo dove è bello arrivare. È un luogo dove si desidera tornare.

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

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

OFFERTE

TUTTI I GIORNI DALLE 11:30 ALLE 18:00

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

PACKAGE OFFER

AVAILABLE EVERY DAY FROM 11:30 TO 18:00

Offerta Gundel per 2 persone
Zuppa gulasch con pasta fatta in casa, crêpe Gundel originale, bevanda calda a scelta e acqua Gundel in bottiglia 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

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



Offerta crêpe Gundel
Crêpe Gundel originale, bevanda calda a scelta e acqua Gundel in bottiglia 0,3 l

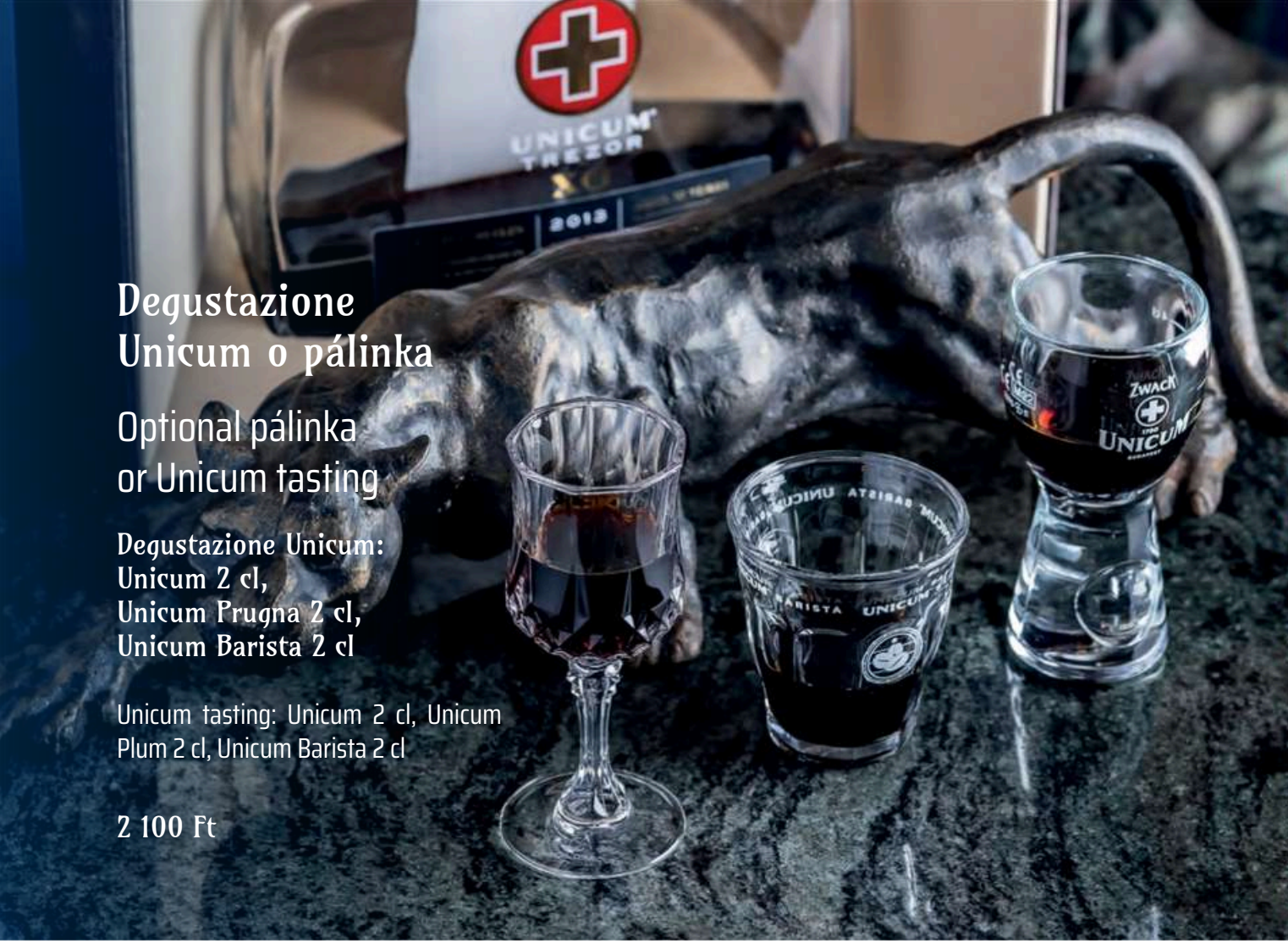
Traditional Gundel pancake, selection of hot drinks and Gundel bottled water 0,3 l

5 950 Ft

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



I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Degustazione Unicum o pálinka

Optional pálinka or Unicum tasting

Degustazione Unicum:
Unicum 2 cl,
Unicum Prugna 2 cl,
Unicum Barista 2 cl

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

2 100 Ft

Degustazione Árpád:
Pera Williams 2 cl,
Mela cotogna 2 cl,
Albicocca in botte 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



PRANZO DELLA DOMENICA

Menù del pranzo domenicale (ogni domenica 11:30 - 16:00)

Una zuppa a scelta dalla nostra selezione, servita in pentolino.
Pollo impanato con il suo fegato: coscia, fegato e ali impanati, verdure impanate, patate al prezzemolo, riso speziato al prezzemolo, purè soffice, insalata fresca, composta di frutta.
Aranygaluska (brioche alle noci) con crema alla vaniglia.

Allergeni: 1, 3, 5, 7, 8

2 PERSONE 31 500 FT 4
PERSONE 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

La storia del pranzo domenicale del Gundel Further

information on the history of Gundel's Sunday lunch

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

L'EREDITÀ GASTRONOMICA DEL GUNDEL

ASSAPORATE I SAPORI DELL'UNGHERIA!

N11

Questo simbolo indica i piatti della selezione Gundel Nemzeti 11.



Tokaji – 1894'



Újházi – 1894'



Gulyás – 1910'



Bécsi – 1869'



Rákóczi – 1937'



Bakonyi – 1910'

Il Gundel, un vero Hungarikum gastronomico

Il ristorante è il fedele custode della cucina ungherese: i piatti della selezione Nemzeti 11 fanno rivivere l'essenza della gastronomia del Paese. L'eredità delle ricette Gundel conta oltre 140 delizie ungheresi, piatti diventati parte della nostra cultura, che la rappresentano nel mondo intero.

Il ristorante Gundel fa rivivere le leggendarie tradizioni della cucina ungherese e invita ogni ospite a prendere parte a questo viaggio gastronomico. Perché il Gundel è di tutti!

Qui al Gundel, dove la storia incontra la gastronomia, ognuno si sente a casa. Gustate i migliori piatti ungheresi, preparati nello spirito dell'eredità del Gundel, e scoprite l'unione tra tradizione e innovazione. Il Gundel non è solo un ristorante, ma una vera leggenda, rispettata e amata da generazioni! Fa parte del nostro patrimonio, e la nostra gioia è condividerlo con tutti. Scoprite lo stile di vita Gundel e il meglio della gastronomia ungherese, al ristorante o durante i nostri eventi. Icona storica, il Gundel è un baluardo della tradizione e dei tesori gastronomici, e noi custodiamo con orgoglio le tradizioni e le leggende della cucina ungherese.

Il Gundel è di tutti!

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!



LA STORIA DEL GUNDEL CONTINUA CON I NOSTRI OSPITI

Da generazioni le nostre tavole accolgono incontri,
feste e momenti indimenticabili.
Se portate con voi un bel ricordo del Gundel,
condividete con noi la vostra opinione.

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.

Condividete l'esperienza
Share your experience

Condividete i vostri momenti Gundel
sui social network
e taggateci:
@gundel.restaurant

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

MENÙ DEGUSTAZIONE 11
LEGENDARY 11 TASTING MENU

Tutti i giorni dalle 18:00 / Available every day from 18:00

DEGUSTAZIONE 8 PORTATE
8 COURSE TASTING MENU
27 900 Ft/pers.

ABBINAMENTO VINI WINE PAIRING
+ 9 000 Ft/pers.

COMPRENDE / INCLUDES:
APERITIVO / WELCOME DRINK
AMUSE BOUCHE

Pane a lievito madre e körözött

Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

ANTIPASTO / APPETIZER

Paté di foie gras al Tokaji Aszú, barches al papavero

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

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

2 ZUPPE A SCELTA / 2 CHOICES OF SOUP

Brodo di gallina Újházi
Újházi chicken soup
Allergeni / Allergen information: 1, 3, 9

Zuppa gulasch con pasta fatta in casa
Goulash soup with homemade noodles
Allergeni / Allergen information: 1, 9, 12

Zuppa palóc d'agnello
"Palóc" soup with lamb
Allergeni / Allergen information: 7, 9, 12

2 SECONDI A SCELTA / 2 CHOICES OF MAIN COURSE

Lucioperca Kárpáti, funghi e gamberi
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps
Allergeni / Allergen information: 2, 4, 7, 9, 12

Filetto di manzo Bakonyi, pasta al formaggio e pancetta
Bakony-style beef fillet with a smoky taste of cottage cheese pasta
Allergeni / Allergen information: 1, 3, 7, 15

Pollo alla paprika, nokedli e cetrioli alla panna
Paprika chicken, "nokedli" with cucumber salad and sour cream
Allergeni / Allergen information: 1, 3, 7, 9

PREDESSERT / PRE-DESSERT
SELEZIONE DI DOLCI / DESSERT SELECTION

Dolce Somlói
Somló sponge cake
Allergeni / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

La crêpe Gundel originale
The original Gundel pancake
Allergeni / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

Torta Rákóczi
Rákóczi cottage cheesecake
Allergeni / Allergen information: 1, 3, 7

I prezzi sono in HUF e includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Paté di foie gras al Tokaji Aszú, barches al papavero /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

ANTIPASTI APPETIZERS

Foie gras alla griglia, strudel di mele e glassa al pino

Grilled goose liver with apple strudel and pine bud glace

7 000 Ft

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



Tartare di manzo, tuorlo d'uovo confit e crostone di pane

Beef tartare with confit egg yolk and homemade sourdough toast

7 350 Ft

Allergeni / Allergen information: 1, 3, 10



Paté di foie gras al Tokaji Aszú, barches al papavero

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

7 000 Ft

Allergeni / Allergen information: 1, 3, 12

Nii



I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ANTIPASTI APPETIZERS

Insalata invernale, vinaigrette al topinambur, nocciole tostate

Guarnizioni a scelta: petto d'anatra, erborinato, salmone affumicato



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

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

Selezione di prosciutti Gundel

Gundel house-made ham selection



7 000 Ft

Allergeni / Allergen information: 1, 10, 15

Crêpes Hortobágy alla carne

Hortobágy-style savoury meat pancakes



4 200 Ft

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

I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ANTIPASTI APPETIZERS

Tagliere Gundel per 2 persone

(Selezione di prosciutti e salumi della casa, sottaceti fatti in casa e pane a lievito madre)

Gundel Pantry platter for 2

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

9 100 Ft

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



Degustazione Gundel: prosciutti e due paté di foie gras

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

7 000 Ft

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



I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Brodo di gallina Újházi con pasta fatta in casa /
Újházi chickensoup with homemade noodles

ZUPPE SOUPS



Zuppa gulasch con pasta fatta in casa
Goulash soup with homemade noodles

3 675 Ft

Allergeni / Allergen information: 1, 9, 12



Zuppa palóc d'agnello
"Palóc" soup with lamb

3 500 Ft

Allergeni / Allergen information: 7, 9, 12

Brodo di gallina Újházi con pasta fatta in casa
Újházi chicken soup with homemade noodles

4 200 Ft

Extra a scelta: osso al midollo e pane tostato
Optional: extra marrow bone and sourdough toast

1 850 Ft

Allergeni / Allergen information: 1, 3, 9



Vellutata di sedano, soufflé al formaggio, barbabietola confit
Cream of celery soup
with Balaton cheese souffle and confit beetroot

3 500 Ft

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



I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Lucioperca Kárpáti con funghi e gamberi /
Kárpáti pikeperch filletwith mushroomsandshrimps

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Costoletta di maiale Holstein per 2 persone, patate Anna, salsa ai capperi

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

14 400 Ft

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



Petto d'anatra arrosto intero per due, cavolo a punta confit, insalata d'orzo e panna acida alle erbe

Tempo di preparazione: almeno 40 minuti

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

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



I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Lucioperca Kárpáti con funghi e gamberi
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps



8 750 Ft

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

Filetto di manzo Bakonyi, pasta e pancetta

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



14 700 Ft

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

Cotoletta viennese di Mangalica, patate al prezzemolo, sottaceti della casa

Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles



9 500 Ft

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

Pollo alla paprika, nokedli e cetrioli alla panna
Paprika chicken, “nokedli” with cucumber salad and sour cream



6 650 Ft

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

I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Foie gras arrosto intero, sfoglia al cavolo rosso, purè di prezzemolo radice

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

15 400 Ft

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



Coscia d'anatra confit, risotto al fegato d'anatra

Confit duck leg with vegetables
and creamy rice with duck liver

8 400 Ft

Allergeni / Allergen information: 7, 9, 12



Guancia di manzo alla birra scura, pasta csusza, sottaceti della casa

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

8 925 Ft

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



I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant



Ravioli autunnali di zucca e ricotta di pecora, vellutata di zucca alla salvia

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

5 950 Ft

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



Cavolo arrosto, ragù di grano saraceno al topinambur, jus vegano

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

5 950 Ft

Allergeni / Allergen information: 12, 16, 18



"Főzelék" di patate, polpetta di maiale nella rete, cetrioli all'aneto

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

6 650 Ft

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



Insalata Caesar

Guarnizioni a scelta: pollo, gamberi

Gundel caesar salad
Optional toppings: chicken breast, shrimp

Con pollo
with chicken breast 5 250 Ft

Con gamberi
with shrimp 5 950 Ft

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

I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Sella di cervo in salsa vadas, canederlo di pane

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

14 700 Ft

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



Storione alla griglia su lenticchie beluga, purè di pompelmo, salsa fresca al dragoncello

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

9 800 Ft

Allergeni / Allergen information: 4, 7, 12



Controfiletto Gundel, patate gratinate e cipolle

Gundel steak with crispy fried onions and layered potatoes

18 550 Ft

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



I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

SECONDI PIATTI MAIN COURSES



Cordon bleu con prosciutto della casa e formaggio stagionato ungherese, risi e bisi, insalatina tenera

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

6 825 Ft

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



Involtino di pollo alla Gödöllő, ragù di funghi al foie gras, miglio

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

6 650 Ft

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



Straccetti di filetto "Brassói", sottaceti della casa

"Brassói" sautéed beef tenderloin with homemade pickled vegetables

8 925 Ft

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

I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

MENÙ VEGANO

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

VEGAN MENU

Insalata invernale, vinaigrette al topinambur, nocciole tostate

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

4 200 Ft

Allergeni / Allergen information: 8, 16, 18



Vellutata di sedano, barbabietola confit

Cream of celery soup with confit beetroot

3 500 Ft

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



Cavolo arrosto, ragù di grano saraceno al topinambur, jus vegano

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

5 950 Ft

Allergeni / Allergen information: 12, 16, 18



Torta di mele e nocciole

Hazelnut apple cake

4 200 Ft

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



I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



La crêpe Gundel originale /
The original Gundel pancake

DOLCI DESSERTS

La crêpe Gundel originale

Disponibile anche senza glutine

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version



3 325 Ft

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

...flambé

...for flaming

1 400 Ft

Nü

Dolce Somlói

Somló sponge cake



3 325 Ft

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

Nü

Torta Rákóczi

Rákóczi cottage cheesecake



3 325 Ft

Allergeni / Allergen information: 1, 3, 7

Nü

I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DOLCI DESSERTS

Torta di mele e nocciole
Hazelnut apple cake

4 200 Ft

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



Torta Gundel al cioccolato e amarene
Gundel chocolate cake with dried sour cherries

3 325 Ft

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



Aranygaluska, crema alla vaniglia
Traditional Hungarian Aranygaluska served with brioche coated in toasted walnuts served with warm custard

2 975 Ft

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



I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DOLCI DESSERTS

Crêpe alla ricotta, fichi caramellati, crema alla vaniglia

Cottage cheese crêpe with caramelised figs and vanilla custard

2 975 Ft

Allergeni / Allergen information: 1, 3, 7



Crema al cioccolato con prugne speziate

Chocolatecream with spiced plums

3 500 Ft

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



I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DOLCI DESSERTS

Selezione di 3 dolci

(Torta Dobos, Eszterházy,
mini Rákóczi, Somlói, mini torta al cioccolato)

Extra: 600 Ft / pezzo

Dessert selection 3 pcs

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

Extra: 600 HUF / piece



3 325 Ft

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

Selezione di formaggi con frutta e noci

Cheese platter with fruit and nuts

4 200 Ft

Allergeni / Allergen information: 7, 8

Con la nostra selezione di formaggi accuratamente composta, la scelta è vostra: tra i formaggi premium del vassoio potete sceglierne tre, perché ogni boccone rispecchi il vostro gusto.

With our carefully curated selection of cheeses, the choice is yours. You can choose three different types of premium cheeses from the platter, so every bite can be tailored to your personal taste.



I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DOLCI DESSERTS

Coppa gelato Gundel
Gundel ice cream cup

3 325 Ft

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



Coppa gelato strudel di mele
Apple strudel ice cream sundae

3 325 Ft

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



I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 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 Foresta Nera / Black Forest Martini

BEVANDE DRINKS

COCKTAIL ALCOLICI

Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 900 Ft
PEARfect Gin&Tonic (Gin, tonic, pálinka di pere, mela, limone / Gin, tonic, pear “pálinka”, apple, lemon)	4 550 Ft
Purple Rain (Agárdi Chameleon Gin, Tonic mediterranea, Arancia, Lampone / Agárdi Chameleon Gin, Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Vodka alla vaniglia, Liquore al frutto della passione, Frutto della passione, Lime, Prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Rum, Menta, Succo di lime, Zucchero di canna, Soda / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Arancia / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Rum, Succo di mango, Latte di cocco, Vaniglia / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Tequila gold, Agrumi, Whisky affumicato, Fumo di petali di rosa / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Martini Foresta Nera / Black Forest Martini (Vodka, Purè di amarene, Liquore al caffè, Bitter al cioccolato / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Gundel Mule (Vodka, Infusione mule della casa, Ginger beer, Menta / Vodka, Homemade mule infusion, Ginger beer, Mint)	4 550 Ft
Blueberry Noir (Liquore, Whiskey, Succo di limone, Bitter al cioccolato, More / Liqueur, Whiskey, Lemon juice, Chocolate bitter, Blackberries)	4 200 Ft
Il vostro cocktail preferito / Your Favourite Cocktail	4 550 Ft

I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



LIMONATA GUNDEL, SCIROPPO DELLA CASA 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

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

LIMONATA SENZA ZUCCHERO 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L — 2 450Ft

Limonata ai mirtilli senza zucchero / Sugar free blueberry lemonade

TÈ FREDDO ALLA FRUTTA DELLA CASA / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L — 2 450 Ft

BEVANDE DRINKS

COCKTAIL ANALCOLICI / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

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

ACQUE / WATERS

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

BIBITE / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta arancia 0,25 l	1 400 Ft
Spremuta d'arancia / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (Mela, Pesca / Apple, Peach) 0,25 l	1 400 Ft
Rauch (Mango) 0,2 l	1 750 Ft
San Graziano Tonic (Indian Tonic, Light Tonic, Mediterran Tonic)	1 925 Ft
San Graziano Ginger Beer 0,2 l	1 925 Ft

I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Caffè speciali / Coffee specialities

BEVANDE DRINKS

CAFFÈ SPECIALI CALDI E FREDDI / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

Espresso	1 575 Ft
Doppio	1 925 Ft
Americano	1 575 Ft
Cappuccino	2 100 Ft
Versione oro/Gold Gundel	350 Ft
Cortado	2 100 Ft
Latte macchiato	2 275 Ft
Versione oro/Gold Gundel	350 Ft
Caffè freddo con gelato alla vaniglia / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Versione oro/Gold Gundel	350 Ft
Irish coffee / Irish coffee	2 975 Ft
Versione oro/Gold Gundel	350 Ft
Cioccolata calda bianca e fondente / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Versione oro/Gold Gundel	350 Ft
Con latte vegetale / with plant-based milk	350 Ft

TÈ SPECIALI / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

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

MATCHA

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

I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BEVANDE DRINKS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

SPUMANTI AL CALICE / 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

VINI BIANCHI AL CALICE / WHITE WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

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

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

Pastor Lolita rosé	1 850 Ft

VINI ROSSI AL CALICE / RED WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

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

VINI DA DESSERT AL CALICE / DESSERT WINE SELECTION BY GLASS 0,1 L

Tokajiaszú 5 puttonyos-Grand Tokaj	4 850 Ft
Fortissimo - Cantina Gróf Degenfeld	2 300 Ft
Balla Géza Kadarisszima rosso dolce	3 900 Ft

I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BEVANDE DRINKS

BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEER

Dreher Classic Gold 0,2 l	1 050 Ft
Dreher Classic Gold 0,4 l	2 100 Ft
HB Weissbier 0,3 l	1 575 Ft
HB Weissbier 0,5 l	2 625 Ft

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEER

Heineken 0,33l	1 750 Ft
Heineken analcolica 0,33 l	1 925 Ft
Birrificio artigianale Szent András / Szent András Handcrafted Beer 0,33 l (Indian Pale Ale, Amarena, Amarena analcolica, Raw Mango IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

PÁLINKA 0,04 L

Distilleria 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

HennessyVS Cognac	6 650 Ft
Janneau VSOP Armagnac	3 850 Ft
Remy Martin XO	11 900 Ft
Calvados Papidoux VSOP	3 850 Ft

GIN 0,04 L

Monkey 47	4 550 Ft
Martin Miller’s	3 150 Ft
Agárdi Chameleon Gin	3 150 Ft
Hendrick’s	3 500 Ft
Tanqueray	2 800 Ft
Bombay Sapphire	2 800 Ft

I nostri prezzi includono l’IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BEVANDE DRINKS

LIQUORI 0,04 L / LIQUEUR 0,04 L

Jägermeister	2 800 Ft
Zwack Unicum	2 100 Ft
Unicum Riserva	4 550 Ft
Unicum Szilva	2 275 Ft
Unicum Barista	2 275 Ft
Unicum Orange Bitter	2 275 Ft
Unicum Trezor	5 650 Ft
Pallini Limoncello	2 275 Ft
Disaronno Amaretto	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 anni	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 anni	3 500 Ft
Johnnie Walker Black Label	3 850 Ft
Maker's Mark	3 850 Ft
Jameson Black Barrel	3 850 Ft
Agárdi Whisky	3 500 Ft

I nostri prezzi includono l'IVA. Al conto verrà aggiunto un servizio del 15%.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

GENTILI OSPITI!
SAREMO LIETI DI ESAUDIRE LE VOSTRE RICHIESTE!

RISTORANTE DI PRIMA 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

Menù servito dalle 11:30 alle 21:00.
Our menu is available from 11:30 to 21:00.

Allergie e restrizioni alimentari
Food allergies and dietary restrictions

1. Cereali contenenti glutine **1. Cereals contain gluten**	2. Crostacei **2. Crustaceans**	3. Uova **3. Eggs**	4. Pesce e prodotti derivati **4. Fish and dishes made of fish**	5. Arachidi e prodotti derivati **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	6. Soia e prodotti derivati **6. Soybean and dishes made with soybean**	7. Latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio **7. Dairy products and dishes made with milk**
8. Frutta a guscio **8. Nuts**	9. Sedano e prodotti derivati **9. Celery and dishes cooked with celery**	10. Senape e prodotti derivati **10. Mustard and dishes made with mustard**	11. Semi di sesamo e prodotti derivati **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	12. Solfiti (SO_2) **12. Sulphur dioxide**	13. Lupini e prodotti derivati **13. Lupine and dishes made with lupine**	14. Molluschi e prodotti derivati **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
15. Contiene maiale **15. Contains pork**	16. Può essere preparato per vegetariani **16. Can be made for vegetarians**	17. Piatto piccante **17. Spicy food**	18. Adatto ai vegani **18. Suitable for vegans**	Nl1 **Questo simbolo indica i piatti della selezione Gundel Nemzeti 11.**		

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


ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

PORTATE A CASA UN PEZZO DELL'ESPERIENZA GUNDEL

Al Gundel ogni dettaglio conta: i sapori, l'atmosfera e il modo in cui i piatti arrivano in tavola. Nel nostro ristorante e nei nostri eventi serviamo le portate sulla celebre porcellana Zsolnay, simbolo di eleganza e icona dell'artigianato ungherese.

Ora potete portare a casa questi pezzi speciali. Nel nostro shop, accanto alla porcellana Zsolnay, i nostri prodotti esclusivi fanno sì che l'esperienza Gundel non finisca con il pasto.

Scegliete un ricordo che non sia solo un oggetto di stile, ma il custode di una storia: di un momento, di un'esperienza, di una festa...

... e quando a casa lo guarderete di nuovo, non vedrete soltanto un oggetto, ma rivivrete un'esperienza. Il 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.

Scoprite l'intera collezione

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