GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant



¡GUNDEL ES PARA TODOS!

130 años de tradición, sabores húngaros y hospitalidad legendaria.

Gundel es uno de los iconos de Budapest, una parte viva de la ciudad. Un lugar donde creamos, perfeccionamos y conservamos recetas que hoy son la base de la cocina húngara. Aquí se han encontrado generaciones, han nacido platos icónicos y la gastronomía húngara se ha hecho famosa en todo el mundo.

Nuestra carta presenta lo mejor de los sabores húngaros, basándose en los platos de la selección Nacional 11. A través de ella mostramos lo que para nosotros significa la verdadera cocina húngara. Los chefs András Wolf y Róbert Vérten velan por la perfección de cada plato. Llegan huéspedes de todo el mundo para probar los famosos sabores húngaros: la sopa palóc, el pollo al pimentón, el foie gras de Tokaj, el bizcocho Somlói y el mundialmente famoso crepe Gundel.

Los platos nacidos aquí se han convertido, generación tras generación, en referentes de la cocina húngara. Hoy continuamos este legado de forma más desenfadada y cercana al día a día. El restaurante más famoso de Hungría –y el único con distinción Hungarikum– es una parada imprescindible: uno de los lugares más emblemáticos de Budapest y de la hospitalidad húngara.

El palacio rococó de más de 130 años, situado a la entrada del Parque de la Ciudad, no es solo un restaurante, sino también escenario de eventos de prestigio: bailes, bodas, eventos corporativos y privados, conferencias y formaciones. En verano, el jardín de Gundel se convierte en uno de los lugares de encuentro más encantadores de Budapest. Es la elección perfecta para un almuerzo ligero, un café, una cena acogedora o incluso un evento al aire libre.

Gundel no es solo un lugar al que se llega. Es un lugar al que siempre se desea volver.

Porque el verdadero valor no está solo en la comida, sino también en lo que vivimos juntos.

www.gundel.hu

@gundel.restaurant

@gundel.restaurant

@gundel_restaurant

GUNDEL IS FOR EVERYONE!

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

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

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

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

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

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

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

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

OFERTAS ESPECIALES

TODOS LOS DÍAS DE 11:30 A 18:00

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

PACKAGE OFFER

AVAILABLE EVERY DAY FROM 11:30 TO 18:00

Oferta Gundel para 2 personas
Sopa gulyás con pasta casera, crepe Gundel original, bebida caliente a elegir y agua embotellada 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

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



Oferta crepe Gundel
Crepe Gundel original, bebida caliente a elegir y agua embotellada Gundel 0,3 l

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

5 950 Ft

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



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Cata de Unicum o pálinka a elegir

Optional pálinka or Unicum tasting

Cata de Unicum:
Unicum 2 cl,
Unicum Ciruela 2 cl,
Unicum Barista 2 cl

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

2 100 Ft

Cata de pálinka Árpád:
Pera Williams 2 cl,
Membrillo 2 cl,
Albaricoque en barrica 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



COMIDA FAMILIAR DEL DOMINGO

Menú del domingo (solo los domingos, 11:30-16:00)

Una sopa a elegir de nuestra carta, servida en olla.
Pollo rebozado con su hígado: muslo, hígado y alas rebozados, verduras rebozadas, patatas al perejil, arroz especiado al perejil, puré de patatas cremoso, ensalada fresca y compota de frutas.
Aranygaluska con crema de vainilla.

Alérgenos: 1, 3, 5, 7, 8

2 PERSONAS 31 500 FT
4 PERSONAS 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

Más información sobre la comida del domingo en Gundel

Further information on the history of Gundel's Sunday lunch

EL LEGADO GASTRONÓMICO DE GUNDEL

¡DESCUBRA LOS SABORES DE HUNGRÍA!

Este símbolo indica los platos de la selección Gundel Nacional 11.



Tokaji – 1894'

Újházi – 1894'

Gulyás – 1910'

Bécsi – 1869'

Rákóczi – 1937'

Bakonyi – 1910'

Gundel, un auténtico Hungarikum gastronómico

El restaurante es un fiel guardián de la cocina húngara: en los platos de la selección Nacional 11 cobra vida la esencia de nuestra gastronomía. Del legado de recetas de Gundel se han conservado más de 140 delicias húngaras llenas de sabor, platos que forman parte de nuestra cultura y que representan también el patrimonio culinario de todo el mundo.

El restaurante Gundel evoca las legendarias tradiciones de la cocina húngara y ofrece a cada huésped la oportunidad de formar parte de este viaje gastronómico. ¡Porque Gundel es de todos!

Aquí, donde la historia se encuentra con la gastronomía, todos pueden sentirse como en casa. Disfrute de los mejores platos húngaros, preparados según el legado gastronómico de Gundel, y descubra la unión entre tradición e innovación. Gundel no es solo un restaurante, sino una auténtica leyenda, respetada y querida desde hace generaciones. Gundel forma parte de nuestro patrimonio y nuestra alegría es compartirlo con todos. Descubra el estilo de vida Gundel y disfrute de lo mejor de la gastronomía húngara en el restaurante o en nuestros eventos. Gundel es un verdadero icono histórico, un bastión de la tradición y de los tesoros culinarios, y preservamos con orgullo las tradiciones y leyendas de la cocina húngara.

¡Gundel es de todos!

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 HISTORIA DE GUNDEL CONTINÚA CON NUESTROS HUÉSPEDES

Desde hace generaciones, nuestras mesas son escenario de encuentros, celebraciones y momentos inolvidables.
Si hoy también se lleva un bonito recuerdo de Gundel, compártanos su opinión.

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.

Comparta su experiencia
Share your experience

Comparta sus momentos Gundel en redes sociales y etiquétenos:
@gundel.restaurant

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

MENÚ LEGENDARIO 11
LEGENDARY 11 TASTING MENU

Disponible todos los días desde las 18:00 / Available every day from 18:00

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 8 PASOS
8 COURSE TASTING MENU
27 900 Ft/persona

CON MARIDAJE
WINE PAIRING
+ 9 000 Ft/persona

INCLUYE / INCLUDES:
BEBIDA DE BIENVENIDA / WELCOME DRINK
AMUSE BOUCHE

Pan de masa madre con körözött

Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

ENTRANTE / APPETIZER

Paté de foie gras al Tokaji Aszú con barches de amapola

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

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

2 SOPAS A ELEGIR / 2 CHOICES OF SOUP

Caldo de gallina Újházi
Újházi chicken soup
Alérgenos / Allergen information: 1, 3, 9

Sopa gulyás con pasta casera
Goulash soup with homemade noodles
Alérgenos / Allergen information: 1, 9, 12

Sopa palóc de cordero
"Palóc" soup with lamb
Alérgenos / Allergen information: 7, 9, 12

2 PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR / 2 CHOICES OF MAIN COURSE

Lucioperca Kárpáti con setas y gambas
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps
Alérgenos / Allergen information: 2, 4, 7, 9, 12

Solomillo Bakony con pasta csusza, requesón y beicon
Bakony-style beef fillet with a smoky taste of cottage cheese pasta
Alérgenos / Allergen information:1,3,7,15

Pollo al pimentón con nokedli y pepino
Paprika chicken, "nokedli" with cucumber salad and sour cream
Alérgenos / Allergen information: 1, 3, 7, 9

PREPOSTRE / PRE-DESSERT
SELECCIÓN DE POSTRES / DESSERT SELECTION

Bizcocho Somlói
Somló sponge cake
Alérgenos / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

El crepe Gundel original
The original Gundel pancake
Alérgenos / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

Tarta de requesón Rákóczi
Rákóczi cottage cheesecake
Alérgenos / Allergen information: 1, 3, 7

Nuestros precios se indican en HUF e incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Paté de foie gras al Tokaji Aszú con barches de amapola /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

ENTRANTES APPETIZERS

Foie gras a la parrilla con strudel de manzana y glaseado de brotes de pino

Grilled goose liver with apple strudel and pine bud glace

7 000 Ft

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



Steak tartar con yema confitada y tostada de masa madre casera

Beef tartare with confit egg yolk and homemade sourdough toast

7 350 Ft

Alérgenos / Allergen information: 1, 3, 10



Paté de foie gras al Tokaji Aszú con barches de amapola

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

7 000 Ft

Alérgenos / Allergen information: 1, 3, 12



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ENTRANTES APPETIZERS

Ensalada de verduras de invierno con aliño de hierbas y aguaturma, con avellanas tostadas

Extras a elegir: magret de pato, queso azul, salmón ahumado

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

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

Selección de jamones caseros Gundel

Gundel house-made ham selection



7 000 Ft

Alérgenos / Allergen information: 1, 10, 15

Crepes de carne a la Hortobágy

Hortobágy-style savoury meat pancakes



4 200 Ft

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

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ENTRANTES APPETIZERS

Tabla despensa Gundel para 2

(Selección de jamón y embutidos caseros, con encurtidos y pan de masa madre de elaboración propia)

Gundel Pantry platter for 2

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

9 100 Ft

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



Degustación Gundel de jamones caseros y dos patés de foie gras

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

7 000 Ft

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



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Caldo de gallina Újházi con fideos caseros /
Újházi chickensoup with homemade noodles

SOPAS SOUPS



Sopa gulyás con pasta casera
Goulash soup with homemade noodles

3 675 Ft

Alérgenos / Allergen information: 1, 9, 12

Sopa palóc de cordero
"Palóc" soup with lamb



3 500 Ft

Alérgenos / Allergen information: 7, 9, 12

Caldo de gallina Újházi con fideos caseros
Újházi chicken soup with homemade noodles



4 200 Ft

Extra a elegir: hueso de tuétano con tostada
Optional: extra marrow bone and sourdough toast

1 850 Ft

Alérgenos / Allergen information: 1, 3, 9

Crema de apio con suflé de queso Balaton y remolacha confitada
Cream of celery soup
with Balaton cheese souffle and confit beetroot



3 500 Ft

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

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Lucioperca Kárpáti con setas y gambas /
Kárpáti pikeperch filletwith mushroomsandshrimps

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Chuleta de cerdo con hueso a la Holstein para 2, con patatas Anna y jugo de alcaparras

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

14 400 Ft

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



Magret de pato asado entero para dos, con col puntiaguda confitada, ensalada de cebada y crema agria con hierbas

Tiempo de preparación: mínimo 40 minutos

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

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



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Lucioperca Kárpáti con setas y gambas
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps



8 750 Ft

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

Nº11

Solomillo Bakony con csusza de requesón

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



14 700 Ft

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

Nº11

Escalope vienés de mangalica, con patatas al perejil y encurtidos caseros

Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles



9 500 Ft

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

Nº11

Pollo al pimentón con nokedli y ensalada de pepino

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



6 650 Ft

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

Nº11

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Foie gras asado entero con hojaldre de lombarda y puré de raíz de perejil

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

15 400 Ft

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



Muslo de pato confitado con arroz cremoso de verduras e hígado de pato

Confit duck leg with vegetables
and creamy rice with duck liver

8 400 Ft

Alérgenos / Allergen information: 7, 9, 12



Carrillera de ternera a la cerveza negra con csusza tostada y encurtidos caseros

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

8 925 Ft

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



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Raviolis de otoño rellenos de calabaza y queso de oveja, con velouté de calabaza a la salvia

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

5 950 Ft

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



Col asada con ragú de alforfón y aguaturma, jugo vegano

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

5 950 Ft

Alérgenos / Allergen information: 12, 16, 18



Főzelék de patata con albóndiga de cerdo en redaño y pepino al eneldo

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

6 650 Ft

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



Ensalada César

Extras a elegir: pechuga de pollo, gambas

Gundel caesar salad
Optional toppings: chicken breast, shrimp

Con pechuga de pollo
with chicken breast 5 250 Ft

Con gambas
with shrimp 5 950 Ft

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



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Lomo de ciervo en salsa vadas con knödel de pan

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

14 700 Ft

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



Esturión a la parrilla sobre lentejas beluga, con puré de pomelo y salsa fresca de estragón

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

9 800 Ft

Alérgenos / Allergen information: 4, 7, 12



Entrecot Gundel con patatas gratinadas y cebolla

Gundel steak with crispy fried onions and layered potatoes

18 550 Ft

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



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Cordon Bleu relleno de jamón casero y queso húngaro curado, con arroz con guisantes y hojas tiernas de ensalada

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

6 825 Ft

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



Muslo de pollo enrollado a la Gödöllő, con ragú de setas y foie gras y mijo

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

6 650 Ft

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



Salteado brassói de solomillo con encurtidos caseros

"Brassói" sautéed beef tenderloin with homemade pickled vegetables

8 925 Ft

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



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

MENÚ VEGANO

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

VEGAN MENU

Ensalada de invierno con aliño de aguaturma y hierbas, con avellanas tostadas

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

4 200 Ft

Alérgenos / Allergen information: 8, 16, 18



Crema de apio con remolacha confitada

Cream of celery soup with confit beetroot

3 500 Ft

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



Col asada con ragú de alforfón y aguaturma, jugo vegano

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

5 950 Ft

Alérgenos / Allergen information: 12, 16, 18



Tarta de manzana y avellanas

Hazelnut apple cake

4 200 Ft

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



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



El crepe Gundel original /
The original Gundel pancake

POSTRES DESSERTS

El crepe Gundel original

También disponible sin gluten

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

3 325 Ft

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



...para flambear

...for flaming

1 400 Ft

Nº11

Bizcocho Somlói

Somló sponge cake

3 325 Ft

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

Nº11



Tarta de requesón Rákóczi

Rákóczi cottage cheesecake

3 325 Ft

Alérgenos / Allergen information: 1, 3, 7

Nº11



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.

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

POSTRES DESSERTS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Tarta de manzana y avellanas
Hazelnut apple cake

4 200 Ft

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



Tarta de chocolate Gundel con guindas secas
Gundel chocolate cake with dried sour cherries

3 325 Ft

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



Aranygaluska con crema de vainilla
Traditional Hungarian Aranygaluska served with brioche coated in toasted walnuts served with warm custard

2 975 Ft

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



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

POSTRES DESSERTS

Crepe de requesón con higos caramelizados y crema de vainilla

Cottage cheese crêpe with caramelised figs and vanilla custard

2 975 Ft

Alérgenos / Allergen information: 1, 3, 7



Crema de chocolate con ciruelas especiadas

Chocolatecream with spiced plums

3 500 Ft

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



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.

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

POSTRES DESSERTS

Selección de postres (3 uds.)

(Dobos, Eszterházy, mini Rákóczi,
bizcocho Somlói, mini tarta de chocolate)

Extra: 600 Ft / ud.

Dessert selection 3 pcs

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

Extra: 600 HUF / piece

3 325 Ft

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



Selección de quesos con fruta y frutos secos

Cheese platter with fruit and nuts

4 200 Ft

Alérgenos / Allergen information: 7, 8

Con nuestra cuidada selección de quesos, usted decide. Puede elegir tres tipos diferentes de quesos premium de la bandeja, para que cada bocado se adapte a su 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.



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

POSTRES DESSERTS



Copa de helado Gundel
Gundel ice cream cup

3 325 Ft

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



Copa de helado de strudel de manzana
Apple strudel ice cream sundae

3 325 Ft

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

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
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 Selva Negra / Black Forest Martini

BEBIDAS DRINKS

CÓCTELES CON ALCOHOL

Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 900 Ft
PEARfect Gin&Tonic (Gin, tonic, pálinka de pera, manzana, limón / Gin, tonic, pear “pálinka”, apple, lemon)	4 550 Ft
Purple Rain (Agárdi Chameleon Gin, Tónica Mediterránea, Naranja, Frambuesa / Agárdi Chameleon Gin, Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Vodka de vainilla, Licor de maracuyá, Maracuyá, Lima, Prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Ron, Menta, Lima, Azúcar moreno, Soda / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Naranja / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Ron, Zumo de mango, Leche de coco, Vainilla / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Tequila gold, Cítricos, Whisky ahumado, Humo de rosas / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Martini Selva Negra / Black Forest Martini (Vodka, Puré de guindas, Licor de café, Amargo de chocolate / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Gundel Mule (Vodka, Infusión mule casera, Cerveza de jengibre, Menta / Vodka, Homemade mule infusion, Ginger beer, Mint)	4 550 Ft
Blueberry Noir (Licor, Whiskey, Zumo de limón, Amargo de chocolate, Moras / Liqueur, Whiskey, Lemon juice, Chocolate bitter, Blackberries)	4 200 Ft
Su cóctel favorito / Your Favourite Cocktail	4 550 Ft

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



LIMONADA GUNDEL CON SIROPE CASERO 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Limonada de saúco y menta / Elderflower- Mint lemonade — 2 275Ft
Membrillo y haba tonka / Quince-tonka bean
Fresa con albahaca fresca / Strawberries with fresh basil
Guinda con melisa fresca / Sour cherry with fresh lemon balm

Limonada clásica / Classic lemonade — 2 100 Ft

LIMONADA SIN AZÚCAR 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L — 2 450Ft

Limonada de arándanos sin azúcar / Sugar free blueberry lemonade

TÉ HELADO DE FRUTAS CASERO / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L — 2 450 Ft

BEBIDAS DRINKS

CÓCTELES SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550Ft
Apero Spritz 0% (Prosecco sin alcohol, BELLA Aperitiv Spritz, soda, naranja / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550Ft
Rosemary Grapefruit crash (Pomelo, romero, soda / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800Ft
Gundel Gin&Tonic sin alcohol / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (Gin sin alcohol, tónica, frambuesa / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550Ft
Virgin Mango Colada (Mango, leche de coco, vainilla / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800Ft
Virgin Mojito (Azúcar moreno, menta, lima, soda / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800Ft

AGUAS / WATERS

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

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta naranja 0,25 l	1 400 Ft
Zumo de naranja natural / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (Manzana, Melocotón / 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 Cerveza de jengibre / San Graziano Ginger Beer 0,2 l	1 925 Ft

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



Cafés especiales / Coffee specialities

BEBIDAS DRINKS

CAFÉS ESPECIALES FRÍOS Y CALIENTES / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

Espresso	1 575 Ft
Doppio	1 925 Ft
Americano	1 575 Ft
Cappuccino	2 100 Ft
Versión dorada/Gold Gundel	350 Ft
Cortado	2 100 Ft
Latte macchiato	2 275 Ft
Versión dorada/Gold Gundel	350 Ft
Café helado con helado de vainilla / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Versión dorada/Gold Gundel	350 Ft
Café irlandés / Irish coffee	2 975 Ft
Versión dorada/Gold Gundel	350 Ft
Chocolate caliente blanco y negro / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Versión dorada/Gold Gundel	350 Ft
Con leche vegetal / with plant-based milk	350 Ft

TÉS ESPECIALES / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

English Breakfast, Earl Grey, Verde, Manzanilla, Menta, Frutas, Rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

MATCHA

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

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BEBIDAS DRINKS

ESPUMOSOS POR COPA / 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

VINOS BLANCOS POR COPA / WHITE WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

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

VINOS ROSADOS POR COPA / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Pastor Lolita rosé	1 850 Ft

VINOS TINTOS POR COPA / RED WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

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

VINOS DE POSTRE POR COPA / DESSERT WINE SELECTION BY GLASS 0,1 L

Tokajiaszú 5 puttonyos-GrandTokaj	4 850 Ft
Fortissimo - Bodega Gróf Degenfeld	2 300 Ft
Balla Géza Kadarisszima tinto dulce	3 900 Ft

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BEBIDAS DRINKS

CERVEZAS DE BARRIL / 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

CERVEZAS EMBOTELLADAS / BOTTLED BEER

Heineken 0,33l	1 750 Ft
Heineken sin alcohol 0,33 l	1 925 Ft
Cervecería artesanal Szent András / Szent András Handcrafted Beer 0,33 l (Indian Pale Ale, Guinda, Guinda sin alcohol, Raw Mango IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

PÁLINKAS 0,04 L

Árpád pálinkaház	3 500 Ft

RUM 0,04 L

Ron Zacapa 23’	5 600 Ft
Diplomatico	4 550 Ft
Plantation O.F.T.D. Overproof Rum	4 200 Ft

CALVADOS, COGNAC, BRANDY 0,04 L

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

GIN 0,04 L

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

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BEBIDAS DRINKS

LICORES 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 Licor	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 años	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 años	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

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un cargo por servicio del 15% a la cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

¡ESTIMADOS CLIENTES!
¡NUESTRO PERSONAL ATENDERÁ CON GUSTO SUS PETICIONES!

RESTAURANTE DE PRIMERA CLASE

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

Carta disponible de 11:30 a 21:00.
Our menu is available from 11:30 to 21:00.

Alergias alimentarias y restricciones dietéticas
Food allergies and dietary restrictions

 1. Cereales con gluten **1. Cereals contain gluten**	 2. Crustáceos **2. Crustaceans**	 3. Huevos **3. Eggs**	 4. Pescado y derivados **4. Fish and dishes made of fish**	 5. Cacahuetes y derivados **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	 6. Soja y derivados **6. Soybean and dishes made with soybean**	 7. Leche y derivados, incluida la lactosa **7. Dairy products and dishes made with milk**
 8. Frutos secos **8. Nuts**	 9. Apio y derivados **9. Celery and dishes cooked with celery**	 10. Mostaza y derivados **10. Mustard and dishes made with mustard**	 11. Sésamo y derivados **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	 12. Sulfitos (so_2) **12. Sulphur dioxide**	 13. Altramuces y derivados **13. Lupine and dishes made with lupine**	 14. Moluscos y derivados **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
 15. Contiene cerdo **15. Contains pork**	 16. Disponible en versión vegetariana **16. Can be made for vegetarians**	 17. Picante **17. Spicy food**	 18. Apto para veganos **18. Suitable for vegans**	 **Este símbolo indica los platos de la selección Gundel Nemzeti 11.**		

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


ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

LLÉVESE A CASA UN PEDAZO DE LA EXPERIENCIA GUNDEL

En Gundel cada detalle importa: los sabores, el ambiente y también la forma en que los platos llegan a la mesa. En nuestro restaurante y en nuestros eventos servimos nuestros platos en la célebre porcelana Zsolnay, símbolo de elegancia y de la tradición artesanal húngara.

Ahora usted también puede llevarse a casa estas piezas especiales. Junto a la porcelana Zsolnay, los productos exclusivos de nuestra tienda permiten que la experiencia Gundel continúe después de la comida.

Elija un recuerdo que no sea solo un complemento elegante, sino también portador de una historia: la de un momento, una experiencia, una celebración...

... y cuando vuelva a mirarlo en casa, no verá solo un objeto: revivirá una experiencia. El 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.

Descubra toda la colección

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