



A GUNDEL MINDENKÉ!

130 év hagyomány, magyar ízek és legendás vendégszeretet.

A Gundel Budapest egyik ikonja, a város életének élő része. Egy hely, ahol alkotunk, fejlesztünk és őrzünk olyan recepteket, amelyek ma már a magyar konyha alapjait jelentik. Itt generációk találkoztak, ikonikus fogások születtek, és itt vált világhírűvé a magyar gasztronómia.

Étlapunk a magyar ízek legjavát mutatja be, a Nemzeti 11 válogatás fogásaira építve. Ezen keresztül mutatjuk meg, mit jelent számunkra az igazi magyar konyha. A fogások tökéletességéért Wolf András és Vérten Róbert séfek felelnek. A világ minden tájáról érkeznek vendégek, hogy megkóstolják a híres magyar ízeket: a palóclevest, a paprikás csirkét, a tokaji libamájat, a somlói galuskát és a világhírű Gundel-palacsintát.

Az itt született ételek generációkon átívelve váltak a magyar konyha meghatározó fogásaivá. Ma ezt az örökséget visszük tovább – könnyedebben, közelebb hozva a mindennapokhoz. Magyarország leghíresebb, egyben egyetlen hungarikum étterme kihagyhatatlan állomás: Budapest és a magyar vendéglátás egyik legismertebb, valódi bakancslistás helye.

A Városliget kapujában álló több mint 130 éves rokokó stílusú palotaépület nemcsak étterem, hanem rangos rendezvények helyszíne is: bálók, esküvők, céges és magánsemények, konferenciák és tréningek méltó otthona.

Nyáron a Gundel kertje Budapest egyik lehangulatossabb találkozóhelyévé válik. Tökéletes választás egy könnyed ebédhez, kávéhoz, egy hangulatos vacsorához vagy akár egy rendezvényhez a szabadban.

A Gundel nem csupán egy hely, ahová jó megérkezni. Hanem egy hely, ahová visszavágyik.

Mert az igazi érték nemcsak az ételben van, hanem abban is, amit együtt élünk át.



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.

A GUNDEL GASZTRONÓMIAI ÖRÖKSÉGE

KÓSTOLJA MEG MAGYARORSZÁG ÍZEIT!



A Gundel Nemzeti 11 válogatásának fogásait ez a jelzés mutatja.



Gundel egy igazi gasztronómiai Hungarikum

Az étterem a magyar ételek hűségese őrzője, ahol a Nemzeti 11 válogatásban szereplő fogásokban megelevenedik a hazai gasztronómia esszenciája. A Gundel recept örökségéből fennmaradt több mint 140 féle magyar izgazdag finomság, mind-mind olyan ételek, amelyek részeivé váltak kultúránknak, és ezzel együtt akár az egész világot is képviselik.

A Gundel étterem a magyar konyha legendás hagyományait idézi meg, és minden vendégnek lehetőséget nyújt arra, hogy részese legyen ennek a gasztronómiai utazásnak. Mert a Gundel mindenkié!

Itt a Gundelben, ahol a történelem és a gasztronómia találkozik, mindenki otthonra lelhet. Élvezheti a legfinomabb magyar fogásokat, a Gundel étterem gasztronómiai öröksége nyomán készített ételeket, és megtapasztalhatja a hagyomány és az innováció összefonódását.

A Gundel nem csupán egy étterem, hanem egy igazi legenda, amelyet generációk óta tisztelnek és szeretnek! A Gundel az örökségünk része, és az örömeinket abban találjuk, hogy megoszthatjuk azt mindenkivel. Ismerje meg a Gundel élettérzést, és élvezze a magyar gasztronómia legfinomabb értékeit az étteremben, vagy rendezvényeink alkalmával. A Gundel egy igazi történelmi ikon, amely hagyomány és gasztronómiai kincsek fellegvára, és Mi büszkén őrizzük a magyar konyha hagyományait és legendáit.

A Gundel mindenkié!



THE GASTRONOMIC HERITAGE OF GUNDEL

TRY GUNDEL'S SPECIALS FROM THE HUNGARIAN CUISINE



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



Palóe - 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, where dishes 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 flavor have been preserved, each dish becoming an integral part of our culture, and thereby representing the culinary heritage of the entire world.

Gundel restaurant evokes the legendary traditions of Hungarian cuisine, offering every guest the opportunity to partake in this gastronomic journey. Because Gundel belongs to everyone! Here at Gundel, where history meets gastronomy, everyone can find a home. Guests can enjoy the finest Hungarian dishes prepared in the tradition of Gundel's gastronomic heritage and experience the fusion of tradition and innovation.

Gundel is more than just a restaurant; it's a true legend, revered and loved for generations! Gundel is part of our heritage, and we find joy in sharing it with everyone. Discover the Gundel experience and enjoy the finest values of Hungarian gastronomy, either in the restaurant or at our events. Gundel is a real historical icon, a bastion of tradition and culinary treasures, and we proudly preserve the traditions and legends of Hungarian cuisine.

Gundel is for everyone!



Tokaji aszús libamájpástétom, mákos barhesszel /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches



Gundel saláta

**Választható feltétek: füstölt kacsamell,
lazac vagy fokhagymás sült kápiás lepény**

Gundel salad

Optional toppings: smoked duck breast,
salmon or garlic-roasted red pepper flatbread

4 200 Ft / 12 EUR

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



Tokaji aszús libamájpástétom, mákos barhesszel

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

7 000 Ft / 20 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 8, 10, 12



Gundel ízelítő, tepertős kaláccsal (libamájpástétom, mangalica karajsonka, füstölt pisztráng)

Gundel tasting platter with crackling brioche (goose liver pâté,
mangalica pork loin ham and smoked trout)

7 350 Ft / 21 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking:
1, 3, 4, 7, 10, 15





Citrusokkal pácolt szivárványos pisztráng sárgacéklával, kaviárral és kaporhabbal

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

5 950 Ft / 17 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 4, 7, 12



Tatár beefsteak konfitált tojássárgájával és házi kovászos piritóssal

Beef tartare with confit egg yolk
and homemade sourdough toast

7 350 Ft / 21 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 9, 10



Cukkinis sajt-krokkett zeller remuláddal és szarvasgombával

Zucchini cheese croquettes with celery remoulade and truffles

5 950 Ft / 17 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 10, 12





**Faszenes kecskesajtsaláta zöldalmával,
tökmaggal és kapros vinaigrettel**

Goat cheese salad with green apples,
pumpkin seeds, and a dill vinaigrette

3 850 Ft / 11 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 7, 8, 9, 12



**Grillezett libamáj barackraguval, gyümölcsecetes glaze-al,
diógrillázzsal**

Grilled goose liver with apricot ragout, fruit vinegar glaze
and caramelized walnuts

7 000 Ft / 20 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9, 12



**Gundel házi sonkák fürjtojással, tormakrémmel
és friss fekete retekkel**

House-made ham selection with quail egg,
horseradish cream and fresh black radish

7 000 Ft / 20 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 3, 7, 10, 15





Újházi tyúkhúsleves, házi metélttel /
Újházi chicken soup with homemade noodles

LEVESEK



SOUPS



Palócleves báránhúsból

“Palóc” soup with lamb

3 500 Ft / 10 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 7, 9



Gundel Halászlé fogas és pontyfilével

Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

3 500 Ft / 10 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 4, 12, 17



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik. Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Újházi tyúkhúsleves, házi metélttel

Újházi chicken soup with homemade noodles

3 675 Ft / 10,50 EUR

Választható extra: velőscsont kovászos pirítóssal

Optional: extra marrow bone and sourdough toast

1 050 Ft / 3 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 9, 12, 15



Gulyásleves, házi csipetkével

Goulash soup with homemade noodles

3 675 Ft / 10,50 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 9



LEVESEK



SOUPS



Zelleres zöldborsókrémleves bundázott fürjtojással

Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs

2 800 Ft / 8 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 9, 16, 18



Hideg meggyleves pácolt és aszalt meggyel joghurthabbal és mákos ropogóssal

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

3 500 Ft / 10 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7, 12, 16



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik. Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Érlelt ribeye borsmártással, burgonyakrémmel
és padlizsánraguval töltött cukkinivel

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



Szarvasgerinc grillezett kukoricával, karfiollal és borókás szarvaskrokettel

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

14 700 Ft / 42 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7, 10, 12



Kapros tökfőzelék tokhalfilével, törökmogyoróval

Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

9 800 Ft / 28 EUR

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





**Érlelt ribeye borsmártással, burgonyakrémmel
és padlizsánraguval töltött cukkinivel**

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

18 550 Ft / 53 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 7, 9, 12



**Egészben sült libamáj cukkinis lecsóval, rösztivel,
hagymaropogóssal**

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

15 400 Ft / 44 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 9, 12





Bakonyi bélszín szalonnás túrós csuszával

Bakony style filet of beef with a smoky taste of cottage cheese pasta

14 700 Ft / 42 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking:
1, 3, 7, 9, 15



Paprikás csirke nokedlivel és tejeles uborkasalátával

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

6 650 Ft / 19 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7, 9



Mangalica bécsi szelet, petrezselymes burgonyával, házi csalamádé

Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles

8 400 Ft / 24 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking:
1, 3, 7, 9, 12, 15





Citrusos fehérbabragu fodros kellel, hajdina fasírttal

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

6 650 Ft / 19 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 12, 16, 18



Zöldfűszeres burgonyagombóc parajkrémmel, zsályával és pikáns brokkolival

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

5 950 Ft / 17 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 8, 16





Kárpáti fogasfilé, gombával és rákkal

Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

8 750 Ft / 25 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12



Gyöngytyúkmell savanyított fehérhagymával, zsenge zöldségekkel, tárkonyos vajmártással

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

8 750 Ft / 25 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7, 12





Az eredeti Gundel palacsinta /
The original Gundel pancake



Az eredeti Gundel palacsinta

Gluténmentes változatban is elérhető

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

3 325 Ft / 9,50 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

...hogyan lángoljon

...for flaming

1 400 Ft / 4 EUR



Somlói galuska

Somló sponge cake

3 325 Ft / 9,50 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8



Túrós palacsinta vaníliásodóval

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

2 975 Ft / 8,50 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7



DESSZERTEK



DESSERTS



Gundel csokoládétorta aszalt meggyel

Gundel chocolate cake with dried sour cherries

3 325 Ft / 9,50 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8



Rákóczi túrós tejfölgagylalttal

Rákóczi cottage cheesecake

3 325 Ft / 9,50 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7



Málnás-pisztáciás torta

Raspberry-pistachio cake

4 200 Ft / 12 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 3, 7, 8
(cukor-, laktóz- és gluténmentes)
(sugar-free, lactose-free, gluten-free)



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik. Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

DESSZERTEK



DESSERTS



Desszertválogatás 3 db

(Dobos torta, Eszterházy szelet, mini Rákóczi túrós, somlói galuska, mini csokitorta)

Extra: 600 Ft / db

Dessert selection 3 pcs

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

Extra: 600 HUF / piece

3 325 Ft / 9,50 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1,3, 5, 7, 8



Sajtválogatás, házi savanyított zöldségekkel és fűszeres ropogóssal*

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

4 200 Ft / 12 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking:
1, 3, 7, 8



*Gondosan összeállított sajtválogatásunknál a döntés az Ön kezében van. A tálcán kínált prémium sajtok közül három különböző típust választhat, így minden falat az egyéni ízlésére szabható.

*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.

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik. Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

DESSZERTEK



DESSERTS



Vegán eperparfé

Vegan strawberry parfait

3 500 Ft / 10 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 5, 8, 16, 18



Sült fagylalt mentás csoki és málna fagylaltokkal

Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

3 500 Ft / 10 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár euróban csak iránymutató, a számla kiállítása magyar forintban történik. Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

DESSZERTEK



DESSERTS



Eszterházy fagyaltkehely

Eszterházy ice cream sundae

2 975 Ft / 8,50 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8



Gundel fagyaltkehely

Gundel ice cream cup

3 325 Ft / 9,50 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik. Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Gundel saláta

Választható feltét: fokhagymás sült kápiás lepény

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

4 200 Ft / 12 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 9, 10, 16, 18



Zelleres zöldborsókrémleves

Celery and green pea cream soup

2 800 Ft / 8 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 9, 16, 18



Citrusos fehérbabragu fodros kellel, hajdina fasírttal

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

6 650 Ft / 19 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 12, 16, 18



Vegán eperparfé

Vegan strawberry parfait

3 500 Ft / 10 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 5, 8, 16, 18





INTERNATIONAL MENUS

Explore the Flavors of Gundel in Your Language

**“Our 130-year history tells not of the passing of time,
but rather the refinement of traditions to all who visit us.”**

Every single dish on our menu is a chapter from the golden book of Hungarian gastronomy: here you can taste the world-famous Gundel pancakes and our finest national dishes, right where they were first created. Under the skilled hands of our chefs, tradition and modern culinary art come together in seamless harmony, paying respect to the past while offering a lasting experience for the present.



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





Fekete Erdő Martini / Black Forest Martini

ITALOK



DRINKS



Gundel Gin&Tonic



Purple Rain



Monkey 47 Gin&Tonic



Martin Miller's Gin&Tonic



Hendrick's Gin&Tonic



Tanqueray Gin&Tonic

ALKOHOLOS KOKTÉLOK

Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 900 Ft	14 EUR
Tanqueray Gin & Tonic (Tanqueray Gin, Fever Tree Indian Tonic, Grapefruit)	3 850 Ft	11 EUR
Martin Miller's Gin & Tonic (Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Eper, Fekete Bors / Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper)	4 200 Ft	12 EUR
Hendrick's Gin & Tonic (Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Uborka, Rózsabors / Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn)	4 200 Ft	12 EUR
Purple Rain (Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Narancs, Málna / Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft	13 EUR
Monkey 47 Gin & Tonic (Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rozmaring / Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary)	5 600 Ft	16 EUR
Gundel Espresso Martini (Vodka, Kávés Likőr, Vanília, Espresso / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso)	4 550 Ft	13 EUR
Pxxx Star Martini (Vanília Vodka, Passió Likőr, Passió Gyümölcs, Lime, Prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft	14 EUR
Mojito (Rum, Menta, Lime lé, Barna cukor, Szóda / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft	11 EUR
Aperol Spritz (Aperol, Villa Sandi Prosecco, Szóda, Narancs / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft	11 EUR
Mango Colada (Rum, Mangólé, Kókusztej, Vanília / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft	11 EUR
1894 Smoky Night (Gold tequila, Citrusok, Füstös whiskey, Rózsaszírom füst / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft	14 EUR
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft	13 EUR
Hugo (Prosecco, Bodza, Menta, Szóda / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda)	3 850 Ft	11 EUR
Hungarian Old Fashioned (Agárdi Whisky, Árpád Kajsziarack Pálinka, Barna cukor, Angostura Bitter / Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura)	4 550 Ft	13 EUR
Fekete Erdő Martini / Black Forest Martini (Vodka, Meggy püré, Kávés likőr, Csokoládé keserű / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft	12 EUR
Spicy Margarita (Tequila, mézszirup, chili, lime / Tequila, Honeywater, Chili, Lime)	3 850 Ft	11 EUR

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik. Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Gündel limonádék / Gündel lemonades

GUNDEL LIMONÁDÉ, HÁZI SZÖRPBŐL 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Bodza - menta limonádé / Elderflower - Mint lemonade	2 275 Ft	6,50 EUR
Birsalma-tonkabab / Quince-tonka bean		
Eper friss bazsalikkal / Strawberries with fresh basil		
Meggy friss citromfűvel / Sour cherry with fresh lemon balm		
Klasszikus limonádé / Classic lemonade	2 100 Ft	6 EUR

CUKORMENTES LIMONÁDÉ 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L

Cukormentes dinnyés limonádé / Sugar free watermelon lemonade	2 450 Ft	7 EUR
---	----------	-------

HÁZI GYÜMÖLCSÖS JEGESTEA / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L

	2 450 Ft	7 EUR
--	----------	-------

ALKOHOLMENTES KORTÉLOK / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550 Ft	13 EUR
Apero Spritz 0% (Alkoholmentes prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, szóda, narancs / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550 Ft	13 EUR
Rosemary Grapefruit crash (Grépfrút, rozsmaring, szóda / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800 Ft	8 EUR
Alkoholmentes Gundel Gin&Tonic / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (Alkoholmentes gin, tonik, málna / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550 Ft	13 EUR
Virgin Mango Colada (Mangó, kókusztej, vanília / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800 Ft	8 EUR
Virgin Mojito (Barnacukor, menta, lime, szóda / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800 Ft	8 EUR

VIZEK / WATERS

San Pellegrino	2 450 Ft	7 EUR
Acqua Panna	2 450 Ft	7 EUR
Gundel szénsavas / sparkling 0,75 l	2 100 Ft	6 EUR
Gundel szénsavmentes / still 0,75 l	2 100 Ft	6 EUR
Bubis szénsavas / sparkling 0,5 l	1 575 Ft	4,50 EUR
Bubis szénsavmentes / still 0,5 l	1 575 Ft	4,50 EUR

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta narancs 0,25 l	1 400 Ft	4 EUR
Direkt préselt narancslé / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft	7 EUR
Cappy (Alma, Őszibarack / Apple, Peach) 0,25 l	1 400 Ft	4 EUR
Rauch (Mango) 0,2 l	1 750 Ft	5 EUR
Fever Tree Tonic (Indian Tonic, Light Tonic, Mediterran Tonic)	1 925 Ft	5,50 EUR
Fever Tree Gyömbérsör / Fever Tree Ginger Beer	1 925 Ft	5,50 EUR

CSAPOLT SÖRÖK / DRAFT BEER

Dreher Classic Gold 0,2 l	1 050 Ft	3 EUR
Dreher Classic Gold 0,4 l	2 100 Ft	6 EUR
HB Weissbier 0,3 l	1 575 Ft	4,50 EUR
HB Weissbier 0,5 l	2 625 Ft	7,50 EUR

ÜVEGES SÖRÖK / BOTTLE BEER

Heineken	1 750 Ft	5 EUR
Heineken alkoholmentes	1 925 Ft	5,50 EUR
Szent András Kézműves Sörfőzde / Szent András Handcrafted Beer (Indian Pale Ale, Meggyes, Majdnem Meggyes (alkoholmentes), Raw Mango IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft	5,50 EUR



Kávékülönlegességek / Coffee specialities

FORRÓ ÉS HIDEG KÁVÉKÜLÖNLLEGESSÉGEK / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

Espresso	1 575 Ft	4,50 EUR
Doppio	1 925 Ft	5,50 EUR
Americano	1 575 Ft	4,50 EUR
Cappuccino	2 100 Ft	6 EUR
Arany változat/Gold Gundel	350 Ft	1 EUR
Cortado	2 100 Ft	6 EUR
Arany változat/Gold Gundel	350 Ft	1 EUR
Latte macchiato	2 275 Ft	6,50 EUR
Arany változat/Gold Gundel	350 Ft	1 EUR
Jegeskávé vaníliafagylalttal / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft	7 EUR
Arany változat/Gold Gundel	350 Ft	1 EUR
Gundel Palacsinta kávé Dió, aranymazsola, kávé, csoki, tejszínhab, palacsinta / Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes	2 450 Ft /	7 EUR
Ír kávé / Irish coffee	2 975 Ft	8,50 EUR
Arany változat/Gold Gundel	350 Ft	1 EUR
Fehér és barna forró csokoládé / white and brown hot chocolate	2 275 Ft	6,50 EUR
Arany változat/Gold Gundel	350 Ft	1 EUR
Klasszikus forró csokoládé vaníliafagylalttal / Classic hot chocolate with vanilla ice cream	2 450 Ft	7 EUR
Növényi tejjel / with plant-based milk	350 Ft	1 EUR

TEAKÜLÖNLLEGESSÉGEK / TEA SPECIALITIES

1 925 Ft 5,50 EUR

English Breakfast, Earl Grey, Zöld, Kamilla, Borsmenta, Gyümölcs, Rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

POHÁR HABZÓBOROK / SPARKLING WINES BY GLASS 0,1 L

Sauska Brut	3 675 Ft	10,50 EUR
Gundel Garamvári Prestige Brut	2 975 Ft	8,50 EUR
Gundel Garamvári Evolution Rosé	2 975 Ft	8,50 EUR
Garamvári Sentimental Sweet pezsgő	2 800 Ft	8 EUR
Villa Sandi Il Fresco Prosecco DOC	3 150 Ft	9 EUR

POHÁR FEHÉRBOROK / WHITE WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Chardonnay - Malatinszky pincészet	2 800 Ft	8 EUR
Sauvignon Blanc - Balla Géza pincészet	2 975 Ft	8,50 EUR
Olaszrizling - Váli pincészet	2 975 Ft	8,50 EUR
Juhfark - Fehérvári Birtok	3 150 Ft	9 EUR
Gundel-Vabrik Rajnai rizling	3 150 Ft	9 EUR
Lőcse Furmint-Béres Pince (Magnum)	3 850 Ft	11 EUR
Sauvignon Blanc-Villa Maria (Új-Zéland)	3 850 Ft	11 EUR

POHÁR ROSÉ BOROK / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Rozé cuvée - Figula pincészet	2 800 Ft	8 EUR
-------------------------------	----------	-------

POHÁR VÖRÖSBOROK / RED WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Cabernet Sauvignon - Malatinszky pincészet	2 800 Ft	8 EUR
Bikavér - Gál Tibor pincészet	3 150 Ft	9 EUR
Pinot Noir - Haraszty Pincészet	3 150 Ft	9 EUR
Kadarka - Balla Géza pincészet	3 150 Ft	9 EUR
Merlot - Vylyan pincészet	3 150 Ft	9 EUR
Gundel-Mészáros Pince Grandiozus	3 325 Ft	10 EUR
Malbec Trez Vivante (Argentína)	3 850 Ft	11 EUR

POHÁR DESSZERT BOROK / DESSERT WINE SELECTION BY GLASS 0,1 L

Tokaji aszú 5 puttonyos - Grand Tokaj	3 850 Ft	11 EUR
Édes Szamorodni - Oremus pincészet	3 850 Ft	11 EUR
Late Harvest Cuvée - Sauska pincészet	3 850 Ft	11 EUR

ITALOK**DRINKS****PÁLINKÁK 0,04 L / HUNGARIAN FRUIT BRANDIES 0,04 L**

Árpád pálinkaház	3 500 Ft	10 EUR
------------------	----------	--------

RUM 0,04 L

Ron Zacapa 23'	5 600 Ft	16 EUR
Diplomatico	4 550 Ft	13 EUR
Plantation O.F.T.D. Overproof Rum	4 200 Ft	12 EUR

CALVADOS, COGNAC, BRANDY 0,04 L

Hennessy VS Cognac	6 650 Ft	19 EUR
Janneau VSOP Armagnac	3 850 Ft	11 EUR
Remy Martin XO	11 900 Ft	34 EUR
Calvados Papedoux VSOP	3 850 Ft	11 EUR

GIN 0,04 L

Monkey 47	4 550 Ft	13 EUR
Martin Miller's	3 150 Ft	9 EUR
Agárdi Chameleon Gin	3 150 Ft	9 EUR
Hendrick's	3 500 Ft	10 EUR
Tanqueray	2 800 Ft	8 EUR
Bombay Sapphire	2 800 Ft	8 EUR

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik. Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

LIKŐRÖK 0,04 L / LIQUEUR 0,04 L

Jägermeister	2 800 Ft	8 EUR
Zwack Unicum	2 100 Ft	6 EUR
Unicum Riserva	4 550 Ft	13 EUR
Unicum Szilva	2 275 Ft	6,50 EUR
Unicum Barista	2 275 Ft	6,50 EUR
Unicum Orange Bitter	2 275 Ft	6,50 EUR
Unicum Trezor	5 650 Ft	16 EUR
Pallini Limoncello	2 275 Ft	6,50 EUR
Disaronno Amaretto Likőr	2 275 Ft	6,50 EUR
Chambord	3 500 Ft	10 EUR
Baileys Irish Cream	2 800 Ft	8 EUR

TEQUILA 0,04 L

Don Julio Anejo	5 650 Ft	16 EUR
Don Julio Blanco	4 550 Ft	13 EUR
El Jimador Blanco	2 100 Ft	6 EUR

VODKA 0,04 L

Grey Goose	4 550 Ft	13 EUR
Beluga	4 200 Ft	12 EUR
Finlandia	2 800 Ft	8 EUR

WHISKEY 0,04 L

Caol Ila 12 Years Single Malt	10 850 Ft	31 EUR
Chivas Regal – 18 éves	5 950 Ft	17 EUR
Chivas Regal – 12 éves	3 500 Ft	10 EUR
Johnnie Walker Black Label	3 850 Ft	11 EUR
Maker's Mark	3 850 Ft	11 EUR
Jameson Black Barrel	3 850 Ft	11 EUR
Agárdi Whisky	3 500 Ft	10 EUR

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik. Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



KEDVES VENDÉGEINK!
SZEMÉLYZETÜNK ÖRÖMMEL VESZ BÁRMILYEN KÜLÖNLEGES KÉRÉST!
ELSŐ OSZTÁLYÚ ÉTTEREM

DEAR GUESTS!
OUR STAFF IS GLAD TO TAKE ANY SPECIAL ORDERS!
FIRST CLASS RESTAURANT

Corporate Chef
Wolf András

Executive Chef
Vérten Róbert

Pastry Chef
Dudok Györgyi

Restaurant Manager
Horváth Gábor

General Director
Magyary Jenő

Vacsora étlapunk minden nap 18:00-21:00 óráig érvényes.
Dinner menu is available every day from 18:00-21:00.

Táplálkozási követelmények, ételallergiák és étrendi korlátozások
Food allergies and dietary restrictions

 1. Glutént tartalmazó gabonafélék 1. Cereals contain gluten	 2. Rákfélék 2. Crustaceans	 3. Tojás 3. Eggs	 4. Hal és a belőle készült ételek 4. Fish and dishes made of fish	 5. Földimogyoró és a belőle készült ételek 5. Peanuts and dishes made with peanuts	 6. Szójabab és a belőle készült ételek 6. Soybean and dishes made with soybean	 7. Tej és az abból készült ételek, beleértve a laktózt is 7. Dairy products and dishes made with milk
 8. Diófélék 8. Nuts	 9. Zeller és a belőle készült ételek 9. Celery and dishes cooked with celery	 10. Mustár és a belőle készült ételek 10. Mustard and dishes made with mustard	 11. Szezámag és a belőle készült ételek 11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds	 12. Kén-dioxid (so ₂) 12. Sulphur dioxide	 13. Csillagfürt és a belőle készült ételek 13. Lupine and dishes made with lupine	 14. Puhatestűek és belőle készült ételek 14. Molluscs and dishes made with molluscs
 15. Sertést tartalmaz 15. Contains pork	 16. Vegetáriánusok számára is elkészíthető 16. Can be made for vegetarians	 17. Csípős étel 17. Hot food	 18. Vegánok számára fogyasztható 18. Suitable for vegans	 A Gundel Nemzeti 11 válogatásának fogásait ez a jelzés mutatja. ✉ GUNDEL CAFE PATISSERIE RESTAURANT 1146 Hungary Budapest, Gundel Károly út 4.		

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853





VIGYEN HAZA EGY DARABOT A GUNDEL ÉLMÉNYBŐL

A Gundelben minden részletnek jelentősége van – az ízeknek, a hangulatnak és annak is, ahogyan az ételek az asztalra kerülnek. Éttermünkben és rendezvényeinken a világhírű Zsolnay porcelán tányérokön szervírozzuk fogásainkat, amelyek nemcsak az elegancia, hanem a magyar kézműves hagyományok ikonikus képviselői is.

Ezeket a különleges darabokat most Ön is hazaviheti. Shopunkban elérhető Zsolnay porcelánjaink mellett egyedi termékeink is lehetőséget adnak arra, hogy a Gundel élmény ne érjen véget az étkezéssel.

Válasszon egy tárgyi emléket, amely nemcsak egy stílusos kiegészítő, hanem egy történet hordozója is. Egy pillanaté, egy élményé, egy ünnepé....

... és amikor otthon újra ránéz, nem csupán egy tárgyat lát majd – hanem egy élményt idéz fel. A Gundelt.

TAKE A PIECE OF THE GUNDEL EXPERIENCE HOME WITH YOU

At Gundel, every detail matters—the flavours, the atmosphere, and even the way the dishes are presented. In our restaurant and at our events, we serve our dishes on world-famous Zsolnay porcelain plates, which are not only elegant but also iconic representatives of Hungarian craftsmanship.

Now you can take these special pieces home with you. In addition to the Zsolnay porcelain available in our shop, our unique products allow the Gundel experience to continue beyond the meal.

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.



**Tekintsd meg a teljes
merchandise kollekciót**



**Take a look at the entire
merchandise collection**





GUNDEL SHOP



4 900 Ft / 14 EUR



15 300 Ft / 44 EUR



6 000 Ft / 17 EUR



8 750 Ft / 25 EUR



10 500 Ft / 30 EUR



6 300 Ft / 18 EUR