



**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 leghangulatosabb 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 visszavágyjék.

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



[www.gundel.hu](http://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.



Tokaji - 1894'

Gulyás - 1910'



Újházi - 1894'

Bécsi - 1869'

Bakonyi - 1910'

Rákóczi - 1937'

### 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 ízgazdag 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 örömmel abban találjuk, hogy megoszthatjuk azt mindenkiel. Ismerje meg a Gundel életérzést, 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'



Kárpáti - 1876'



Paprikás - 1936'



Gundel - 1942'



Somlói - 1958'

Read the stories behind our dishes



### 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**

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**

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**

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**

Allergén jelölés / Allergic marking: 4, 7, 12



### Tatár beefsteak konfitált tojássárgájával és házi kovászos pirítóssal

Beef tartare with confit egg yolk  
and homemade sourdough toast

**7 350 Ft**

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**

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**

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



**Grillezett libamáj barackraguval, gyümölcscebetes glaze-al,  
diógrillázssal**

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

**7 000 Ft**

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**

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





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

LEVESEK



SOUPS



### Palócleves báránycsúszból

“Palóc” soup with lamb

**3 500 Ft**

Allergén jelölés / Allergic marking: 7, 9



### Gundel Halászlé fogas és pontyfilével

Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

**3 500 Ft**

Allergén jelölés / Allergic marking: 4, 12, 17



LEVESEK



SOUPS



### Újházi tyúkhúsleves, házi metélttel

Újházi chicken soup with homemade noodles

**3 675 Ft**

### Választható extra: velőscsont kovászos pirítóssal

Optional: extra marrow bone and sourdough toast

**1 500 Ft**

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



### Gulyásleves, házi csipetkével

Goulash soup with homemade noodles

**3 675 Ft**

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**

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**

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





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**

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**

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**

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**

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**

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



### Paprikás csirke nokedlivel és tejsavas uborkasalátával

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

**6 650 Ft**

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**

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



FŐÉTELEK



MAIN COURSES



**Citrusos fehérbabragu fodros kellel, hajdina fasírttal**

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

**6 650 Ft**

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**

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



Áraink az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.

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



### Kárpáti fogasfilé, gombával és rákkal

Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

**8 750 Ft**

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**

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





Az eredeti Gundel palacsinta /  
The original Gundel pancake

## DESSZERTEK



## DESSERTS



### Az eredeti Gundel palacsinta

Gluténmentes változatban is elérhető

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

**3 325 Ft**

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

### ...hogy lángoljon

...for flaming

**1 400 Ft**



### Somlói galuska

Somló sponge cake

**3 325 Ft**

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



### Túrós palacsinta vaníliásodóval

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

**2 975 Ft**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7



Áraink az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.

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



### Gundel csokoládétorta aszalt meggyel

Gundel chocolate cake with dried sour cherries

**3 325 Ft**

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



### Rákóczi túrós tejfőlfagylalttal

Rákóczi cottage cheesecake

**3 325 Ft**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7



### Málnás-pisztáciás torta

Raspberry-pistachio cake

**4 200 Ft**

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



# 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**

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**

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 az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.  
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSZERTEK



DESSERTS



### Vegán eperparfé

Vegan strawberry parfait

**3 500 Ft**

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**

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



DESSZERTEK



DESSERTS



### Eszterházy fagyaltkehely

Eszterházy ice cream sundae

**2 975 Ft**

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



### Gundel fagyaltkehely

Gundel ice cream cup

**3 325 Ft**

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



Áraink az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.  
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

## VEGÁN MENÜ



## VEGAN MENU



### Gundel saláta

Választható feltét: fokhagymás sült kápiás lepény

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

**4 200 Ft**

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



### Zelleres zöldborsókrémleves

Celery and green pea cream soup

**2 800 Ft**

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**

Allergén jelölés / Allergic marking: 12, 16, 18



### Vegán eperparfé

Vegan strawberry parfait

**3 500 Ft**

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
Tanqueray Gin & Tonic (Tanqueray Gin, Fever Tree Indian Tonic, Grapefruit)	3 850 Ft
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
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
Purple Rain (Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Narancs, Málna / Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
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
Gundel Espresso Martini (Vodka, Kávè Likőr, Vanília, Espresso / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Vanília Vodka, Passió Likőr, Passió Gyümölcs, Lime, Prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Rum, Menta, Lime lé, Barna cukor, Szóda / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, Villa Sandi Prosecco, Szóda, Narancs / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Rum, Mangólé, Kókusztej, Vanília / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Gold tequila, Citrusok, Füstös whiskey, Rózsaszírom füst / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Hugo (Prosecco, Bodza, Menta, Szóda / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda)	3 850 Ft
Hungarian Old Fashioned (Agárdi Whisky, Árpád Kajsziarack Pálinka, Barna cukor, Angostura Bitter / Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura)	4 550 Ft
Fekete Erdő Martini / Black Forest Martini (Vodka, Meggy püré, Kávè likőr, Csokoládé keserű / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Spicy Margarita (Tequila, mézszirup, chili, lime / Tequila, Honeywater, Chili, Lime)	3 850 Ft
Az Ön kedvenc koktélja / Your Favourite Cocktail	4 550 Ft



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
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

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

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

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

2 450 Ft

## ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

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

## VIZEK / WATERS

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

**ITALOK****DRINKS**

## ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

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

## CSAPOLT SÖRÖK / 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

## ÜVEGES SÖRÖK / BOTTLE BEER

Heineken 0,33 l	1 750 Ft
Heineken alkoholmentes 0,33 l	1 925 Ft
Szent András Kézműves Sörfőzde / Szent András Handcrafted Beer 0,33 l (Indian Pale Ale, Meggyes, Majdnem Meggyes (alkoholmentes), Raw Mango IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft



Kávékülönlegességek / Coffee specialities

ITALOK



DRINKS

## FORRÓ ÉS HIDEG KÁVÉKÜLÖNLLEGESSÉGEK / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

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

## TEAKÜLÖNLLEGESSÉGEK / TEA SPECIALITIES

1 925 Ft

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
Gundel Garamvári Prestige Brut	2 975 Ft
Gundel Garamvári Evolution Rosé	2 975 Ft
Garamvári Sentimental Sweet pezsgő	2 800 Ft
Villa Sandi Il Fresco Prosecco DOC	3 150 Ft

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

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

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

Rozé cuvée – Figula pincészet	2 800 Ft
-------------------------------	----------

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

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

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

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

ITALOK



DRINKS

## PÁLINKÁK 0,04 L / HUNGARIAN FRUIT BRANDIES 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
-----------------	----------

Áraink az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.

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

## LIKŐRÖK 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 Likőr	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

Caol Ila 12 Years Single Malt	10 850 Ft
Chivas Regal - 18 éves	5 950 Ft
Chivas Regal - 12 éves	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



**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.





















Vendégeink számára euró készpénzes fizetési lehetőséget is biztosítunk.

Az EUR készpénzes fizetés esetén: 1 EUR = 330 Ft árfolyam alapján kerül meghatározásra.

For the convenience of our guests, we also accept cash payments in EUR.

Prices shown in EUR have been calculated using an exchange rate of 1 EUR = 330 HUF.

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

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



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



## GUNDEL SHOP



4 900 Ft



15 300 Ft



6 000 Ft



8 750 Ft



10 500 Ft



6 300 Ft