

A Gundel-kronológia

- 1879** - Gundel János megnyitja első éttermét
- 1894** - A mostani étterem Wampetics néven nyílik meg
- 1910** - Károly, Gundel János fia, átveszi az éttermet
- 1939** - A NEW York-i Világkiállítás magyar pavilonjának hivatalos étterme lesz
- 1949** - A Gundelt államosítják
- 1991** - Szeptember 25-én Ronald S. Lauder és George Lang megvásárolják az éttermet.
- 1991** - November 22-én teljes átalakítás miatt bezár
- 1992** - Május 22-én nyitófogadás az építészek és építők tiszteletére
- 1993** - május 1- megnyílik a "kistestvér" a Bagolyvár Étterem- a világ egyetlen étterme, ahol csak nők dolgoznak.
- 1994** - Gundel centennárium: bál, kiállítás a Vajdahunyad várában
- 1995** - A Városliget intézményeinek szövetségéeként - Gundel kezdeményezésre - megalakul a Liget Köztársaság
- 1995** - Egon Ronay's Guide: Kelet-Európa legjobb étterme
- 1993-96** - A Konyhaművészet titkos szavazása alapján a legjobb éttermek tizes listájának tagja minden évben
- 1993-98** - A Budapest Week Best of Budapest díja: Budapest Legjobb Étterme
- 2000** - A Gundel egymilliomodik vendégének köszöntése
- 2002** - A Gundel újrainításának 10 éves évfordulójának megünneplése egy állatkerti partival
- 2004** - A városligeti étterem nyitásának 110 éves évfordulója

GUNDEL ÉTTEREM

ÉTLAP



HIDEG ELŐÉTELEK

Beluga kaviár a Kaspi tengerből klasszikus körettel (30g)
17.300 Ft / 69,00 €

A Gundel konyhájában cseresznyefán füstölt lazac
előételként 3.800 Ft / 15,00 € főételként 5.180 Ft / 20,50 €

Kóstoló három féle füstölt halból (lazac, kardhal, tonhal)
mézes-kapros mustármártással és grapefruittal
4.100 Ft / 16,50 €

Leveles saláták endívián sült kecskesajttal
3.840 Ft / 15,50 €

Gemenci füstölt szarvassonka körtével és kéksajt mártással
3.890 Ft / 15,50 €

Pácolt kacsamell kacsamájjal töltve ruccolás salátával és tökmagolajos
Sherry ecettel
4.490 Ft / 18,00 €

Sült padlizsán-paprika terrin fehér sajttal és sült céklával
3.350 Ft / 14,50 €

KÁVÉK

Espresso belga kézi készítésű Godiva bonbonnal
1.100 Ft / 4,50 €

Espresso (klasszikus olasz tradíciók szerint készítve)
700 Ft / 3,00 €

Cappuccino (espresso habosított tejjel házasítva)
800 Ft / 3,00 €

Latte macchiato (espressóval rétegzett habosított tej üvegpohárban)
700 Ft / 3,00 €

After Eight (Latte macchiato mentás csokoládé ízesítéssel)
900 Ft / 3,50 €

Ír kávé (espresso, ír whiskey, barna cukor, habosított tejszín)
1.100 Ft / 4,50 €

Amaretto kávé (espresso Amaretto likőrrel és tejszínhabbal)
1.100 Ft / 4,50 €

Bártenderünk jeges kávéja (Bailey's likőrrel és vanília fagyalattal)
1.300 Ft / 5,00 €

ÁSVÁNYVÍZ

Szénsavmentes

Evian 0,33 l	600.-
Theodora 0,33 l	450.-

Szénsavas

Perrier 0,33 l	600.-
Theodora 0,33 l	450.-

ÉDESSÉGEK

Crème brulée florentin
1.400 Ft / 5,50 €

Desszertválogatás egy évtized kedvenceiből
1.840 Ft / 7,50 €

Csokoládés desszert málnával és málnaraguval
1.400 Ft / 5,50 €

Belga Galler bonbon kóstoló magyar édes borokkal:
Glacé • Gundel Tokaji Muscat Lunel 2001
Anglaise • Gundel Tokaji Aszú 5 puttonyos 2000
Caramel • Móri Ezerjő Aszú 1998
1.890 Ft / 7,50 €

Napi desszert
/éttermi melegkonyhás készítmény/
1.410 Ft / 5,50 €

Csokoládé fondü
1.710 Ft / 7,00 €

CUKRÁSZATUNK TORTÁI

- A híres trüffel-marcipán Gundel torta •
1.080 Ft / 4,50 €
- Klasszikus Esterházy torta •
1.080 Ft / 4,50 €
- Gundel Károly praliné-csokoládé születésnap tortája •
1.080 Ft / 4,50 €
- Meleg sült sajtorta pirosbogyós gyümölcsraguval •
1.410 Ft / 5,50 €

MELEG ELŐÉTELEK

Gomba gombában
2.490 Ft / 14,50 €

Gyengéden füstölt királyrák, mogyoró szósszal és ropogós
zöldségszalmával
5.910 Ft / 23,50 €

Tejfeles apró blinik lazac kaviárral és anchoviárral, vodkával vagy egy
pohár pezsgővel
5.990 Ft / 24,00 €

Libamáj-alma szendvics
3.950 Ft / 16,00 €

Szőlőhegyi csigák forró kőtálban, fokhagymás kéksajttal
3.480 Ft / 14,00 €

LEVESEK

Fácánelixír töltött kucsmagombával
1.350 Ft / 5,50 €

Újházi kakasleves lúdgége tésztával
1.350 Ft / 5,50 €

Sütőtökrémleves trombitagombával
1.350 Ft / 5,50 €

Őzraguleves gesztenyével és savanyú almával
1.350 Ft / 5,50 €

Fokhagymaleves petrezselymes sült békacombbal
1.350 Ft / 5,50 €

Egy csésze hagyományos magyar gulyásleves
1.760 Ft / 7,00 €

SALÁTÁK

Kis salátatál

Leveles saláták

Zöldpaprikás uborkasaláta

Választék házi savanyúságokból

Öntetek a salátákhoz:

Olívaolajos balzsamecet, kéksajt, joghurt

1.370 HUF / 5,50 EUR

FŐÉTELEK

Libafertály kemencében sütve pezsgós párolt káposztával,
kastélyburgonyával és sült almával
5.860 Ft / 23,50 €

Borjú T-bone steak fóliában sült fűszervajas burgonyával és bors mártással
9.740 Ft / 39,00 €

Dupla bélszínjava asztalnál szeletelve, burgonya lasagne-val,
fényezett zöldségekkel és Béarni mártással
9.740 Ft / 39,00 €

Bélszínjava Liszt Ferenc módjára
(aki Rossinitől kapta kölcsönbe)
libamájjal és Egri Bikavérrel készült vadgombamártással
7.540 Ft / 30,00 €

Mágnás gulyás bélszínből, csipetkével
4.870 Ft / 19,50 €

Rózsaszínúre sültt báránybordák zöldségszalmán, zelleres pürével
7.540 Ft / 30,00 €

HALAK

Édesvízi halakból

Egy csésze halászlé pontyból, harcsából és fogasból készítve gyufametélttel
1.870 Ft / 7,50 €

Serpenyőben sült balatoni fogasfilé Gundel módra,
parajágyon, Egri Chardonnay mártással és zöldséggyöngyökkel
5.240 Ft / 21,00 €

Tiszai harcsaszelet dorozsmai molnár módján
paprikás-gombás szélesmetélttel
5.840 Ft / 23,50 €

Tengeri halakból

Egészben sütt Doversole asztalnál szervírozva,
vajban párolt zöldségekkel, leveles parajjal és tárkonyos mártással
340 Ft / 1,50 € / dkg

Ördöghal érmék rostos,
ruccolás saláta tokaji boros meleg dresszettel, garnélarákkal és
gyömbéres sárgarépa galettel
7.540 Ft / 30,00 €

Vajban sült pangariusz filé és ananász szeletek sült tökös burgonya
duchesse-vel
5.840 Ft / 23,50 €

Szent Péter halfilé olívaolajon sütve, citrusokkal és saláta körettel
6.990 Ft / 28,00 €

Frissen füstölt lazacpillangó párolt zöldségekkel, kapris tormamártással
6.130 Ft / 24,50 €