

PULI &
JUHÁSZ

ÉTLAP / ITALLAP MENU / DRINKS

Spanish

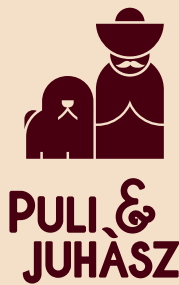
Deutsch

Mandarin

Korean

Italiano





KEDVES VENDÉGÜNK!

A Puli és Juhász pesti csárda ott kezdődik, ahol a magyar hagyomány új életre kel – a belvárosi forgatag közepén.

Érezze otthon magát nálunk, Budapest szívében, ahol a vidék ízei mesébe illő módon elevenednek meg. A puli hűsége őrzi a rendet, a juhász nyugalma vigyázza a lelket, a csárda pedig jókedvvel és szeretettel tölti meg a gyomrot – meg a szívet. Ha ismerős ízekre vágyik, vagy szívesen felfedezné, mit jelent ma a magyar konyha, nálunk mindig otthon lehet. Ez nemcsak egy csárda – ez egy falatnyi Magyarország.

Isten hozta nálunk!

Puli és Juhász csapata

DEAR GUESTS,

Puli és Juhász, the pesti tschárda, begins where Hungarian tradition comes to life – in the heart of the bustling city center.

Where age-old customs awaken, the beloved flavors of the Hungarian countryside are served with storybook charm. The loyalty of the puli keeps order, the calm of the shepherd soothes the soul, and the csárda fills both the stomach and the heart with joy and warmth. If you're craving familiar tastes, or curious to discover what Hungarian cuisine means today, you'll always feel at home with us. This is not just a csárda – it's a bite-sized piece of Hungary.

Welcome in our restaurant

Team of Puli & Juhász



BUBORÉK BÁR / SPRITZ BAR

Málnás rosé fröccs / Raspberry & Rose Wine Spritz 2 290 Ft

Bodzás-mentás fröccs / Elderflower-Mint Spritz 2 290 Ft

Mojito Mango Splash 2 990 Ft

Bacardi Rum, Blindcrow Mango, menta, lime /
Bacardi Rum, BlindCrow Mango, mint, lime

Sarti Rosa Spritz 3 290 Ft

Sarti Rosa, prosecco, szóda, lime /
Sarti Rosa, prosecco, soda, lime

Puli Spritz 2 990 Ft

Aperol, görögdinnye, pezsgő, narancs /
Aperol, watermelon, sparkling wine

Negroni Sbagliato 3 490 Ft

Campari, édes vermut, prosecco, narancs /
Campari, sweet vermouht, prosecco, orange



SOFŐRBARÁT KEDVENCEK (ALKOHOLMENTES) / DRIVER-FRIENDLY FAVOURITES

Epres-bazsalikomos Rizling fröccs / Strawberry-Basil Riesling Spritz

2 490 Ft

Hans Baer Riesling Alcohol Free, eper , bazsalikom /
Hans Baer Riesling Alcohol-Free, strawberry, basil

Driver Spritz „Aperol” Spritz

2 890 Ft

Torres Natureo 0.0.% pezsgő, narancsszirup, szóda /
Torres Natureo 0.0% sparkling wine, orange syrup, soda

Historia Gin Non-Alcoholic / Historia Non-Alcoholic Gin

3 490 Ft

Alk. mentes Gin, Balatonic Original, zöldalmával, fahéj /
Alcohol-free gin, Balatonic Original, green apple, cinnamon



GIN & TONIC BAR

Fenegyerek & Cipriani Indian tonic / 3 290 Ft
Fenegyerek Gin & Cipriani Indian Tonic

boróka, citromhéj / juniper, lemon peel

Historia Gin Mangó & Thomas Henry Botanical Tonic / 3 590 Ft
Historia Mango Gin & Thomas Henry Botanical Tonic

aszalt mangó, rózsabors / dried mango, pink peppercorn

Seven Hills Tokaj & Thomas Henry Pink Grapefruit / 3 690 Ft
Seven Hills Tokaj Gin & &T Rose Tonic

pink grapefruit, rozmaring / pink grapefruit, rosemary

Flying Emu & Thomas Henry Botanical Tonic / 4 390 Ft
Flying Emu & Thomas Henry Botanical Tonic

perzsa rózsa, bors, rozmaring / Persian rose, pepper, rosemary

Árpád Gin Málnás & Thomas Henry Cherry Blossom tonic / 4 390 Ft
Árpád Raspberry Gin & Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

kakukkfű, málna, rózsabors / thyme, raspberry, pink peppercorn

Gin Mare Capri & J.Gasco cseresznyés tonik / 4 390 Ft
Gin Mare Capri & J.Gasco Cherry Tonic

meggy, kakukkfű / sour cherry, thyme



HÁZI SZÖRPÖK / HOMEMADE SYRUPS

(0,45 l)

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök /
Homemade Syrups made from 100% Hungarian fruit

Málnaszörp gurulós málnaszemekkel /
Raspberry syrup with whole raspberries

1 690 Ft

Meggyszörp zamatos meggyszemekkel /
Sour cherry syrup with juicy sour cherries

1 690 Ft

HÁZI JEGES GYÜMÖLCS TEA / HOMEMADE ICED TEA

(0,45 l)

Red Berry Ice Tea

1 690 Ft

Bogyós gyümölcsökből készült teafőzet málnaszemekkel /
Forest fruit tea with fresh raspberry

Fresh Mint Ice Tea

1 690 Ft

Mentás gyümölcsfőzet csalánszörppel, lime-mal /
Cooling mint tea, with Captain Gubi's 100% Hungarian Nettle Syrup,
fresh lime and mint leaves



LIMONÁDÉK / LEMONADES

(0,45 l)

„Old school” limonádé / “Old School” Lemonade

1 690 Ft

„Mojito” limonádé / “Mojito” Lemonade

1 690 Ft

Epres-rebarbarás limonádé /
Strawberry-Rhubarb Lemonade

1 690 Ft

Bodzás-uborkás limonádé /
Elderflower-Cucumber Lemonade

1 690 Ft

CUKORMENTES LIMONÁDÉK / SUGAR-FREE LEMONADES

(0,45 l)

Levendulás-zsályás limonádé /
Lavender-Sage Lemonade

1 690 Ft

Mangós-kókuszos limonádé /
Mango-Coconut Lemonade

1 690 Ft







Házi kenegetők /
Homemade spreads

Tatárbeefsteak kerti
zöldségekkel /
Beef tartare
with garden vegetables



ELŐÉTEL / STARTERS

**Házi kenegetők vegetáriánus krémekkel:
fehérbabos zakuszká, kőrözött, padlizsánkrém
vadkovászos házi kenyérünkkel**

3 890 Ft



A juhász kedvenc pacsmagolói – annyira finom,
hogy a puli simán lenyalja a kenyérről.

**Homemade spreads with vegetarian creams:
white bean zacusca, Liptauer cheese spread, eggplant cream,
served with our homemade sourdough bread**

The shepherd's favorite smears – so good, the puli would lick
them clean off the bread.

**Házi kenegetők: kőrözött, csirkemájkrém, padlizsánkrém
vadkovászos házi kenyérünkkel**

3 890 Ft

A juhász uzsonnája, a puli álma: mártogassa, kenegesse, harapja –
de vigyázzon, a puli is szemet vetett rá!

**Homemade spreads: Liptauer cheese spread, chicken liver pâté,
eggplant cream served with our homemade sourdough bread**

The shepherd's snack, the puli's dream: dip it, spread it,
bite it – just watch out, the dog's got his eyes on it too.

Tatárbeefsteak kerti zöldségekkel

5 490 Ft

A juhász szerint nyersen csak a természet az igazi – meg a marhahús,
ha jól van fűszerezve. A puli szerint pedig ez a húsimádók lekvárja.

Beef tartare with garden vegetables

The shepherd says: nothing beats nature in its raw beauty – except maybe
beef, if it's raw and well seasoned. The puli says: it is the meat lovers' jam.

PULISÁG! Minden előétel kérhető gluténmentes kenyérrel! /
Every starters available with glutenfree bread.



PULI & JUHÁSZ

Kemencében sült velős csont savanyított lila hagymával

4 390 Ft

A velő a juhászé, a csont a pulié: szaftos, selymes, hogy mindkettőjük szeme csillogjon.



Oven-roasted marrow bone with pickled red onion

The marrow's for the shepherd, the bone's for the puli – soft and silky, both their eyes sparkle.

Kamra kincsei tál:

4 980 Ft

füstölt kolbász, házi paprikás szalámi, sonkaszeletek,
„Hegyi vadász öreg sajtja” – 6 hónapig érlelt tehénsajt,
„Füstölt malomkerék sajt” – karakteres, füstös,
intenzív ízvilágú sajt

Ez az a tál, amit a juhász csak különleges vendégeknek hoz elő a kamra mélyéről – minden falatja egy szelet vidék. A puli csak csendben nyel egyet, amikor meglátja. És ez még csak az előétel...

Treasures of the pantry' platter:

Smoked sausage, homemade paprika salami, ham slices,
'Mountain Hunter's aged cheese' – cow's cheese matured
for 6 months, 'Smoked millstone cheese' – smoky cheese
with an intense flavor profile

This is the platter the shepherd brings out for special guests – every bite tastes like the countryside.

The puli just gulps quietly... and the meal has only just begun.



Kemencében sült
velős csont /
Oven-roasted
marrow bone



Kamra kincsei tál /
'Treasures of the pantry'
platter





Pontytepertő /
Crispy carp cracklings

Hortobágyi
húsos palacsinta /
'Hortobágy-style' stuffed
savory pancake



MELEG ELŐÉTELEK / WARM STARTERS

Pontytepertő házi remuláddal, marinált hagymával

Ez a ponty már nem úszik. Inkább ropog.

Halból szalonna – magyar varázslat.

4 590 Ft



Crispy carp cracklings with homemade remoulade and marinated onions

This carp doesn't swim anymore. Now it crackles.

Bacon from fish – that's Hungarian magic.

Hortobágyi húsos palacsinta

A palacsinta elindult az alföldi pusztán, de úgy megtöltöttük, hogy leült ebédelni.

4 190 Ft

'Hortobágy-style' stuffed savory pancake

This pancake set off across the Great Plains, but we stuffed it so full, it had to sit down for lunch.



LEVESEK / SOUPS

Halászlé pontyfilével

Ez a lé annyira paprikás, hogy még a Dunán is felkapja a hullámokat.

3 950 Ft



Fisherman's soup in a cauldron with carp fillet

So much paprika, even the Danube catches waves from it.

Bográcsgulyás csipetkével

Ha a juhász előveszi a bográcsot, és tele rakja minden jóval, abból ez lesz.

3 790 Ft



Goulash soup in a cauldron with pinched noodles

When the shepherd grabs the cauldron and fills it with all things good – this is what happens.

Marhahúsleves gazdagon

Nem spóroltunk a csordával – a lé tartalma néha kirúgja a fedőt is.

2 980 Ft



Rich beef consommé with julienne vegetables

We didn't hold back the herd – the pot's contents nearly lift the lid.

Zöldborsóleves daragaluskával

Ez a leves a vasárnapi ebédek legjobb emlékeit idézi, benne a daragaluska olyan puha, mint a puli fülének belseje.

2 890 Ft



Green pea soup with semolina dumplings

A soup full of Sunday memories – the dumplings are as soft as the inside of a puli's ear.



Halászlé pontyfilével / Fisherman's soup with carp fillet



Marhahúsleves gazdagon /
Rich beef consommé



Zöldborsóleves daragaluskával /
Green pea soup





Harcsapaprikás /
Catfish paprikash

Szarvaspörkölt
zalai dödöllével /
Venison stew
with 'dödölle'



PAPRIKÁS & PÖRKÖLT / PAPRIKASH AND STEWS

Harcsapaprikás túrós csuszával

Lecsúszik az egész, mint a Tisza hulláma – szaftos és fűszeres, tele a legfinomabb magyar túróval és fűszerpaprikával.

6 590 Ft



Catfish paprikash & Traditional Hungarian pasta with cottage cheese, crispy bacon and sour cream

It slides down like a wave on the Tisza – rich, spicy, full of the finest Hungarian curd cheese and sweet paprika.

Paprikás csirke galuskával

Hamisítatlan magyar remekmű, ami a juhász szerint annyira jó, hogy még a puli is kért egy tányért hozzá.

5 490 Ft

Chicken paprikash with Hungarian egg dumplings

An authentic Hungarian masterpiece. The shepherd says it's so good, even the puli asked for his own plate.

Szarvaspörkölt áfonyával és zalai dödöllével

Az erdőből jött, de pörkölt lett. Dödölle érkezik mellé, mert a galuska már foglalt volt.

6 490 Ft



Venison stew with blueberry and 'dödölle' (rustic mashed potato dumplings)

It came from the forest, but turned into stew. And dödölle joined in – because the dumplings were already taken.



PULI & JUHÀSZ

Marhapörkölt galuskával

5 980 Ft

Szaftos marhahús, türelmesen főzve, amíg meg nem adja magát – a galuska csak várta, mikor zuhan rá a szaft. A puli szerint ez az a fogás, ahol az orr dönt, nem az étlap.



Beef stew with Hungarian egg dumplings

Tender beef, slow-cooked until it surrenders – the dumplings were just waiting for the sauce to land. The puli says: this one's chosen by the nose, not the menu.

Birkapörkölt sós burgonyával

5 980 Ft

A magyar konyha türelmi játéka: hosszan rotyogtatjuk a bográcsban, mert nem az idő számít, hanem az eredmény!



Lamb stew with boiled potatoes

Hungarian patience in a pot: it simmers slowly over time, because it's not the clock that matters – it's the result.

Gombapaprikás vargányával, galuskával

5 490 Ft

Ha a puli beszélni tudna... már a juhással egyezkedne a gomba és a galuska elosztásáról!



Mushroom paprikash with porcini and Hungarian egg dumplings

If the puli could talk... it would already be negotiating with the shepherd over who gets more mushrooms and dumplings.



Marhapörkölt /
Beef stew



Birkapörkölt
sós burgonyával /
Lamb stew
with boiled potatoes





Roston sült
hízott kacsamáj /
Grilled duck liver

Rosé kacsamell /
Rosé duck breast



JUHÁSZ KEDVENCEI / THE SHEPHERD'S FAVOURITES

Mátrai borzas csirkemell fokhagymás tejföllel és füstölt sajttal, rizi-bizivel

5 790 Ft

Ez az éték a Mátrában sem borzolja a kedélyeket,
inkább megnyugtat – csak a puli bundája marad torzonborz.

Mátrai-style crispy chicken breast with garlic sour cream and smoked cheese, rice with peas

Straight from the Mátra region, this dish soothes the soul –
only the puli's coat ends up delightfully ruffled.

Rosé kacsamell káposztás cvekedlivel, akácmézes körtekompóttal

6 790 Ft

Kecskére káposztát nem szabad bízni – szól a magyar mondás.
Ezért társa nálunk a cvekedlinek a kacsa.



Rosé duck breast with cabbage pasta and acacia honey pear compote

There's a Hungarian saying: don't leave the cabbage with the goat.
That's why, in our kitchen, the cabbage gets a duck as its perfect partner.

Roston sült hízott kacsamáj friss lecsóval, rósejbnivel

8 690 Ft

A máj krémesen lágyra sült, a lecsó friss, roppanós,
a rósejbní pedig csendben köríti a nagy találkozást.



Grilled duck liver with fresh 'letscho' (vegetable stew) and fried dollar potatoes

The liver is silky and rich, the letscho tender-crisp and juicy,
and the potatoes quietly soak up the glory. A dish worth every bite –
just don't let the puli get too close.



PULI & JUHÀSZ

Töltött paprika és paradicsomos húsgombóc főtt burgonyával

5 390 Ft



Amikor a paprika beköltözik a fazékba, és magával viszi a darált húst is.

Stuffed Hungarian peppers and meatballs in rich tomato sauce with boiled potatoes

When the pepper moved into the pot and brought minced meat as a roommate.

Rántott szelet vajjas-petrezselymes burgonyával

5 690 Ft

A rántott szelet nálunk intézmény. Aranyszínű panírban sült hús, mellé jön a klasszikus petrezselymes burgonya, ahogy minden magyar családi vasárnapon dukál. Egyszerű? Igen. Mint a legtöbb jó dolog az életben.

Breaded fried pork cutlet with buttered parsley potatoes

A national institution. Golden crusted meat, classic parsley potatoes – just like every proper Hungarian Sunday. Simple? Yes. Like most of the good things in life.

Kolbásszal és snidlinges juhtúróval töltött karaj rántva, burgonyapürével

5 890 Ft

A karaj felöltözött – kolbászosan, túrósan, panírban. A püré meg alátett mindent, hogy jól mutasson.

Breaded pork loin stuffed with sausage & chive-flavored ewe's cheese with mashed potatoes

The loin got dressed up – with sausage, ewe's cheese, and breadcrumbs. The mash just laid low and made it shine.



Töltött paprika /
Stuffed Hungarian
peppers



Kolbásszal és snidlinges
juhtúróval töltött karaj /
Breaded pork loin stuffed
with sausage



Cigánypecsenye / Fried pork cutlets with bacon



Kemencében sült csülök pékné módra /
Oven-roasted pork knuckle



Töltött káposzta füstölt csülökkel /
Stuffed cabbage with smoked pork
knuckle



PULI & JUHÀSZ

Cigánypecsenye rósejbnivel

Zene nincs hozzá, de a fokhagyma táncol a tányéron.

Fried pork cutlets with bacon and fried dollar potatoes

No music, but the garlic is dancing all over the plate.

5 980 Ft



Kemencében sült csülök pékné módra, hagymás burgonyával

A csülök kérget kapott, a hagyma karamellizált, a sütő forró volt.

A pékné megint jól megcsinálta – a puli azóta is a kemence előtt alszik, hátha újra készül valami.

Oven-roasted pork knuckle, chunky mashed potatoes with onions

The knuckle got a golden crust, the onions turned sweet,
the oven blazed hot. The butcher's wife outdid herself –
the puli now naps by the oven, just in case.

6 390 Ft



Töltött káposzta füstölt csülökkel, kolbással és savanyú káposzta apróval

A káposzta nem kérdezett, csak elrejtette a legjobb falatokat.
Füsttel pecsételtük.

Stuffed cabbage with smoked pork knuckle, sausage, and sauerkraut

The cabbage didn't ask questions – it just hid the best bites.
Sealed with a puff of smoke.

5 980 Ft



PULI & JUHÀSZ

Omlós marhanyak vadasan, szalvétagombóccal

6 980 Ft

A marha omlik, a mártás simogat... A puli meg csak reméli, hogy lepottyan valami az asztalról.

Tender braised beef neck 'hunter-style'

(in root vegetable sauce) with bread dumplings

The beef melts, the sauce caresses... and the puli just waits, hoping something drops off the table.

Bélszín Budapest módra rósejbnivel

10 890 Ft

Amikor a bélszín is felveszi az ünneplőt, gombával, májjal – és egy kis fővárosi kicsicsázással. A rósejbni meg csak csendben büszke, hogy mellette lehet.



Beef tenderloin 'Budapest style' with grilled foie gras (accompanied by letscho, sautéed mushrooms and green pea purée), fried dollar potatoes

Even the tenderloin dressed up for the occasion – with foie gras, mushrooms, and a bit of capital city flair. The potatoes sit proudly beside it, knowing they made the guest list.

Mandulás bundában sült fogasfilé, majonézes burgonyasalátával

6 490 Ft

Nem tudunk mást mondani: ez a fogas fogás juhásznak, pulinak és a vendégeinknek is fogára való éték!



Almond-crusted pike-perch fillet with mayonnaise potato salad

We can't put it any other way: this pike-perch is a real catch – shepherd, puli and guests alike will find it right up their alley (and right on their plate).



Bélszín Budapest módra / Beef tenderloin 'Budapest style'



Omlós marhaszelet vadasan /
Tender braised beef neck 'hunter-style'



Mandulás bundában sült fogasfilé /
Almond-crusted pike-perch fillet



PULI & JUHÀSZ

Túrós csusza ropogós szalonna pörccel

4 980 Ft

Házi tészta, jóféle túró, tejföl és annyi pörcc, hogy megér egy külön sort. Ha inkább nélküle kérné- van rá lehetőség, de a puli nem érti majd, miért.

Hungarian pasta with cottage cheese, crispy bacon cracklings and sour cream

Homemade noodles, rich cottage cheese, sour cream, and enough cracklings to deserve their own line.

If you go without them – no judgment, but the puli may raise an eyebrow.

Vaslapon sült kecskesajt, diós-körtés salátaágyon

5 980 Ft

Ez az a fogás, amitől még a juhász is elbizonytalanodik, hogy miért nem inkább kecskepásztor lett belőle.



Grilled goat cheese served on a walnut and pear salad

A dish so tempting, the shepherd briefly wondered if he should've been a goatherd instead.



KIS JUHÁSZOK KEDVENCEI / LITTLE SHEPHERDS' FAVOURITES

12 éves korig ajánljuk /
recommended for children up to 12 years

Egy csésze húsleves

4 390 Ft

Rántott csirkemell rósejbnivel

A cup of beef concommé soup

Breaded fried chicken breast with fried dollar potatoes

Egy csésze húsleves

4 390 Ft

Paradicsomos húsgombóc főtt burgonyával



A cup of beef concommé soup

Meatballs in tomato sauce with boiled potatoes

SAVANYÚSÁGOK / PICKLES

Tejfölös uborkasaláta

980 Ft

Cucumber salad with sour cream



Idény savanyúság – felszolgálóink ajánlásával

980 Ft

Seasonal pickles – recommended by our staff



Menyecske kedvencei (2 személyes) /
Shepherds Wives' Favourites (for 2 person)



CSÁRDATÁLAK / CSÁRDA PLATTERS

Menyecske kedvencei (2 személyes tál)

13 900 Ft

Mátrai borzas csirkemell, kolbásszal és snidlinges juhtúróval töltött karaj rántva, marhapörkölt, galuska, rizi-bizi, rósejbni, savanyúságok

A menyecskék azt mondják: ne válasszunk, kérjünk mindent. Így is lett. A puli szerint ez egy lakodalom egyetlen tálban.

Shepherds Wives' Favorites (Platter for 2 persons)

Mátra-style breaded chicken breast, with fried pork loin stuffed with sausage and chive sheep cheese, beef stew, dumplings, rice with peas, fried dollar potatoes, pickles

The wives said: let's not choose, let's have it all. And so they did. The puli says this is a wedding feast on a single platter.

Menyecske kedvencei (4 személyes tál)

26 900 Ft

Mátrai borzas csirkemell, kolbásszal és snidlinges juhtúróval töltött karaj rántva, marhapörkölt, galuska, rizi-bizi, rósejbni, savanyúságok

Shepherds Wives' Favourites (Platter for 4 persons)

Mátra-style breaded chicken breast, with fried pork loin stuffed with sausage and chive sheep cheese, beef stew, dumplings, rice with peas, fried dollar potatoes, pickles



PULI & JUHÁSZ

Juhász kedvencei (2 személyes tál)

17 900 Ft

Rosé kacsamell, roston sült hízott kacsamáj friss lecsóval, szarvaspörkölt, kolbásszal és snidlinges juhtúróval töltött karaj rántva, zalai dödölle, káposztás cvekedli, rósejbni, savanyúságok

Amikor a juhász hazatér egy hosszú napról, valami ilyesmit képzel az asztalra. A puli csak azt figyeli, mikor gurul le az első rósejbni.

Shepherd's Favorites (Platter for 2 persons)

Rosé duck breast, grilled foie gras (duck liver) with fresh vegetable stew, venison stew, breaded pork loin stuffed with sausage and chive-flavored ewe's cheese, Zala-style dödölle (potato dumplings), cabbage pasta, fried dollar potatoes, pickles

After a long day, this is what the shepherd dreams of seeing on the table. The puli's just watching to see when the first potato rolls off the table.

Juhász kedvencei (4 személyes tál)

34 900 Ft

Rosé kacsamell, roston sült hízott kacsamáj friss lecsóval, szarvaspörkölt, kolbásszal és snidlinges juhtúróval töltött karaj rántva, zalai dödölle, káposztás cvekedli, rósejbni, savanyúságok

Shepherd's Favorites (Platter for 4 persons)

Rosé duck breast, grilled foie gras (duck liver) with fresh vegetable stew, venison stew, breaded pork loin stuffed with sausage and chive-flavored ewe's cheese, Zala-style dödölle (potato dumplings), cabbage pasta, fried dollar potatoes, pickles





Juhász kedvencei (4 személyes) /
Shepherd's Favorites (for 4 person)

Magyar nyelv,
mi így szeretjük,
ez a tészta is
jól csúszik te-
tűróval és p...

Italiano





Somlói galuska /
Somló style sponge
cake trifle

Mákos nudli
házi szilvalekvárral /
Traditional Hungarian
potato dumplings



DESSZERTEK / DESSERTS

Somlói galuska

2 690 Ft

Három tészta, sok rum – a végén a juhász is mosolyog.

Somló style sponge cake trifle

Three types of sponge cake, plenty of rum – and a smile on the shepherd's face by the end.

Mákos nudli házi szilvalekvárral

2 790 Ft

A mák: kicsi, fekete, ropogós – sok külföldinek elsőre furcsa, ahogy mi magyarok fogyasztjuk egészben vagy darálva.

De ne aggódjon, itt nem a máktól száll el, hanem a nagymamák üstben főzött szilvalekvárjától!

Traditional Hungarian potato dumplings with poppy seeds and homemade plum jam

Poppy seeds: tiny, black, crunchy – unusual for many first-time visitors. But don't worry, it's not the poppy seeds that will make you float, it's grandma's kettle-cooked plum jam.

Házi húzott meggyes és almás rétes

2 490 Ft

A rétes nálunk olyan hosszú, hogy a puli a végén már újra éhes lesz.

Homemade hand-stretched sour cherry and apple strudel

Our strudel is so long, by the time the puli gets to the end... he's hungry again.



PULI & JUHÀSZ

Aranygaluska vaníliaszósszal

2 790 Ft

Puha, diós, foszlós galuskák, lágy vaníliaszósszal – ahogy otthon készítik, csak itt senkinek nem kell mosogatni utána.

Golden walnut dumplings with vanilla custard

Soft, nutty, fluffy dumplings in silky vanilla sauce – just like grandma made it, except here, no one has to do the dishes.

Csokoládétorta málnahabbal

2 890 Ft

(glutén-, tej- és cukormentes)

Csoki van, bűntudat nincs – a juhász kedvenc bűntelen bűne.



Chocolate cake with raspberry mousse

(gluten-, dairy- and sugar-free)

All the chocolate, none of the guilt – the shepherd's favorite sinless sin.



Aranygaluska /
Golden walnut
dumplings



Csokoládétorta /
Chocolate cake



PULI & JUHÀSZ

GIN

(4 cl)

Fenegyerek Gin	1 990 Ft
Historia Gin Non Alcoholic 0,0%	2 290 Ft
Historia Mangó Gin / Historia Mango Gin	2 490 Ft
Seven Hills Tokaj Gin	2 690 Ft
Flying Emu	3 290 Ft
Árpád Málnás Gin / Árpád Raspberry Gin	3 290 Ft
Gin Mare Capri	3 490 Ft

VODKA

(4 cl)

Grey Goose Original Vodka	3 190 Ft
Beluga Noble Vodka	3 490 Ft



TEQUILA

(4 cl)

El Jimador Blanco Tequila

2 190 Ft

Don Julio Reposado Tequila

3 990 Ft

WHISKY

(4 cl)

Jack Daniel's

1 980 Ft

Jameson

2 190 Ft

Makers Mark

2 390 Ft

Glenfiddich 15 years

4 190 Ft

RUM

(4 cl)

Bacardi Carta Blanca Rum

1 790 Ft

Diplomatico Reserva Exclusiva Rum

2 990 Ft

Plantaray XO 20th Anniversary Rum

3 690 Ft



KONYAK / COGNAC

(4 cl)

Hennessy VS

2 690 Ft

Martell VSOP

3 690 Ft

LIKŐR / LIQUEUR

(4 cl)

Unicum

1 990 Ft

Unicum Szilva / Unicum Plum

1 990 Ft

Unicum Orange / Unicum Orange

1 990 Ft

Unicum Barista

1 990 Ft

Unicum Riserva

2 390 Ft

Bailey's

1 790 Ft



BITTER, VERMUT / BITTER, VERMOUTH

(8 cl)

Sarti Rosa Aperitivo

2 490 Ft

Aperol

2 490 Ft

Cocchi Storico Vermouth di Torino

3 490 Ft

CSAPOLT SÖRÖK / DRAFT BEERS

(0,3 l)

(0,5 l)

(1 l)

Dreher Gold

1 250 Ft

1 490 Ft

2 690 Ft

tanksör / tank beer

Dreher Meggy / Dreher Sour Cherry

1 290 Ft

1 590 Ft

2 990 Ft

HB Búza / HB Wheat

1 390 Ft

1 690 Ft

3 190 Ft

Pilsner Urquell

1 290 Ft

1 590 Ft

2 980 Ft



ÜVEGES SÖRÖK / BOTTLED BEERS

Dreher 24 0,5% (0,33 l) 980 Ft

Dreher 24 Citrom 0,5% / Dreher 24 Lemon 0,5% (0,33 l) 980 Ft

Dreher Bak (0,5 l) 980 Ft

CRAFT HAZAI SÖRÖK / HUNGARIAN CRAFT BEERS

Horizont Gentle Bustard IPA 6,5%/ (0,33 l) 1 990 Ft

Horizont Hazy Queen New England IPA 6,0% (0,33 l) 1 990 Ft

Horizont Rebel Berry Fruit Sour 4,5% (0,33 l) 1 990 Ft

Horizont Alcohol-Free IPA 0,0% (0,33 l) 1 990 Ft



ÜDÍTŐK, KOMBUCHA / SOFT DRINKS, KOMBUCHA

Pepsi üdítők / Pepsi Soft Drinks (0,25 l) Cola, Light, Mirinda, SevenUp, Lipton Citrom, Lipton Barack Cola, Light, Mirinda, SevenUp, Lipton Lemon, Lipton Peach	890 Ft
100% Toma Prémium Gyümölcslevek (0,25 l) 100% Toma Premium Juices narancs, őszibarack, alma / orange, peach, apple	990 Ft
BlindCrow – Mango Mojito (0,33 l)	990 Ft
SteapTea Kombucha Signature Green (0,33 l)	1 490 Ft
SteapTea Kombucha Bodza / Elderflower (0,33 l)	1 490 Ft



ÜDÍTŐK, VÍZ / SOFT DRINKS, MINERAL WATER

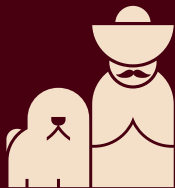
Cipriani Indian tonic (0,2 l)	990 Ft
Thomas Henry Botanical, Cherry Blossom, Graferuit tonic (0,2 l)	990 Ft
J.Gasco cseresznyés tonic / J.Gasco Cherry Tonic (0,2 l)	990 Ft
Szentkirályi / Szentkirályi Mineral Water (0,33 l) szénsavas, szénsavmentes / sparkling, still	790 Ft
Szentkirályi / Szentkirályi Mineral Water (0,75 l) szénsavas, szénsavmentes / sparkling, still	1 350 Ft
Szóda / Soda Water (0,1 l)	100 Ft



KÁVÉK, FORRÓ ITALOK, TEA / COFFEE, HOT DRINKS & TEA

Espresso	690 Ft
Doppio Espresso	1 290 Ft
Ristretto	690 Ft
Macchiato	690 Ft
Hosszú kávé / Long Coffee	690 Ft
Cappuccino	890 Ft
Flat white	1 390 Ft
Ír kávé / Irish Coffee	1 490 Ft
Jegeskávé / Iced Coffee	1 490 Ft
Dilmah tea / Dilmah Teas	1 490 Ft
Earl Grey, Ceylon green tea , Marokkói menta, Erdei gyümölcs / Earl Grey, Ceylon Green Tea, Moroccan Mint, Forest Fruits	





**PULI &
JUHÁSZ**

CÍM / ADDRESS:

1074 Budapest, Dob utca 19.

ASZTALFOGLALÁS / RESERVATION:

www.puliesjuhasz.hu

+36 20 779 4380

NYITVATARTÁS / OPENING HOURS:

hétfő-vasárnap: 12:00-23:00

És hogy mi mindent tartalmaznak az étlapon szereplő áraink?
Az isteni étek díján túl, a boldogságot, amit elfogyasztásuk okoz,
kollégáink lelkes munkáját és az áfát. További felárat nem számítunk fel,
a borraivalót pedig kedves Vendégeinkre bizzuk.

Éttermünk konyháján glutén-, és tejtartalmú alapanyagokkal dolgozunk,
így a 100%-os allergénmentességet nem tudjuk garantálni
a glutén- és tejmentes jelzéssel ellátott ételeinkben sem.

www.puliesjuhasz.hu



Hozzáadott
gluténmentes /
Added gluten Free



Tejmentes /
Dairy Free



Vegetáriánus fogás /
Vegetarian dish

