



PULI & JUHÁSZ

BIERGARTEN

ÉTLAP / ITALLAP

MENU / DRINKS

Spanish

Deutsch

Mandarin

Korean

Italiano





KEDVES VENDÉGÜNK!

Üdvözljük a **Puli & Juhász Biergartenben**, ahol a jó sörök, a magyar ízek és a baráti hangulat találkoznak Budapest szívében.

Foglaljon helyet a fák árnyékában, koccintson egy korsó hideg sörrel, és kóstolja meg ropogósra sült csülkünket és házas kedvenceinket. Legyen szó egy laza délutáni kikapcsolódásról, egy baráti összejövetelről vagy egy hosszú, vidám estéről, nálunk mindig talál egy jó falatot és egy frissítő italt.

Dőljön hátra, élvezze a pillanatot, és érezze magát otthon!

Egészségére!

A Puli & Juhász Biergarten csapata



PULI & JUHÁSZ

BIERGARTEN



DEAR GUEST,

Welcome to **Puli & Juhász Biergarten**, where great beer, authentic Hungarian flavors and a friendly atmosphere come together in the heart of Budapest.

Find a seat under the trees, raise a glass of refreshing beer and enjoy our signature crispy pork knuckle and homemade favorites. Whether you are joining us for a relaxed afternoon, a gathering with friends or a lively evening, you can always count on delicious food, refreshing drinks and warm hospitality.

Sit back, enjoy the moment and make yourself at home!

Cheers!

The Puli & Juhász Biergarten Team





HÁZI SPECIALITÁSUNK / OUR SIGNATURE SPECIALTY

Sörben sült, ropogós egész csülök /
Beer-roasted crispy whole pork knuckle

6 490 Ft

BIERGARTEN APA

Házi kézműves pale ale sörünk hagyományos fedeles korsóba csapolva /
Our signature craft pale ale served in a traditional lidded beer stein

1 390 Ft (0,3 l)

1 890 Ft (0,5 l)

3 290 Ft (1 l)



CSAPOLT SÖRÖK / DRAFT BEERS

	(0,3 l)	(0,5 l)	(1 l)
Biergarten APA fedeles korsóba csapolva / served in a lidded beer stein	1 390 Ft	1 890 Ft	3 290 Ft
Dreher Gold tanksör / tank beer	1 250 Ft	1 490 Ft	2 690 Ft
Dreher Meggy / Dreher Sour Cherry	1 290 Ft	1 590 Ft	2 990 Ft
Dreher Session IPA	1 250 Ft	1 490 Ft	2 890 Ft
Dreher Hidegkomlós / Dreher Cold-Hopped Lager	1 250 Ft	1 490 Ft	2 890 Ft
Dreher ANTL Storyteller IPA	1 450 Ft	1 790 Ft	3 490 Ft
HB Búza / HB Wheat Beer	1 390 Ft	1 690 Ft	3 190 Ft
Pilsner Urquell	1 290 Ft	1 590 Ft	2 980 Ft
Paulaner Hefe-Weißbier	1 450 Ft	1 790 Ft	3 390 Ft
Paulaner Salvatore	1 450 Ft	1 790 Ft	3 390 Ft



DREHER GOLD 1 250 Ft (3 dl) 1 490 Ft (5 dl) 2 690 Ft (1 l)

tanksör / tank beer

A Dreher tanksör a legfrissebb sörélményt nyújtja: pasztörözés nélkül, közvetlenül a főzés után érkezik, és speciális réztartályokban őrzi meg eredeti ízét és frissességét.

Dreher tank beer offers the freshest beer experience, arriving unpasteurized straight after brewing and served from special copper tanks that preserve its original flavor and freshness.





BUBORÉK BÁR / SPRITZ BAR

Málnás rosé fröccs / Raspberry & Rose Wine Spritz

2 290 Ft

Bodzás-mentás fröccs / Elderflower-Mint Spritz

2 290 Ft

Mojito Mangó 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

Monvin spritz, görögdinnye, pezsgő, narancs /
Monvin spritz, watermelon, sparkling wine, orange

Negroni Sbagliato

3 490 Ft

Campari, édes vermut, prosecco, narancs
Campari, sweet vermouth, prosecco, orange



GIN & TONIC BAR

Fenegyerek Gin & Cipriani Indian Tonic

3 290 Ft

boróka, citromhéj / juniper, lemon peel

Historia Mango Gin & Thomas Henry Botanical Tonic

3 590 Ft

aszalt mangó, rózsabors / dried mango, pink peppercorn

Seven Hills Tokaj Gin & Thomas Henry Pink Grapefruit

3 690 Ft

pink grapefruit, rozmaring / pink grapefruit, rosemary

Flying Emu & Thomas Henry Botanical Tonic

4 390 Ft

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



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 JEGES GYÜMÖLCSTEA HOMEMADE ICED TEA

(0,45 l)

Red Berry Iced Tea

1 690 Ft

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

Fresh Mint Iced 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

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



SOFŐRBARÁT KEDVENCEK (ALKOHOLMENTES) / DRIVER-FRIENDLY FAVOURITES (ALCOHOL-FREE)

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

3 490 Ft

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



Házi kenetők
vegetáriánus krémekkel /
Homemade vegetarian
spreads

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



ELŐÉTEL / STARTERS

Házi kenetgetők vegetáriánus krémekkel

tojáskrém, kőrözött, padlizsánkrém vadkovászos házi kenyерünkkel

Homemade vegetarian spreads

egg spread, Hungarian curd cheese spread and aubergine spread, served with our homemade sourdough bread

(1, 3, 5, 6, 10, 13)



3 890 Ft

Tatárbeefsteak kerti zöldségekkel /

Beef tartare with garden vegetables

(1, 3, 10, 13)



5 490 Ft

Kemencében sült velős csont savanyított lila hagymával /

Oven-roasted marrow bone with pickled red onion

(1, 13)



4 390 Ft

Hortobágyi húsos palacsinta /

‘Hortobágy-style’ stuffed savory pancake

(1, 3, 7)

4 190 Ft

Kamra kincsei tál

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

‘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

(1, 7, 13)

4 980 Ft



LEVESEK / SOUPS

Halászlé pontyfilével /
Fisherman's soup in a cauldron with carp fillet
(3, 4, 10, 11)

   **3 950 Ft**

Bográcsgulyás csipetkével /
Goulash soup in a cauldron with pinched noodles
(1, 3, 9, 13)

 **3 790 Ft**

Marhahúsleves gazdagon /
Rich beef consommé
(1, 3, 9, 13)

 **2 980 Ft**

Barnasörös hagymaleves hagymalekvárral /
Brown ale onion soup with onion marmalade
(1, 3, 7, 13)

 **2 890 Ft**

Barnasörös hagymaleves /
Brown ale onion soup





Harcapaprikás
túrós csuszával /
Catfish paprikash
with traditional
Hungarian pasta

Szarvaspörkölt áfonyával
és zalai dödöllével /
Venison stew
with blueberry and 'dödölle'





PAPRIKÁS & PÖRKÖLT / PAPRIKASH & STEWS

Harcsapaprikás túrós csuszával /

**Catfish paprikash with traditional Hungarian pasta,
curd cheese, crispy bacon and sour cream**

(1, 3, 4, 7, 10, 11, 13)



6 590 Ft

Paprikás csirke galuskával /

Chicken paprikash with Hungarian egg dumplings

(1, 3, 7, 13)

5 490 Ft

Szarvaspörkölt áfonyával és zalai dödöllével /

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

(1, 3, 13)

6 490 Ft

Marhapörkölt galuskával /

Beef stew with Hungarian egg dumplings

(1, 3, 13)



5 980 Ft

JUHÁSZ KEDVENCEI / THE SHEPHERD'S FAVOURITES

Vasalt tanyasi csirkecombfilé sopszkasalátával /
Crispy griddled chicken thigh fillet with Shopska salad
(7)

 5 890 Ft

Mátrai borzas csirkemell fokhagymás tejföllel
és füstölt sajttal, rizi-bizivel /
Mátrai-style crispy chicken breast with garlic sour cream
and smoked cheese, rice with peas
(1, 3, 7, 12)

5 790 Ft

Kemencében sült kacsacomb szilvás krokettel
és vörösboros párolt lilakáposztával /
Oven-roasted duck leg with plum croquettes
and red wine-braised red cabbage
(1, 5, 6, 8, 12, 13)

 6 290 Ft

Roston sült hízott kacsamáj friss lecsóval, rósejbnivel /
Grilled duck liver with fresh 'letscho' (vegetable stew)
and fried dollar potatoes

  8 790 Ft

Óriás Schnitzel bécsi burgonyasalátával /
Giant pork schnitzel with Viennese potato salad
(1, 3, 10, 12)

 5 690 Ft

Kemencében sült kacsacomb /
Oven-roasted duck leg



Óriás Schnitzel bécsi
burgonyasalátával /
Giant pork schnitzel
with Viennese potato salad



Sörben sült,
ropogós egész csülök /
Beer-roasted crispy whole
pork knuckle

Juhtúrós-káposztás
sztrapacska /
Hungarian potato dumplings



Kolbásszal és snidlinges juhtúróval töltött karaj rántva,
burgonyapürével /
Breaded pork loin stuffed with sausage & chive-flavored
ewe's cheese with mashed potatoes
(1, 3, 7, 12)

5 890 Ft

Cigánypecsenye rósejbnivel /
Fried pork cutlets with bacon and fried dollar potatoes
(10)



5 980 Ft

Sörben sült, ropogós egész csülök rozmaringos
pecsenyeszafttal és bajor káposztás Schupfnudellel /
Beer-roasted crispy whole pork knuckle with rosemary gravy
and Bavarian cabbage Schupfnudeln
(1, 3, 5, 9, 12)



6 490 Ft

Töltött káposzta füstölt csülökkel, kolbásszal
és savanyú káposzta apróval /
Stuffed cabbage with smoked pork knuckle,
sausage, and sauerkraut
(7)



5 980 Ft

Juhtúrós-káposztás sztrapacska füstölt csülökkel /
Hungarian potato dumplings with curd cheese,
cabbage and smoked pork knuckle
(1, 3, 7)

5 290 Ft

Bélszín Budapest módra rósejbnivel /
Beef tenderloin 'Budapest style' with grilled duck
foie gras (accompanied by letscho, sautéed mushrooms
and green pea purée), fried dollar potatoes
(12)

  **10 890 Ft**

Lazacsteak tejszínes-laskagombás szélesmetélttel /
Salmon steak with creamy oyster mushroom tagliatelle
(1, 3, 4, 7)

6 490 Ft

Zöldséges pelmenyi snidlinges Vegaföllel
és sült brokkolival /
Vegetable pelmeni with chive-flavoured vegan sour cream
and roasted broccoli
(1, 6, 11, 13)

  **5 690 Ft**

Vaslapon sült kecskesajt diós-körtés salátaágyon /
Grilled goat cheese served on a walnut and pear salad
(7, 8, 10)

  **5 980 Ft**

Bélszín Budapest módra /
Beef tenderloin
'Budapest style'



Zöldséges pelmenyi /
Vegetable pelmeni



KIS JUHÁSZOK KEDVENCEI

(12 éves korig ajánljuk)

Egy csésze húsleves

Rántott csirkemell rósejbnivel /

A cup of beef consommé

Breaded fried chicken breast with fried dollar potatoes

(1, 3, 12)



4 390 Ft

Egy csésze húsleves

Rántott halrudacska burgonyapürével /

A cup of beef consommé

Breaded fish fingers with mashed potatoes

(1, 2, 3, 4, 7, 8, 14)

4 390 Ft





Gundel-palacsinta /
'Gundel' pancake

Császárморзsa
házi baracklekvárral /
Kaiserschmarrn
with home-made
apricot marmalade



DESSZERTEK

Somlói galuska /
Somló style sponge cake trifle
(1, 3, 5, 7, 8) **2 690 Ft**

Gundel-palacsinta /
‘Gundel’ pancake
(Hungarian crêpe filled with walnuts, rum-soaked raisins
and orange zest, served with chocolate sauce)
(1, 3, 5, 7, 8, 9) **2 790 Ft**

Császármorzsa házi baracklekvárral /
Kaiserschmarrn with home-made apricot marmalade
(1, 3, 5, 6, 7) **2 980 Ft**

Aranygaluska /
Golden walnut dumplings with vanilla custard
(1, 3, 5, 7, 8) **2 790 Ft**

Csokoládétorta málnahabbal
(glutén-, tej- és cukormentes)    **2 890 Ft**

Chocolate cake with raspberry mousse
(gluten-, dairy- and sugar-free)
(3, 5, 6, 8)



BIERGARTEN LAKOMATÁLAJ / BIERGARTEN FEAST 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

(1, 3, 7, 12, 13)

Juhász kedvencei (2 személyes tál)

17 900 Ft

Kemencében sült kacsacomb, roston sült hízott kacsamáj
friss lecsóval, szarvaspörkölt, kolbásszal és snidlinges juhtúróval
töltött karaj rántva, zalai dödölle, párolt lilakáposzta, szilvás krokett,
rósejbni, savanyúságok

(1, 3, 7, 12, 13)

Serfőző mester lakomája (4 személyes tál)

26 900 Ft

Sörben sült egész csülök, cigánypecsenye, kolbásszal
és snidlinges juhtúróval töltött karaj rántva, mátrai borzas
csirkemell fokhagymás tejföllel és füstölt sajttal, kemencében
sült kacsacomb, juhtúros-káposztás sztrapacska,
párolt lilakáposzta, rizi-bizi, rósejbni, idény savanyúságok

(1, 3, 7, 10, 12, 13)

Serfőző mester lakomája /
The Brewmaster's Feast



Menyecske kedvencei /
Shepherds' Wives' Favorites



Shepherds' Wives' Favorites (Platter for 2 persons)

13 900 Ft

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
(1, 3, 7, 12, 13)

Shepherd's Favorites (Platter for 2 persons)

17 900 Ft

Oven-roasted duck leg, 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), braised red cabbage, plum croquettes, fried dollar potatoes, pickles
(1, 3, 7, 12, 13)

The Brewmaster's Feast (platter for 4 persons)

26 900 Ft

Beer-roasted whole pork knuckle, Hungarian-style grilled pork steak with bacon, breaded pork loin stuffed with sausage and chive-flavoured curd cheese, Mátra-style crispy chicken breast with garlic sour cream and smoked cheese, oven-roasted duck leg, Hungarian potato dumplings with curd cheese and cabbage, braised red cabbage, rice with peas, fried potato slices and seasonal pickles
(1, 3, 7, 10, 12, 13)

SAVANYÚSÁGOK / PICKLES

Tejfölös uborkasaláta



980 Ft

Cucumber salad with sour cream

(6)

Idény savanyúság – felszolgálóink ajánlásával



980 Ft

Seasonal pickles – recommended by our staff

(12)



GIN

(4 cl)

Fenegyerek Gin

1 990 Ft

Historia Gin Non-Alcoholic 0,0%

2 290 Ft

Historia Mango Gin

2 490 Ft

Seven Hills Tokaj Gin

2 690 Ft

Flying Emu

3 290 Ft

Árpád Málnás Gin / 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

Maker's 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

COGNAC

(4 cl)

Hennessy VS

2 690 Ft

Martell VSOP

3 690 Ft



DIGESTIVE

(4 cl)

Unicum

1 990 Ft

Unicum Szilva / Plum

1 990 Ft

Unicum Orange

1 990 Ft

Unicum Barista

1 990 Ft

Unicum Riserva

2 390 Ft

Baileys

1 790 Ft

BITTER, VERMUT

(8 cl)

Sarti Rosa Aperitivo

2 490 Ft

Cocchi Storico Vermouth di Torino

3 490 Ft



ÜDÍTŐK, KOMBUCHA, VÍZ

Pepsi üdítők (0,25 l) Cola, Light, Mirinda, SevenUp, Lipton Citrom, Lipton Barack	890 Ft
100% Toma Prémium Gyümölcslevek (0,25 l) narancs, őszibarack, alma	990 Ft
BlindCrow – Mango Mojito (0,33 l)	990 Ft
Steap Tea Kombucha Signature Green (0,33 l)	1 490 Ft
Steap Tea Kombucha Bodza (0,33 l)	1 490 Ft
Cipriani Indian tonic (0,2 l)	990 Ft
Thomas Henry Botanical, Cherry Blossom, Grapefruit Tonic (0,2 l)	990 Ft
J.Gasco cseresznyés tonic (0,2 l)	990 Ft
Szentkirályi szénsavas, szénsavmentes (0,33 l)	790 Ft
Szentkirályi szénsavas, szénsavmentes (0,75 l)	1 350 Ft
Szóda (0,1 l)	100 Ft



SOFT DRINKS, KOMBUCHA, MINERAL WATER

Pepsi Soft Drinks (0,25 l) Cola, Light, Mirinda, SevenUp, Lipton Lemon, Lipton Peach	890 Ft
100% Toma Premium Juices (0,25 l) orange, peach, apple	990 Ft
BlindCrow – Mango Mojito (0,33 l)	990 Ft
Steap Tea Kombucha Signature Green (0,33 l)	1 490 Ft
Steap Tea Kombucha Elderflower (0,33 l)	1 490 Ft
Cipriani Indian tonic (0,2 l)	990 Ft
Thomas Henry Botanical, Cherry Blossom, Grapefruit Tonic (0,2 l)	990 Ft
J.Gasco Cherry Tonic (0,2 l)	990 Ft
Szentkirályi Mineral Water sparkling, still (0,33 l)	790 Ft
Szentkirályi Mineral Water sparkling, still (0,75 l)	1 350 Ft
Soda Water (0,1 l)	100 Ft



KÁVÉ, TEA / COFFE, TEA

Espresso 690 Ft

Doppio Espresso 1 290 Ft

Ristretto 690 Ft

Macchiato 690 Ft

Hosszú kávé / Americano 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 1 490 Ft

Earl Grey, Ceylon Green Tea, Moroccan Mint, Forest Fruits



ALLERGÉNEK /ALLERGENS

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Glutént tartalmazó gabonafélék /
Cereals containing gluten | 8 | Diófélék / Nuts |
| 2 | Rákfélék / Crustaceans | 9 | Zeller / Celery |
| 3 | Tojás / Eggs | 10 | Mustár / Mustard |
| 4 | Hal / Fish | 11 | Szezámmag / Sesame seeds |
| 5 | Földimogyoró / Peanuts | 12 | Kén-dioxid és szulfitek /
Sulphur dioxide and sulphites |
| 6 | Szójabab / Soybeans | 13 | Csillagfürt / Lupin |
| 7 | Tej (laktózzal együtt) /
Milk (including lactose) | 14 | Puhatestűek / Molluscs |



Gluténmentes / Gluten-free



Tejmentes / Dairy-free



Vegetáriánus fogás /Vegetarian

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

In the kitchen of our restaurant, we work with ingredients containing gluten and lactose, therefore we can not guarantee 100% allergenic free meals even in case of dishes marked with gluten-free and lactose-free signs.



PULI & JUHÁSZ BIERGARTEN

CÍM / ADDRESS

1074 Budapest, Dob utca 19.

NYITVATARTÁS / OPENING HOURS

hétfő-vasárnap / Monday-Sunday
12:00-24:00

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 borraival pedig kedves Vendégeinkre bízunk.

What is included in the prices on our menu?

In addition to our delicious food, the prices include the joy of enjoying it, the dedicated work of our team, and VAT. We do not charge any additional service fee, while gratuities are entirely at the discretion of our valued guests.

www.puliesjuhasz.hu