

ELŐÉTEL / Starters

Házi keneketők vegetáriánus krémekkel: fehérbabos zakuszká, körözött, padlizsánkrém vadkovászos házi kenyერünkkel 3 790 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 keneketők: körözött, csirkemájkrém, padlizsánkrém vadkovászos házi kenyерünkkel 3 790 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.

Hízott kacsamáj zsírjában, primőr zöldségekkel 5 490 Ft

A kacsá legjobb részét zsírba ágyasztuk, derekas szelet kovászos kenyérrel.

Fat-roasted foie gras with fresh vegetables

The best part of the duck, gently bathed in its own fat – served with a heroic slice of sourdough.

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.

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:

füstölt kolbász, abált szalonna, 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, poached pork belly, 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.

MELEG ELŐÉTELEK / Warm starters

Pontytepertő házi remuláddal, marinált hagymával 4 590 Ft

Ez a ponty már nem úszik. Inkább ropog. Halból szalonna – magyar varázslat.

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.

Lillafüredi füstölt pisztráng almás zellersalátával 4 890 Ft

Ez a fogás nem fogas – hanem pisztráng. A juhász füstölte, a puli meg őrizte, amíg almát szedtek hozzá. Zeller? Azt csak megugatta.

Smoked trout from Lillafüred with apple-celery salad

This one's not your usual catch – it's a smoked trout, straight from the hills.

Smoked by the shepherd, guarded by the puli while they picked apples.

As for the celery... let's just say the puli had a few words for it.

Hortobágyi húsos palacsinta 4 190 Ft

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

'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 3 950 Ft

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

Fisherman's soup in a cauldron with carp fillet

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

Bográcsgulyás csipetkével 3 790 Ft

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

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 2 980 Ft

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

Rich beef consommé with julienne vegetables

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

Nyári zöldborsóleves daragaluskával 2 890 Ft

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

Summer 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.

PAPRIKÁS & PÖRKÖLT / Paprikash and stews

Harcsapaprikás túrós csuszával 6 590 Ft

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

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 5 390 Ft

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

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 zalai dödöllével 6 390 Ft

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

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

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

Marhapörkölt galuskával 5 980 Ft

Szaftos marhahús, türelmesen főzve, amíg meg nem adja magát – a galuska csak várta, mikor zuhan rá a saft. 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.

Csülkös-velős pacal sós burgonyával 5 790 Ft

Ez a fogás nem mindennapi erőpróba, amit csak az igazán bátor falatozók választanak. Minimum egy vice házmeisterrel ajánljuk!

Tripe stew with pork knuckle & bone marrow, served with salted potatoes

This one's not your everyday bite – only the boldest diners go for it.

We recommend it with a strong Wine&Soda... and no regrets.

JUHÁSZ KEDVENCEI / The shepherd's favourites

Roston sült fogasfilé hús tökfőzelékkel6 490 Ft

A hal a partról figyelte, míg a tök lehült. Együtt kerültek tányérra – és milyen jól tették!

A puli meg azóta nyomozza, mi az a kapor.

Grilled zander fillet with cold creamy stewed summer squash

The fish watched from the shore while the squash cooled down. Then they ended up on the same plate – and made the right call.

The puli's still sniffing around, trying to figure out what dill is.

Gödöllői töltött csirkecomb burgonyapürével5 590 Ft

Sonka, gomba, zöldborsó – a comb belül ünneplőben, kívül ropogós bőrrel. A püré szerint ez a legjobb ülőhely.

Stuffed chicken thigh 'Gödöllő-style' (filled with ham, mushrooms and green peas) with mashed potatoes

Ham, mushrooms, peas – this thigh dressed up for dinner, crispy skin and all.

The mashed potatoes say it's the best seat in the house.

Sült kacsacomb párolt lilakáposztával, hagymás tört burgonyával6 490 Ft

A kacs a jobb lába volt – a másikat meg megette a szakács.

Roasted duck leg with braised red cabbage and chunky mashed potatoes with onions

This was the duck's better leg – the other one? The chef had that for lunch.

Roston hízott kacsamáj friss lecsóval, rósejbnivel8 690 Ft

A máj krémesen lágyra sült, a lecsó friss, roppanós, a rósej bni 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.

Töltött paprika és paradicsomos húsgombóc főtt burgonyával5 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 vajas-petrezselymes burgonyával5 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.

Kolbással és snidlinges juhtúróval töltött karaj rántva, burgonyapürével5 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.

Cigánypecsenye rósejbnivel5 980 Ft

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.

Kemencében sült csülök pékné módra, hagymás burgonyával6 390 Ft

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.

Töltött káposzta füstölt csülökkel, kolbással és savanyú káposzta apróval5 980 Ft

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.

Omlós marhaszelet vadasan, szalvétagombóccal6 590 Ft

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

Braised beef slices '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 rósejbnivel10 890 Ft

Amikor a bélszín is felveszi az ünneplőt, gombával, májjal – és egy kis fővárosi kicsicsázással. A rósej bni 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.

Túrós csusza ropogós szalonna pörccel4 890 Ft

A pörccöt vegetáriánus verzióban is kérheti!

Házi tészta, jóféle túró, tejföl és annyi pörc, 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

(Vegetarian version available upon request)

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

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

Vaslapon sült kecskesajt grillezett kápia paprikával és friss kerti salátával5 490 Ft

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

Grilled goat cheese with grilled capia peppers and fresh garden salad

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

Vegán rakott kelkáposzta4 980 Ft

Hús nélkül is minden benne van, amit szeretünk– csak kicsit zöldebben újragondolva.

Vegan layered savoy cabbage casserole

No meat, but all the comfort – everything we love, just a little greener and a lot more thoughtful.

KIS JUHÁSZOK KEDVENCEI (12 éves korig ajánljuk) / Little shepherds' favourites (recommended for children up to 12 years)

Egy csésze húsleves

Rántott csirkemell rósejbnivel

A cup of beef concommé soup

Breaded fried chicken breast with fried dollar potatoes

Egy csésze húsleves

Paradicsomos húsgombóc főtt burgonyával

A cup of beef concommé soup

Meatballs in tomato sauce with boiled potatoes

DESSZERTEK / Desserts

Somlói galuska

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 guba vaníliásodóval

A szikkadt kifli újjászületik, mákba mártva, krémmel megkoronázza.

Poppy seed bread pudding with vanilla custard

A second life for dry rolls – soaked in poppy seeds and crowned with vanilla sauce.

Házi húzott meggyes és almás rétes

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.

Aranygaluska vaníliaszósszal

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 (glutén-, tej- és cukormentes)

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

Chocolate cake with raspberry mousse (gluten-, dairy- and sugar-free)

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

CSÁRDATÁLAK / Csárda platters

Menyecske kedvencei (2 személyes tál):

Gödöllői töltött csirkecomb, kolbásszal és snidlinges juhtúróval töltött karaj rántva, marhapörkölt, galuska, rizi-bizi, rósejbní, savanyúságok

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

Shepherds Wives' Favorites (Platter for 2 persons):

Stuffed chicken thigh Gödöllő-style, breaded pork loin stuffed with sausage and chive-flavored ewe's 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):

Gödöllői töltött csirkecomb, kolbással és snidlinges juhtúróval töltött karaj rántva, marhapörkölt, galuska, rizi-bizi, rósejbní, savanyúságok.

Shepherds Wives' Favourites (Platter for 4 persons):

Stuffed chicken thigh Gödöllő-style, breaded pork loin stuffed with sausage and chive-flavored ewe's cheese, beef stew, dumplings, rice with peas, fried dollar potatoes, pickles

Juhász kedvencei (2 személyes tál):

Sült kacsacomb párolt lilakáposztával, roston hízott kacsamáj friss lecsóval, szarvaspörkölt, kolbásszal és snidlinges juhtúróval töltött karaj rántva,

zalai dödölle, hagymás törtburgonya, rósejbni, savanyúságok

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

Shepherd's Favorites (Platter for 2 persons):

Roasted duck leg with braised red cabbage, 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 dödöle (potato dumplings), chunky mashed potatoes with onions, 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):

Sült kacsacomb párolt lilakáposztával, roston hízott kacsamáj friss lecsóval, szarvaspörkölt, kolbásszal és snidlinges juhtúróval töltött karaj rántva.

zalai dödölle, hagymás törtburgonya, rósejbni, savanyúságok

Shepherd's Favorites (Platter for 4 persons):

Roasted duck leg with braised red cabbage, 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 dödöle (potato dumplings), chunky mashed potatoes with onions, fried dollar potatoes, pickles

SAVANYÚSÁGOK / Pickles

Tejfölös uborkasaláta

Cucumber salad with sour cream

Idény savanyúság - felszolgálóink ajánlásával

Seasonal pickles – recommended by our staff