



ÉTLAP · MENU

CHEF: SZÉL ATTILA

AZ ÉTTERMET VEZETI, GENERÁCIÓK ÓTA:
A SCHUCH CSALÁD

THE RESTAURANT HAS BEEN RUN BY THE
FAMILY SCHUCH, FOR GENERATIONS

Dunacorso Étterem

Az alapítás éve: 1871

„Majdnem 40 éven át viselte a kávéház a Szidon nevet, majd az 1910-es évek elején, amikor egy rövidebb időre Ulits Lőrinc vette át az üzletet, az „Ulits kávéház” cégér került a bejáratra. Később a helyet Dunacorso café-restaurantra keresztelték át. A vendéglátóhely életében jelentős szerepet játszott a Negresco kávéház és a Prince of Wales étterem tulajdonosa, Paulin Lajos, aki 1940-ben vette át a Dunacorsót. A következő évben a kávéház egy részéből kialakította az Ambassadeur luxuséttermet és a bárt, ahol nem volt tánc. Népszerű, jól menő üzlet volt a Paulin Dunacorsoja. Az államosítás csak viszonylag rövid időre szürkítette el. A Belvárosi Vendéglátó Vállalat egy kivételes tehetségű vendéglős és üzletember, Schuch József kezelésébe adta az üzletet először gebin, majd szerződéses formában. Schuch hatalmas adagokat tálalt, elszegényedett törzsvendégeinek csak filléreket számlázott, és étlapjáról a legnehezebb időkben sem hiányzott a libamáj, a friss, meleg libatepertő, a töltött borjúszegy.”

(Részlet a Vendéglő a Tegnaphoz című könyvből)

A régi Dunacorso Étterem nemes gasztronómiai hagyományát folytatva, szeretettel köszöntjük kedves törzsvendégeinket és mindazon új vendégeinket, akik látogatásukkal megtisztelnak bennünket.

A Schuch család

Restaurant Dunacorso

Founded in 1871

“The Café was known by the name Szidon for nearly 40 years. Then at the beginning of the 1910’s it was taken over by Lőrinc Ulits for a shorter time and the sign-board Café Ulits appeared over the entrance. Later the place was renamed to Dunacorso Café-Restaurant. Lajos Paulin, the owner of Café Negresco and the Restaurant Prince of Wales, played an important role in the life of the restaurant. He took over the place in 1940. In the subsequent year he created the luxury restaurant and nightclub Ambassadeur, from a part of the Café, where no dance took place. Paulin’s Dunacorso was a popular, prosperous and profitable venture. It has lost its magnificence by nationalisation only for a short time. József Schuch, an extraordinarily talented restaurateur and businessman became then the leader of Dunacorso. Schuch served enormous big portions at the table, charged only a few pennies to his impoverished frequenters and the menu was not short of goose-liver, fresh, hot goose-cracklings, and stuffed breast of veal even in the hardest times.”

(Extraction from the book „Restaurant for Yesterday”)

Following the noble gastronomic traditions of the old Restaurant Dunacorso, we welcome our dear frequenters and all new guests who honour us with their presence in our restaurant.

Family Schuch

Étlap

ELŐÉTELEK

HIDEG MAGYAROS ÍZELÍTŐ sonka, kézműves magyar sajt, savanyított zöldségek, körözött Venison Gusto termékek: Szarvasgombás szarvas kolbász; Angus marha natúr szalámi; Szarvas paprikás szalámi	5490.-
BÉLSZÍNTATÁR tojás, zöldségek, vaj, házi kovászos kenyér	5690.-
LIBAMÁJ TERRINE /HUNGARIKUM/ szilva, alma chutney, briós	6990.-
TIGRISRÁKFAROK /GM/ pikáns fokhagymás-chilis olaj, koktélpáradicsom	4990.-
SÜLT ZÖLDSÉG SALÁTA /GM/ sütőtök, cékla, narancs, feta sajt, pirított dió	4290.-

LEVESEK

MARHAHÚSLEVES /LM/ csészében, cérnametélttel, benne főtt hússal, zöldségekkel	2890.-
tálban, benne főtt hússal, maceszgombóccal, zöldségekkel	3890.-
ALFÖLDI SZÜRKEMARHA GULYÁSLEVES /HUNGARIKUM/ /LM/ csészében	3190.-
tálban	4490.-
SZEZONÁLIS KRÉMLEVES	3890.-

DUNACORSO KLASSZIKUSOK

BORJÚLÁB RÁNTVA petrezselymes burgonya, tartármártás	7490.-
TÖLTÖTT KÁPOSZTA /HUNGARIKUM/ /GM/ ízes sült kolbász, mangalica császárszalonna, tejföl	6990.-
ROPOGÓS MÉZES-KAKUKKFÜVES KACSACOMB /GM, LM/ lilakáposzta, hagymás törtburgonya	7290.-
RÁNTOTT SZELET csontos sertéskaraj, rósejbni	7490.-
PAPRIKÁS CSIRKE /HUNGARIKUM/ vajás galuska, tejföl, uborka	6590.-

Étlap

STEAK ÉTELEK

ARGENTÍN BÉLSZÍN STEAK /200 GR/ /GM/ burgonyapüré, gomba, cognac mártás	17 990.-
RIB EYE STEAK /320 GR/ /GM/ steak burgonya, grill paradicsom, jus	18 990.-
GREATER OMAHA HÁTSZÍN STEAK /320 GR/ vajas apró burgonya, feketegyökér püré, pirított hagyma, Café de Paris fűszervaj	18 990.-
SZARVAS BÉLSZÍN /200 GR/ /GM/ sütőtökös rizottó, kel, jus	16 990.-

FŐÉTELEK

PELMENYI hússal töltött tészta, tejföl, kapor	4990.-
KÁPOSZTÁS CVEKEDLI /V/	4490.-
CAESAR SALÁTA VÁLASZTHATÓ FELTÉT: JÉRCEMELL TIGRISRÁKFAROK	4590.- 6090.- 6490.-
SUPERFOOD SALÁTA /GM, LM/ quinoa, hajdina, útifűmaghéj, köles, avokádó, edamame bab, csicseriborsó, újhagyma, répa, gránátalma, zöldsaláta VÁLASZTHATÓ FELTÉT: JÉRCEMELL TIGRISRÁKFAROK KECSKESAJT	4990.- 6490.- 6890.- 6690.-
ROSTONSÜLT LIBAMÁJ /HUNGARIKUM/ /GM/ alma, zeller, csicsóka, jus	15 490.-
VADAS MARHAPOFA dödölle, tejföl, gyöngyhagyma	7990.-
SZARVAS PÖRKÖLT sztrapacska, lilahagyma	7990.-

Étlap

HALÉTELEK

GRILLEZETT LAZACFILÉ /GM/ feketegyökér, pirított burgonya, kapor hab	7990.-
TENGERI SÜLLŐFILÉ /GM/ zöldségtekercs, édesburgonya, homár szósz	12 990.-

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

ZSENGE IDÉNYSALÁTA	3290.-
HÁZI UBORKASALÁTA tejfölösen	1690.-
CSALAMÁDÉ	1690.-
CSEMEGE UBORKA	1690.-

DESSZERTEK

FEHÉRCSOKOLÁDÉ DESSZERT gesztenye, meggy	3290.-
SOMLÓI GALUSKA	3290.-
SZILVÁS GOMBÓC fahéj hab	3290.-
BROWNIE /GM,LM,V,CM/ feketeribizli öntet, vanília hab	3290.-
RÁKÓCZI TÚRÓS	3290.-

A számla végösszegéhez +15% szervízdíjat számítunk fel.
Kedves Vendégeink! Szeretnénk felhívni figyelmüket, hogy
fizetéskor nem áll módunkban szétbontani a számlát.
Kérjük, hogy ÁFÁ-s számla igényüket előre jelezzék, utólag
nem áll módunkban ÁFÁ-s számlát kiállítani.
Köszönjük megértésüket!

ALLERGÉN RÖVIDÍTÉSEK:
GM: GLUTÉNMENTES, LM: LAKTÓZMENTES,
CM: CUKORMENTES, V: VEGETÁRIÁNUS



Csatlakozás
a Wi-Fi hálózathoz



Social media, hírlevél.
Gyere, nézz körül!

Menu

APPETIZERS

HUNGARIAN COLD TAPAS prosciutto, Hungarian cheese, pickled vegetables, Hungarian cottage cheese spread By Venison Gusto: Red Deer Sausage with truffle; Angus Beef Natural Salami; Red Deer Natural Salami	5490.-
BEEF TARTARE egg, vegetables, butter, home made sourdough bread	5690.-
FOIE GRAS TERRINE /HUNGARIKUM/ plum, apple chutney, brioche	6990.-
BLACK TIGER PRAWN /GF/ in spicy garlic-chili oil, cherry tomatoes	4990.-
ROASTED VEGETABLE SALAD /GF/ pumpkin, beetroot, orange, feta cheese, toasted walnut	4290.-

SOUPS

BEEF BOUILLON cup: with cooked meat, vegetables, vermicelli /LF/ bowl: with cooked meat, vegetables, matzo ball	2890.- 3890.-
GRAY CATTLE GOULASH SOUP /HUNGARIKUM/ /LF/ cup bowl	3190.- 4490.-
SEASONAL CREAM SOUP /GF/	3890.-

DUNACORSO CLASSICS

FRIED CALF'S FEET parsley potatoes, tartare sauce	7490.-
STUFFED CABBAGE /GF/ with sausage, roasted mangalica bacon, sour cream foam	6990.-
THYME & HONEY-GLAZED DUCK LEG /GF, LF/ red cabbage, onion potato, jus	7290.-
SCHNITZEL pork chop with bone, roasted potatoes	7490.-
CHICKEN PAPRIKASH /HUNGARIKUM/ butter noodles, sour cream, cucumber	6590.-

Menu

STEAK DISHES

ARGENTINE BEEF STEAK /200 GR/ /GF/ mashed potatoes, mushroom, cognac sauce	17 990.-
RIB EYE STEAK /320 GR/ /GF/ steak potatoes, grilled tomatoes, jus	18 990.-
GREATER OMAHA STEAK /320 GR/ butter roasted potatoes, black salsify puree, fried onion, Café de Paris butter	18 990.-
VENISON STEAK /200 GR/ /GF/ pumpkin risotto, kale, jus	16 990.-

MAIN DISHES

PELMENYI meat-filled dumplings, sour cream, dill	4990.-
CABBAGE NOODLES /v/ traditional Hungarian pasta	4490.-
CAESAR SALAD	4590.-
OPTIONAL TOPPINGS:	
CHICKEN BREAST	6090.-
BLACK TIGER PRAWN TAIL	6490.-
SUPERFOOD SALAD /GF, LF/ quinoa, buckwheat, psyllium husk, millet, avocado, edamame bean, chickpea, spring onion, carrot, pomegranate, green salad	4990.-
OPTIONAL TOPPINGS:	
CHICKEN BREAST	6490.-
BLACK TIGER PRAWN TAIL	6890.-
GOAT CHEESE	6690.-
ROASTED FOIE GRAS /HUNGARIKUM//GF/ celery puree, apple, Jerusalem artichoke, jus	15 490.-
HUNGARIAN HUNTER'S STEW beef cheek, potato dumplings, pearl onion	7990.-
DEER STEW potato dumplings with bryndza, red onion	7990.-

Menu

FISH DISHES

ROASTED SALMON /GF, LF/ black salsify, roasted potatoes, dill foam	7990.-
GRILLED SEA BASS /GF/ vegetable roll, sweet potatoes, lobster sauce	12 990.-

SALADS, PICKLES

MIXED GREEN SALAD	3290.-
CUCUMBER SALAD with sour cream	1690.-
MIXED PICKLES	1690.-
FERMENTED CUCUMBER	1690.-

DESSERTS

WHITE CHOCOLATE DESSERT chestnut, sour cherry	3290.-
SPONGE CAKE SOMLÓ STYLE traditional Hungarian dessert with toasted walnuts	3290.-
PLUM DUMPLINGS cinnamon foam	3290.-
BROWNIE /GF,LF,V,SF/ vanilla foam	3290.-
RÁKÓCZI COTTAGE CHEESE CAKE Hungarian traditional curd cheese dessert	3290.-

Please note that we have +15% service charge.
Dear Guests, we are kindly informing you that we are not obliged to split up the bill at payment. Please, notify us in advance of your request for a VAT invoice, as we are unable to issue a VAT invoice afterwards.
Thank you for your understanding!

ALLERGEN INFORMATION:
GF: GLUTEN-FREE, LF: LACTOSE-FREE,
V: VEGETARIAN, SF: SUGAR-FREE



Connect
to Wi-Fi



We are social.
Come and look around!