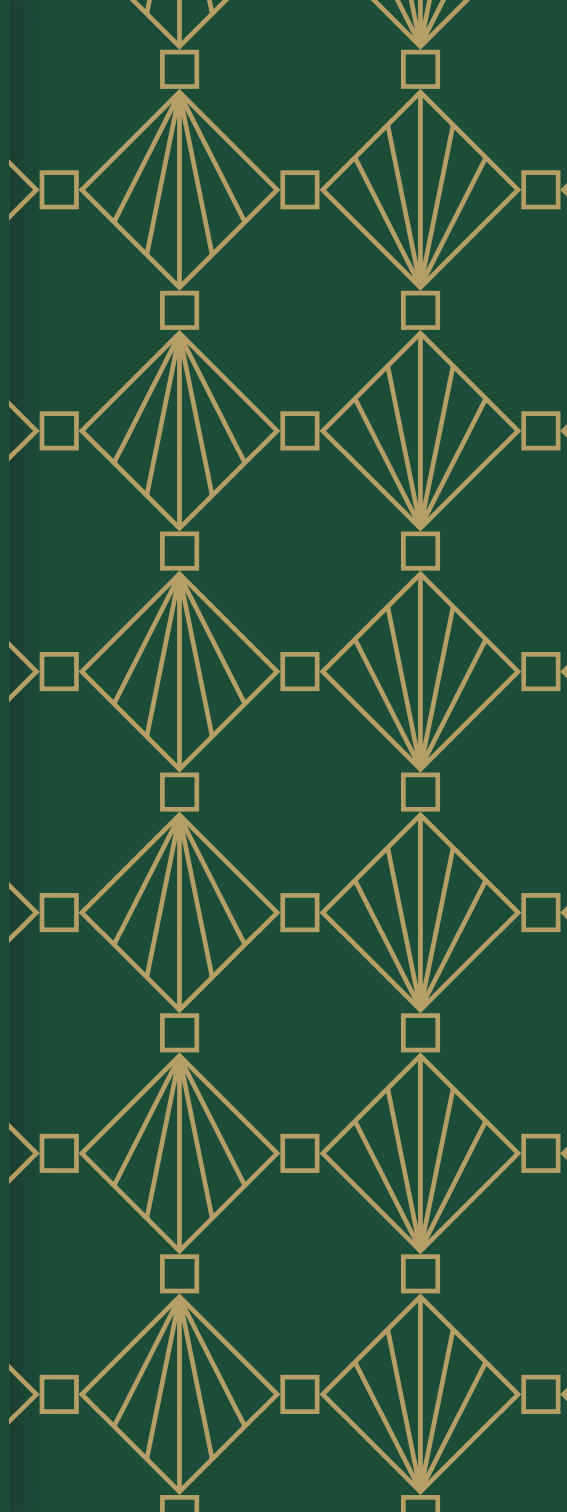


1938

Dunapark

art deco kávéház





Forrás: Fortepan

1976



2026

A Dunapark Kávéház Budapest legjellegzetesebb modernista kávéháza, mely 1938 óta a pesti kávéházi kultúra és a progresszív polgári intellektus élő szimbóluma.

A kávéház történelmi falai között generációk óta formálódik Újlipótváros és Budapest kulturális DNS-e: a Szent István parkra néző hatalmas ablakok mögött mindig is a szellemi pezsgés és a társasági élet talált otthonra. Ezt a történelmi örökséget és a hely egyedülálló szellemiségét ápolni számunkra egyszerre megtiszteltetés és hatalmas felelősség.

Bár az évtizedek során sok minden változott, küldetésünk ma is ugyanaz: megőrizni a Dunapark múltját, miközben új emlékek születnek falai között.

Dunapark



Brunch / Reggeli



Eggs Benedict - Füstölt lazac

barnavajas hollandi mártás,
friss zöldségek

1,3,4,7

4 700.-



Eggs Benedict - Szaftos marhapastrami

barnavajas hollandi mártás,
friss zöldségek

1,3,7

4 600.-



Eggs Benedict - Korianderes avokádókrém

barnavajas hollandi mártás,
friss zöldségek

1,3,7

4 400.-



Brunch / Reggeli



Klasszikus tojásételek



natúr rántotta 1,3

2 600. –

natúr omlett 1,3

2 600. –

Választható extra feltét:
gomba / sonka / sajt

3 200. – *

ham & eggs 1,3

2 900. –

* Ár, az extra választott feltéttel együtt.



A mai Újlipótváros a 20. század elején még egy malmokkal, gyárakkal és ipari telepekkel teli munkásnegyed volt Budapest peremén. A környék eleganciáját a Szent István park kiszabályozása hozta meg, amely a zöldet, a levegőt és a Duna közelségét hozta be a sűrűbb városi szövetbe. Ebben a kontextusban épült fel 1935–1936 között az Alföldi Cukorgyár megbízásából a Dunapark-ház (Pozsonyi út 38–40–42.), amely a kor legkorszerűbb, legelegánsabb modern luxusbérházának számított. A zseniális építészpáros, Hofstätter Béla és Domány Ferenc tervezte.

A Dunapark kávéház nem csupán egy vendéglátó hely volt, sokkal inkább közösségi tér, ahol a társadalmi élet zajlik. A reggeli és az esti rituálé: Délelőtt a környékbeli polgárok itt olvasták a friss lapokat és vitatták meg a politikát vagy a tőzsde híreit. Délután a parkból betérő családok, este pedig a színházba készülő vagy onnan érkező művészvilág népesítette be a galériát és a teraszt.



Házi kovászos bundáskenyér



olvadó gouda sajt, fűszeres
labneh, ízletes saláta

1,3,7

3 400. –



Shakshuka maghrebi



lágytojás, friss kovászos
kenyér, római kömény,
füstölt paprika, cayenne bors

1,3

3 900. –



Gőzölgő bécsi virsli



friss kovászos kenyér,
almamustár, ízletes saláta

1,10

2 900. –



Brunch / Reggeli



Fahéjas french toast



aranybarnára sült kalács, eperragu,
mézes-fahéjas tejföl

1,3,7

3 400.-



Croissant



1940-es évek étlapjain már megtalálható
volt vajás kifliként



vaj, jam, nutella

1,3,7

1 700.-

Tiramisu french toast



aranybarnára sült kalács, vaníliás
mascarpone, holland kakaó, kávé krém

1,3,7

3 700.-

A tiramisu eleganciája, a kalács otthonossága:
aranybarnára pirított, foszlós kalács és lágy,
kávé mascarponekrém leheletnyi kakaóval,
az olasz elegancia és a francia „bundáskenyér”
otthonos találkozása.



Flódni french toast



aranybarnára sült kalács, alma, dió,
mák, méz, vaníliásodó

1,3,7,8

3 600.-

A klasszikus flódni ihlette french toast:
aranybarnára sült french toast kalácsból, diós,
mákos, almás töltelékkel az oldalán. Melegen tálalva,
vaníliás sodóval és enyhén karamellizált almával
nosztalgikus, mégis modern desszertművészet.



Mikor megnyitotta ajtait 1938-ban, a kávézó külön ide tervezett Thonet-stílusú székekkel volt berendezve, valamint virágos, vörös kárpittal. Itt volt az első íves faborítású bárpult Magyarországon.



Közösségi és köztes fogások

Mártogassunk!

Harapnivalók a nap bármely szakában

Dunapark krémválogatás 2 főre



labneh, korianderes avokádókrém,
libazsíros zsidótojás, humusz,
friss kovászos vekni

1,3,7,10,11

4 900.-



Labneh



gránátalma, friss zöldségek, olívaolaj,
friss kovászos vekni

7

2 500.-



Libazsíros zsidótojás



roppanós friss zöldségek,
friss kovászos vekni

3,10

2 500.-



Krémes humusz



ropogósra sült csicseriborsó,
zöldségek, friss kovászos vekni

11

2 500.-



Korianderes avokádókrém



roppanós friss zöldségek,
friss kovászos vekni

2 500.-



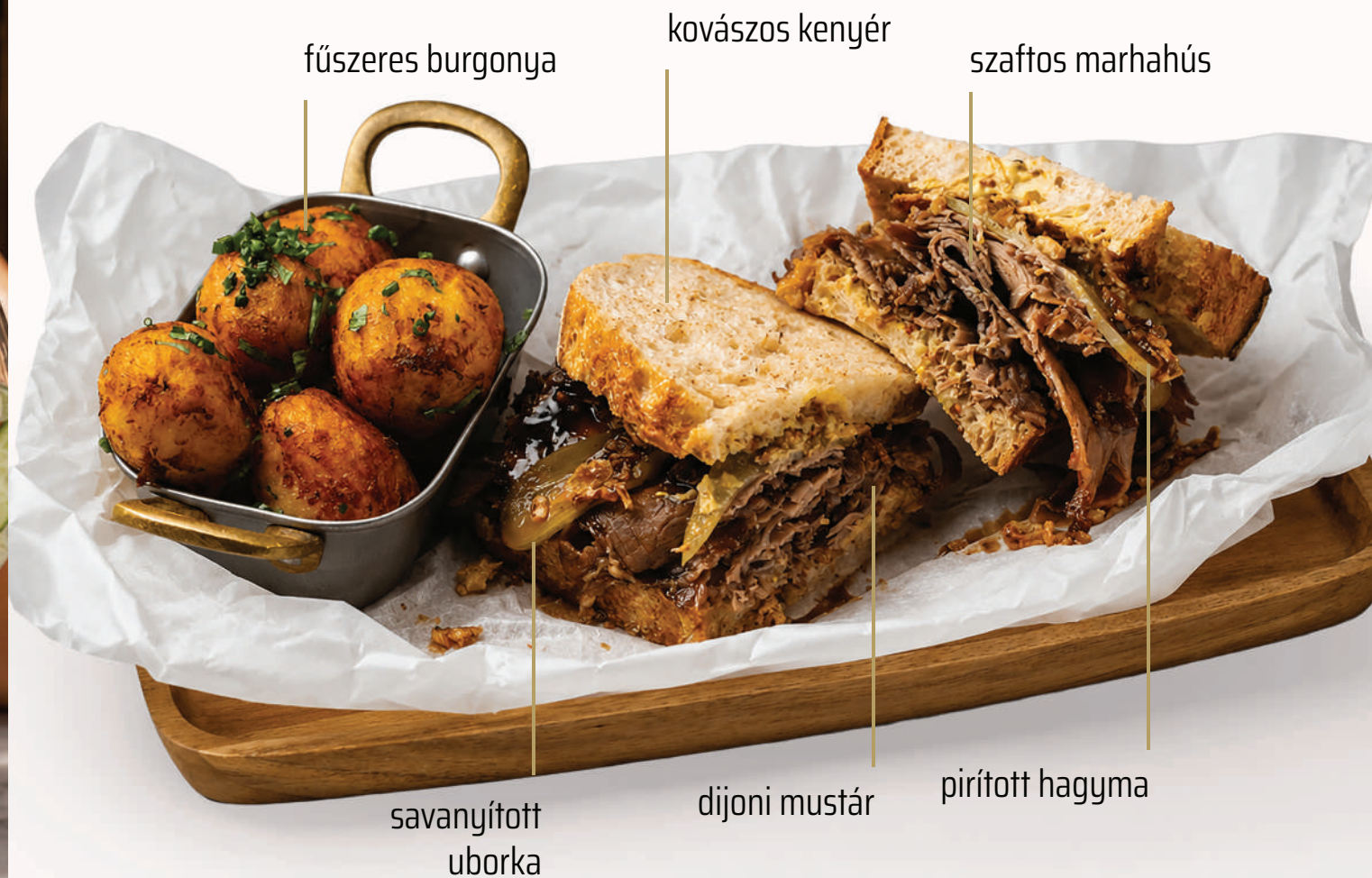


Pastrami – New York legendája, a Dunapark stílusában

A kelet-európai gyökerektől New York ikonikus delijeig vezető klasszikust saját receptúránk szerint készítjük. A marhaszegyet korianderes, mustármagos pácban érleljük, majd saját fűszerkeverékünkkel ízesítjük és 72 órán át sous vide technológiával tesszük vajpuhává. Tálalás előtt hajszálvékonyra szeleteljük, forró serpenyőben megpirítjuk, majd házi jus-sal és savanyított uborkával koronázzuk meg, hogy igazán szaftos és mennyei legyen.



Pastrami kovászos kenyéren 1,10 6 600.-



Dunapark tipp: Miért várnád meg az ebédidőt? A különleges ízek sem ismerik a napszakokat!

Közösségi és köztes fogások

Pirított rák

friss saláta, czézár öntet,
kruton, koktélpáradicsom

1,2,4,7

5 300.-

Cézár-saláta variációk

friss saláta, cézár-öntet,
kruton, koktélpáradicsom

Klasszikus Cézár-saláta
1,4,7

3 800.-

Fűszeres rántott csirkemell
1,3,4,7

4 800.-



Fűszeres rántott csirkemell

sült zöldségek, krémes humusz,
kuskusz, gránátalma ,
friss kovászos vekni

1,3,11

4 800.-



Dunapark Superfood variációk

Vegetáriánus

sült zöldségek, krémes humusz, kuskusz,
gránátalma , friss kovászos vekni

1,11

3 800.-



Pirított rák

sült zöldségek, krémes humusz, kuskusz,
gránátalma , friss kovászos vekni

1,2,11

5 300.-



Ablakai, Mies van der Rohe stílusnak ihletésével, egészen belesüllyedtek a földbe, így megnyitva a kávézót - az akkor még nem bekerített - Park felé, míg az épület tetején egy világító óriásfelirat vitte a Dunapark híré a Duna és Buda felé.
A kávézónak otthontadó épületet 1936-ban már nyitható tetejű mozival, tetőkerttel és konditeremmel tervezték, de ezek csak részben valósultak meg.



Kanalas fogások - levesek

Egy tál melegség a nap bármely szakában.

Mentás zsenge borsókrémleves 2 600.-

7



A leves, amely átírta a történelmet.

A maceszgombóc-leves (jiddis nevén kneydlekh mit yoi kh) a közép- és kelet-európai askenázi zsidó közösségek konyhájából származik.

Minden egy darabka kovásztalan kenyérrel, a macesszal kezdődött. A macesz, a kovásztalan kenyér, a zsidó vallás egyik legfontosabb szimbóluma. Történetét egészen az egyiptomi kivonulásig vezethetjük vissza, amikor még arra sem volt idő, hogy megkeljen a tészta, ebből az egyszerű kenyérből azonban a közép-európai askenázi közösségek valami egészen különlegeset alkottak: puha, laktató maceszgombócokat, amelyeket gazdag húslevesbe tettek.

A 19. századra Lengyelország, Ukrajna és Magyarország zsidó otthonaiban már elképzelhetetlen volt nélküle a szombati asztal. Később, amikor a családok az Újvilág felé indultak, a legféltettebb kincsüket nem a ládáikban, hanem a receptjeikben vitték magukkal. Amerika pedig hamar beleszeretett és elnevezte „zsidó penicillinnek”, mert ez a hosszan főzött, aranyló leves a benne úszó hatalmas maceszgombóccal nemcsak jóllakat, hanem a lelket is felmelegíti.

Egy tálnyi szeretet, generációk óta.

Maceszgombóc-leves

1,3,9

2 800.-



Főszereplők - nagytányérok



A kávézót az 1960-as években az akkori ízlés szerint felújították, majd később bezárt. A '90-es években bútóráruház-ként és ékszerboltként működött, míg végül 2006-ban kávéházként született újjá.



Vadas marha



pirított maceszgombóc,
mustármag, kapribogyó, tejfölhab

1,3,7,9,10

5 900.-

A nagy gasztrotörtévedés, ami meghódította az asztalokat: a vadas története. Bár a neve mást sugall, a vadas ma már nem vadból készül, köszönhetően a 18-19. századi osztrák-magyar főúri és polgári konyha zseniális húzásának. Ezekben kezdték az eredetileg a vadételek mellé tált pikáns, gyökérzöldséges, ecetes-mustáros mártást omlós marhahúshoz párosítani, a fenséges ízkombináció miatt pedig a név egyszerűen rajta ragadt.



Dunapark sólet



ropogós libacomb, főtt tojás,
vörösbab, paradicsom, libazsír,
gersli, 90 fokon - 12 órán át,
sütőben sütve

1,3

7 900.-

Időutazás a konyhában
A sólet története a türelemről szól. A mi sóletünk is a hagyományokat követi: sütőben készítjük, közel 12 órán át, alacsony hőfokon, hogy az ízek mélyek, gazdagok és igazán koncentráltak legyenek.

Ezt a klasszikus alapot emeljük tovább egy sous vide technológiával készült libacombbal, amelyet tállalás előtt ropogós bőrűre sütünk. Így a sólet megőrzi a hagyományos, lassan készült karakterét, miközben a libacomb omlós, szaftos és elegáns kiegészítője lesz az ételnek.





Paprikás csirke

csirkecombfilé, tojásos
nokedli, ecetes saláta

1,3,7

5 200.-



ropogós fűszeres burgonya,
friss paradicsomsaláta

1,3

félcsirke (mell, comb és szárny) 6 900.-

csirkemell, comb vagy szárny 5 400.-

Manó menü: sült csirkemell 2 900.-



Fehérboros garnélás tagliatelle

vaj, fokhagyma, fehérbor,
petrezselyem, tagliatelle

1,2,3,7

5 900.-

Bőrén sült lazacfilé

fetás-lencsés
fügesaláta

3,4,7

6 300.-



Fűszeres karfiolsteak

curry, zöldfűszeres kuszkusz

4 900.-



Füstös padlizsán

fűszeres labneh,
sült zöldségek

7

4 400.-



Desszertek

finálé - édes kísértések



Puha túrógombóc

meleg epervelő,
fahéjas tejföl

1,3,7

2 700.-



Lágy csokoládésütemény

sós karamell,
házi tejszínhab

1,3,7

2 900.-



Kevés budapesti kávéház mondhatja el magáról, hogy közel kilenc évtizede ugyanazon a helyen működik. A Dunapark történetében voltak átalakítások és funkcióváltások, de kávéházi szerepét máig megőrizte.



Pozsonyi guba **2 800.-**
1,7

omlós, ropogós vajás kalács,
angol krém, mák

A mákos guba a magyar konyha egyik legismertebb, ünnepekhez kötődő desszertje, amely egyszerű alapanyagaival vált generációk kedvencévé. A foszlós kalácsot gazdag mákkal és vaníliával rétegezzük, majd selymes angolkrémmel tálaljuk, hogy a klasszikus ízek egyszerre legyenek otthonosak és elegánsak.

Dunapark Rolls

Pisztácia roll

Puha, vajás kelt tésztából készült csiga, gazdag pisztáciakrémmel töltve, roppanós pisztáciával megszórva.

1, 3, 7, 8

2 490.-



Málna-csokoládé roll

Vajás kelt tésztából készült csiga, étcsokoládés töltelékkel, málnával és könnyű csokoládébevonattal.

1, 3, 7

2 490.-



Mandula-karamell roll

Vajás kelt tésztából készült csiga selymes karamellkrémmel, pirított mandulával és enyhén karamellizált tetejével.

1, 3, 7, 8

2 490.-



Kávék



Espresso 1 180.-

Ristretto 1 180.-

Americano 1 280.-

Cappuccino 1 480.-

Café Hafuch "Latte Macchiato" 1 580.-

Melange 1 680.-

Cortado 1 380.-

Doppio 1 680.-
dupla presszókávé

Flat White 1 780.-
dupla ristretto, friss gőzölt tej

Bécsi Mandula 2 380.-
mandulaszirup, hosszú kávé, tejszínhab, mandulapehely

Pisztácia Cappuccino 2 680.-
presszókávé, prémium pisztáciakrém, gőzölt tej, tejhab, pisztácia töret a tetején

Baileys Latte 2 680.-
Baileys, presszókávé, gőzölt tej és meleg tejhab

Ír kávé 2 780.-
hosszú kávé, Ír whiskey, barna cukorszirup, hideg tejszín

KÁVÉSTORY

Americano Fenyő Miklós ízlése szerint: kérj egy presszókávét külön forró vízzel, majd saját ízlésed szerint öntsd össze.

Kávédát kérheted alternatív tejjel is:
Mandulatej / Kókusztej / Rizstej / Zabtej 1 dl 290.-



A mai Szent István park helyén a 20. század elején még gyárak, raktárak és kertek álltak. A park létrejötté tudatos városrendezési döntés volt, amely új karaktert adott az egész városrésznek.

A Dunapark nemcsak kávéház volt, hanem Újlipótváros egyik legfontosabb találkozóhelye is. Írók, művészek, orvosok, ügyvédek és a környék polgárai egyaránt itt adtak egymásnak találkozót.



Dunapark Affogatos

Fahéjas affogato

presszókávé felöntve
forró vízzel, kávésvíti

2 350.-

A hőmérsékletek és textúrák játéka egy csipet fűszeres melegséggel. A hideg, selymes vaníliafagylalt és a forró, testes espresso keserűes kontrasztját a fahéj aromája teszi teljessé. Letisztult kávéházi rituálé, amely egyszerű összetevőkből komplex élményt teremt.



Málnás affogato

presszókávé, 1 nagy gombóc vaníliafagylalt,
líoilizált málnaszórás, kávésvíti

2 350.-

A modern elegancia és a málna gyümölcsös frissességének találkozása. A vanília fagylalt élénk, enyhén savanykás édessége izgalmas kontrasztot alkot a forró, testes espressóval. A gyümölcs vibráló aromái és a kávé mélysége együtt egy friss, mégis gazdag affogato-élményt teremtenek, amely egyszerre könnyed és karakteres.



Pisztáciás affogato

presszókávé, 1 nagy gombóc vaníliafagylalt,
pisztácia töret szórás, kávésvíti

2 350.-

A modern luxus és az olasz tradíció találkozása. A pörkölt pisztácia sós-édes, roppanós gazdagsága krémes kontrasztot alkot a hideg fagylalattal és a forró, testes espressóval. Egy elegáns desszertélmény, amely vibráló színével és diós aromáival azonnal a kedvenced lesz.



NewGen italok

The bumblebee

vibráló citrusos savasság
és testes kávékesernyősség,
selymes mézzel lágyítva

2 580.-



Cloud-coffee

100% kókuszvíz,
presszókávé,
barista tej, jég

2 180.-



Duna breeze espresso

bodzaszirup, prémium
tonik, presszókávé,
rozmaryn ág, jég

2 350.-



Matchas

Vanilla matcha latte

matcha coldfoam,
zab tej,
vanília szirup

2 580.-



Iced strawberry matcha latte

matcha coldfoam,
eperpüré,
zab tej, jég

2 580.-



Iced mango matcha latte

matcha coldfoam,
mangópüré,
zab tej, jég

2 580.-



Dirty matcha iced latte

match coldfoam,
tej, presszókávé,
jég

2 580.-



Ice Coffees

Classic jegeskávé

presszókávé, csokiöntet,
2 gombóc vaníliafagylalt,
hideg tej, tejszínhab, jég

2 580.-

Tradicionális, krémes és hűsítő
kávéélmény vaníliafagylalttal
és gazdag habkoronával



Dunapark kavics jegeskávé

presszókávé, 2 gombóc
vaníliafagyi, hideg tej,
tejszínhab, csokiöntet,
tört Dunakavics, jég

2 580.-

Nosztalgikus, mogorós-csokis,
roppanós textúrák.



Sós karamellás popcorn jegeskávé

presszókávé, 2 gombóc
vaníliafagyi, sós karamell
szósz, hideg tej,
tejszínhab, popcorn, jég

2 680.-

Folyékony moziélmény,
sós-édes kontraszt,
extravagáns tálalással





Friss “Nana” Menta tea

“A nana tea (mentatea) a Közel-Kelet és Észak-Afrika egyik legismertebb itala, a vendégszeretet és a közösségi élet szimbóluma. A nana arabul mentát jelent.

A ma ismert mentatea a 19. század közepén, Marokkóban született. A krími háború idején brit kereskedők Kínából származó puskaaporos zöld teát vittek Marokkóba, ahol a helyiek friss nana mentával és bőséges cukorral készítették el. Az ital gyorsan elterjedt Észak-Afrikában és a Közel-Keleten.

Az autentikus nana tea alapja a *Mentha spicata* ‘Nana’ (fodormenta), amely lágyabb, édeskésebb ízű, mint a nálunk ismert borsmenta, ezért kiválóan illik a zöld teához.

A tea elkészítése hagyományos szertartás: a zöld teát leöblítik, cukorral felforralják, majd friss mentát adnak hozzá. Felszolgáláskor magasról öntik kis üveg poharakba, hogy lehűljön, levegőzzön és hab képződjön a tetején.

Marokkóban a tea általában erős zöld teából, sok mentából és sok cukorból készül, míg a Levántében és az Öböl menti országokban gyakori a fekete teás változat is, kevesebb cukorral és olykor zsályával vagy kardamommal ízesítve.

A nana tea ma is a mindennapok része: családi összejöveteleken, üzleti találkozókön és vendégfogadáskor egyaránt a tisztelet és a vendégszeretet jelképe.”

1 880. –

friss autentikus mentalevél, forró víz,
külön felszolgált méz / barna cukor

Szálas teák

English Breakfast fekete tea

1 880. –

Earl Grey fekete tea

1 880. –

Bio Hello Morning gyógynövénytea

1 880. –

Bio japán Sencha zöld tea

1 880. –

Bio ginzeng-gyömbér gyógynövénytea

1 880. –

Bio Rooibos vaníliás tea

1 880. –

Mangó-maracuja gyümölcs tea

1 880. –

Erdei bogyós gyümölcs tea

1 880. –

Bio kamilla tea

1 880. –

Bio borsmenta tea

1 880. –

Bio Moringa Detox tea

1 880. –



Textil filteres, prémium szálas teák, mézzel / barna cukorral

Limonádék

Classic limonádé

citromlé, cukorszirup, friss citrom, friss narancs, friss lime, narancslé, szóda, jég

1 780.-



Ametiszt limonádé

prémium áfonya püré, friss citromlé, szóda, friss citrom, friss áfonya, friss bazsalikomlevél, jég

1 980.-



Eper-bazsalikom limonádé

eperpüré, friss citromlé, szóda, friss bazsalikomlevél, jég

1 980.-



Limonana

citromlé, cukorszirup, friss menta, szóda, friss citrom, jég

1 980.-



Ice Tea-k

Házi barackos jeges tea 1 880.-

Házi yuzu jeges tea 1 880.-

Házi bodzás jeges tea 1 880.-

Frissen préselt italok

Préselt narancslé 0,2 l 2 180.-

Préselt pink grapefruit 0,2 l 2 380.-

Préselt almalé 0,2 l 1 580.-

Préselt alma-baracklé 0,2 l 1 580.-

Ásványvizek

Szűrt szénsavmentes víz 0,5 l 950.-

Szűrt szénsavas víz 0,5 l 950.-

Zero Proof / Mocktails

Yuzu-bazsalikom smash - mocktail

yuzu püré,
friss bazsalikomlevél,
citromlé, tonic,
száritott citromkarika, jég

2 980.-

Ginger-berry cooler - mocktail

eperpüré, citromlé, gyömbérsör,
friss mentalevél,
száritott citromkarika, jég

2 980.-



Noir royal - mocktail

áfonyapüré, friss limelé,
tonic, friss áfonyaszemek,
friss bazsalikomlevél,
száritott limekarika, jég

2 980.-

Tanqueray gin 0.0% & tonic

Tanqueray 0.0%, tonic,
friss lime cikk, borókabogyó,
száritott limekarika, jég

3 380.-



Spritzek

Amalfi limoncello spritz

Limoncello, prosecco, szóda, citromkarika, jég, friss bazsalikomlevél, szárított citromkarika

3 780.-

Aperol spritz

Aperol, prosecco, szóda, narancs, jég, szárított narancskarika

3 780.-

Hugo

Bodza szirup, prosecco, szóda, friss menta, lime, jég, szárított limekarika

3 780.-



Dunapark Mojitos

Classic mojito

Plantation 3 Stars, friss mentalevél, lime gerezd, cukorszirup, szóda, jég

3 680.-



Rouge mojito

Plantation 3 Stars, eperpüré, friss mentalevél, lime gerezd, cukorszirup, szóda, jég

3 780.-



Spiced fruity mojito

Captain Morgan Spice, maracuja püré, áfonyaszirup, cukorszirup, lime gerezd, mentalevél, szóda, jég

3 880.-



Dunapark túrós rétes - Captain & Ginger

Captain Morgan Spiced, lime
gerezd, gyömbér, jég, szárított
limekarika

3 780.-



Hendrick's gin & tonic

Hendrick's, uborka,
indian tonic, rózsabors, jég

4 480.-



Tanqueray gin & tonic

Tanqueray Gin, Indian
Tonic, lime gerezd,
borókabogyó, jég

4 480.-



Tarsier Lychee & Raspberry Gin & Tonic

5 580.-

Tarsier Lychee & Raspberry, tonic,
grapefruit, rozsmaring, hibiszkusz, jég



Sörök



Peroni 0,3 l	1 680.-
Peroni 0,5 l	2 280.-
Peroni 0.0% 0,33 l	1 680.-
Reketye Sour Universe - Sour Cherry 0,33 l (4%)	2 680.-
Reketye Heavy Baby in El Dorado 0,33 l (7%)	2 680.-
Reketye BlackIpa 0,33 l (6,5%)	2 680.-

Pezsgők / Prosecco



Vinicola Bianco Frizzante 0,15 l	1 980.-
Törley Alkoholmentes 0,2 l	2 680.-
Törley Alkoholmentes 0,75 l	6 480.-
Hungária Extra Dry 0,2 l	3 680.-
Hungária Extra Dry 0,75 l	13 800.-
Kreinbacher Classic Brut 0,75 l	24 800.-
Borgo Molino Prosecco Treviso Brut Doc 0,75 l	22 800.-
Moet Brut Imperial 0,75 l	55 800.-



Borok



	0,15 l	0,75 l
Lisicza - Zöldveltelíni (Pécs)	1 880.-	9 400.-
Nyakas - Irsai Olivér (Etyek-Buda)	2 480.-	12 400.-
Dubicz - Rosé (Mátra)	1 980.-	9 900.-
Lelovits - Rosé cuvée (Villány)	2 480.-	12 400.-
Ikon - Merlot (Balaton)	2 480.-	12 400.-
Trulli - Negroamaro 2024	3 280.-	16 400.-
Sauska Cabernet Franc		24 800.-
Spinelli - la Tessa Pecorino 2025		18 500.-
Váli - Márton Bora rosé (Badacsony)		13 600.-
Trulli - Primitivo Lucale 2023		19 800.-

Tóth Zoltán - 3 puttongos aszú 0,1 l	3 680.-
Tóth Zoltán - 3 puttongos aszú 0,5 l	18 400.-

Röviditalok



Baileys Irish Cream (4cl)	1 580.-
Zwack Unicum (4cl)	1 880.-
Unicum Riserva (4cl)	2 880.-
Zwack Kosher Szilva pálinka (4cl)	2 180.-
Jägermeister (4cl)	1 880.-
Tubi 60 (4cl)	2 880.-
Jameson (4cl)	2 180.-
Laphroaig 10Y (4cl)	3 480.-
Absolut (4cl)	1 880.-
Diplomático Reserva Exclusiva (4cl)	2 880.-
Hennessy VSOP (4cl)	3 980.-
Árpád Silver Kajsziarack Pálinka (4cl)	3 280.-
Árpád Dupla Ágyas Feketecseresznye Pálinka (4cl)	2 980.-
Árpád Silver Birsalma Pálinka (4cl)	3 280.-

Üdítők



Coca-Cola 0,25 L	1 350.-
Coca-Cola Zero 0,25 L	1 350.-
Fanta 0,25 L	1 350.-
Sprite 0,25 L	1 350.-
Kinley Gyömbér 0,25 L	1 350.-
Kinley Tonik 0,25 L	1 350.-
Red Bull Classic 0,25 L	1 980.-
Red Bull SugarFree 0,25 L	1 980.-
Gyömbér sör 0,33L	1 980.-

A Dunapark-házat Hofstötter Béla és Domány Ferenc tervei alapján 1935–1936 között építették. A luxusbérlőház-együttes a magyar modern építészet egyik kiemelkedő alkotása, amely ma is meghatározza Újlipótváros arculatát.

Allergének



1. Glutént tartalmazó gabonafélék.
2. Tojás és a belőle készült termékek.
3. Rákfélék és a belőlük készült termékek.
4. Hal és a belőle készült termékek.
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek.
6. Szójabab és a belőle készült termékek.
7. Tej és az abból készült termékek.
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek.
9. Zeller és a belőle készült termékek.
10. Mustár és a belőle készült termékek.
11. Szezámag és a belőle készült termékek.
12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiség-ben.
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek.
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek.

Kulturális együttműködés



Írj nekünk!

✉ asztalfoglalas@dunaparkkavehaz.hu

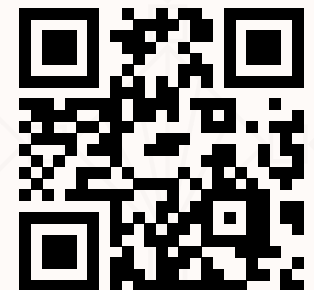
A Dunapark és Újlipótváros évtizedek óta a történetek, a művészet a kultúra és a találkozások helyszíne. Szeretnénk ezt a hagyományt továbbírni.

Van egy történeted a környékről? Kötödsz a Dunaparkhoz? Kulturális eseményt szervezel, alkotsz, vagy van egy ötleted, amit szívesen megosztanál másokkal?

Keress minket, kíváncsiak vagyunk rád és a történetedre.

Dunapark

a Pozsonyi út ikonikus nappalija



Weboldal

Az árak az Áfát tartalmazzák és forintban értendők.
A feltüntetett árra 15 % szervízdíjat számolunk fel.



1938
Dunapark
art deco kávéház