



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

HUMMUSZ, KÖRÖZÖTT, PADLIZSÁNKRÉM kenyérlepeny /GM, V/	3890.-
SÜLT ZÖLDSÉG SALÁTA cékla, kelbimbó, édesburgonya, dió /GM, LM, V/	3690.-
HIDEG MANGALICA ÍZELÍTŐ sonka, szalámi, kézműves magyar sajt, savanyított zöldségek /GM/	4490.-
MAGYAROS BÉLSZÍNTATÁR tojás, marinált zöldségek, vaj, házi kenyér	5290.-
LIBAMÁJ TERRINE alma chutney, yuzu, cékla, kalács	5490.-
FÜSTÖLT TOKHALFILÉ beluga lencse, méz, mustár /GM, LM/	4490.-

## LEVESEK

MARHAHÚSLEVES /LM/ csészében, csigatésztával, zöldségekkel	2590.-
tálban, benne főtt hússal, macesszombóccal, zöldségekkel	3290.-
SZÜRKEMARHA GULYÁSLEVES /LM/ csészében	2890.-
tálban	3890.-
BURGONYAKRÉMLEVES szarvasgomba, joghurt, póréhagyma /V/	2590.-

## DUNACORSO KLASSZIKUSOK

BORJULÁB RÁNTVA burgonyapüré, tartármártás	6990.-
TÖLTÖTT KÁPOSZTA ízes sült kolbász, füstölt hús, sült császárszalonna /GM/	5990.-
VADAS MARHAPOFA szalvétagombóc	7190.-
ROPOGÓS KACSACOMB lilakáposzta, hagymás törtburgonya, jus /GM, LM/	6890.-

## Étlap

BORJÚ BÉCSI, A KLASSZIKUS 7490.-  
petrezselymes burgonya

PAPRIKÁS CSIRKE 5790.-  
juhtúrós galuska

### STEAK ÉTELEK

BÉLSZÍN STEAK /200 GR/ 16990.-  
gorgonzola, gomba, burgonyapüré /GM/

RIB EYE STEAK /300 GR/ 17990.-  
fűszeres burgonya, hagymalekvár, fűszervaj

GREATER OMAHA HÁTSZÍN STEAK /300 GR/ 18990.-  
grillezett zöldség, sült édesburgonya, bacon jam /GM/

### FŐÉTELEK

KARFIOL STEAK 4990.-  
chimichurri, rizottó /GM, LM, V/

PARADICSOMOS TAGLIATELLE 5990.-  
burrata, bazsalikom /V/

RÁNTOTT MANGALICA CSÁSZÁR 7190.-  
hagymák, cheddar sajtos burgonyapüré, jus

ROSÉ KACSAMELL 7290.-  
pak choi, cékla rizottó /GF/

SUPERFOOD SALÁTA 4290.-  
quinoa, amaránt, köles, avokádó, gránátalma, zöldsaláta /GM, LM, V/

Választható feltét:

GRILLEZETT JÉRCEMELL /GM, LM/ 5690.-

GRILLEZETT TIGRISRÁK FAROK /GM, LM/ 6990.-

ROSTON SÜLT LIBAMÁJ 14990.-  
zellerpüré, csicsóka, körte, jus /GM/

### HALÉTELEK

TIGRISRÁK 7290.-  
koktélpáradicsom, fokhagyma, fehérbor, vajas rizs /GM/

# Étlap

GRILLEZETT LAZAC FILÉ 7490.-  
graten burgonya, sütőtökpüré, grillezett cukkini /GM/

HALIBUT FISH&CHIPS 7490.-  
szarvasgombás remoulade mártás /LM/

## SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

ZSENGE IDÉNYSALÁTA /GM, LM, V/ 2990.-

HÁZI UBORKASALÁTA 1590.-  
tejfölösen /GM, V/

KÁPOSZTASALÁTA /GM, LM, V/ 1590.-

CSEMEGE UBORKA /GM, LM, V/ 1590.-

CÉKLASALÁTA /GM, LM, V/ 1590.-

## DESSZERTEK

TÚRÓGOMBÓC 2990.-  
vaníliás tejföl, édes morzsa

SOMLÓI GALUSKA 2990.-  
pirított dió

CSOKOLÁDÉ, BARACK DESSZERT 2990.-

EPER- ROZMARING MOUSSE TORTÁCSKA /GM, LM, VEGÁN, CM/ 2990.-

A számla végösszegéhez +15% szervízdíjat számítunk fel.

Kedves Vendégeink! Szeretnénk felhívni figyelmüket, hogy fizetéskor nem áll módunkban a számlát szétbontani. 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

HUMMUS, HUNGARIAN CHEESE SPREAD, EGGPLANT CREAM flat bread /GF, V/	3890.-
ROASTED VEGETABLE SALAD beetroot, brussels sprouts, sweet potatoes, walnut /GF, LF, V/	3690.-
HUNGARICUM COLD TAPAS prosciutto and salami of mangalica, cheese, pickled vegetables /GF/	4490.-
HUNGARIAN BEEF TARTARE egg, marinated vegetables, home made bread	5290.-
FOIE GRAS TERRINE apple chutney, yuzu, beetroot, brioche	5490.-
SMOKED STURGEON FILLET black beluga lentils, honey, mustard /GF, LF/	4490.-

## SOUPS

BEEF BOUILLON /LF/ cup: vegetables, pasta	2590.-
bowl: cooked meat, vegetables, matzo ball	3290.-
HUNGARIAN GRAY CATTLE GOULASH SOUP /LF/ cup	2890.-
bowl	3890.-
POTATO CREAM SOUP truffle, leek, yogurt /V/	2590.-

## DUNACORSO CLASSICS

FRIED CALF'S FEET potato purée, tartare sauce	6990.-
STUFFED CABBAGE sausage, smoked meat & roasted Hungarian bacon, sour cream foam /GF/	5990.-
HUNGARIAN HUNTER'S STEW beef cheek, bread dumplings	7190.-
CONFIT DUCK LEG red cabbage, onion potato, jus /GF, LF/	6890.-



## Menu

---

WIENER SCHNITZEL, THE CLASSIC 7490.-  
parsley potatoes

CHICKEN PAPRIKASH 5790.-  
sheep curd cheese noodles

---

### STEAK DISHES

BEEF STEAK /200 GR/ 16990.-  
gorgonzola, mushroom, potatoe purée /GF/

RIB EYE STEAK /300 GR/ 17990.-  
spicy potatoes, onion jam, herb butter

GREATER OMAHA STEAK /300 GR/ 18990.-  
grilled vegetables, roasted sweet potatoes, bacon jam /GF/

---

### MAIN DISHES

CAULIFLOWER STEAK 4990.-  
chimichurri, risotto /GF, LF, V/

TOMATO TAGLIATELLE 5990.-  
burrata, basil /V/

MANGALICA PORK BELLY SCHNITZEL 7190.-  
cheddar potatoe purée, onions, jus

ROSÉ ROASTED BREAST OF DUCK 7290.-  
bok choy, beetroot risotto /GF/

SUPERFOOD SALAD 4290.-  
quinoa, amaranth, avocado, pomegranate, green salad /GF, LF, V/

Optional toppings:

ROASTED CHICKEN BREAST /GF, LF/ 5690.-

GRILLED BLACK TIGER PRAWN TAIL /GF, LF/ 6990.-

ROASTED FOIE GRAS 14990.-  
celery puree, chickpea, jus /GF/

---

### FISH DISHES

GARLIC BLACK TIGER PRAWN 7290.-  
cherry tomato, white wine, butter rice /GF/

# Menu

ROASTED SALMON 7490.-  
potatoes au gratin, pumpkin purée, grilled zucchini /GF/

HALIBUT FISH&CHIPS 7490.-  
truffle remoulade /LF/

## SALADS, PICKLES

MIXED GREEN SALAD /GF, LF, V/ 2990.-

CUCUMBER SALAD 1590.-  
with sour cream /GF, V/

CABBAGE SALAD /GF, LF, V/ 1590.-

PICKLED CUCUMBER /GF, LF, V/ 1590.-

BEETROOT SALAD /GF, LF, V/ 1590.-

## DESSERTS

COTTAGE CHEESE DUMPLINGS 2990.-  
vanilla sour cream, sweet crumble

SPONGE CAKE SOMLÓ STYLE 2990.-  
traditional Hungarian dessert with toasted walnuts

CHOCOLATE, PEACH DESSERT 2990.-

STRAWBERRY-ROSEMARY MOUSSE CAKE /GF, LF, VEGAN, SF/ 2990.-

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. 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!