



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 bár, 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

BURRATA, PARADICSOM, PESTO /V/ házi kovászos kenyér	5490.-
HIDEG MANGALICA ÍZELÍTŐ sonka, szalámi, kézműves magyar sajt, savanyított zöldségek, sajtkrém	4990.-
BÉLSZÍNTATÁR tojás, zöldségek, vaj, házi kovászos kenyér	5690.-
LIBAMÁJ TERRINE /HUNGARIKUM/ eper, rebarbara, fehérbor, akácméz, kalács	5990.-
GRAVLAX LAZAC /GF/ kecskesajt, kapor, pita	4990.-

LEVESEK

MARHAHÚSLEVES /LM/ csészében, csigatésztával, benne főtt hússal, zöldségekkel	2890.-
tálban, benne főtt hússal, maceszgombóccal, zöldségekkel	3690.-
SZÜRKEMARHA GULYÁSLEVES /HUNGARIKUM/ /LM/ csészében	3190.-
tálban	4490.-
BORJÚRAGULEVES /GM/ maceszgombóc, tárkony, tejföl	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.-
BORJÚ BÉCSI, A KLASSZIKUS majonézes burgonyasaláta	7690.-
PAPRIKÁS CSIRKE /HUNGARIKUM/ vajás galuska, tejföl, uborka	6590.-

Étlap

STEAK ÉTELEK

ARGENTÍN BÉLSZÍN STEAK /200 GR/ /GM/ steakburgonya, bacon, zöldbab, mustármártás	17 990.-
RIB EYE STEAK /320 GR/ /GM/ fűszeres burgonya, ördögszekér gomba, hagymalekvár, fűszervaj	18 990.-
GREATER OMAHA HÁTSZÍN STEAK /320 GR/ /GM/ cheddar sajtos burgonya, póréhagymaragu, jus	18 990.-

FŐÉTELEK

PARADICSOMOS TAGLIATELLE ALFREDO /v/ fokhagyma, tejszín, parmezán	5590.-
CAESAR SALÁTA Választható feltét:	4590.-
Grillezett jércemell	6090.-
Grillezett tigrisrákfarak	6490.-
SUPERFOOD SALÁTA /GM, LM/ quinoa, hajdina, útifűmaghéj, köles, avokádó, edamame bab, gránátalma, zöldsaláta Választható feltét:	4990.-
Grillezett jércemell	6490.-
Grillezett tigrisrákfarak	6890.-
Grillezett kecskesajt	6690.-
ROSTONSÜLT LIBAMÁJ /HUNGARIKUM/ karfiolpüré, alma, petrezselymes burgonya, jus	15 490.-
MANGALICAPOFA PÖRKÖLT juhtúró, kapor, szélesmetélt, uborka	7290.-
BÁRÁNYBORDA póréhagymás rizottó, lecsó, jus	11 990.-

HALÉTELEK

TIGRISRÁKFAROK /LM/ udon tészta, szójaszós, szezám, zöldségek	7890.-
GRILLEZETT LAZACFILÉ /GM/ serpenyős zöldségek, édesburgonya	7990.-
TENGERI SÜLLŐ /GM/ parajos rizottó, cukkini	12 990.-

Étlap

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

ZSENGE IDÉNYSALÁTA	3290.-
HÁZI UBORKASALÁTA tejfölösen	1690.-
ECETES ALMAPAPRIKA	1690.-
KOVÁSZOS UBORKA	1690.-
PARADICSOMSALÁTA	1990.-

DESSZERTEK

FEHÉRCSOKOLÁDÉ-DESSZERT lime, joghurtfagylalt	3290.-
SOMLÓI GALUSKA	3290.-
CSOKOLÁDÉTORTÁCSKA karamell, mangó fagylalt	3290.-
“SUSHI” /GM,LM,V,CM/ mangó, lichi, nashi körte	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

BURRATA, TOMATO, PESTO /V/ homemade sourdough bread	5490.-
MANGALICA COLD TAPAS prosciutto, salami, hungarian cheese, pickled vegetables, spread cheese	4990.-
BEEF TARTARE egg, vegetables, home made sourdough bread	5690.-
FOIE GRAS TERRINE /HUNGARIKUM/ strawberry, rhubarb, white wine, acacia honey , brioche	5990.-
SALMON GRAVLAX /GF/ goat cheese, dill, flatbread	4990.-

SOUPS

BEEF BOUILLON cup: with cooked meat, vegetables, pasta /LF/ bowl: with cooked meat, vegetables, matzo ball	2890.- 3690.-
GRAY CATTLE GOULASH SOUP /HUNGARIKUM/ /LF/ cup bowl	3190.- 4490.-
VEAL RAGOUT SOUP /GF/ matzo ball, tarragon, sour cream	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.-
WIENER SCHNITZEL, THE CLASSIC mayonnaise potato salad	7690.-
CHICKEN PAPRIKASH /HUNGARIKUM/ butter noodles, sour cream, cucumber	6590.-

Menu

STEAK DISHES

ARGENTINE BEEF STEAK /200 GR/ /GF/ steak potatoes, bacon, green beans, mustard sauce	17 990.-
RIB EYE STEAK /320 GR/ /GF/ spicy potatoes, king oyster mushroom, onion jam, herb butter	18 990.-
GREATER OMAHA STEAK /320 GR/ /GF/ cheddar potatoes, leek ragout, jus	18 990.-

MAIN DISHES

TOMATO TAGLIATELLE ALFREDO /v/ garlic, cream, Parmesan cheese	5590.-
CAESAR SALAD	4590.-
Optional toppings:	
Roasted chicken breast	6090.-
Grilled black tiger prawn tail	6490.-
SUPERFOOD SALAD /GF,LF/ quinoa, buckwheat, psyllium husk, millet, avocado, edamame bean, pomegranate, green salad	4990.-
Optional toppings:	
Roasted chicken breast	6490.-
Grilled black tiger prawn tail	6890.-
Grilled goat cheese	6690.-
ROASTED FOIE GRAS /HUNGARIKUM/ cauliflower puree, apple, parsley potatoes, jus	15 490.-
MANGALICA STEW beef cheek, sheep curd, dill, tagliatelle, cucumber	7290.-
LAMB CHOPS leek risotto, ratatouille, jus	11 990.-

FISH DISHES

GARLIC BLACK TIGER PRAWN /LF/ udon noodles, soy sauce, sesame seeds, vegetables	7890.-
ROASTED SALMON /GF, LF/ grilled vegetables, sweet potatoes	7990.-
GRILLED SEA BASS /GF/ spinach risotto, zucchini	12 990.-

Menu

SALADS, PICKLES

MIXED GREEN SALAD	3290.-
CUCUMBER SALAD with sour cream	1690.-
PICKLED APPLE PEPPER	1690.-
FERMENTED CUCUMBER	1690.-
TOMATO SALAD	1990.-

DESSERTS

WHITE CHOCOLATE DESSERT lime, yogurt ice cream	3290.-
SPONGE CAKE SOMLÓ STYLE traditional Hungarian dessert with toasted walnuts	3290.-
CHOCOLATE CAKE caramel, mango ice cream	3290.-
“SUSHI” /GF,LF,V,SF/ mango, lichi, nashi pear	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!