



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

HUNGARIKUM GOURMET MENÜSOR

ELŐÉTEL

HIDEG LIBAMÁJ

zsírjában sütvé, eper, rebarbara, akácméz, briós
Oremus - Late Harvest 0,1 l

LEVES

MARHAHÚSLEVES /LM/

csészében tálalva, cérnametélttel, benne főtt hússal, zöldségekkel

*

ALFÖLDI SZÜRKEMARHA GULYÁSLEVES /LM/

csészében tálalva

FŐÉTEL

PAPRIKÁS CSIRKE

vajas galuska, tejföl, uborka
Gál Tibor - Pinot Noir 0,1 l

*

TÖLTÖTT KÁPOSZTA /GM/

ízés sült kolbász, mangalica császárszalonna, tejföl
Sebestyén Csaba és Csilla - Porkoláb Bikavér 0,1 l

*

SZARVAS PÖRKÖLT

sztrapacska, lilahagyma
Sauska - Villányi Cabernet Franc 0,1 l

DESSZERT

SOMLÓI GALUSKA

Holdvölgy - Signature 0,1 l

3 fogásos menüsor: 12 990.-

4 fogásos menüsor: 14 990.-

3 tételes borpárosítás: 9900.-

Étlap

ELŐÉTELEK

HIDEG MAGYAROS ÍZELÍTŐ Etyeki sonka a Sonkamestertől, kézműves magyar sajt, savanyított zöldségek, kőrözött Venison Gusto termékek: szarvasgombás szarvas kolbász; Angus marha natúr szalámi; szarvas paprikás szalámi	6490.-
BÉLSZÍNTATÁR tojás, zöldségek, vaj, házi kovászos kenyér	5990.-
TIGRISRÁKFAROK NYÁRS /GM, LM/ friss mangós zöldsaláta, siracha,ogyoró	5690.-
PARADICSOM, MOZZARELLA, PESTO zsenge bébi paraj & ruccola	4590.-

LEVESEK

MARHAHÚSLEVES /LM/ maceszgombóccal, benne főtt hússal, zöldségekkel VÁLASZTHATÓ MELLÉ: VELŐSCSONT, PIRÍTÓS /LM/	3590.- 1990.-
ALFÖLDI SZÜRKEMARHA GULYÁSLEVES /HUNGARIKUM/ /LM/	4490.-
REBARBARA-EPER KRÉMLEVES	2990.-

FŐÉTELEK

BORJÚLÁB RÁNTVA, SCHUCH JÓZSEF LEGENDÁS RECEPTJE petrezselymes burgonya, tartármártás	7490.-
LYONI RIB EYE STEAK /320 G/ currys répapüré, rozmaringos parázsburgonya, roppanós sült hagyma	17 990.-
ROPOGÓS MÉZES-KAKUKKFÜVES KACSACOMB /GM, LM/ lilakáposzta, hagymás törtburgonya, jus	7490.-
BORJÚ BÉCSI, A KLASSZIKUS burgonyasaláta	9490.-

Étlap

BÉLSZÍN BUDAPEST ROSTON LIBAMÁJJAL lecsó, gomba, zöldborsó, petrezselymes burgonya, jus	17 990.-
BÁRÁNYBORDA lágypolentakrém, sült alma, narancs, édeskömény, zellersaláta	11 990.-
ROSTON SÜLT LIBAMÁJ /GM/ karfiolpüré, hajdina, szőlő, jus	16 990.-
NAAN KENYÉR, GUACAMOLE, LABNEH sült padlizsán, tökéletes tojás, paradicsom, pisztácia	5990.-

HALÉTELEK

TENGERI SÜLLŐFILÉ /GM/ zöldborsó rizottó, karfiol, bébi répa, citrusos vaj	11 990.-
GRILLEZETT LAZACFILÉ /GM/ narancsos édesburgonya saláta	7990.-

SALÁTÁK

CAESAR SALÁTA	4890.-
VÁLASZTHATÓ FELTÉT:	
JÉRCEMELL	6890.-
TIGRISRÁKFAROK	7390.-
SUPERFOOD SALÁTA /GM, LM/	4990.-
quinoa, hajdina, útifűmaghéj, köles, avokádó, edamame bab, csicseriborsó, újhagyma, répa, gránátalma, zöldsaláta	
VÁLASZTHATÓ FELTÉT:	
JÉRCEMELL	6990.-
TIGRISRÁKFAROK	7490.-
KECSKESAJT	7290.-
MOZZARELLÁS PARADICSOMSALÁTA /GM/ pesto, zsenge bébi paraj & ruccola	4590.-
ZSENGE IDÉNYSALÁTA /GM, LM/	3490.-

Étlap

SAVANYÚSÁGOK

HÁZI UBORKASALÁTA /GM/ tejfölösen	1790.-
HÁZI KOVÁSZOS UBORKA /LM, GM/	1790.-
VEGYES SAVANYÚSÁG /LM, GM/ savanyított karfiol, csípős almapaprika, csemegeuborka	1790.-

DESSZERTEK

PISZTÁCIA-MÁLNA MOUSSE málna fagylalt	3590.-
JOGHURT, RIBIZLI fehércsokoládé fagylalt	3090.-
BROWNIE /GM,LM,V,CM/ mangó ragu, kókusz fagylalt	3990.-
SOMLÓI GALUSKA	3490.-

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

HUNGARIKUM GOURMET MENU

STARTER

COLD FOIE GRAS

preserved in its own fat, strawberry, rhubarb, acacia honey, brioche
Oremus - Late Harvest 0,1 l

SOUPS

BEEF BOUILLON

served in a cup with fine vermicelli, boiled beef and vegetables

*

HUNGARIAN GREY CATTLE (BEEF) GULYÁS SOUP /LF/
served in a cup

MAIN COURSES

CHICKEN PAPRIKASH

buttered dumplings, sour cream, cucumber
Gál Tibor - Pinot Noir 2022 0,1 l

*

STUFFED CABBAGE /GF/

savory roasted sausage, Mangalica pork belly, sour cream
Sebestyén Csaba és Csilla - Porkoláb Bikavér 2022 0,1 l

*

VENISON STEW

strapachka (potato dumplings with brynza), red onion
Sauska - Villányi Cabernet Franc 2020 0,1 l

DESSERT

SPONGE CAKE SOMLÓ STYLE

Holdvölgy - Signature 0,1 l

3- course Hungarikum Gourmet Menu: 12 990.-
4- course Hungarikum Gourmet Menu: 14 990.-
3- course wine pairing: 9900.-

Menu

STARTERS

TRADITIONAL HUNGARIAN COLD SELECTION prosciutto from Sonkamester, artisanal Hungarian cheese, pickled vegetables, Hungarian cottage cheese spread	6490.-
By Venison Gusto: red deer sausage with truffle; angus beef natural salami; red deer natural salami	
BEEF TARTARE egg, vegetables, butter, homemade sourdough bread	5990.-
GRILLED TIGER PRAWN SKEWERS /GF, LF/ fresh mango green salad, siracha, hazelnuts	5690.-
TOMATO, MOZZARELLA, PESTO /GF/ pesto, baby spinach & arugula	4590.-

SOUPS

BEEF BOUILLON /LF/ with matzo dumplings, beef and vegetables Marrow bone with toast (optional)	3590.- 1990.-
HUNGARIAN GREY CATTLE GULYÁS /LF/	4490.-
RHUBARB-STRAWBERRY CREAM SOUP	2990.-

MAIN COURSES

FRIED CALF'S FEET, JÓZSEF SCHUCH'S LEGENDARY RECIPE parsley potatoes, tartar sauce	7490.-
LYON-STYLE RIB EYE STEAK /320 G/ curried carrot purée, rosemary roasted potatoes, crispy fried onions	17 990.-
CRISPY HONEY-THYME DUCK LEG /GF, LF/ braised red cabbage, mashed potatoes with onion	7490.-
WIENER SCHNITZEL FROM VEAL potato salad	9490.-



Menu

GRILLED BEEF TENDERLOIN “BUDAPEST STYLE” WITH FOIE GRAS	17 990.-
lecsó (Hungarian vegetable ragout), mushrooms, green peas, parsley potatoes, jus	
LAMB CHOPS	11 990.-
creamy polenta, roasted apple, orange, fennel, celery salad	
ROASTED GOOSE LIVER /GF/	16 990.-
cauliflower puree, buckwheat, grape, jus	
NAAN BREAD, GUACAMOLE, LABNEH	5990.-
roasted eggplant, perfect egg, tomato, pistachio	

FISH DISHES

SEA BASS FILLET /GF/	11 990.-
green pea risotto, cauliflower, baby carrots, citrus butter	
GRILLED SALMON FILLET /GF/	7990.-
sweet potato & orange salad	

SALADS

CAESAR SALAD	4890.-
OPTIONAL TOPPINGS:	
CHICKEN BREAST	6890.-
TIGER PRAWNS	7390.-
SUPERFOOD SALAD /GF, LF/	4990.-
quinoa, buckwheat, psyllium husk, millet, avocado, edamame bean, chickpea, spring onion, carrot, pomegranate, green salad	
OPTIONAL TOPPINGS:	
CHICKEN BREAST	6990.-
TIGER PRAWNS	7490.-
GOAT CHEESE	7290.-
TOMATO MOZZARELLA SALAD /GF, LF, SF/	4590.-
pesto, tender baby spinach & arugula	
MIXED GREEN SALAD /GF, LF/	3490.-

Menu

PICKLES

HOMEMADE CUCUMBER SALAD /GF/ with sour cream	1790.-
HOMEMADE PICKLED CUCUMBER /GF, LF/	1790.-
MIXED PICKLES /GF, LF/ pickled cauliflower, spicy pickled apple pepper, fermented cucumber	1790.-

DESSERTS

PISTACHIO-RASPBERRY MOUSSE raspberry ice cream	3590.-
YOGHURT, RED CURRANT white chocolate ice cream	3090.-
BROWNIE /GF, LF, V, SF/ mango ragout, coconut ice cream	3990.-
SPONGE CAKE SOMLÓ STYLE	3490.-

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!