



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

ALFÖLDI SZÜRKEMARHA GULYÁSLEVES /LM/
csészében tálalva
Takler – Örökség – Kadarka 0,1 l

FŐÉTEL

PAPRIKÁS CSIRKE
vajas galuska, tejföl, uborka
Bökő Dávid – Pinto – Rosé 0,1 l

DESSZERT

SOMLÓI GALUSKA
Holdvölgy – Signature 0,1 l

3 fogásos menüsor: (előétel – főétel – desszert) 15 990.-

3 fogásos menüsor: (leves – főétel – desszert) 13 990.-

4 fogásos menüsor: 18 990.-

3 tételes borpárosítás: 9900.-

4 tételes borpárosítás: 12 990.-

ELŐÉTELEK

HIDEG MAGYAROS ÍZELÍTŐ Etyeki sonka a Sonkamestertől, kézműves magyar sajt, savanyított zöldségek, körözött Venison Gusto termékek: szarvasgombás szarvas kolbász; Angus marha natúr szalámi; szarvas paprikás szalámi	6490.-
HIDEG LIBAMÁJ zsírjában sütve, eper, rebarbara, akácméz, briós	6990.-
BÉLSZÍNTATÁR tojás, zöldségek, vaj, házi kovászos kenyér	5990.-
TIGRISRÁKFAROK /GM, LM/ pikáns fokhagymás-chilis olaj, koktélpáradicsom	5690.-
PARADICSOM, MOZZARELLA, PESTO /GM/ zsenge bébi paraj & rucola	4590.-

LEVESEK

MARHAHÚSLEVES /LM/ maceszgombóccal, benne főtt hússal, zöldségekkel	3590.-
VELŐSCSONT, PIRÍTÓS /LM/ (választható mellé)	2990.-
ALFÖLDI SZÜRKEMARHA GULYÁSLEVES /HUNGARIKUM/ /LM/	4890.-
REBARBARA-EPER KRÉMLEVES	3290.-

DUNACORSO KLASSZIKUSOK

BORJÚLÁB RÁNTVA, SCHUCH JÓZSEF LEGENDÁS RECEPTJE petrezselymes burgonya, tartármártás	7490.-
ROPOGÓS MÉZES-KAKUKKFÜVES KACSACOMB /GM, LM/ lilakáposzta, hagymás törtburgonya, jus	7490.-
BORJÚ BÉCSI, A KLASSZIKUS burgonyasaláta	9490.-
PAPRIKÁS CSIRKE vajás galuska, tejföl, uborka	7290.-
TÖLTÖTT KÁPOSZTA /GM/ ízes sült kolbász, mangalica császárszalonna, tejföl hab	7490.-

FŐÉTELEK

LYONI RIB EYE STEAK /320 G/ currys répapüré, rozmaringos parázsburgonya, roppanós sült hagyma	17 990.-
BÉLSZÍN BUDAPEST ROSTON LIBAMÁJJAL lecsó, gomba, zöldborsó, petrezselymes burgonya, jus	17 990.-
BÁRÁNYBORDA lágy polentakrém, sült alma, narancs, édeskömény, zellersaláta	11 990.-
ROSTON SÜLT LIBAMÁJ /GM/ karfiolpüré, hajdina, szőlő, jus	16 990.-
FRANCIA LECSÓ /GM, LM, VEGÁN/ paradicsom, paprika, cukkini, padlizsán, hagyma	5990.-

Étlap

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

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	3690.-
JOGHURTOS RIBIZLI DESSZERT fehércsokoládé fagylalt	3490.-
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

SOUP

HUNGARIAN GREY CATTLE (BEEF) GOULASH SOUP /LF/

served in a cup

Takler – Örökség – Kadarka 0,1 l

MAIN COURSE

CHICKEN PAPRIKASH

buttered dumplings, sour cream, cucumber

Bökő Dávid – Pinto – Rosé 0,1 l

DESSERT

SPONGE CAKE SOMLÓ STYLE

Holdvölgy – Signature 0,1 l

3-course Hungarikum Gourmet Menu:
(starter – main course – dessert) 15 990.-

3-course Hungarikum Gourmet Menu:
(soup – main course – dessert) 13 990.-

4-course Hungarikum Gourmet Menu: 18 990.-

3-course wine pairing: 9900.-

4-course wine pairing: 12 990.-

Menu

STARTERS

TRADITIONAL HUNGARIAN COLD SELECTION	6490.-
prosciutto from Sonkamester, artisanal Hungarian cheese, pickled vegetables, Hungarian cottage cheese spread	
By Venison Gusto: red deer sausage with truffle; angus beef natural salami; red deer natural salami	
COLD FOIE GRAS	6990.-
preserved in its own fat, strawberry, rhubarb, acacia honey, brioche	
BEEF TARTARE	5990.-
egg, vegetables, butter, homemade sourdough bread	
BLACK TIGER PRAWN /GF, LF/	5690.-
in spicy garlic-chili oil, cherry tomatoes	
TOMATO, MOZZARELLA, PESTO /GF/	4590.-
pesto, baby spinach & arugula	

SOUPS

BEEF BOUILLON /LF/	3590.-
with matzo dumplings, beef and vegetables	
MARROW BONE WITH TOAST (OPTIONAL)	2990.-
HUNGARIAN GREY CATTLE GOULASH /LF/	4890.-
RHUBARB-STRAWBERRY CREAM SOUP	3290.-

Menu

DUNACORSO CLASSICS

FRIED CALF'S FEET, JÓZSEF SCHUCH'S LEGENDARY RECIPE parsley potatoes, tartar sauce	7490.-
CRISPY HONEY-THYME DUCK LEG /GF, LF/ braised red cabbage, mashed potatoes with onion	7490.-
WIENER SCHNITZEL FROM VEAL potato salad	9490.-
CHICKEN PAPRIKASH butter noodles, sour cream, cucumber	7290.-
STUFFED CABBAGE /GF/ with sausage, roasted mangalica bacon, sour cream foam	7490.-

MAIN COURSES

LYON-STYLE RIB EYE STEAK /320 G/ curried carrot purée, rosemary roasted potatoes, crispy fried onions	17 990.-
GRILLED BEEF TENDERLOIN "BUDAPEST STYLE" WITH FOIE GRAS lecsó (Hungarian vegetable ragout), mushrooms, green peas, parsley potatoes, jus	17 990.-
LAMB CHOPS creamy polenta, roasted apple, orange, fennel, celery salad	11 990.-
ROASTED GOOSE LIVER /GF/ cauliflower puree, buckwheat, grape, jus	16 990.-
FRENCH RATATOUILLE /GF, LF, VEGAN/ tomato, sweet pepper, zucchini, eggplant, onion	5990.-

Menu

FISH DISHES

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

SALADS

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

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	3690.-
RED CURRANT DESSERT, YOGHURT white chocolate ice cream	3490.-
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!