

ELŐÉTEL · STARTER · VORSPEISE

Tatárbeefsteak, vaj, zöldségek, pirítós

6 190 Ft

Tatar beefsteak, butter, vegetables, toast

Tatar Beefsteak, Butter, Gemüse, Toast



Dióbundás csirkemell csíkok, mézes-mustáros salátaágyon

3 290 Ft

Chicken breast strips breaded in walnut crust,
served on a honey mustard salad bed

Hähnchenbruststreifen in Walnusskruste paniert,
serviert auf einem Honig-Senf-Salatbett



BlueDot kencék (sajtkrém, hummusz, guacamole) zöldségek, pita

2 990 Ft

Chicken breast strips breaded in walnut crust,
served on a honey mustard salad bed

BlueDot-Aufstriche (Frischköse, Hummus, Guacamole),
Gemüse, Pitabrot



LEVES · SOUP · SUPPE

Kapros marharaguleves, burgonyagombóc

2 590 Ft

Beef soup with dill, potato dumplings

Rindfleischsuppe mit Dill, Kartoffelknödel



LEVES · SOUP · SUPPE

Vegán citromfűves cukkinikrémleves, pirított tökmaggal

2 290 Ft

Vegan lemon grass zucchini cream soup
with roasted pumpkin seeds

Vegane Zitronengras-Zucchini-Cremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen



Tyúkhúsleves gazdagon (csigatészta, hús, zöldségek)

1 990 Ft

Hearty chicken meat soup (pasta, meat, vegetables)

Reichhaltige Hühnerfleisch-Suppe
(Nudeln, Fleisch, Gemüse)



FŐÉTEL · MAIN COURS · HAUPTGERICHT

Cézár saláta Bluedot módra

Caesar salad Bluedot style

Caesar-Salat nach Bluedot-Art

Natúr · natur · Nature

4 290 Ft



Csirkés · with chicken · mit Hähnchen

5 490 Ft



Garnélás · with shrimps · mit Garnelen

6 590 Ft



FŐÉTEL · MAIN COURS · HAUPTGERICHT

Lazac, vaj, kapor, cukkini, rizottó

7 990 Ft

Salmon, butter, dill, zucchini, risotto

Lachs, Butter, Dill, Zucchini, Risotto



Csirke supreme, sült céklás burgonyapüré, grillezett zöldségek

5 490 Ft

Chicken supreme, roasted beetroot
mashed potatoes, grilled vegetables

Hähnchenbrustfilet, geröstete
Rote-Bete-Kartoffelpüree, gegrilltes Gemüse



Harcspaprikás, túrós csusza lasagne, gomolya, tejfölhab

6 490 Ft

Catfish paprikash, cottage cheese lasagna,
sheep milkcheese, sour cream foam

Wels-Paprikasch, Hüttenköse-Lasagne,
Schafsköse, Sauerrahmschaum



Sertésszűz, bacon, erdei gombás pappardelle

6 990 Ft

Pork tenderloin, bacon, pappardelle with wild mushrooms

Schweinefilet, Speck, Pappardelle mit Waldpilzen



FŐÉTEL · MAIN COURS · HAUPTGERICHT

Borjú bécsi, petrezselyem, vaj, burgonya, uborka

7 990 Ft

Wiener schnitzel made from veal,
parsley, butter, potatoes, cucumber

Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch,
Petersilie, Butter, Kartoffeln, Gurke



SNACK ÉTEL · SNACK AND LIGHT FOOD SNACK UND LEICHTE GERICHTE

Yacht Burger

5 490 Ft

(marja húspogácsa, cheddar sajt, friss saláta,
uborka, paradicsom, tükörtojás, bacon, sültburgonya)

(Beef, Cheddar cheese, Eisberg salad, cucumber,
tomato, bacon, fried egg, Tartar sauce, fried potatoes)

(Rindfleisch, Cheddar Käse, Eisberg Salat, Gurken,
Tomaten, Spiegelei, Bacon, Tartarsosse, Bratkartoffeln)



Vegán Yacht Burger

5 290 Ft

Yacht Burger for Vegans

Yacht Burger für Vegetarier



SNACK ÉTEL · SNACK AND LIGHT FOOD SNACK UND LEICHTE GERICHTE

Vegán csicseriborsós quinoa saláta

4 790 Ft

Veganer Kichererbsen-Quinoa-Salat

Veganer Kichererbsen-Quinoa-Salat



Vegán aszalt paradicsomos-parajos gnocchi, rukkolával és fenyőmaggal

4 190 Ft

Vegan gnocchi with sun-dried tomatoes
and parmesan, served with rocket and pine nuts

Vegane Gnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten
und Parmesan, serviert mit Rucola und Pinienkernen



Vegán grillezett tofu, cukkini, paradicsom, paprikakrém

3 990 Ft

Vegan grilled tofu, zucchini, tomatoes, beli pepper cream

Veganer gegrillter Tofu, Zucchini, Tomaten, Paprikacreme



DESSZERT · DESSERT · NACHSPEISE

Csokoládés lávasütemény, rebarbarás málna, mogyorós morzsa

2 990 Ft

Chocolate lava cake, rhubarb raspberry, hazelnut crumble

Schokoladen-Lava-Kuchen, Rhabarber-Himbeere, Haselnuss-Streusel



Vegán nyers mangó-lime torta matcha teás fehércsokival, mango coulis

2 990 Ft

Vegan raw mango-lime cake with matcha tea white chocolate and mango coulis

Veganer roher Mango-Limetten-Kuchen mit Matcha-Tee-Weißschokolade und Mango-Coulis



DESSZERT · DESSERT · NACHSPEISE

Fagylalt kehely (mogyorós csoki, vanília, pisztácia)

3 290 Ft

Ice cream sundae (hazelnut chocolate, vanilla, pistachio)

Eisbecher (Haselnusschokolade, Vanille, Pistazie)



Vegán fagylalt kehely (feketeribizli, körte, málna)

3 190 Ft

Vegan ice cream sundae (blackcurrant, pear, raspberry)

Vegane Eisbecher (Johannisbeere, Birne, Himbeere)

Amennyiben Önnek bármilyen allergiája vagy intoleranciája van, kérjük, tájékoztassa a rendelést felvevő kollégánkat.

In case you have any allergy or food intolerance, please inform our colleagues while making your order.

Wenn Sie Allergien oder Intoleranzen haben, vor der Bestellung informieren Sie bitte unsere Kollegen!

Az allergiát vagy intoleranciát okozó alapanyagokat az étlapon a következőképpen jelöltük:

The ingredients that cause allergies or intolerances are marked on the menu as follows:

Die Zutaten, die Allergien oder Intoleranz verursachen finden Sie wie folgt:

glutén gluten Gluten	rákfélék crustaceans Krustentiere	tojás eggs Ei	hal fish Fisch
földimogyoró peanuts Erdnüsse	szójabab soybeans Erdnüsse	tej milk Milch	diófélék nuts Nüsse
zeller celery Sellerie	mustár mustard Senf	szezámag sesame seeds Sesamsamen	szulfitok sulphites Sulfite
csillagfűrt lupin Lupine	puhatestűek molluscs Mollusken		

Az árak magyar Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.

Prices are quoted in Hungarian Forints and include VAT.

Die Preise sind in ungarischen Forint angegeben und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Hotel Yacht★★★★ Wellness & Business Siófok · Bluedot Bistro

H-8600 Siófok, Vitorlás utca 12-14. · +36 84 696 020 · info@hotel-yacht.hu · www.hotel-yacht.hu

BLUEDOT
Bistro