natura hill
ZEBEGÉNY

MICHELIN
2025

SLOWFOOD BISTRO

Szezonális alapanyagok. Mindennap új menüsor.

Éttermünkben nincs hagyományos à la carte étlap.
Szilvási Mihály séf és csapata a foglalások és az éppen elérhető, szezonális alapanyagok alapján állítja össze napi ebéd- és vacsoramenünket.

Szállóvendégeink mellett előzetes foglalással érkező külsős vendégeket is szeretettel várunk.

Reggeli
8:00-10:00 – *7 500 Ft / fő.*

Bisztró ebéd
12:00-16:00 – 3+1 fogásos menü – 18 000 Ft / fő.

Degusztációs vacsora
19:00 – 5+2 fogásos menü – 28 000 Ft / fő.

Menüáraink az ajánlott borpárosítás árát nem tartalmazzák.

Ebéd- és vacsoraidőn kívül helyi termelők alapanyagaiból összeállított, füstölt húsos vagy húsmentes kóstolótálakat kínálunk. Napi desszertjeinkről és borkorcsolyáinkról érdeklődjetek kollégáinknál.
Kóstolótálak – 5 900 Ft

Menüsoron kívüli ételeink árai ebéd és vacsora időszakban:
Előétel vagy leves – 5 500 Ft
Főétel – 9 500 Ft
Desszert – 5 500 Ft

Slow Food szemlélet
Az étkezés nálunk ráérősebb, többfogásos élmény. Kollégáink szívesen mesélnek az alapanyagokról, az elkészítésről és az ajánlott borokról.

Ételérzékenységek
Az allergiákat, intoleranciákat és étkezési preferenciákat kizárólag előzetes, foglaláskor történő egyeztetés alapján tudjuk figyelembe venni. Helyszíni módosításra nincs lehetőség.

Szervízdíj
Ételeink és italaink árához 15% szervizdíjat számítunk fel.

natura hill
ZEBEGÉNY

MICHELIN
2025

FENNTARTHATÓ GASZTRONÓMIA

A termőföldtől az asztalig.

A Natura Hill egyik legfontosabb alapelve, hogy magas színvonalú vendéglátást nyújtsunk a lehető legkisebb környezeti terheléssel. Ez határozza meg a gazdálkodásunkat, a beszerzéseinket és a konyhánk működését is.

Annyit készítünk, amennyire szükség van.
Előzetes foglalások alapján főzünk, minimális alapanyagveszteséggel.
A napi menü mindig az elérhető szezonális alapanyagokhoz igazodik.

Helyi termelőkkel dolgozunk.
Elsősorban hazai, környékbeli gazdaságokból szerzünk be. A zöldségeket, húsokat és egyéb alapanyagokat a lehető legteljesebben hasznosítjuk.

Saját gazdaságunkból főzünk.
A natu.farm bio- és vegyszermentes gazdálkodásából származik zöldség- és gyümölcsfelhasználásunk jelentős része. Saját terményeinket frissen és házilag tartósítva is felhasználjuk.

Természetes italokat kínálunk.
Saját szörpök, gyümölcslevek, fermentált italok és gondosan válogatott, nagyrészt organikus vagy biodinamikus borok alkotják italkínálatunkat.

Működésünkben is a fenntarthatóságra törekszünk.
Épületeinket talajszondás hőszivattyús rendszerrel fűtjük és hűtjük, villamosenergia-szükségletünk jelentős részét pedig magunk termeljük meg.

Termelőink és partnereink:

Zöldségek, gyümölcsök, lekvárok, szörpök: natu.farm – *Bernecebaráti*
Mangalica: Lackó Róbert – *Zebegény*
Hal: Tótfalusi pisztráng – *Tahitótfalu*
Füstölt áruk: Góra Ökofarm – *Ipolyszalka*
Felvágottak: Tibesz-Hús – *Verőce*
Sajtok: Paraszt Sajt Családi Gazdaság – *Dunaharaszti*
Kézműves üdítők: natu.farm – *Bernecebaráti*
Hal: Akasztói Szikiponty – *Akasztó*
Kenyér: PANO Pékség – *Budapest*
Marhahús: NPK Charolais – *Kecskemét*
Tejtermékek: GombSajt – *Csokonyavisonta*
Tojás: Hering Marianna őstermelő – *Letkés*