natura hill
ZEBEGÉNY

MICHELIN
2025

BORLAP

CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY-FRANCE

AYALA FLAGSHIP X NATURA HILL

Az AYALA Champagne-ház és a Natura Hill együttműködése két hasonló gondolkodás találkozása. Mindkettőnk számára a minőség az első: az alapanyag eredete, a természet közelsége, a gondos munka és a tiszta karakter határozza meg azt, ami végül a pohárba vagy a tányérra kerül.

Az AYALA Champagne-ház számára Champagne termőhelye nem csupán háttér, hanem a pezsgők lelke: a talaj, a klíma és a szőlő természetes karaktere finoman, elegánsan jelenik meg minden palackban. Ez a szemlélet közel áll ahhoz, ahogyan a Natura Hill a helyi, szezonális alapanyagokra, a természet ritmusára és a fenntartható működésre építi fel a vendégélményt.

Büszkék vagyunk az együttműködésre, és arra, hogy a Natura Hill az AYALA Champagne-ház magyarországi flagship helyszíneként mutathatja be ezt a közös gondolkodást vendégeinek.

„Győzelemben megérdemlem, vereségben szükségem van rá.”
Winston Churchill

	Palack	1 dl
Ayala Brut Majeur, Champagne	36 000 .-	5 400 .-
Ayala Rosé Majeur, Champagne	40 000 .-	6 000 .-
Ayala Brut Nature (Zéro Dosage), Champagne	40 000 .-	
Ayala Blanc de Blancs, Champagne (2019)	65 000 .-	
Ayala Brut Majeur Magnum, Champagne	75 000 .-	
Ayala Brut Nature (Zéro Dosage) Magnum, Champagne	80 000 .-	
Ayala Collection Blancs de Blancs, Champagne (No. 18)	80 000 .-	
Ayala Rosé Majeur Magnum, Champagne	85 000 .-	
Ayala Perle, Champagne (2015)	95 000 .-	
Ayala Blanc de Blancs Magnum, Champagne (2019)	115 000 .-	
Ayala Blanc de Blancs Magnum, Champagne (2016)	115 000 .-	

Étel és ital árainkra 15% szervízdíjat számolunk fel.

natura hill
ZEBEGÉNY

MICHELIN
2025

BORLAP

NEM CSAK BOR. SZEMLÉLETMÓD.

A Natura Hill borfilozófiájának legfontosabb hívószavai
a regionalitás és a természetközeliség.

Küldetésünk bemutatni helyi kistermelők különlegességeit,
melyek alapanyag-központú gasztronómiánk kiváló kísérői.
Emellett gondosan szelektálunk Magyarország, a Kárpát-medence
és Európa legkiválóbb borvidékeiről származó természetközeli
tételeket is.

A pincészetek többségével személyes kapcsolatot ápolunk.
Vannak olyan borászatok, akikkel már nyitás óta együtt dolgozunk.
Minden címke mögött ott egy történet.

Naponta változó, szezonális menünk mellé, állandó kihívás a
megfelelő palackok kiválasztása, de nálunk egy borlap kialakítása,
szoros csapatmunka eredménye.
Ebben kiveszik részüket a sommelier-k, a séfek és a tulajdonosok is.
Így, ami végül a vendégeink poharába kerül, teljes mértékben
tükrözi azt, amit mi Zebegényben a borokról gondolunk.

BUBIK

	Palack	1 dl
Azienda Fidora Prosecco Extra Dry DOC, Valdobbiadene	15 000 .-	2 300 .-
Sauska X Natura Hill Brut Natura, Tokaj	16 000 .-	2 500 .-
Meinklang Prosa Pinot Noir Rosé, Fertő-tó (2024)	15 000 .-	
Raventos i Blanc De La Finca, Catalunya (2022)	32 000 .-	

Étel és ital árainkra 15% szervízdíjat számolunk fel.

natura hill
ZEBEGÉNY

MICHELIN
2025

BORLAP

FEHÉRBOROK

	Palack	1 dl
Lingvay Zöldveltelini, Vác (2025)	12 000 .-	2 000 .-
Pelle Birtok Furmint, Tokaj (2025)	12 000 .-	2 000 .-
Rustica Chardonnay, Etyek-Buda (2022)	12 000 .-	2 000 .-
Somló Kincse Juhfark, Somló (2024)	14 000 .-	2 400 .-
Lenkey Géza Hárslevelű, Tokaj (2019)	16 000 .-	2 500 .-
Bott Frigyes Just Enjoy White, Muzsla (2025)	18 000 .-	2 600 .-
Egly Vesperas, Sümeg (2025)	19 000 .-	2 600 .-
Váli Kéknyelű, Badacsony (2024)	16 000 .-	
Turay Liquid Summer Cuvée, Neszmély (2024)	16 000 .-	
Bodega Aroa Laia Blanco, Navarra (2024)	17 000 .-	
Jásdi Lőczedombi Olaszrizling, Füred-Csopak (2024)	18 000 .-	
Villa Tolnay Tenger Cuvée, Csobánc (2024)	18 000 .-	
Csetvei RAW/ka Ezerjó Amfora, Mór (2025)	18 000 .-	
Takács Attila Saint, Szent György-hegy (2024)	18 000 .-	
Bukolyi Köves Egri Csillag Grand Superior, Eger (2024)	20 000 .-	
Loimer Grüner Veltliner, Kamptal (2025)	20 000 .-	
Lopez de Haro Reserva Blanco, Rioja (2018)	20 000 .-	
Cantina Terlan Terlaner Cuvée, Alto Adige (2022)	20 000 .-	
Pieropan Soave Classico, Veneto (2025)	21 000 .-	
Palacio Fefinanes Albarino, Rías Baixas (2022)	26 000 .-	
Peter Jakob Kühn Hallgarten Alte Reben Riesling, Rheingau (2022)	26 000 .-	
Henri Bourgeois Pouilly Fumé En Travertin, Pouilly Fumé (2023)	28 000 .-	
Domaine Lavantureux Chablis, Chablis (2022)	28 000 .-	
Spiegelberg Nagy Somlói Hárslevelű, Somló (2023)	32 000 .-	
Johannes Zillinger Fumé Blanc, Weinviertel (2021)	32 000 .-	
Weingut Braun Riesling Ried Nussberg, Vienna (2023)	32 000 .-	
Domaine Huet Le Haut Lieu Demi Sec Chenin Blanc, Vouvray (2022)	34 000 .-	
Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris Clos Jebsal, Alsace (2021)	38 000 .-	
Szepsy Úrágya „63” Furmint, Tokaj (2022)	40 000 .-	
Nikolaihof Riesling Steiner Hund, Wachau (2017)	48 000 .-	
Vincent Girardin Meursault Veilles Vignes, Meursault (2020)	58 000 .-	

Étel és ital árainkra 15% szervízdíjat számolunk fel.

natura hill
ZEBEGÉNY

MICHELIN
2025

BORLAP

VÖRÖSBOROK

	Palack	1 dl
Wassmann Mundia, Villány (2022)	16 000 .-	2 200 .-
Hegymente Kékfrankos, Mátra (2024)	17 000 .-	2 200 .-
Póta Családi Birtok Brezi, Neszmély (2025)	18 000 .-	2 600 .-
Heimann Porkoláb Kadarka, Szekszárd (2024)	18 000 .-	2 600 .-
Kasnyik Dunaj, Kürt (2023)	19 000 .-	2 800 .-
PAP Wines Dancers in the dark, Szent György-hegy (2024)	22 000 .-	2 900 .-
Quinta de Cidro Dandy Tinto, Douro (2024)	16 000 .-	
Grál Maestro, Tolna (2023)	16 000 .-	
Klaus Preisinger Puszta Libre, Burgenland (2025)	17 000 .-	
Maurer Oszkár Crazy Lúd Vörös, Szerémség (2024)	17 000 .-	
Kövesd LAZA, Garamkövesd (2024)	18 000 .-	
Azienda Fidora Valpolicella Ripasso, Veneto (2020)	18 000 .-	
Sziegl Herreberg Kékfrankos, Hajós-Bajai (2022)	18 000 .-	
Telmo Rodriguez Pegaso Zeta Garnacha, Madrid (2023)	18 000 .-	
Foradori Lezér, Alto Adige (2023)	20 000 .-	
Domaine Boris Champy Chenas Rouge Organic, Beaujolais (2022)	20 000 .-	
Heimann Barbár, Szekszárd (2020)	22 000 .-	
Muga Rioja Reserva, Rioja (2022)	22 000 .-	
Castellare di Castellina Chianti Classico Riserva DOCG, Toscana (2023)	24 000 .-	
Meinklang Morgen Edition 3, Burgenland (2018)	26 000 .-	
Világi Pinot Noir Terroir Selection, Helemba (2023)	28 000 .-	
Bukolyi Nagy-Eged Syrah Grand Superior, Eger (2021)	28 000 .-	
Eymann Pinot Noir Sonnenberg, Pfalz (2019)	28 000 .-	
Pannonhalmi Főapátság Infusio, Pannonhalma (2022)	30 000 .-	
Prunotto Barbaresco, Piemont (2022)	30 000 .-	
Domaine de Villaine La Digoine, Burgundia (2022)	32 000 .-	
Chateu Le Puy Émilien, Bordeaux (2020)	34 000 .-	
Domaine de la Mordorée Chateauneuf du Pape La Dame Voyageuse, Rhone (2021)	34 000 .-	
St. Andrea Nagy Eged Bikavér Grand Superior, Eger (2021)	38 000 .-	
Vinas Mora Vino Kamen II., Dalmácia (2021)	38 000 .-	
2HA Courage, Szent György-hegy (2021)	42 000 .-	
Cos d’Estournel Pagodes de Cos, Bordeaux (2015)	56 000 .-	

Étel és ital árainkra 15% szervízdíjat számolunk fel.

natura hill
ZEBEGÉNY

MICHELIN
2025

BORLAP

ÉS A TÖBBIEK

	Palack	1 dl
Lingvay Zweigelt Rosé, Vác (2024)	12 000 .-	2 000 .-
Takács Attila This is Pinky Me!, Szent György-hegy (2024)	16 000 .-	2 500 .-
PAP Wines DON'T TELL MAMA, Szent György-hegy (2025)	19 000 .-	2 800 .-
Unger Bormanufaktúra Oh Narancsbor, Kőszeg (2024)	17 000 .-	
Domaine de la Mordorée Tavel La Dame, Rhone (2024)	20 000 .-	
Ipacs Szabó István Időtlen, Villány (2023)	20 000 .-	
Bott Frigyes Black Tea, Muzsla (2025)	30 000 .-	

DESSZERTBOROK

	Palack	0,5 dl
Rózsa Pince Késői Szüret, Tokaj (2023)	18 000 .-	1 600 .-
Quinta Das Carvalhas 10 YO Tawny, Porto	34 000 .-	2 400 .-
Henri Giraud Ratafia Solera, Champagne (90-19)		5 200 .-
Szóló 6 Puttonyos Aszú, Tokaj (2018) (0,5 l)	50 000 .-	5 400 .-
Fyrmonia Sárgamuskotály Félédes, Fűr (2023) (0,5 l)	12 000 .-	
Bott Édes Szamorodni, Tokaj (2022) (0,5 l)	24 000 .-	
Castellare di Castellina Vin Santo de Chianti Classico S. Niccoló, Toscana (2017) (0,375 l)	30 000 .-	

BORHOZ, SÖRHÖZ MEREM AJÁNLANI

Az ebéd- és vacsora szervizen kívüli időszakokban örömmel szolgálunk a környékbeli gazdák termékeiből készült kóstoló tálakkal. A tálak füstölt húsos és húsmentes verzióban is elérhetők, áruk 5 900 Forint.
Házi sós snack 1500 Forint, házi pogácsa 2 400 Forint.

FRÖCCSÖK

Lingvay Zöldveltelini // Zweigelt Rosé, Vác

Kisfröccs	1:1	1 000 .-
Nagyfröccs	2:1	1 800 .-
Hosszúlépés	1:2	1 100 .-
Viceházmester	2:3	2 000 .-
Házmester	3:2	2 700 .-
Sportfröccs	1:4	1 300 .-

Étel és ital árainkra 15% szervízdíjat számolunk fel.

natura hill
ZEBEGÉNY

MICHELIN
2025

ITALLAP

PÁRLATOK

	4 cl
VODKA	
Ketel One	2 000 .-
Altamura	2 100 .-
GIN	
Tanqueray	2 200 .-
Drumshanbo Orange	2 600 .-
Never Never Oyster Shell Gin	3 000 .-
TEQUILA	
Mijenta Blanco	2 500 .-
Clase Azul Reposado	8 900 .-
WHISKY	
Stauning Rye Whisky	2 600 .-
Akashi Blended Sherry Cask Finish	3 200 .-
Sauning Smoke Port Cask Finish	3 600 .-
Caol Ila 12 Years Islay Single Malt Scotch Whisky	3 600 .-
Red Breast Single Pot Still Irish Whiskey	3 600 .-
RUM	
Diplomatico Planas	1 800 .-
Diplomatico Reserva Exclusiva	2 400 .-
Dictador 20 YO	3 000 .-
PÁLINKA, PÁRLAT	
Lunczer Mákvirág párlat	2 200 .-
Lunczer Prémium Kajszibarack pálinka	2 500 .-
Lunczer Meggy-Málna gyümölcspálinka	2 500 .-
COGNAC / ARMAGNAC	
Delamain Pale and Dry XO Centenaire Cognac	5 900 .-
Dartigalongue VSOP	2 900 .-
CALVADOS	
Calvados Morin 10 YO	3 000 .-
VERMOUTH	
9di Dante Inferno	1 800 .-
LIKŐR	
Santoni Limoncello	1 800 .-
Santoni Aperit	1 800 .-
Unicum Riserva	2 200 .-
Fusetti Bitter	2 000 .-
Pannonhalmi Főapátság Gyógynövénylikőr	2 200 .-

Étel és ital árainkra 15% szervízdíjat számolunk fel.

natura hill
ZEBEGÉNY

MICHELIN
2025

ITALLAP

SÖRÖK

	0,33 l
Fehér Nyúl x NATURA PILS	1 800 .-
Fehér Nyúl x NATURA IPA	1 800 .-
Fehér Nyúl x NATURA BÚZA	1 800 .-

ALKOHOLMENTES ITALOK

Szűrt víz - Csendes, Szénsavas (7 dl)	1 000 .-
natu.farm szörp (1 dl)	400 .-
misi.LAB házi jegesteánk (1 dl)	400 .-
natu.farm 100% gyümölcslé (1 dl)	450 .-
misi.LAB szezonális ecetfröccs (1 dl)	600 .-
misi.LAB alkoholmentes italpárosítás kóstoló menükhöz (1 dl)	2 000 .-
&T Pink grapefruit soda (2 dl)	1 600 .-
&T Indian Tonic Water (2 dl)	1 600 .-
SCUBA Kombucha (3,3 dl)	1 600 .-
ZUZMO Vízikefír (3,3 dl)	1 600 .-
Natu POP (3,3 dl)	1 600 .-

FORRÓ ITALOK

Ristretto	1 000 .-
Espresso	1 100 .-
Americano	1 200 .-
Espresso Macchiato	1 200 .-
Cappuccino	1 400 .-
Cortado	1 400 .-
Caffé Latte	1 600 .-
Latte Macchiato	1 600 .-
Flat White	1 800 .-
Jegeskávé	2 000 .-
Espresso Tonic	2 200 .-
Forró csoki	1 400 .-
Tea (OR TEA?)	1 400 .-
Alternatív tej (zab vagy borsó)	400 .-

Étel és ital árainkra 15% szervízdíjat számolunk fel.

natura hill
ZEBEGÉNY

MICHELIN
2025

KOKTÉLLAP

CLASSICS

AMERICANO
(9di Dante Inferno Vermouth, Fusetti Bitter, Szóda) 3 500 .-
Az olasz aperitivo kultúra időtlen klasszikusa. A Fusetti Bitter és a 9di Dante Inferno karakteres kesernyességét a szóda könnyedsége teszi frissítővé. Citrusos, üdítő és tökéletes nyitánya egy hosszú estének.

NEGRONI
(Tanqueray gin, Fusetti Bitter, 9di Dante Inferno Vermouth) 3 900 .-
Ikonikus olasz koktél markáns karakterrel. A Tanqueray gin, a Fusetti Bitter és a 9di Dante Inferno tökéletes egyensúlyban találkoznak, gazdag gyógynövényes és citrusos jegyekkel Elegáns, kesernyés és időtálló.

BELLINI
(Fidora Prosecco, Házi barack-alma juice) 3 500 .-
Könnyed, gyümölcsös pezsgőkoktél, amelyben a Fidora Prosecco frissessége találkozik az alma és az őszibarack természetes édességével. Finoman buborékos, üde és nyári hangulatú.

PALOMA
(Mijenta Blanco Tequila, &T Grapefruit Soda, Friss lime) 4 100 .-
A mexikói klasszikus frissítő értelmezése. A Mijenta Blanco tequila tiszta agávés karakterét a grapefruit szóda citrusos élénksége emeli ki. Könnyű, friss és ellenállhatatlanul üdítő.

LIMONCELLO SPRITZ
(Limoncello, Fidora Prosecco, Szóda) 3 500 .-
A dél-olasz életérzés pohárba zárva. A limoncello élénk citrusosságát a prosecco elegáns buborékai és a szóda könnyedsége teszik tökéletesen frissítővé. Napfényes, könnyed és mediterrán hangulatú.

sigNATURA

DIPLUMATIC
(Diplomatico Reserva Exclusiva Rum, natu.farm bazsalikomos szilva szörp, natu.farm alma-szilva-meggy juice) 3 900 .-
Gazdag és bársonyos rumkoktél, ahol a Diplomatico Reserva Exclusiva mély karamellás jegyei találkoznak a bazsalikomos szilvaszörppel és a gyümölcsös alma–szilva–meggy kombinációval. Komplex, gyümölcsös és hosszan emlékezetes.

SCUBA LIBRE
(Diplomatico Planas Rum, SCUBA gyömbér-hárs kombucha, friss lime) 3 900 .-
A klasszikus Cuba Libre játékos újragondolása. A Diplomatico Planas könnyed rumkarakterét a gyömbér és hárs frissítő kombinációja egészíti ki. Vibráló, üde és nyári.

Étel és ital árainkra 15% szervízdíjat számolunk fel.

natura hill
ZEBEGÉNY

MICHELIN
2025

KOKTÉLLAP

sigNATURA

POP MY CHERRY
(Mijenta Blanco Tequila, SCUBA meggy-cascara kombucha) 4 100 .-

A Mijenta Blanco tequila és a meggy találkozása egy lendületes, gyümölcsös koktélban. Friss savak, élénk gyümölcsösség és könnyed kortyok jellemzik. Könnyen szerethető, mégis karakteres.

MRS PEACH
(Ketel One Vodka, SCUBA barack-zöldtea kombucha) 3 500 .-

Selymes vodkaalapú koktél zamatos őszibarackkal. A Ketel One tiszta karaktere hagyja érvényesülni a gyümölcs természetes édességét és frissességét. Könnyed, gyümölcsös és elegáns.

CAPRI SUN
(Limoncello, SCUBA OG Black kombucha) 3 500 .-

A limoncello élénk citrusossága találkozik a Scuba Original Black komplex, gyümölcsös-fűszeres karakterével. Friss, izgalmas és mediterrán hangulatú koktél, amely egyszerre játékos és kifinomult.

GIN & MORE

SCUBA OG BLACK & DRUMSHANBO GIN 4 100 .-

A Drumshanbo Orange Gin élénk narancsos aromái és a Scuba Original Black különleges szigorú karaktere találkoznak ebben az egyedi kombinációban. Friss, aromás és váratlanul izgalmas.

SCUBA HOMOKTÖVIS & NEVER NEVER GIN 4 200 .-

A Never Never Oystershell Gin ásványos, tengerparti hangulatú karakterét a homoktövis vibráló savassága és gyümölcsössége egészíti ki. Friss, elegáns és igazán eredeti.

CLASSIC GT
(Tanqueray Gin, &T Indian Tonic) 4 100 .-

A gin&tonik, ahogyan szeretjük. A Tanqueray karakteres borókás jegyeit az &T Indian Tonic tiszta kesernyéssége emeli ki. Egyszerű, kifinomult - az örök klasszikus.

CALIFORNIA GT
(Drumshanbo Orange Gin, &T Indian Tonic) 4 200 .-

A Drumshanbo Orange Gin élénk narancsos aromái új szintre emelik a klasszikus gin&tonikot. Friss, citrusos, igazi naplemente spotter hangulatú ital.

OYSTERSHELL GT
(Never Never Oystershell Gin, &T Indian Tonic) 4 200 .-

A Never Never Oystershell Gin különleges, ásványos karaktere találkozik az &T Indian Tonic elegáns kesernyésségével. Letisztult, bátor és emlékezetes gin&tonik.

Étel és ital árainkra 15% szervízdíjat számolunk fel.