



Éttermünk a hét legtöbb napján nem csak szállóvendégeinket kényezteti páratlan gourmet élménnyel, hanem foglalással érkező gasztro-rajongókat is szívesen látunk.

Étlappal nem rendelkezünk. A Slow Food szellemében fantasztikus Séfünk, Szilvási Mihály a foglалások alapján, az éppen elérhető szezonális alapanyagokból alkotja meg az asznapi ebéd- és vacsora menüsorunkat.

.....

8.00-10.00 óra között reggelizhetnek nálunk

A reggeli ára 7 500 Forint / fő.

12.00-16.00 óra között szolgáljuk fel bisztró ebédünket.

A 3+1 fogásos menü ára 18 000 Forint / fő.

19.00 órakor különleges degusztációs vacsoraménüt kínálunk.

A 5+2 fogásos menü ára 28 000 Forint / fő.

Menüáraink az ajánlott borpárosítás árát nem tartalmazzák.

.....

Menüsoron kívüli ételeink árai (ebéd időszakban):

Előétel / Leves: 5 500 Forint, Főétel: 9 500 Forint, Desszert: 5 500 Forint

Az ebéd- és vacsora szervízen kívüli időszakokban örömmel szolgálunk a környékbeli gazdák termékeiből készült kóstoló tálakkal. A tálak füstölt húsos és húsmentes verzióban is elérhetők, áruk 5 900 Forint. További napi desszertünkről, izgalmas sós borkorcsolyákról érdeklődjön kollégáinknál.

.....

Slow Food koncepciónk részeként az átlagos étkezéseknél lassabb és összetettebb élményt nyújtunk Vendégeinknek. Kollégáink örömmel adnak felvilágosítást ételeink alapanyagairól vagy elkészítéséről és a melléjük ajánlott borokról.

.....

Az étel és ital árainkra 15% szervízdíjat számítunk fel.

Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről kérjük érdeklődjének a felszolgálóknál! **Csak a foglалásnál előre leadott és egyeztetett allergiákat, intoleranciákat és ételpreferenciákat tudjuk kezelni, helyszíni módosításra már nincsen lehetőségünk.**





A fenntarthatóságra való törekvés az egyik legfontosabb alapértékünk. A Natura Hill alapításakor az egyik meghatározó szempontunk volt, hogy úgy nyújtsunk minőségi vendéglátást, hogy a környezetre gyakorolt hatásunk a lehető legkisebb legyen.

Épületeinket talajszondás hőszivattyús rendszer hűti-fűti, fosszilis energiahordozót egyáltalán nem használunk, a szükséges villamosenergia nagy részét magunknak termeljük meg.

Az élelmiszer hulladék elkerülése miatt kell **foglalással érkezni** hozzánk. Minimális tartalékkal számolunk – **csak annyit főzünk, amennyi vendégünk lesz**. Alkalmazkodva a beérkező változatos alapanyagokhoz **minden nap más és más menüsört** kínálunk, így ezeket veszteség nélkül tudjuk felhasználni.

Mivel nem nagyipari standardizált alapanyagokkal, hanem **hazai, termelői beszállítókkal dolgozunk**, egy biztos - ezek mennyiségében vagy összetételében folyamatos változás lesz. Ezért fordulhat elő, hogy egy beszállítótól származó ugyanaz az alapanyag az egyik héten egy degusztációs vacsora tányérján, a következő héten pedig az aszalóban, vagy éppen egy befőttésüvegben találja magát.

Rengeteg zöldséget használunk, aminek egy részét frissen, másik részét pedig – így is minimalizálva a veszteséget – házilag tartósítva használjuk fel. Fermentálunk, befőzünk, érlelünk, szárítunk. **A beszerzett húst a farkától a füléig feldolgozzuk**.

Ital választékunkban a nyitásunk óta **következetesen kerüljük a nagyüzemi üdítőitalokat**; szűrt ivóvízzel és saját szörpökkel, gyümölcslevekkel, jeges teákkal, kombucha-val és vízikéfirrel dolgozunk. Néhány havonta frissülő **borválasztékunk nagyrészt organikus és biodinamikus művelésű szőlőbirtokok kevés beavatkozással készített, kis szériás tételeiből áll**.

A birtok területén egy hatalmas – közel fél hektáros – bio minősítésű **levendula ültetvény** mellett a konyha számára **fűszernövényeket és ehető virágokat termesztünk**. 2023-ban indítottuk a **natu.farm**-ot, a második legnagyobb projektünket egy **saját vegyszermentes zöldség kertészet** létrehozásával, valamint minősített **bio gyümölcs ültetvények** és egy **gyümölcs feldolgozó kisüzem megvásárlásával**. Fenntarthatósági törekvéseink a mezőgazdaságban is érvényesülnek – **díverz ültetvényeket alakítunk ki**, figyelünk a vízmegtartásra, és a termeléssel párhuzamosan **élőhelyeket teremtünk** az őshonos állatfajoknak.

2024 óta már a teljes **zöldség- és gyümölcs felhasználásunk mintegy 85%-át a natu.farm** saját, ellenőrzött bio termeléséből látjuk el.

