Úgy döntöttünk, hogy egy hétvégére kiszabadulunk a budapesti forgatagból, és egy börzsönyi faluban adjuk át magunkat a vidéki örömöknek. Sok jót hallottunk a zebegényi Natura Hillről, ezért arra gondoltunk, hogy adunk neki egy esélyt. Az étteremben nincs választási lehetőség, egy naponta változó ebéd, illetve vacsora menüt szolgálnak fel. Cserébe viszont helyi alapanyagokból főznek, és amit csak lehet, azt aznap szereznek be. Kockázatos választásnak hangzik, de csupa jó élménnyel távoztunk.

Szerencsénk volt, hiába riogatott esővel az időjárás előrejelzés, napsütésben érkeztünk meg a vendéglőbe, és ideális körülmények között csodálhattuk meg a naplementét a Dunakanyar felett. Ez a lélegzetelállító látvány a Natura Hill egyik nagy erőssége, az embert már akkor lenyűgözte a hely, mielőtt egy falatot is evett volna. (Aki gyalog vagy bringával közelíti meg a helyet, az készüljön fel arra, hogy le fog izzadni mire felér. A dombtetőn található vendéglőhöz meredek út vezet fel.)

A vendéglőbe belépve egy modern és stílusos belső tér fogadott minket. A pincér folyékonyan beszélt angolul, aminek nagyon örültem. Miután ismertette a napi menüt, borokat is ajánlott az egyes fogásokhoz. Külföldiként jó, ha az ember minél előbb megtanulja, hogy a magyarok büszkék a boraikra. Aztán pedig nyugodtan vesse bele magát a különböző fajták felfedezésébe.

Mivel a vendéglátóiparban dolgoztam, lehetséges, hogy az elvárásaim magasabbak a legtöbb emberhez képest. Szeretek odafigyelni az apró részletekre, és tudván, hogy a Natura Hill 11 pontot kapott a megszerezető 20-ból a 2017-es Gault&Millau étteremkalauzban, nagyon kíváncsi voltam az ételek és a kiszolgálás minőségére.

A legtöbb ember szerintem nem veszi észre, de az étterem WMF evőeszközkészletet használ, amely egy drága márka, és az elegáns éttermekre jellemző. Ez a választás is hozzájárult ahhoz, hogy elhiggyem, mi itt egy fine dining-élménynek nézünk elébe.

Előételnek frissen sütött diós kenyeret szolgáltak fel padlizsánkrémmel. Élvezetes és ízletes kombináció volt, tapasztalataim alapján a padlizsánkrém nagyon népszerű étel Kelet-Európában. Fontos megjegyezni, hogy az étterem a társaságunk gluténérzékeny tagjára is gondolt.

A leves alapleve sertésből készült, és rizstésztát raktak bele, amely ideális választás a gluténérzékenyek számára. Babcsírával, kínai fehérkáposztával és újhagymával ízesítették a levest. Az elképzelés az volt, hogy a nyugati és a keleti gasztronómia jellemzőit egyesítse az ételben a séf. Ázsiaiként rögtön kiszúrtam, hogy néhány összetevőt a vietnami pho levesből emelt át, de az alaplé már különbözött. Külalakra egyszerű volt és modern, és ebben az ételben is megjelent a Natura Hill hitvallása, miszerint amikor csak lehet, helyi és egészséges alapanyagok főzzön a séf.

A vacsora fénypontja a sült bébi csirke volt, amelyet burgonyapürével, zöldborsóval és pesto-szósszal tálaltak fel. Ez volt a legjobb fogás, és nagyon ízletes volt. Mindannyian elégedettek voltunk az ételek minőségével, többen is kiemelték, hogy jól laktak, de nem nehezültek el, és ez bizony ritkán történik meg, ha az ember nyugati típusú ételeket eszik.

Volt közöttünk egy szülinapos, így előre megrendeltünk egy csokoládétortát. A torta egyáltalán nem volt száraz, a belsejében volt egy szájban olvadós soufflé-rész, amely a lava cake-re emlékeztetett és remekül illett a krémes, epres legfelső réteghez. Egyszerűen tökéletes volt. A gluténérzékeny barátunk egy Panna Cottát kapott.

Felejthetetlen estét töltöttünk a Natura Hillben: a hely rögtön belopta magát a szívünkbe a panorámájával és egyedi hangulatával, az ételek finomak voltak, a személyzet pedig barátságosan viszonyult hozzánk és folyékonyan beszéltek angolul. Megéri az árát, bátran ajánlom turistáknak, és azoknak, akik ki szeretnének próbálni egy új helyet.