



aura
by Melea



TUDATOS GASZTRONÓMIA

Az Aura by Melea Sárvár, szezonális és tudatos gasztronómiai koncepciója, ahol a minőségi alapanyagok, a letisztult ízek és az átgondolt fogások találkoznak. Konyhánk főként helyi és friss magyar alapanyagokra épít, étlapunk pedig a természet ritmusát követve folyamatosan megújul.

Gyurik Gábor chef és csapata a hagyományokat modern, kreatív szemlélettel ötvözi, miközben kiemelt figyelmet fordít az alapanyagok természetes ízeire, egyensúlyára és tápanyagtartalmára. Az Aura by Melea célja, hogy minden vendég különleges, könnyed és emlékezetes kulináris élménnyel távozzon.

Az étkezési igények sokféleségét tiszteletben tartva étlapunkon négy kategóriában kínálunk választási lehetőséget. Normál fogásaink (●) kiegyensúlyozott, teljes értékű ételek. Mediterrán kínálatunk (●) a tudományosan igazolt mediterrán étrend alapelveit követi. Vegán ételeink (●) teljes értékű, növényi alapú fogások, fehérje- és tápanyagegyensúlyra törekedve. Kímélő étrendünket (●) orvosi és dietetikai csapatunkkal együtt alakítjuk ki, az egyéni egészségi szükségletek figyelembevételével.

CONSCIOUS GASTRONOMY

Aura by Melea is Sárvár's seasonal and mindful gastronomic concept, where premium ingredients, refined flavours and thoughtfully crafted dishes come together. Built mainly around fresh, local Hungarian produce, our kitchen follows the rhythm of nature, allowing the menu to evolve continuously with the seasons.

Led by Chef Gábor Gyurik, our team blends tradition with a modern, creative approach, placing special emphasis on the natural character, balance and nutritional value of each ingredient. At Aura by Melea, our aim is to offer every guest a distinctive, light and memorable culinary experience.



Respecting the diversity of dietary needs, our menu offers choices in four categories. Our regular dishes (●) are balanced, wholesome meals. The Mediterranean selection (●) follows the scientifically supported principles of the Mediterranean diet. Our vegan dishes (●) are complete, plant-based meals designed with attention to protein and nutritional balance. Our gentle diet options (●) are developed together with our medical and dietetic team, taking individual health needs into consideration.

BEWUSSTE GASTRONOMIE

Aura by Melea ist Sárvárs saisonales und bewusstes Gastronomiekonzept, in dem hochwertige Zutaten, klare Aromen und sorgfältig komponierte Gerichte aufeinandertreffen. Unsere Küche basiert vor allem auf frischen, lokalen ungarischen Produkten und folgt dem Rhythmus der Natur – so entwickelt sich unsere Speisekarte im Einklang mit den Jahreszeiten stetig weiter.

Unter der Leitung von Chef Gábor Gyurik verbindet unser Team Tradition mit einem modernen, kreativen Ansatz und legt besonderen Wert auf den natürlichen Charakter, die Ausgewogenheit und den Nährwert jeder einzelnen Zutat. Unser Ziel im Aura by Melea ist es, jedem Gast ein besonderes, leichtes und unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Aus Respekt vor den unterschiedlichen Ernährungsbedürfnissen bieten wir auf unserer Speisekarte vier Kategorien zur Auswahl. Unsere normalen Gerichte (●) sind ausgewogene, vollwertige Speisen. Die mediterrane Auswahl (●) folgt den wissenschaftlich anerkannten Grundsätzen der mediterranen Ernährung. Unsere veganen Gerichte (●) sind vollwertige, pflanzliche Speisen mit besonderem Augenmerk auf Protein- und Nährstoffbalance. Unsere schonende Kost (●) wird gemeinsam mit unserem medizinischen und diätetischen Team entwickelt und berücksichtigt individuelle gesundheitliche Bedürfnisse.



LEVESEK, ELŐÉTELEK SOUPS, STARTERS / SUPPEN, VORSPEISEN

- Mentás zöldborsókrémleves kesudióval és piritott gyömbéres tofuval (6,8,9) ● *Minted green pea cream soup with cashews and ginger-roasted tofu / Cremige Minz-Erbsensuppe mit Cashewkernen und geröstetem Ingwer-Tofu* HUF 4500
- Sáfrányos halleves garnélával és halmousseline-nel (2,3,4,9) ● ● *Saffron fish soup with shrimp and fish mousseline / Safran-Fischsuppe mit Garnelen und Fischmousseline* HUF 5900
- Tavaszi zöldséges thai vöröscurryleves piritott marhacsikkokkal és kókusztejjel (6,9) ● *Thai red curry soup with spring vegetables, seared beef strips and coconut milk Thai-Rotcurrysuppe mit Frühlingsgemüse, gebratenen Rinderstreifen und Kokosmilch* HUF 5500
- Kapris marhatatár fekete fokhagymával, marinált zöldségekkel és kovászos piritott bagettel (1,9) ● ● *Beef tartare with capers, black garlic, marinated vegetables and toasted sourdough baguette / Rindertatar mit Kapern, schwarzem Knoblauch, mariniertem Gemüse und geröstetem Sauerteigbaguette* HUF 7500
- Csirkés cézárkrokkett parmezánnal és ropogós krutonnal (1,7,9) ● ● *Chicken Caesar croquettes with Parmesan and crispy croutons / Hähnchen-Caesar-Kroketten mit Parmesan und knusprigen Croutons* HUF 6600
- Tavaszi tekercs friss zöldségekkel, rizstészttával, mogyorószósszal és chilis mangóval (5,6,9) ● ● *Fresh spring rolls with vegetables, rice noodles, peanut sauce and chili mango / Frische Frühlingsrollen mit Gemüse, Reinsnudeln, Erdnussauce und Chili-Mango* HUF 5600



FŐÉTELEK MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

-
- Kapros-citrusos „tökfőzelék” zöldségropogóssal (9) ● ● HUF 7500
Creamy dill and citrus squash stew with crispy vegetable fritters / Dill-Zitrus-Kürbisgemüse mit knusprigem Gemüse-Rösti
- Zöldséggratin parajpürével, ropogós hajdinával és marinált retekkel burgonyapürével, kaprival és sóscitrommal (9) ●
Vegetable gratin with spinach purée, crispy buckwheat and marinated radishes / Gemüsegratin mit Spinatpüree, knusprigem Buchweizen und marinierten Radieschen HUF 6900
- Rosé kacsamell batátapürével és zöldséges gerslirizottóval (1,7,9) ●
Rosé duck breast with sweet potato purée and vegetable barley risotto / Rosa gebratene Entenbrust mit Süßkartoffelpüree und Gemüse-Graupenrisotto HUF 9500
- Szürkeharcsafilé medvehagymás krusztában, túros gnocchival és krémes zöldborsóval (1,3,4,7,9) ● ●
Catfish fillet in a wild garlic crust with cottage cheese gnocchi and creamy green peas / Welsfilet in Bärlauchkruste mit Topfen-Gnocchi und cremigen Erbsen HUF 9600
- Koreai marhahátszínszeletek piritott zöldségekkel, kimchivel és jázminrizszel (1,4,6) ● ●
Korean-style beef sirloin with stir-fried vegetables, kimchi and jasmine rice / Koreanische Rinderlendenstreifen mit gebratenem Gemüse, Kimchi und Jasminreis HUF 10500
- Jércemellfilé szarvasgombás burgonyapürével, chimichurrival, citrusos szívalátával és petrezselymes velouté-val (7,9) ● ●
Chicken breast fillet with truffle mashed potatoes, chimichurri, citrus heart lettuce and parsley velouté / Hähnchenbrustfilet mit Trüffel-Kartoffelpüree, Chimichurri, Zitrus-Herzensalat und Petersilien-Velouté HUF 8500



DESSZERTEK / DESSERTS

- Mogyorós tejszokoládé-mousse málnával (1,3,7,8) ● HUF 4900
Hazelnut milk chocolate mousse with raspberries / Haselnuss-Milchschokoladenmousse mit Himbeeren
- Karamelltart levendulás maracujával (1,3,7,8) ● Caramel HUF 4500
tart with lavender passion fruit / Karamelltarte mit Lavendel-Maracuja
- Epres-gyömbéres szelet fekete szezámmal (8,11) ● HUF 4900
Strawberry and ginger slice with black sesame / Erdbeer-Ingwer-Schnitte mit schwarzem Sesam

Araink forintban értendők, tartalmazzák az ÁFA-t és 15% felszolgálati díjat.
Our prices are in HUF and include VAT and 15% service charge.
Die Preise verstehen sich in HUF und enthalten die MwSt. sowie 15% Servicegebühr.

Vegán / Vegan / Vegan ● Mediterrán / Mediterranean / Mediterran ●
Kímélő / Light / Leichtkost ● Normál / Regular / Normal ●

ALLERGÉNEK / ALLERGENS / ALLERGENE

1. Glutén / Gluten 2. Rákfélék & Kagylók / Crustaceans & Shells / Krebstiere & Muscheln 3. Tojás / Egg / Ei 4. Hal / Fish / Fische 5. Földimogyoró / Peanut / Erdnuss 6. Szójabab / Soy-Bean / Sojabohne 7. Tej / Milk / Milch 8. Diófélék / Nuts / Nüsse 9. Zeller / Celery / Sellerie 10. Mustár / Mustard / Senf 11. Szezám / Sesame / Sesam 12. Szulfitok / Sulfites / Sulfite 13. Lupin / Lupin / Lupine 14. Puhatestűek / Shellfish / Weichtiere