

ASZTALFOGLALÁS
+36 20 373 0630
katko.krisztina@gmail.com
www.alkimistaszeged.hu

ALKIMISTA
KULINÁRIS MŰHELY

6720 Szeged, Kelemen u. 2.



MENÜ

Július 24-25-26.

Pikkelyek, uszonyok, fővények

A NYÁRI HALAS

Édes és sós vízből egyaránt merítünk, helyi és távoli alapanyagokat vegyítünk Sipos András vendégséf kollegánkkal, amikor modern halkifőzdet "nyitunk" az Alkimista Kislabor programjának kellős közepén. Progresszív és laza "strandmenü" jön, a nyaralás kedvéért...

Gofri: Ikrakrém-hab, kaviár

"Tigristej": Cheviche branzino-ból + koriander, málna, cékla

Süssünk a parton:

- Fekete kagyló szénán, citrom, petrezselyem
- Nyári főzelék-rehabilitáció: füstölt pisztráng mousse vajtök főzelék, kapor

Páncélos: Bisque – homárból + tőkehal, kápia paprika, belugalencse

Stranduzsonna: Tőkehal máj, görögdinnye, tárkony

Nass: Főtt kukorica, sajttorta, citrusok, jeges barack tea

A poharakban: a menüt négy alkoholos, vagy négy alkoholmentes tétel kíséri majd, a borkedvelőknek kedvenc családi és kézműves pincészetek tételeiből választottunk kóstolósort.

A menü változtatásának jogát a szezonális, friss alapanyagok függvényében fenntartjuk!