

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

ALKIMISTA
KULINÁRIS MŰHELY

6720 Szeged, Kelemen u. 2.



MENÜ

Augusztus 7-8-9 | 14-15-16 | 20-21-22-23.

Málna rózsa paprika – A KORTÁRS KISPIROS

Progresszív kistanulmány jön nyolc fogásban, regionális javakból, öreg technikákkal, de szokatlan variációkkal, nyitott elmére – mert minket a piros összeköt. Most kérdések sora érkezik önökhöz, a konyhából: kinek mit jelent a magyar konyha, az alapanyag, a főzés módszere vagy a fogasztás körülményei adják a kulináris komfortot? Jön a piros játék, adunk hideget-meleget, édeset-savanyút, erőset-lágyat a nyári Alföld szívéből!

- **Körözött** – dekonstrukció / juhtúró, paprika, köménysó + kölescipő – mert új kenyér még nincs!
- **Lecsó**, nyerstechnika – hidegen is átjön a lecsó?
- **Hortobágyi palacsinta** – a múlt nélküli furcsa kedvenc...
-
- **Meggy**, tárkony, tejfel – mélysötét, csepegtetett leves

NYÁRI KACSÁK:

- **Cékla**, kiskacsamell, tepertő, rózsalekvár - klasszikus romantika
- **Sült paprika**, öregméz, vajpuha kacsazúza + jéghideg erjesztett paradicsom – “ragu-savanyúság” áthallás
- **Málna**, kapor, kecskesajt, kecskejoghurt, “piroshó”

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!