

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

**ALKIMISTA**  
KULINÁRIS MŰHELY

6720 Szeged, Kelemen u. 2.



## MENÜ

Szeptember 18-19-20 | 25-26-27 és  
Október 2-3-4.

### **Körte, kacsa, kukorica, kamilla**

A türelem aranyat ér, a gasztronómiában ez különösen igaz: a hónap legfontosabb komponense most az idő, amelyet a természetes érése és lassú technikákra fordítunk. Önmagukban is gazdag ízű hozzávalókat választottunk, amelyekből ismerős ételeket főzünk, és mutatjuk, mit tesz a kedvenceinkkel az idő. A menü alkotórészeinek felét nem mi készítettük: rovarok, növények és mikroorganizmusok munkája a méz, a virágpor, a pet-nat, a savanyított zöldbab, kacsasonka és a sajt.

**Könnyű, sárga zsír, laza kovász:** Kacsamáj-zsír és tepertőhab-citromfűvel, körtemustárral, kovásztolt cirokcipóval

### **Nyár végi édes-sós:**

- Sárgadinnye, safrány, sóshús...
- Sonka, gomba, kukorica” - a sohasem értett pizzafeltét, most másképp...
- Káposztás tészta - aranyban + rózsapúder, édesbors

### **Nyár végi savanyú:**

- Főzelékrehabilitáció: a babfőzelék | kovásztolt vajbab, sárga paradicsom, körömvirág
- Bodzaecetes sült paprika lé, gyömbér, méz, kacsahúsos batyu

### **Juhok, méhek, virágok:**

- Gomolyafagylalt, kamillaferment, körteméz, ostya
- “Mézes kenyér” kukoricából, levendulamézzel, barnavajjal és koriander-maggal

**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!