

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

ALKIMISTA
KULINÁRIS MŰHELY

6720 Szeged, Kelemen u. 2.



MENÜ

Október 9-10-11 | 16-17-18 | 23-24-25.

Szőlő, szilva, tea, füst – kistanulmány birtok-bordókra

Lassul az idő, mélyül a tónus, szemlézzük az elcsendesedő birtokot, amikor pihenő szőlőkben falatozunk, bordó bogyókat gyűjtünk, szabad tüzes technikát használunk és pirosra sütjük a szalonnát. A poharakban kékfrankos és kadarka a szomszédból és kicsit távolabbról- a Sziegl, Maurer, Unger és Bott Frigyes pincészeinek felfogásában.

Reggeli a kertben:

- Dió, füge, padlizsán
- "Kávé, vaj, kalács, fürjtojás, szalámi..."

Vendég a dülő szélén:

- Sült nyúl máj, édes hagyma, savanyított fekete bodza, vad levélsaláta

Szabad téri ebéd a szőlőben:

- "Madártea": sült csontok forrázata, friss gyógyfüvek, fűrj
- Főzelék rehabilitáció: a lencsefőzelék- most feketelencséből, szilvaecettel
- Tüzes cserép: mangalica császár meleg füstben

Talált csemege a mandulafán:

- préselt-rétegetelt mandula, töppedt hideg szeder, sóvirág

Esti tűz, venyige, otthon

- Égetett szilva, forró sült meringue, puszedli morzsa, füstölt teafagylalt

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!