

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

ALKIMISTA
KULINÁRIS MŰHELY

6720 Szeged, Kelemen u. 2.



November 23.

Desszert-degusztáció

Dusha Csenge – tiszta kékek, erős lilák, szezonmélyek...

Dusha Csenge : "Itt az ősz. Tarkómon, bőrömön is érzem. Körülöttem lassul az idő, a Helsinkiből hozott hűvös ízek velem tartanak az otthon melegébe. Megszólított északon, a kristálytiszt víz, gyógyító teák, észak kék ege, de az itthoni ősz langyos kásái, almái, meleg zsemlei hívnak haza, s arra emlékeztetnek: itthon vagyunk otthon."

Ezekből a benyomásokból dolgozunk, amikor tiszta kék, hűvös, skandináv ízek keverednek ez elcsendesedő helyi kiskertek vastag javaival- hét fogás mellett immár a benti melegből nézzük a kinti világot...

- **Gesztenye** – sültén, rebarbarával, füstös teával és hűvös magnóliával
- **Sütőtök** – gesztenye ízű Giselle sütőtök, gyömbér, fenyő-dér, petrezselyemolaj.
- **Rizs/mák** – vendégtechnikák és aromák más világokból, magyarítva: finn rizskása, magyar mákszemek, japán koji-s fehér csokoládé, indonéz füstölt vanília, északi bogyósok + Birskompót
- **Kamilla/csicsóka** – gőzölt zsemle, csicsókahab, kávépraliné, savanyított csipke
- **Kakaó és kacsamáj** – Salamon kakaóbab, mustos szeder, faeper, fekete naspolya, kacsamájhancs
- **Lila radicchio** – égetett rum canelé, kecskekrém
- **"Isler"** – egy klasszikus illúziója: feketeteribizli, fekete tinorú, csípős fűszernövények, Chuao 100

Effektek és szervíz: Alkimista

Fotó: Török-Bognár Renáta | **Zöldség:** Farm2Fork | **Tea:** Zhao Zhou |

Tányérok: Esze Dorka, Ceramate, Tár Luca