

ASZTALFOGLALÁS
+36 20 943 8186
katko.krisztina@gmail.com
www.alkimistaszeged.hu

ALKIMISTA
KULINÁRIS MŰHELY

6720 Szeged, Kelemen u. 2.



MENÜ

Január 15-16-17 | 22-23-24 | 29-30-31.

Téli rege - Alma, cider, torma, füst

Az év nyitómenüje puritán kulináris mese a száraz tüzelő és a tele kamra valahai értékéről. Rusztikus alapanyagokból, megtartott, régi konyhai technikákkal főzünk, s a téli Alföld spájkincseiből válogatunk. Ez a menü öreg történet egy csikorgóan hideg napról: utazás reggeltől estig, olyan időkbe, amikor az önellátás és a jól felszerelt kamra egyet jelentett a tél túlélésével...

Hajnali “begyújtós”: birsalma-gyömbér “shot” - melegen

Spájzszemle:

- Az “ottfelejtett” tányér: füstölt feketelencse-krém, mustárfagylalt, teás zúzmara
- Meglepetés a zsíros bödön aljáról: kacsamáj-forgács, naspolya, lenmagos kenyér

Meleg reggeli a tyúkolból: tojás, pirított szalmafészek, vajhab

Kint a léknél:

- Füstölt halkocsonya, zöldalma, ikra, hínárlapka, tormadér
- Szürkeharcsa, sült gesztenye, dohányméz, savanyított káposzta

Vissza a tűzhely mellé:

- Hófehérben: Tormaleves, pattogatott kukorica
- Szénfeketén: Lassan készült marhapofa, parázsburgonya, cider-ben sült alma

Madáretető, kora este: “cinkegolyó”, barackmagtej, zabropogós

Csemegéző a tűz mellett:

- mézeskalács, gyömbér, pirított grízostya, csipkebogyó, diófagylalt

Italsor: alkoholmentes választásnál: almafröccs | birskompót-koriander-mag-lé | forralt házi almabor | sárgaalma dzsúsz | mályvás feketeszirup • alkoholos választásnál: Budaprés - Birs Cider és “komlós” cider | Forralt fűszeres almabor | Bökő Dávid-Sárgamuskotály | Gyógylikőr