

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

ALKIMISTA
KULINÁRIS MŰHELY

6720 Szeged, Kelemen u. 2.



MENÜ

Február 5-6-7 | 12-13-14 | 19-20-21.

„Pasztorál” – Farsang, furmint, fánk

Az év legkontrasztosabb hónapja a február: álarc és felfedés, fagy és napsugár, falánkság és a közeledő böjt mértékre intése uralja. A harsány mulatságok mellett ez a bárányok születésének csendes idénye - a menü tisztelgés a hajdani pásztorok előtt. Tél és tavasz határán a kulináris világ régi kincseivel várunk mindenkit, aki ebben a hangulatban búcsúztatná a telet.

Cyere ki a hóra! -virtus

– Forró paprika, jeges zöldalma, pirított tökmag

Maskarásoknak, gyülekezőre...

– Hajdinas kenyér, sült szalonna-hab, szarvasgomba, forralt bor
– “Pásztorkása”: lassan készült árpagyöngy, érett juhsajt, savanyított akácvirág

Búcsú a tavalyiaktól:

– Öreg diókrém leves, szegedi szalámi, kenyérhéj
– Főzelék-rehabilitáció: a tél végi kelkáposzta | vele: zöldmandula, tépett báránysült, érlelt juhtejszín, majoránna-olaj

Üdvözet a születőknek - akolszemle:

– Puliszka- juhtúróval, friss kaporral és kukoricahabbal
– A kisbárány álma: virágos szalmaágy, levendulaméz, sóvirág, sűrített tejszín

Cyere ki a hóra! -nassolni

– Aprófánk, homoktövis- nádmelasz mártogatós, tárkonyfagylalt, szagos müge-púder

A poharakban • Borivóknak terroir-furmintok Mádról és Tállyáról, plusz egy tramini Somlóról. • Alkoholt nem fogyasztóknak a ház saját főzetei, prései - kamillából, szárított almahéjból, akácból, borókából és friss zöldalmából.