

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

ALKIMISTA
KULINÁRIS MŰHELY

6720 Szeged, Kelemen u. 2.



MENÜ

Március 5-6-7 | 12-13-14.

Gyökerek, hajtások, pikkelyek – a gazdag böjt menüje

Az évszakhatárok izgalmas időszakok a konyhánkban: még itt időznek az előző idény kifutó tartalékai, de ébrednek az első zöldek, mezei gombák, s kéri a helyüket. A március hagyományosan a böjti menüé: ebben a gazdag degusztációban új hajtások és tél végi gumók, a tiszta ízű friss halak és ropogós savak koncentrált ízeit mutatjuk. Az időszak a valahai parasztkonyhák találékonyságának tiszteletéről, a megtisztító felkészülésről szól - semmiképp a lemondásról!

ÖREG GUMÓK, MELEG FÜSTBEN

- **Padlizsán**, magvas mustár, hajdinás kenyér
- **Karfiol**, mogoróval sütvé, csipkebogyó, pörkölt koriander-mag- hab
- **Gomba** batyuban, gyógyfüvekkel, kemény juhsajt-morzsával+ gombatea

ZÖLDEK • főzelék-rehabilitációs program – az új és a régi készlet

- **Spenót**, tojás, medvehagyma, pirítós
- **Kelkáposzta**, zöldmandula, majoránnaolaj + szürkeharcsa-roston, nádmelaszban

A KENYÉR

- **Korpacibere** leves, a böjtös-savanyú, benne: füstölt burgonya-gombóc, új tárkony

A HAL • **Süllő** morzsában, friss kapor, uborka

HÉJASOK

- **Gesztenyeméz**, pirított sósmandula, puha juhsajt

PRIMŐRÖK

- **Üvegház a kert végében**: bébi répa mézben, békirépa fagylalt, turbolya, "édesföld"

Italsor: alkoholmentes választásnál: L' antidote- gyógyfüves pezsgő | friss zöldalma dzsúz | szénás -vadvirágos házi tea | naspolya és csipkebogyó leve | gyömbér-barack-kurkuma shot • alkoholos választásnál: Meinklang-Foam Vulcan- Pet-Nat | Sziegl -"Jónás" | Edgar Brutler: Grünspitz | Világi -Zöldvelteleni | házi böjti tinktúra – üvegcsében