

6720 Szeged, Kelemen u. 2.

NYÁRI SZEZON – VACSORANAPTÁR

Szabadon járunk a saját földünkön idén nyáron, s egyre tágul a tér. Májusban még a konyhaablakból nézzük a kiskertet, június hosszú napjaiban a mezőn és a gyümölcsösben csavargunk, a Napfordulón tüzet gyújtunk. Július a szőke gabonamezőké és az aratásé, de ez a hónap sorolja a nyár paprikavöröseit és kadarkáit is. Augusztusban kényelmesen visszaülünk fröccsözni az árnyékba, s ünnepeljük az új kenyeret is.

Ez a nyarunk is a kulináris emlékekhez vezet vissza: a felértékelődött helyi alapanyaghoz, a sík folyóvidék főzési metódusaihoz, füves-emberek tudásához, a vakáció felhőtlenességéhez, málnaszörpök, szalámivégek, paprikás halak, kovászos uborkák és mézes kenyerek őszinte világához.

Hat nagy menüben hajtunk fejet a kétkezi munka előtt, s közel félszáz fogás mutatja majd, hogy az Alföld milyen finom!



Nyári szezon VACSORANAPTÁR

2026. május 14 – augusztus 29.

• **Május 14-15-16 | 21-22-23.**

A MÁJUSI – Spárgák, eprek, bodzavirágok

A hónap az első, földből jövő, talaj közeli terméséke, és ernyős virágot hozóké, boldogító közhelyekkel, mint napfény, bodzafelhők, zöld piknik. Nyolc tételben könnyed szemle jön a gyógynövényes kertből, zombói eperrel, ástothalmi spárgával, balástyai báránnyal. A friss sóskából szorbét, a juhtejből lágy sajtot, a karalábéból zamatos főzelekrehabilitációt készítünk.

• **Május 28-29-30 és Június 4-5-6.**

PÜNKÖSDI – Bokréták, rózsák, galambok

A pünkösdi évszakhatár, forduló és ünnep. A zöld ágak törésének, az első csonthéjas termések szemlélénél járunk, ilyenkor rántjuk a fiatal csibéket és választunk magunknak pünkösdi királyt is. Kiváltságokról, virágvizes vasalásokról, gazdag szimbólumokról, gyógyító galamblevesről és rozsmaringos bokrétákról mesélünk. Hagyományos ünnepi szokások korszellemnek megfelelő prezentációja a menü.

• **Június 11-12-13 | 18-19-20 | 25-26-27.**

A NAPFORDULÓS – Kaszálók, kaptárak, fészkek

Szent Iván havában a füleken cseresznye, a tűzben varázslat, a tányérokra a délvidéki mezők kis alkímiája. Mézontó virágok, friss széna és kajmak, sziki kamilla és illatos szegfűgomba, borjú, egresmártás, szalmakrumpli, hársmezes vajás kenyér és a madártej adja a biztonságot. Ez a menü olyan, mint feküdni a gazdag, virágzó réten, nézni az Alföld felett úszó felhőket, aztán meztláb nekilátni a nyárnak... A nyári napfordulót ragyogó narancsborok, üde Pet-nat-ok és hús herbateák kísérik.

• **Július 2-3-4 | 9-10-11 | 16-17-18.**

AZ ARATÓMENÜ – Kazlak, babérok, barackok

Úgy tartják, ha Szent Ivánkor megtörik a búza, három hét múlva aratunk... Ma már kevésbé követjük a régi naptárat, de az embert próbáló hajdani munka előtt illik fejet hajtani. A kaszások hajdani menüjéből főzünk modern sort, mesélünk bicskakultúráról, a tarisznya jelentőségéről, lesz paraszas puliszka, búzavirág és meleg kiscipó, szalonna és kaszásleves, fehér töltött káposzta, aludttej, vászonbatyu, sült barack, sárgatúró és egy kis babérfagylalt is. A poharakban kamillás kvasz, királylányka, kövidinka, ezerjós s szegedi víz az Anna-kútról. Saját bicskát hozni ér!

• **Július 23-24-25 | 30-31 és Augusztus 6-7-8.**

A KIS PIROS – Málna, rózsza, paprika

Szerethető kistanulmány jön regionális nyári javakból, öreg technikákkal, mert minket a piros összeköt! Felületesen, vagy sem, a magyar konyhát gyakran azokkal az alapanyagokkal azonosítják, amelyek ezen a tájon terem. Itt itt lakik a paprikamalmok öröksége, Pick szalámija, a vadrózsák, a délvidéki öreg kadarkatőké, a pörkölt, a cseresznyemag olajok, rácponyok, tiszta meggyelvek. Lesz modern kíséret is, fermentált rózsza-granítával és füstölt ikrás piritóssal...

• **Augusztus 13-14-15 | 20-21-22 | 27-28-29.**

A KISVENDÉGLŐS – Mangalicák, palacsinták, kovászosok

Nosztalgia és bizalom. Stílusgyakorlat arra, mit kezdjünk a kisvendéglős kedvencekkel. Nyárzáró full "comfortfood" érkezik ismerős ételek, technikai emeléssel. Ebben a menüben sorolódik a szőlőlevél-töltike, a rántott mangalicatarja, a fehér barack-kompót, a kovászolt uborka leves, a túrós palacsinta, de szalonnázunk- katonázunk új kenyérral is. A poharakban rizlingek, fröccsök, kis nyári ürmös és akácsörp.