

# ALKIMISTA

KULINÁRIS MŰHELY



Május 28-29-30 | június 4-5-6.

## A PÜNKÖSDI — Bokréták, rózsák, galambok

A pünkösdi évszakhatár és ünnep, s minden ilyen fordulónak megvannak a régi szokásai. A csonthéjas termések szemlélésénél járunk, ilyenkor rántjuk az első fiatal csibéket és választunk magunknak pünkösdi királyt... Kiváltságokról, harmatgyűjtésről, virágvizekről, cseresznyékről, gyógyító galamblevesről és rozsmaringos bokrétáról mesélünk. Hagyományos ünnepi utalások korszellemnek megfelelő interpretációja érkezik.

## MENÜ

*A bokréta: ehető csokor, zöldmajonéz*

*A rózsza és barátai:*

- **“Sós ropogós”**, hagymalekvár, savanyított szirom
- **Kacsamáj**, rebarbara, rózsavíz, sóvirág
- **A galamb**: klasszikus leves, roppanós zöldek, zöldmandula-olaj
- **A főzelék**: rehabilitáció # 5: a zsenge tök + kapor, citromfű, bodza, aludttej
- **A pünkösdi csibe**: kalácsmorzsában rántva, friss salátafészek, torma, burgonyahab,
- **A csemege**: sajtok levendulaméz, sóska
- **A cseresznye**: mandulatej, rizs, idei cseresznye -frissen és tavalyi érlelt

**A poharakban** • **Borok**: Meinklang - Prosa | Világi - Zöldvelteli | Szíjjártó Előd - Sauvignon Blanc | Bott Frigyes - Riesling

**Alkoholmentes**: feketecseresznye-szóda, meggyecet-spricc, kamilla -akác tea, zöldalma- bazsalikom dzsúz