

ALKIMISTA

KULINÁRIS MŰHELY



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 tányérokon a meleg, délvidék gyógyfüves-konyhakertes kis alkímiája. Ez a menü olyan, mint feküdni a gazdag, virágzó réten, nézni az Alföld felett úszó felhőket, aztán mezítláb nekilódulni a nyárnak... A boldog semmittevés, a korlátlan vidéki bolyongások és a szabad vakáció idézete jön, Napforduló idején.

- **Reggeli, futtában:** Pirítós, kacsamáj, fekete tea
- **Kint a mezőn:** Vadgombák, fürjtojás és kakukkfűves vajhab
- **Át a szántón:** Édes (lopott) kukorica, kukoricatej, füst
- **Lugasok, indák:** Kovaszolt uborka leves, töltött szőlőlevél
- **Be a kertkapun:** Főzelék-rehabilitáció 6. rész: az új, nyári kel – friss majoránna, kömény-édeskömény zöldolaj, zabtejszín
- **Ebéd a hokedlin:** Borjú, egres, burgonya, tárkony
- **Délutáni álom:** Madártej, barackmag-tejből, akáchab
- **Esti tűznéző:** Újra pirítós: mézes kukoricakenyér + pattogatott kukorica-krém, mályvacukor, barack-homoktövis szorbé, ostya

A poharakban • Borok: Meinklang - Foam Vulcan - Pet-nat | Bökő Dávid - "Sárga" muskotály | Világi - Zöldveltelini | Balassa István - Chardonnay
Alkoholmentes: körömvirág-bodza fizz | citromos akácszörp | zöldalma-rozmaring prés | sült sárgalma-lé