

ALKIMISTA

KULINÁRIS MŰHELY



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

A KISVENDÉGLŐS – Mangalicák, palacsinták, kovások

Nosztalgia és bizalom - stílusgyakorlat arra, mihez kezdjünk a kisvendéglős kedvencekkel. Nem retro, nem fine dining, nem parádé, hanem technikai emelésű "comfortfood" érkezik ismerős tételekre. A kisvendéglők – fájóan hiányzó – műfajáé, a gazdag kulináris rétegeké, az új kenyéré és a régi szőlőfajtáké az augusztusi asztal. Originális minimalizmus jön, az Alkimista hangján.

MENÜ

- **Kis magyar zsírfelfogás:** tepertőhab-citrus verbéna, hátszalonna-fátyol - "bodzakapri", új lisztből kiscipó
- **Nyár végi édes:** főtt kukorica, kukoricakrém, vajalja, csombor
- **Nyár végi savanyú:** kovászolt uborka leves, kapor, pecsenyeszaftos pirítós, szőlőlevél-töltike
- **A búcsúzó kis piros:** a hortobágyi palacsinta, tejfel, szegedi paprikamag olaj
- **Frissítő a kamrapolcról:** bazsalikomos eperbefőtt jegesen, friss paradicsomvíz
- **A biztonságos komfort:** mangalicatarja kalácsmorzsában rántva, koriandermagos- vajas burgonyapüré, nyári alma bodzaecetben - savanyú "nyerskompót"
- **Emlék a mezőről:** Levendulaméz, kamillaferment, kecskesajt fagylalt, ropogós mézostya
- **Régi ismerős:** túrós palacsinta, nádmelasz-karamell, savanyított sárgabarack-kakukkfű szorbet, fehér csillagvirág

A poharakban • Borok: Szeidl - Kövidinka | Bökö Dávid - "Sárga" - sárgamuskotály | Lelovits - Siller | Szászi - csereszegi narancsbor

Alkoholmentes: főzött, házi limonádé | kamilla-körömvirág- nyári jeges tea | tiszta málnalé + szóda | "hidromiel"- erjesztett akácméz ital

A menü változtatásának jogát a szezonális, friss alapanyagok függvényében fenntartjuk!