

ALKIMISTA

KULINÁRIS MŰHELY



MENÜ

Július 23-24-25 | 30-31 és aug. 1. | 6-7-8.

A KIS PIROS – Málna, rózsza, paprika

Perzsel a nyár, s hevesebben dobog a délvidéki, paprikavörös szívünk. Megérkezett a Kortárs Kis Piros: regionális nyári javakból, öreg technikákkal és sok kérdéssel. Felületesen vagy sem, a magyar konyhát gyakran azokkal az alapanyagokkal azonosítják, amelyek ezen a tájon teremnek. Itt él a paprikamalmok öröksége, a Pick szalámija, a vadrózsák, a pörkölt, a tiszta meggyleves – de vajon hogyan szól ez a nyelv 2026-ban s összeköt-e még minket a piros?

• Nyári kenyerek

- Paradicsom, méz, só, vaj, kifli karika
- “Kösz Pick”! A szalámis kenyér- másképp / pick-tatár, (még) langyos kenyér, fűrjtojás, savanyított virágok

• Kacsamáj langyosan, sült paprika-sült málna levében

• Öröklét az abroszon – gyümölcslevesek séftől, borásztól – pirított gríz habgaluskával, hidegen csepegtetett meggy-tárkony leves vs. Bökő, Tihany a Balaton partján Zweigelt

• FRP – Főzelék Rehabilitációs Program – 7. epizód: a nyári zöldbab, és barátai: paprika, paradicsom, futórózsa + tejfel, sercli

• Borjúpaprikás + juhtúrós galuska - de hogy néz ez ki?

• Predesszert – málna, kapor, kecskesajt

• “Édes rózsám” perzselt-préselt mandula, sóvirág, zabkeksz, zabtejes rózsapúderes- “capuccino”

A poharakban • Borok: Meinklang - Prosa | Lelovits, Siller | Maurer, Crazy Lúd vörös | Bökő, tihanyi zweigelt • Alkoholmentes: ribizli-spricc | málnavíz | hársfa- sencha tea | boróka-faeper “tonik”

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