

VACSORANAPTÁR

2026 őszi szezon

A hosszabbodó árnyékok és elcsendesedő kertek évadában járunk, a szezon legértékesebb komponense a lassan múló idő. Öt nagy menüben mutatjuk, hogyan dolgozunk együtt ezzel az idővel, s miként válik a természetes érés koncentrált kulináris energiává.

Érkeznek a javak: kompótok, aszalványok, fermentálással, sózással, száraz hideggel kinyert ízek, gyógyteák, forró levesek, lassú melegben lazult rostok, hosszan érlelt sajtok, a csonthéjasok magvai és olajai - mindez némi aromás füsttel kísérve.

Szeptemberben még a nyár tenger-íze, októberben sárgák és mélybordók érkeznek a konyha-és szőlőskertekből, novemberben egy utolsó nagy sétát tesszük a határban, de előtte nem maradhat el a Márton napi mulatság idézete!

Az Alkimista KISLABOR programjai is folytatódnak: vendégséfes négykezes örömfőzéssel, önálló desszert-degusztációval és közös, nagy asztal mellett egy remek borással!



2026 őszi szezon

szeptember 17 – november 28.

• Szeptember 17-18-19 | 24-25-26

Tenger, füst, paprika

Sós vizet öntünk a szárazföldre, tengeri alapanyagokból hazai technikával főzünk, s kiderül, szereti-e a paprikás krumpli a kagylót...

• Október 1-2-3

örömfőzős őszi négykezes- vendégséffel

Folytatjuk a stílusok és világok keverését, összeadódó energiákkal: Sipos András budapesti szuperséf barátunkkal nyitjuk az októbert! Mi adjuk az Alföldet, ő hozza spanyol tengert - kukorica, író, kókusz, rizs, apró rákok és szénán sült kagyló, tigris tej, churros, mogoró, helyi barack és távoli, friss citrusok a sorban! A poharakban cool natúrok és buborékos barackteák...

• Október 8-9-10 | 15-16-17

Sárgák a konyhakertből...

Körte, kacska, kamilla, körömvirág, kukorica és az azon nevelt csibe: szétnézünk az őszi kiskertben. Nyitjuk a savanyúságokat és behozzuk utolsó sárga virágszirmokat, megnézzük, hogy csillan a fény a kacsamájon és a körtemézen. Folytatjuk a főzelék-rehabilitációs programot, lesz ropogósra pirított káposztás tészta és koriander-mag-fagyi. A poharakba fényt töltünk kamillából, sárga rózsából, muskotályból és traminiből.

• Október 22-23-24 | 29-30-31

Bordók birtokszemléje

Lassul az idő, mélyül a tónus, kilépünk a kiskertből és a pihenő szőlőkben, gyümölcsösökben piknikezünk. Szabad tüzes technikával sütünk szalonnát, lesz préselt mandula, vadgomba diómártásban, szilvakrém, barnavajas-fekete bodzás kalács és egy kis füstfagylalt. A poharakban természetes kékfrankos és kadarka a terroir-szomszédoktól.

• November 5-6-7 • Márton napi bemelegítés

Tollak, szárnyak, újborok – most Mórról!

Vízi szárnyasok kulináris parádéja jön a mezőgazdasági munkák lezárása, az éves számvetés idején, a mulatságok és lacipecsenyézők kínálatának modern átíratával. Lesz hideg libazsírhab és meleg káposztás kenyér, pecsenyelé, gersli, és lilakáposzta, narancsos kacsakolbász, tepertő, karamell és ropogós borok, Mórról! November 7-én One Table est: Csetvei Kriszta borász is velünk vacsorázik, egy nagy asztalnál a saját palackjai mellett!

• November 12- 13-14 | 19-20-21 | 26-27-28

Diók, birsek, gesztenyék - Késő őszi séta a határban

A téli csendesség beállta előtt az utolsó, még frissen begyűjthető javaké a menü. Itt az emblemikus dióleves, a mazsolás jegyek, karamellizált hagymák, sült gyökerek, őz, kacsamáj, birsalma, csipkebogyó és sült gesztenye, a hónap esszenciájaként. A poharakba aszalt fehér faeperlevet, sült alma teát és telt kortyot adó borostyánszín, mély orange-fehéreket töltünk.