

ASZTALFOGLALÁS  
+36 20 943 8186  
katko.krisztina@gmail.com  
www.alkimistaszeged.hu

**ALKIMISTA**  
KULINÁRIS MŰHELY

6720 Szeged, Kelemen u. 2.



# MENÜ

## **Május 2-3. és 9-10.**

*Kulináris láncot fűzünk, amelyben minden alapanyag kétszer, két textúrában egymást szorosan követve szerepel a degusztációs gyöngysoron...*

- Amuse; Zöldvaj, fehér baguette
- **EPER**, Lazac, **KARALÁBÉ**
- **KARALÁBÉ**, bárányravioli, zöldtea, **MENTA**
- **MENTA**, zöldborsó, tengeri süllő, **BODZA**
- **BODZA**, vaj, csibe, zöld**SPÁRGA**
- **SPÁRGA**-fehér, borjúpofa, kávéhab, pörkölt **MANDULA**
- **MANDULA** / Brillat Savarin- francia lágysajt / **AKÁCMÉZ**
- **AKÁCMÉZ**es bazsalikom, tejszín, **ZÖLDBORSÓ**-fagylalt, **EPER**

**Borok:** két oszták palack, a szezonkedvencek kedvéért, csak nálunk, az Ezerjő Borszaküzlet limitált kínálatából.

*Ausztria – Meinklang; gyöngyöző rozé, "Prosa" | Meinklang; Grüner Veltliner 2017 | Új zéland – Wairau Cove; Sauvignon Blanc 2017 | Balaton – Sabar; Single Vineyard Olaszrizling 2017 | 2HA; Török Csaba, Pinot gris, szüretlen érdekesség.*