

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

ALKIMISTA
KULINÁRIS MŰHELY

6720 Szeged, Kelemen u. 2.



MENÜ

Május 30-31.

Kis piros stílusgyakorlat arról, hogyan viselkedik a mi paprikánk, más világok alapanyagaival. Magyar szerzői konyha hazai borfajtákkal, eprekkel, rózsával mangalicával, homárpaprikással és kolbásszal...

- Rebarbarakompót, vanília, vaj, Szent Jakab kagyló
- Epergazpacho, mangalicasonka, thai bazsalikom
- Fehér tőkehal, szalonnafátyol, kolbászmorzsa, sült kápia
- Homárravioli, paprikás mártás, füstölt tejfel
- Ropogós mangalicacsászár, mangó/chili/sült kápia - saláta
- Predesszert: cseresznye, kecskesajt, téliszalámi, barnacukor
- Desszert: Pavlova: rózsaborsos meringue, málna, rózsahab, kandírozott cékla, füstölt, édes fűszerpaprika, rózsaszírom-por, rozmarinfagylalt

Borok: *Meinklang - Ausztria, Gyöngyöző rozé "Prosa" | Balla Géza, Rozé cuvée 2017 | Lelovits, Siller 2018 | Vida Péter, Tündérrózsa rosé 2018 | Eszterbauer, Nagypám kadarka 2017*