

KOHO

B U D A P E S T

A KOHO egy precíz és tudatosan komponált kulináris tér, ahol a kifinomult konyhaművészet, a gondosan válogatott borok, a kortárs koktélok és a finoman hangolt zene tudatos harmóniában találkoznak.

Alapértékeink:

Teljes értékű alapanyagok:

Az alapanyagok a maguk legtisztább, legőszintébb formájában.

Természetes anyagok:

Fa, kő és fém – természetes valójukban, mindenféle álcázás nélkül.

Analóg hangzás:

Karakteres hangzás, amely szerves részévé válik a tér atmoszférájának.

A KOHO megálmodói:

Mark Blazek, Nagyistók Ágnes – Alapítók / Kurátorok

Tóth József „Azsi” – Executive Chef

Ferenczfy-Kovács Attila – Építész, Belsőépítész, Vizuális művész

KOHO

ELSŐ FOGÁS

KOVÁSZOS KENYÉR, SZŐKE MISO VAJ, SÜLT HAGYMA, AKÁCMÉZ, SZÉNA

1 990 Ft

1, 6, 7

PISZTRÁNG SASHIMI, PARADICSOM, ŐSZIBARACK, VERBÉNA

4 990 Ft

4

GRILLEZETT CSÚCSOS KÁPOSZTA, GOMBA TERIYAKI, TORMA

3 990 Ft

1, 6, 7

MÁSODIK FOGÁS

BÁRÁNY RUMP, KUKORICAPUDING, SAVANYÍTOTT RÉPA, AMARILLO JUS, FÜSZERSALÁTA

6 990 Ft

7, 9

GYÖMBÉRES SÜLT KARFIOL, TÖRÖKMOGYORÓ, PARMEZÁN, BARNAVAJ, CHAMPAGNE ECET

5 390 Ft

7, 8, 12

LAZACFILÉ ÉS IKRA, ÉDESKÖMÉNY-RIZOTTÓ, GRAPEFRUIT, VADOUVAN

7 890 Ft

4, 7, 9

FINÁLÉ

ALMA TARTE TATIN, BABÉRLEVELES CHANTILLY, RUMOS KARAMELLA

2 900 Ft

1, 3, 7

SAVANYÚ CSERESZNYÉS CLAFOUTIS, MANDULA, TAHITI VANÍLIA

2 900 Ft

1, 3, 7, 8

A TASTE OF KOHO

SZEZONÁLISAN VÁLTOZÓ KÓSTOLÓMENÜ,
AMELY A KOHO JELLEGZETES FOGÁSAIBÓL NYÚJT VÁLOGATÁST.
(KARFIOL HELYETT BÁRÁNY VÁLASZTHATÓ +1 590 Ft)

22 990 Ft

LAZAC KOROKKE, VADOUVAN, GRAPEFRUIT

1, 3, 4, 6, 7

KOVÁSZOS KENYÉR, SZŐKE MISO VAJ, SÜLT HAGYMA, AKÁCMÉZ, SZÉNA
1, 6, 7

PISZTRÁNG SASHIMI, PARADICSOM, ŐSZIBARACK, VERBÉNA

4

BÁRÁNY RUMP, KUKORICAPUDING, SAVANYÍTOTT RÉPA, AMARILLO JUS,
FÜSZERSALÁTA

7, 9

VAGY

GYÖMBÉRES SÜLT KARFIOL, TÖRÖKMOGYORÓ, PARMEZÁN, BARNAVAJ,
CHAMPAGNE ECET

7, 8, 12

SAVANYÚ CSERESZNYÉS CLAFOUTIS, MANDULA, TAHITI VANÍLIA

1, 3, 7, 8

CANELÉS

Ételérzékenységét kérjük, hogy rendelése leadásakor szíveskedjen jelezni kollégáink felé!

A számla végösszegére 10% szervizdíjat számolunk fel.

ÉTLAPUNKON ELŐFORDULÓ ALLERGÉN JELÖLÉSEK ALLERGEN LABELS USED ON OUR MENU

SZÁMJELÖLÉS NUMBERING	ALLERGÉNEK ALLERGENS
1.	GLUTÉN/GLUTEN
2.	RÁKFÉLÉK/CRUSTACEANS
3.	TOJÁS/EGG
4.	HAL/FISH
5.	FÖLDIMOGYORÓ/ PEANUTS
6.	SZÓJA/SOY
7.	TEJTERMÉK, LAKTÓZ/ MILK, LACTOSE
8.	DIÓFÉLÉK/NUTS
9.	ZELLER/CELERY
10.	MUSTÁR/MUSTARD
11.	SZEZÁM/SESAME
12.	KÉN-DIOXID, SZULFIT/ SULFUR DIOXIDE
13.	CSILLAGFÜRT/LUPIN