

# MINDENKI A NYOLCBA, MOST!

Összesen nyolc tétel az étlapon, és abból három biztosan tökéletes? A Kohóé lesz az év nyitása Budapesten.



**K**ezdjük a lényegnél: a Koho báránypogácsa pillanatnyilag a legjobban elkölthető hétezer forint Budapesten. Magában is jelenésimény, egy pohár vörösbortal úgy képzem, transzcendens lehet, és még mindig tizezer alatt jár. Azt hittem, az lesz a csavar, hogy ugyan minden elég finom, de két harapásból elfogy, és aztán az íz mellett a hiány marad, hogy igazán tarthatott volna ez egy kicsit még – de nem így történik.

Egyrészt a fogás tökéletes. A tányért befedő jus magában is izés; mielőtt az ember azt gondolhatná, hogy ípicit lehetne még izesebb, még a hús előtt, a remek tartású savanykás répakockákna megérti, hogy ahhoz épp jó ez így, hogy ne uraljon le mindent. A hús alatt kukoricapuding, szóval nyugatosoknak: híg polenta, nemzeti érzelműeknek: lágy puliszka. A húson fűszersaláta név alatt apró zöldkák, nem tudnék minden alkatrészt megnevezni belőle, de zsenek és érdekesek, sokkal inkább tavasz, mint őszi pasztell.

És akkor a hús, egy tökéletesen formázott fartő (rump), eszményi állaggal, karakteres, de nem toladó báránnyal, a rózsaszín és az éppen átsült közötti határon, egyetlen rágós falat nélkül és egészséges steak méretben.

Ez az egyetlen húsos fogás a Koho előételekkel és desszerttel együtt nyolc tételből álló étlapján, de egyből megértjük belőle, hogy ez nem limitáció, inkább garancia: az augusztusban



megnyitott, vacsorát egyelőre heti három estén kínáló étterem azt tervezi, kéthavonta vált étlapot, máris érdekel, mi lesz a következőn a főétel. Összesen háromféle van, mi most még az ecetes-gyömbéres sült karfiolra lettünk volna kíváncsiak, de kifogyott.

Tőkehalat és vajmártást kapunk helyette, és igaza van a pincérünknek, amikor arról kérdezzük, halkés-e, amit hozott (nem az, mondja, de nem is nagyon kell majd késsel vágni, legfeljebb a bőrt). Sült kukkiniszetkék és kaviár körítik a sós ízzel kellemesen átjárt halat.

Nyitásnak miszós-mézest vajat kérünk sült hagymával. Ez is érdekes, elsősorban a hagymaforgácsok és a vaját diszkrétan édesítő méz miatt. Teljesen random kapunk mellé ajándékba egy erősen tejszínes francia juhsajtot is. Ahhoz képest, hogy a lágy tartományba esik, elég átható ízű, viszont akkora adag, amiért Buda magasabb pontjain ott kell hagyni egy vesét. Az evőszakszervezet pellengetre fog állítani, de ezek lehetnének kisebbek is.

A valódi előétel, a pisztrángsasimin viszont kicsit összeveszünk: én egy kóstolót szeretnék átnyújtani belőle, partnerem, aki velem ellentétben ritkán álmodik alig hőkezelt hallal, úgy, ahogy van, megeszi, és jelzi, hogy ez remek kapudrog kevésbé halasoknak. Velük örülök. Egy szecsuanai borsos, jelzésértékűen fűszeres és kissé fanyar gazpachóba kerültek a feszes haldarabok, hámozott paradicsomok és barackkockák mellé. Erre szokták mondani, hogy nyári fogás, én pedig azt, hogy akkor legyen mindig nyár, vagy legalább addig, amíg visszamegyek egyért.

A savanyú cseresznyés clafoutis műfaját a legtöbbünknek be kell írnia a keresőbe (nem szégyen), és az ott látott piteképek annak rendje és módja szerint félre fognak vezetni minket. A Koho interpretációjának piskótarétege vékony és nagyon rokonszenvesen nem lisztes összehatású, a vanília krém könnyed, a tetején mandulák ropognak, egy fagyú tűnik el pillanatok alatt a díszítő



Kenyér, miszo vaj, sült hagyma



Pisztrángsasim



Savanyú cseresznyés clafoutis



Bárdny rump, kukoricapuding

## Koho

Budapest VIII., Horváth Mihály tér 14.

A TESZT IDŐPONTJA:

2026. szeptember 19.

EZT ETTÜK:

Kenyér, miszo vaj, sült hagyma:

1990

Pisztrángsasim:

4990

Bárdny rump,

kukoricapuding:

6990

Fekete tőkehal:

9790

Savanyú cseresznyés

clafoutis:

2900

Limonádé:

1690

Gintonic:

2790

Kombucha:

1340

Kóla:

1040

Eszpresszó:

890

Szervíz:

3441

ÖSSZESEN:

37 851 forint



Fekete tőkehal

cseresznyével. A szirupot csak jobb híján hívom szirupnak, mert egyáltalán nem édes, hanem tényleg üdítően savanyú, és Budapest főváros történetében először az ehető virágoknak is értelmük van: zöldalmás-citrusos ízük miatt nevetve esszük le őket a gyerekekkel. A báránypogácsa meg a pisztráng szintén járunk desszertben.

Mindezt natúrboros kínálat, csapolt IPA és fesztelen kiszolgálás övezik, az ősz elején a Horváth Mihály tér parkolójába szigetszerűen ékelődő terasz is hangulatos. Odabent a plafonig érő tükörök megnyújtják a teret, de elég kompakt a hely, a pultból nyíló konyhának ugyanis egyáltalán nincsen ajtaja. A hangok és az illatok is kijönnek rajta, cserébe azt is látni, hány kézből hány komponens kerül egy tányérra, mire mind az öt métert megteszi hozzánk. Majd kiderül, hogy ez hogyan lesz fenntartható meg lakályos, amíg a terasz újrainyit, de nekem az is oké lesz, ha hokedlikem kell majd körbeülni a lemezjatszót. ☺