KOHO

BUDAPEST

*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

ERDEI GOMBÁS VAJ, MISO MELASZ, SZARVASGOMBA MORZSA, SAVANYÍTOTT LASKA, KOVÁSZOS KENYÉR — 2 390 Ft
*1, 6, 7*

PISZTRÁNG, SZILVA, DAIKON, ARABICA KÁVÉ PONZU — 4 990 Ft
*1, 4, 6*

COMTÉ SOUFFLÉ, ZELLER, VIN JAUNE, DIÓ — 3 990 Ft
*1, 3, 7, 8, 9, 12*

## MÁSODIK FOGÁS

TŐKEHAL, SÜTŐTÖK CHILI, HOMÁR BISQUE, LIME, IKURA — 8 700 Ft
*2, 4, 7, 9*

ÉRLELT MARHA STEAK, KYOTO RÉPAPÜRÉ, ENDÍVIA, BIRS SALSA, JUS GRAS — 9 790 Ft
*7, 9*

KÁPOSZTA À LA CHINOISE, UMAMI GASTRIQUE, SZEZÁM, SÜLT FOKHAGYMA — 5 590 Ft
*1, 6, 7, 11*

## FINÁLÉ

TARTE TATIN, RUMOS KARAMELL, BABÉRLEVELES CHANTILLY — 2 990 Ft
*1, 3, 7*

„FEKETE ERDŐ", ÉTCSOKOLÁDÉ NAMELAKA, SOBACHA, CSERESZNYE, TAHITI VANÍLIA — 2 900 Ft
*3, 7*

PIERRE ROBERT TEHÉNSAJT, SZEZONÁLIS JAM, ZÖLDEK — 3 490 Ft
*7*

# A TASTE OF KOHO

SZEZONÁLISAN VÁLTOZÓ KÓSTOLÓMENÜ,
AMELY A KOHO JELLEGZETES FOGÁSAIBÓL NYÚJT VÁLOGATÁST.
*(ÉRLELT MARHA VÁLASZTHATÓ A KÁPOSZTA HELYETT +3 990 Ft)*

24 990 Ft

COMTÉ BOULETTE, ARTICSÓKA, FÜSTÖLT SZÉNA
*1, 3, 7*
BORPÁROSÍTÁS: SOMLÓ KINCSE - LENYUGVÓ NAP 2023

ERDEI GOMBÁS VAJ, MISO MELASZ, SZARVASGOMBA MORZSA, SAVANYÍTOTT LASKA, KOVÁSZOS KENYÉR
*1, 6, 7*
Wine pairing: Tschida "BIRDSCAPE" or Somló Kincse

PISZTRÁNG, SZILVA, DAIKON, ARABICA KÁVÉ PONZU
*1, 4, 6*
Borpárosítás: Legras & Hass - Les Visions Blanc de Blanc
vagy Jean-Marc Dreyer 'Origin' Pinot Gris 2022

KÁPOSZTA À LA CHINOISE, UMAMI GASTRIQUE, SZEZÁM, SÜLT FOKHAGYMA
*1, 6, 7, 11*
Borpárosítás: Sepp & Maria Muster Savignon Blanc

VAGY

ÉRLELT MARHA STEAK, KYOTO RÉPAPÜRÉ, ENDÍVIA, BIRS SALSA, JUS GRAS
*7, 9*
Borpárosítás: Pintia Tempranillo vagy Bott Frigyes "Black T"

„FEKETE ERDŐ", ÉTCSOKOLÁDÉ NAMELAKA, SOBACHA, CSERESZNYE, TAHITI VANÍLIA
*3, 7*
Borpárosítás: Pelle Tokaji Szamorodni vagy Diplomatico Riserva 12 yr Rum

CANELÉS
*1, 3, 7*

Ételérzékenységét kérjük, hogy rendelése leadásakor szíveskedjen jelezni kollégáink felé!
A számla végösszegére 12% szervizdíjat számolunk fel.
Extra kenyér: 390 Ft / adag

# ÉTLAPUNKON ELŐFORDULÓ ALLERGÉN JELÖLÉSEK

| SZÁMJELÖLÉS | ALLERGÉNEK |
|---|---|
| 1. | GLUTÉN |
| 2. | RÁKFÉLÉK |
| 3. | TOJÁS |
| 4. | HAL |
| 5. | FÖLDIMOGYORÓ |
| 6. | SZÓJA |
| 7. | TEJTERMÉK, LAKTÓZ |
| 8. | DIÓFÉLÉK |
| 9. | ZELLER |
| 10. | MUSTÁR |
| 11. | SZEZÁM |
| 12. | KÉN-DIOXID, SZULFIT |
| 13. | CSILLAGFÜRT |