

BOHO HOUSE



JULENS MENY



3-RETTERS MENY 795,-

GRAVET KVEITE: grønt eple | yoghurt leche de tigre | ertespirer
ANDEBRYST: karamellisert selleripure | bakt pære | gresskarkjerner | kjørvæl | pastinakk
HUSETS RISGRØT: kokos | kirsebær | mandler

5-RETTERS MENY 995,-

ROSETTKÅL: kimchi glaze | kimchi majo | kimchi sesam
GRAVET KVEITE: grønt eple | yoghurt leche de tigre | ertespirer
JULENS POTETER: løjrom | beurre blanc | syltet løk
ANDEBRYST: karamellisert selleripure | bakt pære | gresskarkjerner | kjørvæl | pastinakk
HUSETS RISGRØT: kokos | kirsebær | mandler

3/5/7-RETTERS SHARING 695,-/895,-/1095,-

Kokken bestemmer



Vi har også vanlig meny tilgjengelig for små grupper



BOHO HOUSE



NYTTÅRS MENY



MIDDAG I RESTAURANTEN 1195,-

GRAVET KVEITE: grønt eple | yoghurt leche de tigre | ertespirer
LØYROM: røyk potet | beurre blanc | syltet delikatesseløk | gressløk

ROSETTKÅL: kimchi mayo | kimchi sesam

ANDEBRYST: karamellisert selleripure | bakt pære | gresskarkjerner | kjørvæl | pastinakk

MONT D'ÔR: brød | tilbehør

VINTERENS DESSERT

MIDDAG I BAREN 750,-

GRAVET KVEITE: grønt eple | yoghurt leche de tigre | ertespirer

ROSETTKÅL: kimchi mayo | kimchi sesam

ANDEBRYST: karamellisert selleripure | bakt pære | gresskarkjerner | kjørvæl | pastinakk

VINTERENS DESSERT

WINE PAIRING 1000,-

