

BOHO - nowa, wegetariańska restauracja na ul. Piotrkowskiej

16.06.2021 15:35 informacja prasowa

kategoria: **Ulica Piotrkowska**

Kuchnia wegetariańska zyskuje coraz większą popularność wśród Łodzian. W centrum Łodzi co roku przybywa restauracji z wyłącznie roślinnym menu, ale też więcej jest opcji wege w ofercie wszystkich gastronomi, co świadczy o zapotrzebowaniu na bezmięsne dania. Można też zaobserwować dużą różnorodność kategorii lokali wegetariańskich. Na ulicy Piotrkowskiej znajdziemy fast foody, kawiarnie, bistra, restauracje, cateringi. Teraz pora na rodzinną restaurację, w której można poczuć się jak... w lesie!



Restauracja BOHO wyróżnia się unikatowym wystrojem inspirowanym naturą , fot. Paweł Łacheta / UMŁ

Właściciele popularnej łódzkiej klubokawiarni otwierają nowe, wyjątkowe miejsce z kuchnią roślinną przyjazne dla rodziców z dziećmi i wegetarian. BOHO zlokalizowane jest przy Piotrkowskiej 83, w bliskim sąsiedztwie pasażu Rubinsteina i od 16 czerwca karmi już pierwszych gości.

Można tu nie tylko spróbować zupełnie nowej odsłony dań kuchni roślinnej, ale też odpocząć wśród kwiatów i mchu, bo restauracja wyróżnia się unikatowym wystrojem inspirowanym naturą. Wnętrza zostały skomponowane tak, aby goście mieli odczucie przebywania w leśnym zaciszu poza miastem, a niezliczone rośliny, nastrojowa muzyka oraz leżaki i hamaki mają zachęcać do zwolnienia tempa i rozkoszowania się pysznymi daniami i napojami. Smakowite dania kuchni roślinnej zostały starannie opracowane przez doświadczoną szefową kuchni, której priorytetem jest świeżość oraz naturalne pochodzenie składników.

- Staramy się żeby dania były pełne miłości, smaku, wartości odżywczych, zawsze z najlepszych, sezonowych składników, „jak u mamy”. Znane i klasyczne potrawy zostały podkreślone i zinterpretowane przez szefową kuchni serwujemy w zupełnie nowym wydaniu, ponieważ cały pomysł na restaurację wziął się z połączenia fascynacji kuchnią roślinną i smakami z różnych zakątków świata. - mówi Justyna Pryzwan, szefowa restauracji BOHO.

Aby korzystać z dostępności sezonowych produktów, karta zmieniać się będzie wraz porami roku i dostępnością składników. W menu inspirowane naturą są również napoje. Wypić tu można specjalną mieszankę kaw, kakao ceremonialne, przygotowywaną przez szefową kompozycję ziół i napary oraz niespotykane fermentowane lemoniady.

BOHO to miejsce pełne pozytywnej energii, dostępne dla całej rodziny. W środku znajdziemy nastrojowy kącik dla dzieci z tipi i zabawkami oraz dostosowaną dla potrzeb najmłodszych toaletą. Jest to fantastyczne, miejsce zabierające klienta w podróż do natury, poczuć klimat muzycznych festiwali w hipisowskim stylu i przyjazną, lekką atmosferę.

Restauracja otwarta będzie w godzinach 12-22.00 od niedzieli do czwartku oraz 12-24.00 w piątki i soboty. Od lipca w planach jest również serwowanie śniadań w weekendy, co będzie się wiązać z wcześniejszymi godzinami otwarcia.

