

Restaurant BORGO Agnese byl otevřen v létě 2008.

Jeho hlavním cílem je ve všech směrech a na 100% uspokojit hosta s jakýmkoliv přáním. Restaurant je zaměřen na středomořskou kuchyni s velkým důrazem na čerstvost podávaných surovin s využitím sezónních potravin a produktů. Zároveň však využívá určitou jednoduchost a rafinovanost v úpravách pokrmů, která vyzdvihuje a podtrhuje jejich jedinečnou chuť.

U nás máte možnost vychutnávat si v klidu gurmánské pochoutky a při tom si užívat naši péči stejně tak jako při odpočinku či na dovolené. V tuto chvíli jste našimi hosty a my se vynasnažíme, aby tomu tak bylo i nadále a Vy se k nám rádi vraceli. Toto je náš cíl a poslání a přejeme si, aby tomu tak bylo.

V případě, že v naší nabídce nenaleznete své oblíbené pokrmy či úpravy jídel, nebojte se zeptat obsluhujícího personálu a pokud to bude v našich silách a možnostech, rádi a s úsměvem Vašemu přání vyhovíme.

Nyní už Vám jen přejeme spoustu zajímavých gurmetských zážitků
a příjemně prožité chvíle v naší restauraci.

Michal Prachař a kolektiv Restaurantu BORGO.



Studené předkrmy

Hovězí tartar, uzená houba, šalotka, brambor
289,-

Losos, yuzu, pečený pomeranč, wakame
249,-

Marinované hovězí, jalapeños, koriandr, majonéza
299,-

Rýžové nudle, asijský dressing, jarní zelenina, smažená cibulka, mungo
229,-



Salát tabouleh s chobotnicí, křepelčí vejce, kaviár z kikkomanu, pěna z rajske vody
299,-

Polévky

Telecí consommé, ravioli s uzeným jazykem, brunoise
99,-

Pikantní kukuřičná polévka, citronová tráva, kreveta
99,-

Teplé předkrmy

Grilované krevety, cuketa, lardo, piklovaná cibulka
249,-

Konfitovaná chobotnice, fenykl, holandská omáčka s yuzu
299,-

Grilovaná Foie gras, nashi hruška, fíkový chléb, balsamico teriyaky
299,-

Tajarin v lanýžové emulzi
199,-

Pasta a risotto – předkrm/hlavní chod

Risotto s hráškovým pyrém, parmazán, taleggio, panceta
199,-/279,-

Capeletti s prosciutem a mascarpone, tomatová omáčka, mozzarella, bazalkový olej, chips
230,-/290,-

Linguine caccio e pepe, rukola, hovězí tartar
250,-/320,-

Spaghetti thermidor, shimeji, krevety, pak choi
249,-/349,-

Ryby

Halibut, hráškové agnolotti, ricotta, ředkvičky, šalotková pěna, máta
549,-

Bouillabaisse, miso, pak choi, fenykl
549,-

Hlavní chody

Hovězí líčka, mirin, zázvor, daikon, petrželové pyré
349,-

Konfitovaná kachna, mořský ďas, hoisin omáčka, cantaloupe, pak choi, jarní cibulka, koriandr
499,-

Brazilská svíčková, houbový kečup, sherry omáčka, vodnice, smažená raviola, meduňka
599,-

Jehněčí karé (rodinná farma Rudimov), bulgur, bylinky, jogurt, špenát, jus, rukola
599,-

Bůček sous-vide, teriyaki gel, violette brambory, fenykl, kedlubna, datle
349,-

Couvert 25,-



Dezerty

Bergamot cheesecake, sticky toffee puding
179,-

Tonka ganache, bílá čokoláda, mandle, whiskey, ostružina
189,-

Crème brûlée
179,-

Jogurtová panna cotta, aloe vera, cuketový cake, citron
179,-

Čokoládové Borgo trio, liči sorbet, jahody
189,-

Domácí zmrzlina / sorbet – dle denní nabídky
50,-

Sýrová variace
250,-



Degustační menu PETIT

Sylvaner Vieilles Vignes 2018, Gruss, Alsace
Hovězí tartar, uzená houba, šalotka, brambor

Borgo Cuvée „10“ Sonberk, Popice
Pikantní kukuřičná polévka, citronová tráva, kreveta

Riesling feinherb 2018, Schlossgut Liebig, Mosel
Foie gras, nashi hruška, fíkový chléb, balsamico teriyaky

Chateau Piconat – rouge 2015, AOC, Chateau Piconat, Bordeaux
Hovězí líčka, mirin, zázvor, daikon, petrželové pyré

Chateau Massac – loupjac 2017, Chateau Massac, Bordeaux
Tonka ganache, bílá čokoláda, mandle, whiskey, ostružina

Menu 799,-/ Wine menu 399,-

Degustační menu GRAND

Sylvaner Vieilles Vignes 2018, Gruss, Alsace
Losos, yuzu, pečený pomeranč, wakame

Borgo Cuvée „10“ Sonberk, Popice
Telecí consommé, ravioli s uzeným jazykem, brunoise

Chardonnay 2019, PS, Obelisk, Valtice
Grilované krevety, cuketa, lardo, piklovaná cibulka

Mofete bianco Etna 2018, DOP, Palmento Costanzo, Sicílie
Cappeletti s prosciutem a mascarpone, tomatová omáčka, mozzarella, bazalkový olej, chips

Granita

Montepulciano D’Abruzzo „La Murate“ 2017, Nicodemi,
Jehněčí karé (rodinná farma Rudimov), bulgur, bylinky, jogurt, špenát, jus, rukola

Chateau Massac – loupjac 2017, Chateau Massac, Bordeaux
Bergamot cheese cake, sticky toffee puding

Menu 999,-/ Wine menu 599,-



Degustační menu SLOW FOOD

Sylvaner Vieilles Vignes 2018, Gruss, Alsace

Losos, yuzu, pečený pomeranč, wakame

Custoza Superiore Ca'del Magro 2017, DOC, Monte del Frá, Veneto

Marinované hovězí, jalapeños, koriandr, majonéza

Borgo Cuvée „10“ Sonberk, Popice

Pikantní kukuřičná polévka, citronová tráva, kreveta

Chardonnay 2019, PS, Obelisk, Valtice

Cappeletti s prosciutem a mascarpone, tomatová omáčka, mozzarella, bazalkový olej, chips

Granita

Riesling vinice Kurdějov 2018, PS, Gurdau, Kurdějov

Halibut, hráškové agnolotti, ricotta, ředkvičky, šalotková pěna, máta

Montepulciano D'Abruzzo „La Murate“ 2017, Nicodemi, Abruzzo

Hovězí líčka, mirin, zázvor, daikon, petrželové pyré

Borgo cuvée červené 2017, Trávníček-Kořínek, Znojmo

Sýry

Chateau Massac – Ioupiac 2017, Chateau Massac, Bordeaux

Čokoládové Borgo trio, liči sorbet, jahody

Menu 1699,-/ Wine menu 799,-

