

## Brno: Restaurace BORGIO Agnese

Restaurace BORGIO Agnese byla založena v roce 2008 v Brně, nachází se v místě, kterému se ve 13. století říkalo Provaznický vršek, dnes je to nové místo s historickou tradicí, situované pod špilberským kopcem.

Restaurace klade důraz na středomořskou kuchyni a její priorita je čerstvost podávaných surovin s využitím sezónních potravin a produktů, mnohdy i domácí výroby.



### Brno 2013 BANKET – „Champagne Gourmet Menu“

Mousse z telecího brzlíku a pancetty v křupavém oplatku

Carpaccio z mořského d'asa, plátky čerstvých foie gras, štýrský křen a Champagne espuma

Gambas grilovaný na vanilce

Rouget, torchon z foie gras v mořské řase, glazovaná divoká brokolice

Telecí steak, pyré z čočky Beluga, kroketa s telecím morkem, bílý lanýž z Albi

Kir Royal gel a pralinka Marc de Champagne



Brno: **David Viktorin** šéfkuchař

restaurace Borgo Agnese v Brně

Je špičkou v gastronomii s působením v Brně, již dlouhou dobu je představitelem nejvybranější kuchyně, které město nabízí. Pracoval přes 10 let ve špičkové restauraci U Kastelána v Brně, posledních 5 let před ukončením provozu restauraci vedl v pozici šéfkuchaře. Po jeho boku dlouhá léta působil šéfkuchař Michael Göth.