

# OBLACA



Žižkovskou televizní věž nelze v Praze přehlédnout. V jedné z kapslí, „přilepené“ na tubusech více než 20 pater nad zemí, hýčká své hosty, titulem Nejlepší šéfkuchař pyšníci se, pán kuchyně Tomáš Lachman. Interiér restaurace respektuje unikátní prostor, který je vzdušný a moderní, s neopakovatelnými výhledy na Prahu.

Koncept restaurace lze definovat jako českou reformovanou kuchyni se základy francouzské moderní školy vaření. Pod taktovkou šéfkuchaře Tomáše Lachmana a jeho týmu se jeví toto „příbuzenství“ jako skvělý základ pro neotřelé kombinace na talíři. Ambicí restauračního týmu je neustále se zlepšovat. Tomu jde naproti Tomášova snaha o vytváření kreativních pokrmů. Zmínku si zaslouží nápojový a zejména vinný lístek. Tým profesionálních someliérů pečuje o skladbu vinoték a výsledkem je vyvážená nabídka nejlepších českých a francouzských vín. Skladba vinného lístku a práce s víny jsou oceněny Asociací sommelierů ČR.

Zajímavostí je pravidelné letní konání divadelních slavností v otevřeném amfiteátru u paty televizní věže. Ve dnech konání představení se věž návštěvníkům uzavírá, a tak svoji pohostinnost nabízí v přilehlém parku zahradní restaurace Mimino, zastřešená stejným týmem profesionálů.

Nespornou výhodou místa mimo nejužší centrum města je možnost parkování ve vyhrazených zónách, a to do slova pár kroků od paty žižkovské věže. Na místo je tedy možné dopravit se vlastním vozem, vozy taxi, anebo si objednejte restaurační limuzínu, která hosty přiveze i odveze.



The Žižkov TV Tower in Prague is hard to miss. Tomáš Lachman, boasting the title Best Chef, caters to his guests in one of the capsules surrounding the tube, more than 20 floors above the ground. The restaurant's interior respects the unique space, which is airy and modern and offers unique views of Prague.

The restaurant's concept can be described as modified Czech cuisine incorporating the fundamentals of modern French cooking. Executive Chef Tomáš Lachman and his team turn this combination into original creations on the plates. The restaurant team's ambition is to continually improve. This goes hand in hand with Tomáš's efforts to be creative when cooking. The drink, and especially the wine list, are also worth mentioning. A team of professional sommeliers manages the wine collection. The result is a balanced selection of the best Czech and French wines. The wine list and the manner in which the restaurant handles wines has been recognized by the Association of Sommeliers of the Czech Republic.

During summer, the open-air amphitheater at the foot of the tower hosts a regular theater festival. On each day of performance, the tower is closed to the public and the restaurant welcomes its guests in the adjacent park of the Mimino Garden Restaurant, serviced by the same team of professionals.

*To se musí zažít!*



Adresa/Address:  
Mahlerovy sady 1, Praha 3



Rezervace/Reservations:  
+420 210 320 081



Webové stránky/Website:  
www.oblaca.cz



Vratislav  
**GREGOR**

MAJITEL (VLEVO) | OWNER (LEFT)

Tomáš  
**LACHMAN**

ŠÉFKUCHAŘ | EXECUTIVE CHEF

Nejraději máme takovou kuchyni, v níž se tradiční recepty spojí s moderními postupy. Co se týče světové gastronomie, vnímáme ji jako natolik rozmanitou, inspirativní a propojenou, že by byla škoda se zaměřovat pouze na určitý směr. Velkou oporou celého restauračního týmu je zázemí společnosti a majitel, který rozumí gastronomii. On je hnacím motorem, nositelem nápadů. To je náš recept na dosažení skvělých výsledků. Všichni si uvědomujeme, že současný stav není konečný a neustále je co zlepšovat. A to nás baví.

I prefer meals for which traditional recipes are combined with modern preparation techniques. As far as international cuisine goes, I think it is so diverse, inspirational, and interlinked that it would be a shame to just focus on any one particular trend. What helps the restaurant team enormously is the supportive environment we provide and having an owner who understands gastronomy. He is the driving force and a visionary. This is our recipe for great success. We are all aware that we have to work to continually improve. And that's what we like.



Míst k sezení: **90**  
Seating capacity: **90**



Klimatizováno  
Air-conditioned



Oddělený salónek  
Private lounge



Letní terasa  
Summer terrace



Bezbariérový přístup  
Wheelchair access



Dětský koutek  
Children's play area



Víkendový brunch  
Weekend brunch

