

OBLACA

Podnik v Žižkovské věži nabízí úchvatný výhled z výšky na celou Prahu.

Z nabídky:

Jehněčí variace – pečený jehněčí hřebínek, glazovaný krk, blanšírovaný brzlík v jehněčím demi glace, servírovaný s Pommés Anna, fazolemi fava a cibulkami cipolle borettane

605 Kč

Steak z mléčného selátka s hráškovým pyrém, lupínky z pancetty a jemný máslovo-bylinkový jus

420 Kč

Do růžova pečená kachní prsa s ratatouille zeleninou, sušenými cherry rajčaty a omáčka z červeného vína

395 Kč

Vzhůru do oblak. V případě nové restaurace v Žižkovské věži to není nadsázka, ale realita. Z výšky 66 metrů mají hosté úchvatný panoramatický výhled na metropoli, který ohromuje nejen návštěvníky města, ale i samotné Pražany. Restaurace nabízí působivé snídaně, rychlé obědy i romantické večere při západu slunce, i když samozřejmě záleží na počasí, neboť někdy jsou hosté doslova a do písmene uprostřed mraků, zatímco jindy mohou sledovat nádherně nasvícenou večerní či noční Prahu. A když k tomu přidáme elegantní interiér, pozorný servis, vzornou práci sommeliéra a výbornou kuchyni, ve výsledku nabízejí Oblaca opravdu nezapomenutelný zážitek. I když se vám může lehce stát, že se budete kochat výhledem a jídlo na talíři bude mezitím stydnout.

Ředitel Vratislav Gregor

Věž patří všem. Vstupují k nám malé děti ze základní školy, hned vedle studentského zájezdu ze zahraničí.



Potkáme se zde se všemi kategoriemi turistů, nejen z České republiky, ale z celého světa. Ve stejnou dobu a na stejném místě proběhne několik žádostí o ruku nebo o odpuštění, hned vedle se uzavřou významné obchody a oslavují se významné životní okamžiky, nebo se prostě jen relaxuje doslova v Oblacích. V OBLACA převažují, a to významně, hosté, kteří se vrací. A to byl náš cíl, naše vize.

+420 210 320 086

www.towerpark.cz

rezervace@oblaca.cz

Mahlerovy sady 1
130 00 Praha 3

Moderní menu je vystavěné na základech italské, francouzské a v neposlední řadě také české kuchyně, řadu surovin si připravují přímo v kuchyni, takže hosté mohou ochutnat jak domácí gnocchi, tak čerstvě zauzená kachní prsa. V nabídce předkrmů jsou velmi zajímavá foie gras připravená méně známou metodou torchon, což znamená, že tučná játra jsou marinovaná v červeném víně, a pak lehce povařená při nízké teplotě, díky čemuž získávají jemnou konzistenci a lahodnou chuť. Takto připravená foie gras šéfkuchař servíruje s višňovým chutney a s želé z portského vína, což jen umocňuje pestrou kolekci chuťových variací. Kreativně šéfkuchař přistoupil také k prezentaci mušle sv. Jakuba, kterou podává s lanýžovým pyrém a hoblinkami letního lanýže, což dává lahodné, byť chuťově spíše neutrální mušli příjemně pikantní nádech. Milovníci lanýžů ocení domácí bramborové gnocchi s černým lanýžem ve smetanové omáčce, zatímco příznivci mořských tónů uvítají domácí linguine s mořskými plody, kde opět nechybí slávky, krevety či svatojakubky. Na menu je samozřejmě také zajímavé maso, kupříkladu hovězí flap steak, připravovaný metodou sous vide, či dokonalý steak z mléčného selátka, který překvapí delikátní chutí i křehkou strukturou masa. Nabídka vín patří k silným stránkám restaurace, v prosklené moderní vinotéce je uskladněno na 150 značek vín, včetně několika klenotů jako je Chateau Petrus 1997 či Dom Pérignon Oenothèque 1996. Z nabídky českých a moravských vín můžeme jmenovat respektovaná vinařství Gala či Žernoseky. V sousedním baru se hosté mohou zastavit na koktejl, který jim barman namíchá podle jejich oblíbených ingrediencí či aktuální nálady. Pokud si nechtějí zahrát tuto kreativní hru, mohou ochutnat domácí kořeněný rum či domácí medový likér.

