

Unikátní kulinární zážitek v SaSaZu: dvě výjimečné večeře šéfkuchaře Blakea Thornleyho

19.9.2025 - Komerční sdělení | ČTK

Restaurace SaSaZu připravila pro milovníky gastronomie zcela jedinečnou událost. Pouze během dvou večerů, 24. a 25. září 2025, budou mít klienti možnost ochutnat 9chodové menu inspirované balijskou kuchyní. Menu je postavené na čerstvých surovinách, dokonalé prezentaci a originálním párování s autorskými koktejly. Tato kombinace vytvoří nezapomenutelný zážitek pro všechny smysly.

Za tímto výjimečným večerem stojí šéfkuchař **Blake Thornley**, osobnost, která už od dětství zasvětila svůj život gastronomii. Svou kulinární cestu začal ve věku pouhých jedenácti let v restauraci svého strýce *Icon Te Papa*, kde získal první zkušenosti a vybudoval si silný pracovní étos založený na autentičnosti a respektu. Už ve dvanácti letech soutěžil v prestižních kulinárních kláních a sbíral první ocenění.

Jeho kariéra ho zavedla do světoznámých podniků – od **Charlie Trotter's v Chicagu** přes **The Square v Londýně** až po **Michael Mina v Las Vegas**. Působil také v legendární restauraci **Pier v Sydney** oceněné třemi „hat“. V roce 2010 spojil síly s šéfkuchařem Chrisem Salansem v ikonické balijské restauraci **Mozaic**, která patří k nejlepším na světě.

Thornleyho fascinace indonéským kořením a touha po inovaci ho přivedla i do Šanghaje, kde se podílel na vzniku konceptů **OHA Eatery**, **Table Black** a **Blackbird**, přičemž jeho projekty získaly mezinárodní uznání od médií jako *Conde Nast Traveler* či *Time Out Magazine*. Po návratu na Bali se stal spolujatelem a tváří **Mozaic Ubud 2.0**, kde propojuje kulinární mistrovství se silným důrazem na udržitelnost a autenticitu.

Nyní se tento výjimečný šéfkuchař představí v Praze v restauraci **SaSaZu**, která přináší do Čech svěží vítr v podobě nových chutí, inspirací a kulinářských zážitků, a v září místnímu publiku přiblíží to nejlepší z **balijské fine dining scény**.

Slovo Blakea Thornleyho:

„Bali mě naučilo, že jídlo je víc než jen pokrm – je to cesta, emoce a sdílený zážitek. Do Prahy přináším kus tohoto světa a těším se, že ho s hosty SaSaZu prožijeme společně.“

Cena večeře pro dvě osoby, včetně koktejlového párování, činí **3 990 Kč**. Kapacita je omezená.

Rezervace:

☐ SaSaZu, Bubenské nábřeží 306/13, Praha 7

☐ www.sasazu.com

Zdroj: SaSaZu

<http://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/unikatni-kulinarni-zazitek-v-sasazu-dve-vyjimecne-vecere-s-efkuchare-blakea-thornleyho/2722899>