

Skanus Vilnius

Miesto skonių žemėlapis.

Vilnius – smalsus, kūrybingas ir pilnas atradimų. Miestas, kuriame gali per pietus išlėkti į Peru, vakarienės – į Japoniją, o savaitgalį – į Meksiką. Be paso, be багаžo.

Šiame žemėlapyje sutilpo kone 100 vietų, kurias atrinko vilniečiai – nuo kulinariinių nuotykių ieškotojų iki jaukių pusryčių vietų fanų. Tai – ne

turistinis gidas, o vietinių rekomendacijos: kur rasti geriausią rameną, kur su šunimi pavakarieniauti terasoje, kur veganiškas meniu skamba lyg poezija ir pan.

Tikimės, kad „Skanus Vilnius“ padės atsakyti į dažną klausimą – kur ir ką valgom, ir padės atrasti miestą per gastronominę kultūrą.

SIMBOLIŲ PAAIŠKINIMAS:

- Turi patiekalų vegeterams ir veganams
- Tiekia vėlyvuosius savaitgalio pusryčius
- Turi lauko terasą arba staliukų laukę

- Prima su šunimis viduje
- Tiekia dienos pietus
- Yra parkavimo vietų gatvėje ar šalia

„Michelin“ 1 žvaigždės restoranai

Nineteen18

Dominikonų g. 11

Michelin * 2024 Michelin * 2025

Įžengęs į šefo Andriaus Kubiliaus kuruojamą „Nineteen18“, iškart gali užčiuopti minimalistinį skandinaviską rafinuotumą. Kiekvienas kąsnis – stiprus pareiškimas – „kokybė virš kiekybės“. Vieta tiems, kas vertina slow food filosofiją ir mikrosezoningą virtuvę.

nineteen18_lithuania Nineteen18

Pas mus restoranas

Pilies g. 28

Michelin * 2024 Michelin * 2025

„Pas mus“ – dar viena vieta, kur „Michelin“ žvaigždė priglunda prie kokybės. Restoranas kukliai slepiasi aktyvioje Pilies gatvėje. Jį netgi galima netyčia praeiti nė nesusivokus, kad ką tik prasilenkei su viena įdomiausių Vilniaus gastronominių patirčių, kurią čia kuria šefė Vita Bartininkaitė.

pasmusrestaurantas Pas mus restoranas

Džiaugsmas

Vilniaus g. 28

Michelin * 2024 Michelin * 2025

Šefo Martyno Praškevičiaus restoranas tyliai, bet užtikrintai diktuoja šiuolaikinės lietuviškos virtuvės tendencijas. Todėl nuolat karaliauja tarp geriausių šalies restoranų. Čia kiekvienas patieklas – tai sezoninių, vietinių produktų ir pasaulio prieskonių sintezė. Meniu keičiamas pagal mikrosezonus.

dziaugsmasrestaurantas Džiaugsmas

Demo restoranas

T. Ševčenkos g. 16A

Michelin * 2024 Michelin * 2025

Ir ketvirtoji vieta Vilniuje, kur antrus metus iš eilės iškeliavo „Michelin“ žvaigždė. Ji čia gyvena tarp cemento, meno o gero garso takelio. Į postindustrinę erdvę įsikūrusį restoraną galite ateiti *oil-in* autorinės vakarienės, išsirinkti savo nuotykių iš *à la carte* arba tiesiog pasmailažiai keliais *small plates* (jei tik gausite vietos).

demo_restoranas DEMO Restoranas

Taip pat įvertinti „Michelin“

Gaspar's

Pylimo g. 23-3

Michelin Bib Gourmand 2024 ir 2025

Čia šefas ir šeimininkas Gasparas Fernandesas iš Goa (Indija), turintis portugaliską šaknis ir britišką kulinariją išsilavinimą, kuria patiekalus, kuriuose susijungia skirtingų pasaulio kultūrų skoniai. Beje, Gasparo patiekalai išsiskiria unikaliu prieskonių mišiniu, kurį šefui siunčia giminės iš Indijos.

gasparsrestaurant Gaspar's

Kristoforas

Didžioji g. 31

Michelin Bib Gourmand 2025

Tai – tarsi slapta Vilniaus gurmanų ložė po žydrų freskų dangumi, įsikūrusi pačioje miesto širdyje – Rotušės šefas Deivydas Praspaliauskas kviečia į vakarienę, kuri prasideda lyg spektaklis – svečiai susirenka 19:00, tada ateina eilė skonių etudams, trunkantiems 3 val. Meniu keičiasi kas mėnesį, atspindėdamas sezoną ir vietinių produktų įvairovę.

restoranas.kristoforas Restoranas Kristoforas

* tik bare

14 Horses

Dominikonų g. 11

Michelin Bib Gourmand 2024 ir 2025

Restoranas ir jo šefas Justinas Misius vadovaujasi koncepcija „Iš lysvės – į lėkštę“. O lysvių „Farmer's Circle“ ūkyje, kuriam priklauso ir „14 Horses“, yra galybė. Meniu siūlo patiekalų rinkinius, kad paragautumėte daugiau. Skoniai čia baltiški, bet, nusiteikite, drąšos ir originalūs.

14horses_restaurant 14Horses

* rezervuojantis būtina tartis

Amandus

Užupio g. 22

„Michelin“ rekomenduoja 2024 ir 2025 sąrašė

Užupio ramybėje, toliau nuo senamiesčio šurmulio, įsikūręs šefas Deivydas Praspaliauskas kviečia į vakarienę, kuri prasideda lyg spektaklis – svečiai susirenka 19:00, tada ateina eilė skonių etudams, trunkantiems 3 val. Meniu keičiasi kas mėnesį, atspindėdamas sezoną ir vietinių produktų įvairovę.

amandus.restaurant Amandus

* iš anksto susitarus

Taip pat įvertinti „Michelin“

Barn Bistro

Visų Šventųjų g. 7-110

Michelin Bib Gourmand 2025

Nors ir labai mažytė, bet nuo pat atidarymo lankytojų liaupsinama vieta šiemet gavo „Michelin“ įvertinimą. Čia ateinama, kai norisi kažko stebinančio, bet kartu ir be pretenzijos. Rodos, nelengva užduotis, bet ne šefui Arnui Petroniui, kuris 2025 m. buvo įvertintas ir specialiu „Michelin“ apdovanojimu.

barnbistro

Dine

Gedimino pr. 35

„Michelin“ rekomenduoja 2024 ir 2025 sąrašė

„Dine“ nebūna, kad vieną dieną pavalgysi skaniai, kitą – ne. Nuoseklumas yra viena iš šios vietos vizitinių kortelių. Taip yra dėl to, kad meniu pagrindas – nusistovėję kulinariai hitai iš jų gėrybių, žuvies ir mėsos, kuri čia vietoje ir rūkoma.

dine_restoranas Dine restoranas

Elven

L. Stuokos-Gucevičiaus g. 7

„Michelin“ rekomenduoja 2024 ir 2025 sąrašė

Skandinaviška nuo pat pirmojo slenkščio „Elven“, kaip tikras šiaurietis, nekelia triukšmo, tačiau jauti, kad viskas čia apgalvota iki detalių – nuo dūminio sviesto iki šiaurietiška lakoniško interjero. Ši vieta patinka tiems, kurie nemegsta patotos, bet vertina eksperimentus lėkštėje, šviežių žuvį ir jų gėrybes.

elven.restaurant Elven

Justa Pasta

Vokiečių g. 20

„Michelin“ rekomenduoja 2024 ir 2025 sąrašė

Modernūs itališki skoniai šioje vietoje dažniausiai ginami dėl puikaus kainos ir kokybės santykio. Čia viskas skanu, jauku ir labai nesureikšmintas. Lyg svečiuose pas draugą, kuris moka gaminti, bet nepriekaištauja, jei nori daugiau sūrio.

justapasta.vilnius Justa Pasta

** tik sekmadieniais

Vilniaus skonių kalendorius

Gastronominės fiestos

Vasaris

Spurgų festivalis

Beveik dvi savaites Vilnius kviečia ragauti skirtingų šalių spurgų įvairiose senamiesčio vietose ir balsuoti už skaniausias.

Kovas

Kaziuko mugė

Tradicinis miesto renginys, centrinės Vilniaus gatvės užliejantis muzika, amatais, skanėstais ir folkloru. Mugė kviečia švęsti pavasario pradžią.

Gegužė–birželis

Šaltibarščių festivalis

Instagramiškiausias metų renginys, kuris miestą nudažo rožine spalva. Renginyje karaliauja šaltibarščiai, kūrybiškos idėjos ir vasariškos nuotaikos.

Rugpjūtis

Vilnius Burger Fest

Burgerių rojus Tymo turguje. Skirtingi restoranai siūlo išskirtinius mėšainius, šalia Kūdrų parke vyksta piknikai ir skamba muzika, kuri padeda išstrepsti vietos dar vienam burgeriui.

Pietryčių Azijos virtuvė

Saigon

Jakšto g. 7, Saltoniškių g. 9

Pirmoji autentiška vietnamietiška virtuvė Vilniuje, kuri, nors atsiranda daug naujų vietų, išlieka populiari tarp Azijos virtuvės mėgėjų. Skoniai čia ryškūs, kainos – pagrįstos, o porcijos – gausios.

saigon.vilnius Saigon vietnamietiška virtuvė

Brusly

Islandijos g. 4

Susitikimų vieta, veikianti jau du dešimtmečius, ir vis dar madinga bei mėgstama. Čia dera tailandietiška ugnis, japoniška disciplina, korejietiškas rokenrolas ir šiek tiek vietinių šefų pankavimo kuriant patiekalus. Jaunimo pamėgta vieta ir dieną, ir naktį.

bruslys.restaurant Brusly

Viet.inės

Visų Šventųjų g. 5

Vietnamo gatvės maisto taškas tiems, kas vertina autentiškumą. Šalia tradicinės *pho* sriubos ir *bun rieu* čia rasite veganiškų pasirinkimų, kuriuos lydi fermentuoti ar marinuoti ingredientai. Populiarūs jų limonadai ir vietnamietiška kava. Vakarienės čia kartais baigiasi *pop-up* vakarėliais.

viet_lines Viet.inės

Japoniška virtuvė

OIŠY Izakaya

Trakų g. 2

Čia galite pasijusti tarsi tradiciniame Tokijo *izakaya* bare ir giliau pažinti Japonijos virtuvę ne tik per klasikinį sušį, bet ir per autentiškus *izakaya* stiliaus patiekalus. Tiek greitiems pietums, tiek ilgam vakarui.

oisy_izakaya OIŠY Izakaya

* tik sekmadieniais

Sushi Masters

Liejyklos g. 8

Šie meistrai garsėja ne tik aukštos kokybės sušiais, bet ir rafinuotu aptarnavimu bei jaukia atmosfera, tinkama tiek vakarienei, tiek verslo pietums. O ketvirtadieniais čia vyksta *omakase* vakarienės, kai šefas pristato apie 15 patiekalų degustacinį meniu.

sushi_masters_vilnius Sushi Masters Vilnius

I Hate Sushi

Vytauto g. 35

Išsiskiria iš kitų vietų ne tik provokuojančiu pavadinimu, bet ir išskirtiniu požiūriu į sušių kultūrą. Meniu čia gausu netikėtų jų variantų: nuo *wagyu* jautienos sušių iki mango su tunu ritinelių. J Hate Sushi – tai manifestas prieš standartus, įsikūręs Žvėryne.

ihate.sushi I Hate Sushi

Rugpjūtis

„Le Dîner en Blanc“

Tai elegantiškas baltasis piknikas, kurio vieta iki pat renginio dienos išlieka paslaptyste. Baltai vikintys dalyviai vakarieniauja kokioje nors netikėtoje Vilniaus vietoje.

Lapkritis

Gastronomijos savaitė

Vilniaus ir kitų miestų restoranai kviečia ragauti degustacinių meniu. Kasmet tai savaitei šefai kuria specialius patiekalus skonių mėgėjams.

Gruodis

Kalėdų miestelis

Čia kviepia šventėmis. Aplink centinę miesto eglę susibūrusiose nameliuose magiškai burbuliuoja karštas šokoladas, skrudna riešutai, kviepia kepami blynai ir vafiliai.

Skanus Vilnius

Rekomenduoja vilniečiai

Neakivaizdinis VILNIUS

TEX MEX ir meksikietiška virtuvė

Donde

T. Ševčenkos g. 19

Čia gali sužinoti, kuo Teksaso maistas skiriasi nuo Meksikos. Vietos šeimininkė Indrė augo Teksaso valstijoje, kur kone kasdien į mokyklą eidama nusipirkdavo takų. Ji tikrai žino, kas yra geri takai. Tad čia nėra bandymų sekti kiekvieną kulinarinę madą.

dondetacos Donde

La Capital

Saltoniškių g. 7C

Vietiname Lotynų Amerikos virtuvių žemėlapyje – tai ryškus taškas, kur gatvės maisto kultūra šoka pašėlusią salną su autentiškais ir istoriniais Meksikos skoniais. Čia kiekvienas takas pasakoja istoriją, kiekvienas *birria* šaukštas yra mažytė revoliucija.

lacapital.mexican.cuisine LaCapital

No Forks Mexican Grill

Vokiečių g. 9

Dar viena garantuotų takų stotelė Vilniaus senamiesčio širdyje. O buritai čia trąškūs iš išorės, bet su sultingu charakteriu viduje. Veganiškų variantų ne tik irgi yra, bet jie rimtai varžosi dėl dėmesio.

noforksmexicangrill No Forks Mexican Grill

El Gato Negro

Naugarduko g. 12

Michelin Bib Gourmand 2025

Tai autentiško meksikietiško maisto restoranas. *Quesabirria* traški iš išorės ir tokia sultinga, kad net kapsi. Kaip priklauso, *fachitos* – karšto, švelnaus ir aštraus harmonija. O atmosfera – kaip pas draugą meksikietį namuose. *Nuestra casa es su casa*. Tiesa, vasarą nedirba.

elgatonegrovilnius El Gato Negro

Casa Peligrosa

Visų Šventųjų g. 5

Vieta, kur po storais XVII a. vienuolyno skliautais verda šiuolaikinė Meksika su visais savo aitrumais, dūmais ir citrusinėmis gaidomis. Čia rasite ir takų, ir *barbacoa* mėsos, ir kesadilijų, tačiau meniu nestuoja ties klasika.

casa_peligrosa Casa Peligrosa

Neakivaizdinis VILNIUS

neakivaizdinisvilnius.lt
 Neakivaizdinisvilnius
 neakivaizdinis_vilnius

Projektą įgyvendino Vilniaus miesto savivaldybės administracijos Užsienio ryšių ir turizmo skyrius
Leidinio sudarytoja Inga Norke

Vietas rekomendavo: Deimantė Bulbenkaitė (mados žurnalistė), Orijus Gasanovas (nuomones formuotojas, keliautojas), Agnė Gilytė (nuomones formuotoja, tinklalaidės kūrėja, verslininkė), Dovilė Filmanavičiūtė (nuomones formuotoja), Inga Jablonskė (WoW University įkūrėja, antreprenėrė), Alija Lobanovaite (nuomones formuotoja), Urte Mikelevičiūtė (nuomones formuotoja), Eva Saikovska (meno kuratorė), Giedrė Selenytė (meno kuratorė), Laura Šimkūnaitė (nuomones formuotoja), Rimvydas Sirvinskas-Makalius (verslininkas, nuomones formuotojas), Mantas Velykus (tinklaidžių kūrėjas) ir kiti.

Dizaino sprendimai RŪT

Tekstų redaktorė Sigita Bertulienė

Viršelio nuotrauka Robertas Daskevičius

Maketas Vilma Černiauskaite

Mobiliąją programėlę „Neakivaizdinis Vilnius“ galima atsisiųsti

App Store

Google Play

