

Skanus Vilnius

Rekomenduoja vilniečiai

Vilnius yra smalsus ir atviras miestas. Nuo pat miesto įkūrėjo Gedimino laikų garsėjo kaip sostinė, atvira visų tautų ir religijų žmonėms. O kartu ir jų kultūroms bei virtuvėms. Šiandien mes kaip niekada turtingi viso pasaulio skonių.

Niekur toli neišvykstant Vilniuje galima išragauti pačių skirtingiausių pasaulio virtuvių – nuo portugališkos iki pervietiškos, nuo japoniškos iki Karibų jūros šalių, nuo meksikietiškos iki ukrainietiškos. Vilnius yra

ne tik multikultūrinis, bet ir atviras, todėl čia sau mielų vietų ras ir vegetarai, ir veganai, ir šeimos su vaikais, ir keturkojų šeiminkai.

Iš viso į šiuos 24 lankstus tilpo 85 gastronominės vietos, tačiau, be abejonės, jų puikių yra kur kas daugiau. Šis gidas sudarytas remiantis skirtingo amžiaus, specialiųjų ir gyvenimo būdo vilniečių gurmanų rekomendacijomis. Jis jums padės atsakyti į dažnai kylantį klausimą „kur ir ką valgom?“.

SIMBOLIŲ PAAIŠKINIMAS:

- Turi patiekalų vegetarams
- Turi patiekalų veganams
- Tiekia vėlyvuosius savaitgalio pusryčius

- Turi lauko terasą arba staliukų laukę
- Priima su šunimis
- Paruošia vaikams tinkamų patiekalų arba turi atskirą meniu

ATOSTOGŲ SKONIAI

PIETRYČIŲ AZIJOS VIRTUVĖ

1

Briusly
Islandijos g. 4
Madinga Vilniaus vieta norintiems geriau pažinti Pietryčių Aziją ir atrasti tailandiečių, japonų, korejiečių, malajiečių patiekalus su „Briusly“ šefų tvistu. Beje, būtent „Briusly“ kadaise pradėjo vėlyvųjų pusryčių madą Vilniuje – dar tada, kai dalis dabartinių lankytojų tebuvo vaikai.
briusly.lt f briuslybar @ briusly

2

Viet.inės
Visų Šventųjų g. 5
„Viet.inės“ pavyko sukurti tai, ko neraste jokioje kitoje azijietiško maisto vietoje. Čia išties gali pasijusti tarsi šliurpdamas savo f'o ir traškindamas vasarinius sūtkinukus margsapalvėje Vietnamo gatvėje. Autentiškas ne tik interjeras, vietnamietiškas meniu, bet ir ekstravagantiška „Viet.inų“ komunikacija.
@ viet_ines

3

Delta Mityba
Naugarduko g. 41
„Delta mitybos“ aplinka yra laisva ir meniška, tačiau dienos meniu gana stabilus: legendiniai koldūnai, boudčiai, sriubos iš amžinojo sultinio (apie jį klauskite plačiau vietoje). Vakaro meniu apima daugiau pasaulio

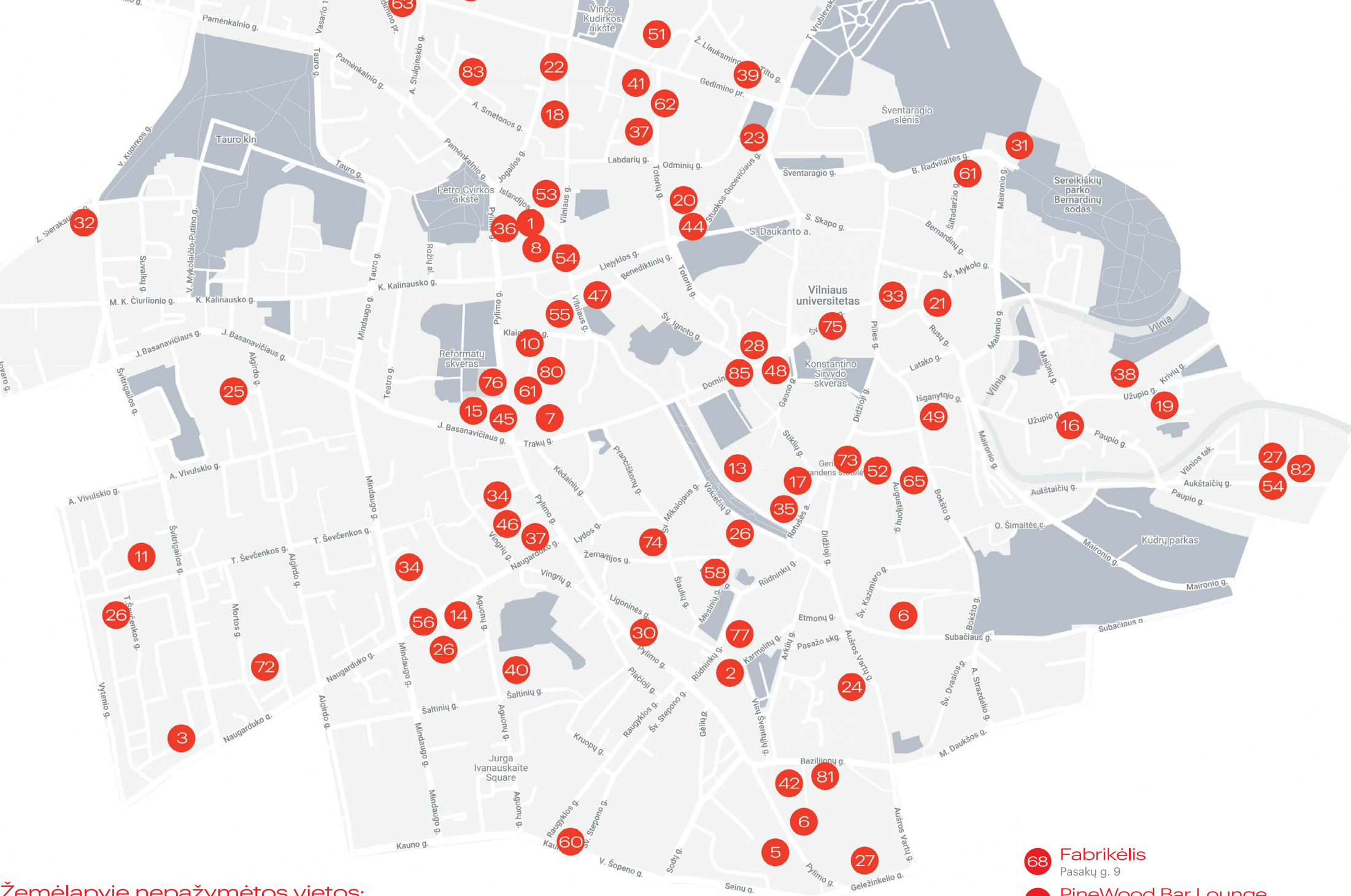
– nuo Azijos iki Naujojo Orleano – ir stebina neįprastais deriniais. Beje, „Delta mityba“ giminiuojasi su menininko Roberto Narkaus, kuris 2022 m. atstovauja Lietuvai Venecijos bieneleje, dirbtuvėmis.
deltamityba.lt f deltamityba @ deltamityba
* Tik sekmadieniais

4

Saigon
A. Jakšto g. 7
Vietnamo virtuvę iki begalybės pamilę Ramunė ir Antanas Damuliai nusprendė, kad nori taip pat skaniai valgyti ir Lietuvoje. Jiedu pirmieji Vilniuje atidarė vietnamietišką restoraną. Kad virtuvė būtų idealiai vietnamietiška, pasikvietė patyrusią šefę iš Vietnamo.
f Saigon.lt

5

Asia Viet
Pylimo g. 61
Halės turgaus pašonėje įsikūrusios kavinės „Asia Viet“ nerūpestingai paprastas interjeras, besišypsantis vietnamiečiai virtuvėje, šeimos verslo nuotaikele ore puikiai papildė autentišką vietnamietišką meniu. Interpretaciją čia nedaug – kaip tolimajame Vietname, taip ir čia. Vilniečiai giria kainos ir kokybės santykį.
asiaviet.lt f asiavietvilnius @ vietasiarestaurant



Žemėlapyje nepažymėtos vietos:

- 9

I Hate Sushi
Vytauto g. 35
- 12

La Capital
Saltoniškių g. 7C
- 13

No Forks Mexican Grill
Ozo g. 18
- 22

Brussels Mussels
Rinktinės g. 5
- 23

Stebuklai
Gynėjų g. 14
- 27

Druska Miltai Vanduo
Verkių g. 29D
- 29

Pitarija „Fire Place“
Seimyniškių g. 17
- 43

MEAT SteakHouse
A. Juozapavičiaus g. 13
- 57

Chinkalai namai
Architektų g. 11
- 59

Petra Bakery & Falafel
Kalvarijų g. 59

- 68

Fabrikėlis
Pasakų g. 9
- 69

PineWood Bar Lounge
Nemenčinės pl. 37
- 70

Vingio istorijos
M. K. Čiurlonio g. 100
- 78

Nykštukas
Verkių g. 29
- 79

Vaflių namai
Verkių g. 29A
- 80

Jurgis ir drakonas
Verkių g. 29C, Vytauto Pociūno g. 8
- 84

Benedikto turgus
Ukmergės g. 259A

Skanus Vilnius

Rekomenduoja vilniečiai



ITALIŠKA VIRTUVĖ

16

Užupio picerija
Paupio g. 3
Šią neapolietišką picų vietą žino kelios vilniečių kartos (veikia daugiau nei 20 metų). „Su Vytautu esame prisiekę gerbėjai. Kai nežinau, ko nori ir kur eiti, visada einu čia, nes čia tikrai rasi, ko ieškojės“, – sako žurnalistė Laisvė Radzevičienė. Picas čia kepa italai, o ir pati vieta priklauso italų šeimai. Meniu yra ir daugiau klasikinių itališkų patiekalų iš šviežių itališkų produktų.
f UzupioPicerija @ uzupiopizza

17

Da Antonio
Didžioji g. 19A
Kai norisi tikros itališkos puotos. Meniu čia labai platus, tad net įnoringiausieji tarp pasirinkimų gausos gali ir pasimėgti. Lėkštėse – moderniai gaminami tradiciniai italų patiekalai. Restorano kokybę jau 26 metus garantuoja šeiminkai – italas Antonio Meschino su žmona Asta bei ilgametis vietos šefas Dmitrijus Babenas.
@ da_antonio_restaurant
* Tik maistas

20

Trattoria da Flavio
Totorių g. 22
Tipinė itališka tratorija su languotomis staltiesėmis, kur jus pasitiks charizmatiškoji Flavio žmona Natalija. Pats šefas Flavio Riccardo Brenta sukasi virtuvėje, bet spėja pašnekonti ir svečios salėje. Pasiruoškite ilgai itališkai vakarienei: pastos, ravioliai, žuvis, mėsa ir itališki užkandžiai. Beje, jei norite daugiau sužinoti apie itališkus aliejus – čia būtent ta vieta.
f trattoriadaflavio

18

Maurizio's Pizzeria
Vilniaus g. 23
Su vaizdu į miesto rotušę italas Maurizio atidarė piceriją ir pavadino ją savo vardu (beje, dažnas atvejis Italijoje). Čia krosnyje jis kepa picomis nugaletojomis mieste pretenduojančias tapti plonapades. Ruošia ir

DAR DAUGIAU EUROPIETIŠKŲ SKONIŲ

21

Saint Germain
Literatų g. 9
Jau pavadinimas kalba apie tai, kad ši vieta gali nukelti į Paryžių. Prancūzų virtuvė čia puoselėjama jau daugiau nei 18 metų. Ją jau įvertino net tokios Holivudo žvaigždės kaip Jeremij Ironsas, Danielis Craigas, Johnas Malkovichius.
saintgermain.lt f saintgermainrestoranas

22

Brussels Mussels
Rinktinės g. 5, Vilniaus g. 17
Belgiška virtuvė: nuo alaus ir sūrio sriubos iki belgiškų mėsos kukulių, legendinių vaflių ir, žinoma, įvairių rūšių restorano vizitine kortele tapusių midijų. Šią vietą pamėgti lengva, todėl teko ją padauginti. Dabar yra du „Brussels Mussels“ („Centrum“ ir „Stadium“) restoranai Vilniuje.
brusselsmussels.lt @ brusselsmusselssub
* Tik Centrum

24

Galo do Porto
Aušros Vartų g. 11
Ši vieta – kažkas kitokio Vilniaus skonių žemėlapyje. Legendinių „Absento fejų“ erdvėje įsikūrus restoranas kasdien švenčia portugaliską virtuvę. *Esperadas* (kepti išešmeliai), *bacalhau* menkė, *piri piri* višiena, jūrų gėrybių cataplano (panašu į padėjį), *pastel de nata* desertas ir kiti patiekalai laukia pažinties. *Bom apetite!*
galodoporto.lt f Portuguese.kitchen.wines

25

Borsch
Algirdo g. 5
Ukrainietiškus skonus puoselėjanti „Borsch“ komanda yra, be abejonės, savo srities profesionalai. Tiek barščiai, koldūnų ir lašinių patiekimo būdų Vilniuje neraste daugiau niekur.
borsch.lt f borsch.lt

Neakivaizdinis VILNIUS

www.neakivaizdinisvilnius.lt
FB: NeakivaizdinisVilnius
IG: neakivaizdinis_vilnius

Mobiliąją programėlę „Neakivaizdinis Vilnius“ galima atsisiųsti

Projekta įgyvendino Vilniaus miesto savivaldybės administracijos Užsienio ryšių ir turizmo skyrius
Leidinio redaktorė ir tekstų autorė Inga Norke

Vietas rekomendavo Orijus Gasanovas (nuomonės formuotojas, keliautojas), Dovilė Filmanavičiūtė (nuomonės formuotoja, gurmanė), Andrius Milinavičius (startuolių mentorius, gurmanas), Erica Jennings (dainininkė, gurmanė), Laisvė Radzevičienė (žurnalistė, gurmanė), Rasa Ščeponienė-Gurevičė („Geras Skonis“ vyr. redaktorė, gurmanė), Aistė Diržiūtė (aktorė, gurmanė), Mantas Velykis („Clino212“ kūrybos vadovas, gurmanas), Eglė Tranaite („AnotherBite“ tinklarašio autorė, gurmanė), Jurga Vaičiūtė (maisto temų žurnalistė, gurmanė), Justinas Žvigas-Justy (didžiejus, baro vadovas, gurmanas), Laura Šimkūnaitė („Eatamins“ tinklarašio autorė, gurmanė), Robertas Daskevičius (maisto fotografas, gurmanas), Inga Norke (komunikacijos specialistė, gurmanė), Indrė Trakimaite-Sėskuvienė (komunikacijos specialistė, gurmanė), Urtė Mikelelevičiūtė (nuomonės formuotoja, „Dervynas“ tinklarašio autorė)

Nuotraukos Gabija Monika Vainiūtė, Simona Kuzminkaite, Jeva Guraite, restoranas „Ertlio namas“, restoranas „RoseHip Vegan Bistro“

Tekstų redaktorė Sigita Bertulienė
Maketas Vilma Černiauskaitė

© Vilniaus miesto savivaldybė, 2022

6

Narushi
Pylimo g. 60, Subačiaus g. 6A
Vilniuje yra jau du „Narushi“ restoranai ir ne be priežasties. Sušių gerbėjai sunkiai tilpdavo Pylimo g. restorane, tad teko plėstis – antrasis restoranas duris atvėrė Subačiaus g. ir pasiūlė daugiau – *robata* grilyje ruošiamų patiekalų, daugiau užkandžių, įvairių tempurų. „Narushi“ daugiausia vilniečių rekomenduotas japoniškas restoranas.
f narushivilnius @ narushivilnius
* Tik Pylimo g. ** Tik Subačiaus g.

7

OIŠY Izakaya
Trakų g. 2
Dar viena japoniškos maisto kultūros įkvėpta vieta Vilniuje. Virtuvė čia atvira, todėl maistą lėkštėje papildoma emocija – savo akimis matai, kaip būtent tau gaminama. Jaktori, tsukemono, otsumami, takojaki – viskas čia paprasta, kokybiška ir įkvėpia pasidomėti japoniška virtuve iš esmės. Tiesa, sušių čia neraste.
oisy.lt f oisyvilnius @ oisy_izakaya

9

I Hate Sushi
Vytauto g. 35
Pavasariškai gaivus interjeras ir giriami sušiai niekaip nederia su žodžiu „nekenčiu“, esančiu restorano pavadinime. Žinoma, tai yra provokacija, už kurios verta užkibti, nes iš čia išeini su mintimi: „I love sushi“. Į virtuvę patenka tik „sportiškos“, nuo antibiotikų pasprukusios žuvis. Beje, šis Žvėryno restoranelis siūlo ne tik sušių.
@ ihate.sushi
* Tik maistas

10

Kamikadze
Klaipėdos g. 1
Virtuvės meistras iš Japonijos Keishi Yamauchi ir jo žmona Jurgita sukūrė patį tikriausią šeimynišką (savaitgaliais nedirba – šeimos laikas) japoniško maisto restoranėlį. Čia naudojamų ingredientų kokybė įrodo Japonijos žemės ūkio ministerijos suteiktas sertifikatas. Ko paragauti pirmiausia? Atsakymas – žuvis ir ryžių dubenėlių (*donburi*) bei ramenų.
kamikadze7.com f uab.kamikadze @ kamikadzevilnius

8

Sushi Masters
Vilniaus g. 33
Prie kokybiškų sušių sukimo kultūros Vilniuje gerokai prisideda „Sushi Masters“. Meniu yra ir daugiau Japonijos įkvėptų grynuolių su šviežiomis žuvimis ir jūrų gėrybėmis. Dėl kokybės ir jaukus pritemdyto

ĮVERTINTI VĒLYVIEJI PUSRYČIAI

26 Backstage Cafe

Vokiečių g. 6, Naugarduko g. 16H, T. Ševčenkos g. 16A
„Backstage Cafe“ kavinės garsėja šviežiais skrudinta kava ir pusrytiniiu / užkandiniu menu. Naujamiesčio štabas turi netgi dvi *loftines* kavines ir skrudyklą (buvusioje fotostudijoje). Senamiesčio atstovybėje atmosfera kiek kitokia nei Naujamiestyje, tačiau pusryčių meniu toks pat išsamus ir tiekiamas iki pat 15 val.

backstageoasters.com f cafebackstage @ backstage.cafe.vilnius

27 Druska Miltai Vanduo

Aukštaičių g. 7, Geležinkelio g. 3, Verkių g. 29D
Bene madingiausia Vilniaus kepykla. Ir nors ragautins (*sourdough*) duonos ir konditerijos čia kellaujama iš viso Vilniaus, tiek Paupio DMV, tiek Stoties, tiek „Ogmios“ yra išskirtinių (vėlyvųjų) pusryčių vietos. Ir ne tik savaitgaliais. Nuo traškių vaflių, *benediktų* iki raugo blynų, desertų ir, žinoma, duonos – viskas kepama vietoje.

f dmvkepykla @ dmvkepykla

28 Cozy

Šv. Ignoto g. 16
Nuo 2004 m. simpatijas renkanti kavinė „Cozy“

KAVOS PERTRAUKĖLĖ

31 Strange Love Coffee Co.

Barboros Radvilaitės g. 6B
Prie įėjimo į Bernardinų sodą įsikūrusi „Strange Love“ yra viena iš kokybiškos kavos kavinių pradininkių Vilniuje. Čia norisi papūti ilgiau, ypač erdviame kiemelyje. Beje, kava skrudinama vietoje, todėl visada labai šviežia. Įvairių desertų (ir ne tik) čia visada irgi yra.

strangelove.lt f StrangeLoveVilnius @ strangelove_vilnius

32 Crooked Nose & Coffee Stories

Vinco Kudirkos g. 6
Kelerius metus iš eilės šios lėtos kavos baras pateko į „50 geriausių kavinių Europoje“ sąrašą. Jau daugiau nei 10 metų šie *kreivanosiai* yra prisimę atsakomybę ne tik šviežiai skrudinti kavą, bet ir edukuoti, taigi atidare kavos mokyklą. Visada gali pasidūti ir įdomesnių kavos variacijų. Pavyzdžiui, gazuoto kavos uogu gerimo.

crooked-nose.com f cnacs @ cnacs

33 Eskedar Coffee Bar

Pilies g. 26
Vietų, kur gali pasimėgauti geros kavos puodeliu, Vilniuje yra jau ištis daug. Vis dėlto prie išskirtinių kavos barų būtina paminėti Signatarų rūmų erdvėsę

DESERTINĖS IR KEPYKLOS

36 Beigelių krautuvėlė

Pylimo g. 4
Ar žinote, kad beigeliai atsirado ir išpopuliarėjo tarp Lietuvos ir Lenkijos žydų, o būtent šioje krautuvėlyje galima paragauti ne tik autentiškiausį košerinių beigelių, bet ir kitų gardumynų (įdarytos žuvies, *teiglach*, *imberlach* ir kt.)? Šeštadieniais – šabas, todėl kavinėku nedirba.

f beigeliukrautuvele @ beigeliu_krautuvele * Sekmadieniais

37 Chaika

Totorių g. 7, Pylimo g. 21B
Kuo žymi „Chaika“? Tortai ir pyragai čia kepami tik iš augalinės kilmės produktų. Priešus apsišaužys net ir tie, kurie neįsivaizduoja tešlos be kiaušinių. Arbatos ir kavos gurmanai čia kellauja ne tik atsigeriti, bet ir įsigyti išskirtinių produktų. Pasakų namelyje Totorių g. prasidėjusi „Chaika“ jau turi ir antrus namus (netoliese MO muziejaus).

chaika.lt f cafechaika @ chaika.vilnius

38 Liu Patty

Užupio g. 20
Sakoma, kad „Liu Patty“ desertai neina į kūną. Pasizūrėjus į žvairį ir visada besišypsančią desertinės šeimininkę Liuciją Rimadę nesunku įtikėti, kad jos desertai žmogų netgi puošia. Buvusioje vaistinėje įsikūrusi desertinė yra tarsi vaistai sielai. Nuo idaro iki

yra gerų pusryčių (ir vėlyvos vakarienės) veteranė. Nuostabu, kad iki šiol vilniečiai šiai vietai skiria daug pagyrų. Čia rasite visą ryto maisto asortimentą: nuo varškutekų iki gausių angliškų pusryčių. Interjeras neįmantrus, tad visi jaučiasi jaukiai kaip namie.

cozy.lt f cozy.vilnius

29 Pitarija „Fire Place“

Šeimyniškų g. 17
Artimųjų ir Vidurio Rytų įkvėptas meniu šioje vietoje priklausomas nuo malkinės krosnies. Joje kepta nuo įvairiausių skonių pitų iki septynių rūšių kiaušienių. Turi ir picų, „Čia visada jauku, nes vietos mažai, čia pat kaista malkinė krosnis su ugnimi ir atvira virtuvė, kuri niekada nenuviliat“ – rekomenduoja maisto žurnalistė Jurga Vaičiūtė.

f pitarijafireplace @ pitarija

30 Coffee Spells

Pylimo g. 38C
Priešais žydų sinagogą įsikūrę „Coffee Spells“ kavos namai kasdien ruošia pusryčius ir tiekia juos visą dieną (turi ir žydų virtuvės įkvėptų patiekalų), taip pat kasdien čia kepta duona ir desertus. „Jos užėjus „Coffee Spells“ užburia savo atmosfera ir jaukumu. O jų penktadieniniai beigeliai – tikra šventė“, – rekomenduoja aktorė Aistė Diržiuė.

coffeespells.lt f coffeespells @ coffee.spells

įsikūrusią „Eskedar Coffee Bar“. Šios vietos šeimininkė yra Eskedar iš Etiopijos, kuri pati skrudina kavą, bendrauja su svečiais, negana to, surengia galybę kitų gražių projektų.

eskedarcoffee.com f eskedarcoffee @ eskedarcoffee

34 Brew. Specialty Coffee

Mindaugo g. 16, Pylimo g. 19
Vilniuje yra kelios vietos, kur šaltai brandinama kava. Viena tokių – MO muziejaus pašonėje, kita – „TechLoft“ erdvėsę Algirdo g. Ten telpa ir skrudykla, ir kavos baras. Kiekviena kruopščiai atrinkta kavos pupelių rūšis skrudinama būtent čia. Kavos gurmanai, ar jau lankėtės?

brew.lt f brew.specialty.coffee.lt @ brew.specialty.coffee

35 Italala Café

Vokiečių g. 1
Čia ruošiamo Florencijoje skrudinama kava, o prie baro dirba Lietuvos kavos ruošimo čempionatų nugalėtojos. Kavą ruošia su meile, bet speriai. „Italala Café“ galima paragauti tokios kavos, kurios, ko gero, dar nėra tekę ragauti kitur. Pavyzdžiui, *nocciolino*. Sezono įdomybių teiraukėtės bare.

italala.lt f ItalalaCaffe @ italalacaffe



paskutinio trupinio – čia viskas gaminama rankomis.

liu-patty.lt f LiuPattyDesertine @ liupattydesertine

39 Tie Kepėjai

Tilto g. 6
Tai yra pats tikriausias desertų butikėlis ir kartu „Tų kepėjų“ kulinarijos studija. Pasirinkimas nėra didelis, tačiau užtikrintas. Netoli Vilniaus arkikatedros įsikūrę kepejai skatina letojo maisto kultūrą, todėl čia rasite užuovėją nuo miesto greičio.

kepejai.lt f tiekepejai @ tiekepejai

40 Patore Sesės

Šaltinių g. 20
Lina ir Rasa ištis yra sesės ir abi labai atidžios detalems. Atrodo, tokie paprasti skanestai kaip kruasanai, bandelės, skarelės, duona ir ne tokie paprasti (kaip „Napoleonas“, kiti tortai, ekleriai ir t. t.) jų rankose įgauna daugiau poskonių, nors čia naudojama mažiau cukraus.

f PatoreSeses @ patoreseses

MĖSOS MĖGĖJAMS

41 MOMO grill

Totorių g. 1
Tarp geriausių šalies restoranų linksniuojamas Klaipėdos „Momo Grill“ turi savo ambasadą ir Vilniuje. Vieta garsėja dūmo skonio mėsos (ir žuvų) patiekalais. Restorano šeimininkas yra vienas garsiausių Lietuvos šefų – Vytautas Samavičius.

momogrill.lt/vilnius f momogrillvilnius @ momo_grill

42 Halės mėšainis

Pylimo g. 58
Kai vieta turi kokią nors specializaciją, retai gali būti blogai. „Halės mėšainis“ meistriškai „atmušinėja“ ranką kurdami mėšainius. Čia tai daroma iš vietinės brandintos juodųjų angusų mėsos ir vietinio sūrio, šalimais kepanų bandelių, šviežių daržovių nuo turgaus prekystalių ir vietoje sukamų padažų.

f halesmesainis @ halesmesainis

43 MEAT SteakHouse

A. Juozapavičiaus g. 13
Čia galite paragauti įvairių ant grilio ruošų jautienos kepsnių. Taip pat yra įspūdingo dydžio mėšos vagonėlio ir užaugo iki savo mėšos namų. „City Chef“ Halės turguje turi ir rūkyklą. Taigi dėl mėšos kokybės Artūras ir Justas yra garantuoti. Paminėtinas puikus kainos ir kokybės santykis bei vilniečių giriamos naminės dešrelės.

meat.lt f MeatSteakHouse

AUTORINĖ VAKARIENĖ SU ŽINOMAIS ŠEFAIS

46 Gaspar's

Pylimo g. 23-3
Aplausoje dauguma vilniečių „Gaspar's“ minėjo kaip vieną mėgstamiausių restoranų „Pietūs ir vakarienė, vėlyvieji savaitgalio pusryčiai – maistas čia visada yra aukščiausio lygio, beje, aptarnavimas taip pat“, – sako dainininkė Erica Jennings. Indijos įkvėpti patiekalai, slapta jos šeimos prieskonių mišinys ir preciziškumas „Gaspar's“ pelnė daug išistikimų gerbėjų.

gaspars.lt f gasparsrestoranas @ gasparsrestaurant * Tik sekmadieniais

47 Džiaugsmas

Vilniaus g. 28
Kelerius metus iš eilės geriausių šalies restoranu išrinktas „Džiaugsmas“ visus patiekalus (su maža išimtimi) gamina tik iš vietinių produktų, taigi metų laikai šios vietos meniu turi didelę įtaką. „Man čia visada norisi sugrįžti“, – rekomenduoja fotografas Robertas Daskevičius. Beje, naujosios „Gastronomikos“ erdvės leis pasijusti lyg prabangiame megapolio restorane.

gastronomika.lt f GastronomikaRestoranas @ gastronomika_restaurant

48 14Horses

Dominikonų g. 11
„Senatorių pasažė“ daug dėmesio vertyų gastronomijai vietų. Viena jų – „14 Horses“. Čia šefo Roko Vasiliausko diriguojama virtuvė vadovaujasi koncepcija „iš lėšvės – į lėkštę“. O lėšvių už Vilniaus

VĒLESNĖS VAKARIENĖS IDĖJOS

51 Pachamama Dinner Club

Gedimino pr. 9
Tešiant kelionę po pasaulio skonius Vilniuje, „Pachamama Dinner Club“ galima paragauti Peru virtuvės hitų. Aukšto lygio vieta, kuri turbūt neprapultų ir, pavyzdžiui, konkurencingame Dubajuje. Interjeras prabangus ir stilingas, kiemas įspūdingas, o meniu išsamus. Savaitgaliais virtuvė dirba net iki 24 val.

pachamama.lt f pachamamavilnius @ pachamamavilnius * Tik mažus

52 Blusynė

Savičiaus g. 5
„Tikrų tikriausias šeimos tapų restoranėlis, kur tave visada pasitinka su šypsena. Pas Edmundą su Inga jaučiasi kaip namie“, – vėlyvai užkandžių vakarienei „Blusynė“ rekomenduoja gurmanas Andrius Milinavičius. Virtuvė čia dažniausiai veikia net iki 23.30 val.!

f blusyne

53 Selfish

Vilniaus g. 29
Jei austrės turėtų oficialią ambasadą Vilniuje, tai ja taptų „Selfish“, nors turi ir kitų jūrų gėrybių bei žuvų patiekalų. Beje. Vainių šeima jūrų produktus veža be tarpininkų, tiesiai iš Prancūzijos ir Airijos ūkių. Tai



44 Meat Lovers

Liejyklos g. 8
Meatloveriai garsėja mėšainiais, bet ruošia ir sultingus didkepsnius, šonkaulikus, dešreles ir pan. Laiko patikrintų patiekalų dabar kviečia ragauti naujoje vietoje. Beje, naujos erdvės tik dar labiau kilstelėjo bendrą „Meat Lovers“ lygi. Nepamirštamasis akcentas – šviečiantis persiškas kilmės ant sienos.

f LoversPub @ meat_lovers_pub

45 City Chef Barbecue

J. Basanavičiaus g. 1
Miesto šefu prisistatantis duetas pradėjo nuo maisto vagonėlio ir užaugo iki savo mėšos namų. „City Chef“ Halės turguje turi ir rūkyklą. Taigi dėl mėšos kokybės Artūras ir Justas yra garantuoti. Paminėtinas puikus kainos ir kokybės santykis bei vilniečių giriamos naminės dešrelės.

citychef.lt f CityChefVilnius @ citychefvilnius

esančiame „Farmer's Circle“, kuriam priklauso ir „Senatorių pasažas“, yra galybė.

14horses.lt f 14Horsesrestaurant @ 14horses_restaurant

49 Gastronomika

Bokšto g. 6
„Gastronomika“, vadovaujama žymiojo šefo Liutaro Čepracko, neabeapsirboja tik degustaciniu menu ir turi a la carte. Pastarajame visuomet yra bent keli patiekalai iš degustacinio, tačiau pageidaujantieji patikrintos klasikos (didkepsnio, tartaro ir pan.) čia jos irgi gaus. Beje, naujosios „Gastronomikos“ erdvės leis pasijusti lyg prabangiame megapolio restorane.

gastronomika.lt f GastronomikaRestoranas @ gastronomika_restaurant

50 Dine

Gedimino pr. 35
Gastronomijos meistro Egidijaus Lapinskio kuruojamas ir šefo Donato Šatkausko kasdien prižiūrimas „Dine“ jau daugybę metų išlaiko kartelę. „Dine“ nebūna, kad vieną dieną pavalygsi skaniai, kitą – ne. Meniu pagrindas – jūrų gėrybės, žuvis ir mėsa, kuri čia vietoje ir rūkoma.

dinerrestaurant.lt f dinerrestoranas * Tik mažus

PADAŽAI

padažai išlaikyti gerą kainos ir kokybės santykį. Viruve veikia iki 23–24 val.

selfish.lt f selfishbistro @ selfishbistro

54 Piano Piano

Vilniaus g. 33, Aukštaičių g. 7
Priklauso nuo savaitės dienos, bet „Piano Piano“ (Vilniaus g.) dažnai geltosi išakusius, ieškančius veikiančios gardžios virtuvės ir itin vėlų vakarą. Čia puoselėjamos italų skonių vertybės. Beje, Paupio padalinėje turi savaitgalio vėlyvuosius pusryčius (ypač subalansuotus ieškojusiems vėlyvos vakarienės).

pianopiano.lt f pianopianodiary * Tik Paupyje

55 Rhum Room

Vilniaus g. 39
Bene gausiausias romo baras Vilniuje gali pasigirti unikaliu Karibų jūros skonių valgiaišačiu: nuo vištenos iš Arubos ir jamaikietiškais prieskoniais apiburtų šonkaulikių iki kreoolino upetakio su lengvu romo prieskoniu. Virtuvė penktadieniais ir šeštadieniais veikia net iki 23 val.

f rhumroom @ rhumroomvilnius

ARTIMŲJŲ RYTŲ IR KAUKAZIETIŠKA VIRTUVĖ

56 Kinza

Naugarduko 14
Vidurio Azijos virtuvė, kuriai vadovauja šefas iš Uzbekistano Shamsiddinas, įtikis ir mėšos mėgėjui, ir vegetarui. Apłodismentai jų firminiam plovui irgi visame Vilniuje, tačiau giriami ir kiti patiekalai: vietinis humusas, falafeliai, plokščiaoduonė, baklažanų užtepas, mėsa nuo grilio ir galybės padažų pasiutpolkė.

kinza.lt f kinzafood @ kinzavilnius

57 Chinkali namai

Architektų g. 11
Ieškantys egzotikos lėkštėse ir nesureikšminantys interjero turėtų nepraleisti „Chinkali namų“. Tarp gyvenamųjų namų Lazdynuose įsikūrusi gruzinų virtuvė yra populiari ne tik tarp vietinių. Nors dažniausiai čia atvykstama sušlurpti chinkalių, meniu yra ir chačapuriai, šašlykai, čašušulis. Kainos, skonio ir kokybės santykis nustebins!

f chinkalinamai

58 Georgian House

Mėšinių g. 4-3
„Georgian House“ irgi tiekia gruzinų virtuvės patiekalus, tik labiau restoraninėje aplinkoje. Labai jaukiame namuke Šiuolaikinio meno centro užuovėjoje. Gruzinų namai siūlo ragauti burnoje tirpstančių chačapurių iš rankų darbo tešlos ir

VEGANŲ IR VEGETARŲ PASIRINKIMAS

61 RoseHip Vegan Bistro

Pylimo g. 22D, B. Radvilaitės g. 7
Jei šią veganiško maisto vietą rekomenduoja ir visavalgiai, vadinasi, čia tikrai moka gaminti skaniai. Meniu yra net septynių rūšių mėšainiai (yra ir su „Beyond Meat“ paplotėliu), margaspalviai vitaminių ir skonių kupini Budos dubenėliai, daug užkandžių – ir viskas viskas tik iš augalinės kilmės produktų.

rosehip.lt f RoseHipBistro @ rosehip_vegan

62 Vegafe

Totorių g. 3
„Vegafe“ yra užtikrintas vegetarų ir veganų pasirinkimas jau daugybę metų. Čia maistas visada ruošiamas šviežiai, specialiai tau. Virtuvė laikosi ajurvedinės maisto ruošos principų (papasakos plačiau vietoje). Meniu gausus, tad greitai nenusibos.

vegafe.eu f vegafe.eu @ vegafe.eu

63 Radharanė

Gedimino pr. 32, Ozo g. 18
Troškiniai, falafeliai, indiškos sriubos, samosos su įvairiais įdariais, apkepai – tik dalis plataus „Radharanė“ meniu, kurį įkvepia Indija. Atskirų apłodismentų čia sulaukia tortai, indiški saldumynai ir krosnyje kepama duona. Tai yra dar vienas jaukus vegetariško maisto šeimos restoranėlis Vilniuje.

radharane.lt/vilnius f Radharane @ radharane

ARČIAU GAMTOS

66 Panama Food Garden

Vykinto g. 17A
Vienas romantiškiausių Vilniaus rajonų Žvėrynas turi egzotišką gastrostotelę. Gluosniais glostoma terasa patiks ieškantiems oazės mieste, tačiau šalimais esantis panamos šiltinis, kuris irgi prima svečius, yra absoliučiai unikali Vilniaus patirtis. Meniu – gurmaniškas, pietietiškas.

f panamafoodgarden @ panamafoodgarden * Tik sekmadieniais

69 PineWood Bar Lounge

Nemenčinės pl. 37
Ieškantiems įspūdingos aplinkos gastronominei pertraukėlei tame pačiame Nemenčinės plente, irgi arčiau gamtos, tiksliau, jos apsuptyje, yra įsikūręs „PineWood Bar Lounge“. Ir ne tik pietums ar vakarienei, bet ir vėlyviems pusryčiams bei... nuotruokoms. Būdama čia pasijauti tarsi atostogautum.

pinewoodbar.lt f pinewoodbarlounge @ pinewoodbarlounge * Tik mažus

67 Veranda

Kęstučio g. 39
Žalumos iš Žvėryno neatimsi, kaip ir „Verandos“. Jau 17 metų klestinti vieta turi ne tik jaukią svetainę, bet ir terasą. Tiekia improvizacijas iš sezoninių vietinių ir atvežtinių produktų, bet turi ir nesikeičiančių valgiaiščio nugaletojų. Vietoje kepama įvairi duona. O arėjant savaitgaliai čia dažnai ir padžiazuojama.

veranda.lt f svetaineveranda @ veranda_svetaine_baras

68 Fabrikėlis

Pasakų g. 9
Nors įsikūręs miškų kaimynystėje Nemenčinės plente, jausmas lyg pajūryje. Matyt, dėl tų ilgamečių pušų ošimo. Nepaprastas paprastumas čia gimsta iš vietinių ūkių tiekiamų ingredientų. „Esu didėle šefo Ovidijaus Orentos ruošiamo maisto gerbėja,

kartvėliško sūrio, taip pat chinkalius bei daug maisto nuo ugnies su dūmo kvapu.

f GeorgianHouseVilnius * Tik mažus

59 Petra Bakery & Falafel

Kalvarijų g. 59
Vilniaus multikultūriškumas kasmet plečiasi, ir štai jau turime Jordanijos skonių įkvėptą kepyklėlę. Ne tik pyragėliai ir saldžios bandelės, bet ir ant ugnies kepti falafeliai, kremšinis humusas, Artimųjų Rytų įžymybės pyragėliai su mėsa (*fatayer*) ir arabiškos „picos“ (*manakish*) jau renka gerbėjų eiles.

f petra.bakery.falafe @ petra.bakery.falafel

60 Azerai

Jeruzalės g. 21, Kauno g. 2
Šiai vietai klijuojami skandalingosios kebabinės epitetai. Tačiau tas drąsus ir kitoks požiūris į gatvės maistą ir kaip jis pristatomas (nengvantių žargono ir 10-ojo dešimtmečio kalėjimo estetikos) paskatino plėtrai. „Azerai“ dabar jau ne tik Jeruzalėje, bet ir Naujamiestyje.

f azeraiazeraiazerai @ azerai_



„RoseHip Vegan Bistro“

64 Holigans

Verkių g. 27
„Ogmios“ mieste tarp daugybės kitų kavinių yra vietinio, ekologiško, vegetariško maisto bistro „Holigans“. Virtuvė viską ruošia pagal „Iaimingo maisto“ koncepciją, t. y. tik iš augalinių produktų. Patiekaluose nėra jokių sveikąta dardančių ingredientų. Meniu gausus, yra ir specialii skilts vaikams.

holigans.lt f RestoranasHoligans @ holigans.lt

65 SOMA cafe

Augustijonų g. 2
Ši vegetariško ir veganiško maisto kavinė yra įsitaisiusi po „Mai Ram Yoga“ ašramo stogu. Čia viskas kiek kitaip: vosėjus nusiaunami batai, sėdama specialioje erdvėje ant žemės (galima ir įprastai prie stalukų). Nors didelis dėmesys skiriamas Azijos įkvėptam maistui, aplinka irgi nukelia į egzotiškus kraštus.

f somacafevilnius

TRADICINĖ LIETUVIŠKA VIRTUVĖ

71 Neringa

Gedimino pr. 23
Istorinis restoranas atnaujintas iš pagrindų, bet meniu išliko ir legendinis „Kyjivo“ kotletas, ir kitos istorinio valgiaiščio ikonos. Bohemiška aplinka ir geru maistu garsėjusios „Neringos“ neaplenkdavo Lietuvos ir kitų šalių įžymybės. Vietos šeimininkai siekia ir toliau išleikyti daugybę metų šią vietą gaubusią aurą, tačiau nepamiršdami, kad tai yra prestižinis kompleksas Lietuvos sostinėje XXI a.

neringavilnius.com/lt/restoranas f neringarestoranas @ neringarestoranas

72 Žemaičių ašotis

Naugarduko g. 31
Vieta, kai užsimamai iki skaismo žinomų vietinių skonių... Beje, čia gaminama pagal laiko patikrintus žemaičių receptus. Kai kurie jų – iš šeimos senelių užrašų. Kol lauksite maisto, galėsite susipažinti su įspūdinga ašotųjų kolekcija.

zemaiciausotis.lt



„RoseHip Vegan Bistro“

76 The Urban Garden

Jonų Basanavičiaus g. 3
Ši vieta užkariautų širdis ir vegetariškų bei veganų patiekalų kategorijoje, ir vėlyvųjų pusryčių, tačiau išsiskiria tuo, kad turi vaikų žaidimų kampelį. Beje, ir valgiaraštis (spalvingu ir sveiku maistu nukrautos lėkštės), ir interjeras čia primena Balto salos jaukias kavines.

f theurbangardenlt @ the