

Firenze

Paupio g. 16

Itālija tieši tukšā baltā vadināmā *bisteccheria*. Tiesa, menui Čia platestis ir jāņemtas Toskānas saulei užaigutītie švieži produkti. „Firenze” gali pasigirti ērdvā terasā, šviežais itāļu produkcijas ir autentiskumu lēkšē. Čia nēra pavāršūtinišķo *Cacio bella*. Tikra. Šilta. Gardu.

 firenzeviniulius  Firenze Ristorante

Dar daugiau europietišų skonių

Saint Germain	<i>bacalhau</i> pavidalu, katilėlis <i>cataplanas</i> , kurie skamba lyg burtažodis, bet išties – tai tikra jūrų gėrybių fiesta.
 Literatų g. 9	
Prancūziška dvasia išversta į kasdienę kalbą: be nosies rietimo, be aksominių užuolaidų, bet su šviežia mėsa ar žuvimi, sviestu kvepiančia duona, velniškai gera padažų alchemija ir vynu. Tai restoranas, kuris nevidina Paryžiaus, bet leidžia jį patirti.	
 saintgermainresto	 Saint Germain restoranas

Stebuklai	
 L. Štuokos-Gucevičiaus g. 1, Gynėjų g. 14	
„Michelin“ rekomenduoja 2024 ir 2025 sąraše	
Garsėja stebuklingais row ir grilio patiekalais. Taip pat dažnai stebina darydami tai, ką moka geriausiai – kuria skonio patirtį peržengdami įprastų vakarienių ribas. Ideali vieta su proga. Beje, Vilniuje yra du „Stebuklai“ – prie Katedros ir prie Parlamento, jie savaip skiniasi vaizdu ir meniu.	
 stebuklai	 Stebuklai

Galo do Porto	
 Aušros Vartų g. 11	
Jausmas, lyg būtumėte prisėdę Vilniuje ir nusileidę Porto, kur kvepia Atlanto vėjais. Šio restorano meniu rasite portugaliską klasiką: keptus <i>espêtados</i> iešmelius, menkę	

Špicas Brunch	
 Špicas	
spalvingomis lėkštėmis (nuo varškėtukų iki skrebučių su steiku) ir, žinoma, vietos vizitine – itališku <i>špricu</i> rankoje.	
 špricasbrunch	 Špicas

Backstage Cafe	
 Vokiečių g. 6; T. Ševčenkos g. 16H	
Ši vieta – ne tik kava ar kiaušieninė. Tai estetika, kuri padeda kiek sulėtinti ryto tempą. Nors šių vietų DNR išraižytas kavos tirščias, pusryčių meniu yra išsamus ir išlieka stabiliai dosnus iki 15 val. Beje, Naujamiesčio ir Senamiesčio kavinių menius skiria.	
 cafedbackstage	 Backstage Cafe

Druska Miltai Vanduo	
 Aukštaičių g. 7; Verkių g. 29D	
Jei Vilniuje egzistuoja vieta, kur pusryčiai virsta ritualu, o duona – kultu, tai yra DMV. Kiekvienas pusryčių patiekalas turi savo charakterį. Pavyzdžiui, Paupio DMV siūlo štai tokį netikėtą poskį – Benedikto kiaušinius su minkštakiaučiu krabu.	
 dvmkepykla	 Druska Miltai Vanduo Kepykla
* tik Verkių g.	

Špicas Brunch	
 Šv. Stepono g. 33	
Jsikūręs netoli Vilniaus stoties „Špicas Brunch“ yra dar neatrasta vėlyvųjų pusryčių vieta. Aplinka čia visiškai nepretenzinga, kviečianti pasėdėti ilgiau, pasimėgauti	

Špicas Brunch	
 Špicas	
spalvingomis lėkštėmis (nuo varškėtukų iki skrebučių su steiku) ir, žinoma, vietos vizitine – itališku <i>špricu</i> rankoje.	
 špricasbrunch	 Špicas

MOMO Grill	
 Totorių g. 1	
„Michelin“ rekomenduoja 2024 ir 2025 sąraše	
Šis šefo Vytauto Samavičiaus restoranas garsėja dūmo skonio mėsos ir žuvies patiekalais. Ingredientų prasme patiekalai nėra kompleksiški, receptai iš pažūros nesudėtingi. Tačiau vietos kūrybai virtuvė atranda, ir gausiai. Dauguma <i>momo</i> patiekalų skirti dalintis.	
 momo-grill	 MOMO grill Vilnius

Smash By Mama sakė paeis	
 Pilies g. 23	
... ir mama buvo teisi. Kartais dėl mėsinio čia susidaro eilės. Tačiau tiek burnoje tirpstantys mėsiniai, tiek skambūs įvertinimai internete tą eilę pateisina. Pagrindinis meniu herojus yra <i>OG Smash Burger</i> , tačiau ir vegetarai neliks nuskausti.	
 mama.sake.smash	 Mama sakė paeis

Protėviai	
 Odminių g. 3	
„Michelin“ rekomenduoja 2024 ir 2025 sąraše	
Čia susijungia senovės ritualai ir šiuolaikinė gastronomia. Šio restorano širdis – atvira ugnis, ant kurios keptami įvairūs mėsos patiekalai, pavyzdžiui, 60 dienų brandinta jautiena, antrektotas, <i>koji išpjoja ar woggy</i> nugarinė iš Australijos. Tiesa, meniu rasite ir įvairių užkandžių bei žuvies patiekalų.	
 protėviai	 Protėviai
* tik su mažais	

Artimųjų Rytų ir kaukazietiška virtuvė

Kinza	
 Naugarduko g. 14	
Autentiška Vidurio Azijos virtuvė, vadovaujama Nig'matilla Tolaganovo, kviečia sugrįžti, kai norisi aromatingų, sodrių, šilkinės tekstūros gastronominių potyrių. Čia puikiai dera veganai ir mėsiški pasirinkimai, todėl kiekvienas atras, ko nors sau.	
 kinzavinilius	 KINZA

Chinkali Namai	
 Architektų g. 11	
Viename seniausiu „naujųjų“ Vilniaus rajonų, Lazdynuose, įsikūrę „Chinkali namai“ – tarsi grįžimas į praeitį. Tačiau ir chinkalai nėra modernus patiekalas, tad viskas čia dera. Žinute naujokams – chinkalai paprastai valgomis rankomis sugriebus už „kotelio“ ir pasibarščius druska su pipirais.	

Petra Bakery & Falafel	
 Kalvarijų g. 59	
Netoli Kalvarijų turgaus šurmulio įsikūrusi nė kiek nepretenzinga falafelių (ir ne tik) vieta kviečia ragauti Artimųjų Rytų skonių. Falafeliai čia traškūs, bet ne sausi, o humusas – aksominis. Lankytojai giria šią vietą už autentišką Levanto virtuvę ir prieinamas kainas.	
 petra.bakery.shawarma	 Petra Bakery & Shawarma

Ugruzina	
 Kalvarijų g. 59A-1	
Užtenka pasižiūrėti į itin sėkmingą šios vietos instagramo profilį ir akimirknsniu suprant, ko tikėtis – autentika + maistas, kuris uždega ne tik kūną, bet ir sielą. Chinkaliai, chačiapuriai, kebabai, charčio sriuba... Pasiruoškite ilgam ir sočiam valgymo ritualui.	
 ugruzina69	 Ugruzina

Neringa	
 Gedimino pr. 23	
Tai – gyvas Vilniaus istorijos fragmentas. Nuo 1959–ųjų čia traukė bohemos atstovai, menininkai ir inteligentija. Iki šiol meniu atnaujinamas su pagarbą tradicijai. Jame vis dar rasite ir legendinį „Kyjivo“ kotletą. Taip pat ir interjere liko istorijos – nors atnaujinio, tačiau subtiliai.	
 neringarrestoranasirbari	 Neringa Restoranas ir Barai

Žemaičių ašotis	
 Naugarduko g. 32-1	
„Žemaičių ašotis“ – tarsi laiko kapsulė. Būdamas čia gali pasijusti lyg grįžęs į vaikystę, bet suaugusiojo akimis. Čia siūloma autentiška lietuviška ir žemaitiška virtuvė, paruošta pagal senovinius receptus. Jokių interpretacijų.	
 žemaičių.ašotis	

Šnekutis	
 Šv. Mikalojaus g. 15	
Jei norisi vietos, kur tradicinė lietuviška virtuvė dera su neformaliu Vilniaus senamiesčio šurmuliu, „Šnekutis“ yra ta stotelė. Čia susitinka vietiniai gyventojai ir pasaulio keliautojai, ieškantys autentiškos patirties. Juos dažnai suvenija ekrane transliuojamos sporto rungtynės.	
 snekutis.baras	 Šnekutis

RoseHip Vegan Bistro	
 Pylimo g. 22D	
Bent 5 mėsinių variantai (nuo <i>Beyond Meat</i> iki kažkuo kitu neapsimetančių daržovinių paplotėlių), spalvingi Budos dubenėliai, kurie primena maistu mėgautis lėtai ir gyventi ryškiai, bei rimtas sąrašas užkandžių – viskas iš augalų, be moralizavimo, bet su charakteriu. Net visavalgiai rekomenduoja.	
 rosehip_vegan	 RoseHip Vegan Bistro
* tik sėkmadieniais	

Sweet Love Caffe	
 Totorių g. 3	
Iš pirmo žvilgsnio primena iliustraciją iš indiškių pasakų knygos. Tačiau maistas – ne mažiau kūrybiškas nei interjeras. Tiesa, ne indiškas, o įkvėptas lietuviškos klasikos ir tiesiog skanių dalykų. Ar ragavote picos su varškės sūriu, kepta duona, krapais, bulvėmis ir dar kai kuo?	
 sweetlove_caffe	 Sweet Love Caffe

Kiras	
 Totorių g. 7, Pylimo g. 21B, Konstitucijos pr. 7A	
Šios trys <i>kiro</i> ambasados garsėja veganiškais desertais ir nostalgišku interjeru. Karamelinis avinžirnių tortas, agonų	

Su vaikais

The Urban Garden	
 J. Basanavičiaus g. 3	
Sveiko maisto oazė nuo pusryčių iki ankstyvos vakarienės su žaidimų kampeliu mažiesiems. Lėkštės ant stalų čia keliauja spalvotos, vegetariškos ar veganiškos, prisotintos organizmui naudingų produktų. Interjere – šiek tiek Balio motyvų, tiesa, meniu jų rasite dar daugiau.	
 theurbangarden_vilnius	 The Urban Garden

Rotonda	
 Barboros Radvilaitės g. 6A	
Tai – ramybės stotelė tarp žingsnių Sereikiškių parke. Vidurdienį pasiūlys šeimai tinkamą pietų variantą, po pietų – kavos ir pyrago su vaizdu į Gedimino pilį, o vakare – gal net šventę su rezervacija. Kartais „Rotondoje“ rengiamos specialios veiklos mažiesiems. Taip pat yra vaikų žaidimų erdvė.	
 rotonda_parko_restoranas	 Rotonda

Miesto laboratorija	
 Antakalnio g. 17-13	
Ši vieta, tarsi slapta miesto oazė, įsitaisiusi Sapiegų parke tarp medžių, turi didelę širdį (pajausite apsilankę). Indai nevienodi, bet nuotaka vientisa: viskas tvaru, mylint kalbą, veikiant, o ne kalbant. Meniu – paprasti naminiai švieži patiekalai.	
 miesto_laboratorija	 Miesto Laboratorija

Paupio turgus	
 Aukštaičių g. 7	
Įsikūręs moderniajame Paupyje, šis maisto turgus jungia 17 restoranų, 3 barus ir kelias krautuvėles, siūlančias įvairių šalių virtuves – nuo gruziniškų chačapurių iki japoniško ramen o. Kiekvienas ras kažką sau, todėl tai yra vilniečių pamėgta susitikimų vieta. Beje, interjeras primena atogrąžų šiltnamį: stiklinės lubos, apie pusantro tukstančio žaliuojančių augalų ir daug natūralios šviesos.	
 paupio_turgus	 Paupio turgus

Senatorių pasažas	
 Dominikonų g. 11	
Šis 400 metų senumo pastatų kompleksas atgimė kaip tvarios šiuolaikinės gastronomijos sala Vilniaus senamiestyje. Pasažė įsikūrė du „Michelin“ įvertinti restoranai – „Nineteen18“ ir „14Horses“. Taip pat čia rasite kepyklėlę, kurioje duona kepama iš vietinių ūkių miltų, mėsinę su angusų jautiena ir kita šviežiena, vyno barą su biodinaminiu vynu ir knygyną, kuriame gausu leidinių kulinarine ir tvarumo tematikomis.	
 senatoriupasažas	 Senatorių Pasažas

Benedikto turgus	
 Ukmergės g. 259A	
Įsikūręs Ukmergės gatvėje, šis stiklo ir šviesos pripildytas paviljonas labiau primena Barselonos <i>Boqueria</i> ar Paryžiaus <i>Marché des Enfants Rouges</i> nei tradicinę lietuvišką turgavietę. Platus asortimentas vilioja ragauti – nuo šviežių daržovių ir pieno produktų iki gurmaniškų pasaulio skonių. Antrame aukšte įrengtas balkonas leidžia ramiai pasimėgauti įsigytais skanėstais stebint turgaus šurmulį.	
 benedikto.turgus	 BENEDIKTO TURGUS

Halės turgus	
 Pylimo g. 58	
Tai yra seniausia iki šiol veikianti turgavietė Vilniuje, kur senosios tradicijos susitinka su šiuolaikine gastronomia. Įsikūręs istoriniame pastate, kurį 1906 m. suprojektavo architektas Vaclovas Michnevičius, turgus išsiskiria plieninėmis konstrukcijomis, primenančiomis Eifelio bokšto architektūrą. Čia rasite įvairių maisto prekių, šviežių vaisių ir daržovių, miško gėrybių, taip pat vietinių gamintųjų produktų, tokių kaip naminė duona, arbata, kava, sūniai ir net vynos.	

Panama Food Garden	
 Vykinto g. 17A	
Maisto kurortas vienoje romantiškiausių Vilniaus vietų – Žvėryne po gluosniais. Meniu – tarsi kulinarinė kelionė nuo Azijos pakrančių iki Viduržemio jūros. Kelios erdvės prisėsti: autentiškas medinis namas, unikalus šiltnamys ir jauki terasa.	
 panamafoodgarden	 Panama Food garden

Holigans	
 Verkių g. 27	
Tai ne šiaip veganiškas restoranas. Tai dar vienas manifestas, kad ir be gyvulinės kilmės produktų maistas gali būti itin gardus, o desertai be glitimo ir rafinuoto cukraus – tobuli. Tam reikia daug užsispyrimo, išdradingumo, meilės ir išmarnymo, bet šie „chuliganai“ tai turi.	
 holigans.lt	 Holigans

Colibri Vegan Food	
 Barboros Radvilaitės g. 7	
Naujokas augalinio maisto restoranų žemėlapyje. Kadangi ši vieta – vietnamietiško restorano „Saigon“ brolis, meniu rasite ir veganiško vietnamietiško maisto variantų. „Colibri“ taip pat yra atvira erdvė renginiams ir bendruomenės susibūrimams.	
 colibri.vegan.food	 Colibri Vegan food

Fabrikėlis	
 Pasakų g. 9	
„Michelin“ rekomenduoja 2024 ir 2025 sąraše	
Neformalus <i>fine dining</i> restoranas Valakampių pušynų apsuptyje. Čia tiekiamas sezoninis maistas iš netoliese užaugintų daržovių, miško gėrybių ir kitų šviežių produktų.	

Desertinės ir kepyklos

La Madeleine	
 Užupio g. 13, Naugarduko g. 41	
Vieta, kur senieji receptai nesensta, o kepiniai kalba prancūzų kalba, ir jie čia – ne dekoracija prie kavos, o pagrindiniai veikėjai. „La Madeleine“ konditerės, anot lankytojų, „į kiekvieną kepinį sudeada ne tik sviestą, bet ir širdį“.	
 lamadeleine_kepykle	 La Madeleine

MON	
 Šv. Mikalojaus g. 3	
Nuklydę nuo Vokiečių gatvės šurmulio link Šv. Mikalojaus tylos, atraisite „mon.“ – kavinę su rafinuotų desertų pasiūla. Viduje – Lino Kaziliūnio paveiksiai, lauke – vijokliais apaugęs kiemelis. Be saldėsių, čia tiekiami vietoje skrudinama kava ir gurmaniški pusryčiai.	
 mon.vln	 mon.vln

Boka Bakery	
 Verkių g. 31A	
Tarsi kepinių teatre, kuriame scenos uždanga – stiklinė pertvara. Čia leidžiama stebėti visą rankų darbo kepinių gamybos procesą – nuo tešlos rinkymo iki paskutinio glajaus potėpio. Pistacijų kruasanai, kimčių skrebučiai ar klasikinis sūrio pyragas – kiekvienas kąsnis vertas kelionės iki Verkių gatvės.	
 boka_bakery	 Boka bakery

Saduto Tuto	
 Trakų g. 15	
Švieži ir šilkiniai Viduržemio jūros regiono skoniai + natūralus, biodinaminis vynas – tokia šios vietos sėkmės formulė. Meniu skirtas dalintis – nuo šviežiai keptos chalos su namų gamybos <i>labneh</i> iki šnicelio sumuštinių. Pavadinimas kilo iš 1974 m. lietuviško filmo „Saduto Tuto“. Jis yra apie draugų kodą – jei vienas jį taria, kitas negali pasakyti „ne“.	
 sadutotuto	 Saduto Tuto

Estradā	
 Vilniaus g. 22-3	
„Estradā“ – daugiau nei baras. Tai vieta, kur susilieja miesto kultūra, muzika ir bendruomenė. Pirmoji Vilniaus dainykla su atvira scena. Prie visų pramogų čia yra maisto, įkvėpto Viduržemio jūros regiono. Maloniai nustebsite paragavę <i>labneh</i> ar sumuštinių su brijošėmis, pabarstytų gerai panikta muzika.	
 estrada_vilnius	 Estrada

SOMM	
 Pylimo g. 21	
Vietos su solidžia vyno kolekcija širdis – vienas geriausių Baltijos šalių someljė Narimantas Miežys. Maisto meniu – prie vyno. Čia dominuoja tartarai, krapacio, sašimai, o	

Pachamama Dinner Club	
 Gedimino pr. 9	
Peru skoniai Vilniuje. Čia atstovaujama <i>nikkei</i> virtuvei, kuri jungia japonišką gamybos techniką su peruietiškais ingredientais. Patiekalai skirti dalintis, todėl šią vietą mėgsta draugų kompanijos, todėl savaitgalio vakarienės dažnai perauga į judesiuoką.	
 pachamamavilnius	 Pachamama Dinner Club

Bizzarre Restaurant & Bar	
 Pylimo g. 38	
Vakaras „Bizarre“ pasižymi „nežinai, kuo baigsis“ jausmu, jis ir traukia čia. Meniu – žaismingas, bet rimtai paruoštas: nuo <i>small plates</i> iki netikėtų desertų. Tai vieta, kur eini ne tik pavalgyti, bet ir pabėgti – į truputį pašėlusį, bet stilingą Vilniaus gyvenimą.	
 bizarre.vilnius	 Bizarre Vilnius Restaurant&Bar

HeJi	
 Lukiškių g. 3	
„Michelin“ rekomenduoja 2024 ir 2025 sąraše	
Šioje vietoje Vilnius drąsiai flirtuoja su pasaulio megapoliais. Šiek skoniais (nuo subtiliai pakoreguotų Azijos ikonų iki vakarietiški klasikų), tiek atmosfera (būna groja didžėjai,	

Tempo V39	
 Vilniaus g. 39	
Madinga nauja vieta, kur dėl dėmesio konkuruoja ir Viduržemio jūros regiono maistas, ir natūralus vynas, ir knuopščiai parinkta groovy muzika iš vinilų, kurianti tinkamą „vakarienauk ir šok“ nuotaiką. Žmonėms tokia koncepcija labai patinka, todėl vieta greitai išpopuliarėjo.	
 tempo_v39	 Tempo V39

Pleassurie	
 Šv. Stepono g. 22, Aukštaičių g. 12, Saltoniškių g. 9	
Čia klasikinė konditerija ir kulinarija derinama su šiuolaikine mitybos išmintimi: kepiniai be rafinuoto cukraus, baltų kvietinių miltų, glitimo ar laktozės. Tai vieta, kur galima rasti skanėstų, pritaikytų įvairioms dietoms – nuo keto iki veganiškos.	
 pleassurie	 Pleassurie

Heydekrug	
 Aukštaičių g. 7	
Čia nesivaikoma triukų ir madų, tad nerasite margų glajų ar instagraminių bokštų. Vietoj to – skonių giluma ir tekstūrų šokis. Kepiniai purūs, drėgni, sotūs, bet nesuteikiantys sunkumo. Tikras sviestas, tikra grietinė, jokių riebalų mišiniių. Yra ir nesaldžių variantų.	
 heydekrug_kepykla	 Heydekrug kepykla

Boka Bakery	
 Verkių g. 31A	
Tarsi kepinių teatre, kuriame scenos uždanga – stiklinė pertvara. Čia leidžiama stebėti visą rankų darbo kepinių gamybos procesą – nuo tešlos rinkymo iki paskutinio glajaus potėpio. Pistacijų kruasanai, kimčių skrebučiai ar klasikinis sūrio pyragas – kiekvienas kąsnis vertas kelionės iki Verkių gatvės.	
 boka_bakery	 Boka bakery

Backstage Cafe	
 Vokiečių g. 6; T. Ševčenkos g. 16H	
Ši vieta – ne tik kava ar kiaušieninė. Tai estetika, kuri padeda kiek sulėtinti ryto tempą. Nors šių vietų DNR išraižytas kavos tirščias, pusryčių meniu yra išsamus ir išlieka stabiliai dosnus iki 15 val. Beje, Naujamiesčio ir Senamiesčio kavinių menius skiria.	
 cafedbackstage	 Backstage Cafe

Druska Miltai Vanduo	
 Aukštaičių g. 7; Verkių g. 29D	
Jei Vilniuje egzistuoja vieta, kur pusryčiai virsta ritualu, o duona – kultu, tai yra DMV. Kiekvienas pusryčių patiekalas turi savo charakterį. Pavyzdžiui, Paupio DMV siūlo štai tokį netikėtą poskį – Benedikto kiaušinius su minkštakiaučiu krabu.	
 dvmkepykla	 Druska Miltai Vanduo Kepykla
* tik Verkių g.	

Špicas Brunch	
 Špicas	
spalvingomis lėkštėmis (nuo varškėtukų iki skrebučių su steiku) ir, žinoma, vietos vizitine – itališku <i>špricu</i> rankoje.	
 špricasbrunch	 Špicas

Backstage Cafe	
 Vokiečių g. 6; T. Ševčenkos g. 16H	
Ši vieta – ne tik kava ar kiaušieninė. Tai estetika, kuri padeda kiek sulėtinti ryto tempą. Nors šių vietų DNR išraižytas kavos tirščias, pusryčių meniu yra išsamus ir išlieka stabiliai dosnus iki 15 val. Beje, Naujamiesčio ir Senamiesčio kavinių menius skiria.	
 cafedbackstage	 Backstage Cafe

dainuoja vokalistai), tiek aptarnavimu. „HeJ!“ semelję Martynas Praviļionis 2025 m. gavo specialų „Michelin“ apdovanojimą.

📍 heji.restaurant 📌 HeJi Restaurant

* veganams - informuoti iš anksto

Motif

