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 bagažo.

Šiame žemėlapyje sutilpo 96 vietos, kurias atrinko vilniečiai – nuo kulinarinių 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 vegaterams ir veganams
- Tiekia vėlyvuosius savaitgalio pusryčius
- Turi lauko terasą arba staliukų lauke
- Priima su šuniukais
- Tiekia dienos pietus

Taip pat įvertinti „Michelin“

Gaspar's

Pylimo g. 23-3

Michelin Bib Gourmand 2024, 2025 ir 2026

Čia šefas ir šeimininkas Gasparas Fernandesas iš Goa (Indija), turintis portugališkas šaknis ir britišką kulinarinį išsilavinimą, kuria patiekalus, kuriuose susijungia skirtingų pasaulio kultūrų skoniai. Beje, Gasparo patiekalai išsiskiria unikaliu prieskonių mišiniu, kurį šefui siunčia giminės iš Indijos. Galite rinktis patiekalus iš laiko patikrinto *a la carte* arba degustacinio meniu.

gasparsrestaurant Gaspar's

Kristoforas

Didžioji g. 31

Michelin Bib Gourmand 2025
„Michelin“ rekomenduoja 2026 sąraše

Tai – tarsi slapta Vilniaus gurmanų ložė po žydru freskų dangumi, įsikūrusi pačioje miesto širdyje – Rotušės antrajame aukšte. Virtuvė orientuota į prancūzų ir italų gastronomijos pagrindus, o atmosfera – į rafinuotą laiką, bet nejsitempiant. Užtektinai paprasti, kad serviruotų ir dienos pietus.

restoranas.kristoforas Restoranas Kristoforas

* tik bare

Amandus

Užupio g. 22

„Michelin“ rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

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 etiudams, trunkantiems 3 val. Meniu keičiasi kas mėnesį, atspindėdamas sezoną ir vietinių produktų įvairovę.

amandus.restaurant Amandus

* iš anksto susitarus

Barn Bistro

Visų Šventųjų g. 7-110

Michelin Bib Gourmand 2025 ir 2026

Nors ir labai mažytė, bet nuo pat atidarymo lankytojų liaupsinama vieta. Čia ateinama, kai norisi kažko stebinančio, bet kartu ir be pretenzijos. Rodos, nelengva uždduotis, bet ne šefui Arnui Petroniui, kuris 2025 m. buvo įvertintas ir specialiu „Michelin“ apdovanojimu. Nors virtuvė 5 kv. m., ambicijos – be lubų.

barnbistro

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, centrines Vilniaus gatves 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 mėsainius, šalia Kūdrų parke vyksta piknikai ir skamba muzika, kuri padeda ištrepsėti vietos dar vienam burgeriui.

Rugpjūtis
„Le Dîner en Blanc“

Tai elegantiškas baltasis piknikas, kurio vieta iki pat renginio dienos išlieka paslaptyje. Baltai vilkintys 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 kvepia šventėmis. Aplink centrinę miesto eglę susibūrusiuose nameliuose magiškai burbuliuoja karštas šokoladas, skrunda riešutai, kvepia kepami blynai ir vafliai.

Skanus Vilnius

Rekomenduoja vilniečiai

Neakivaizdinis VILNIUS

„Michelin“ 1 žvaigždės restoranai

Nineteen18

Dominikonų g. 11

Michelin * 2024 Michelin * 2025 Michelin * 2026

2026-aisiais įvyko rokiruotė lietuviškajame „Michelin“ žemėlapyje. Užsidarius restoranui „Pas Mus“, jo šefė ir šeimininkė Vita Bartininkaitė stojo prie „Nineteen18“ virtuvės vairo ir tęsia šios vietos gastronomijos kryptį, paremtą istorija ir lokaliomis praktikomis. Vieta tiems, kas vertina *slow food* filosofiją ir mikrosezoninę virtuvę.

nineteen18_lithuania Nineteen18

Džiaugsmas

Vilniaus g. 28

Michelin * 2024 Michelin * 2025 Michelin * 2026

Šefo Martyno Praškevičiaus restoranas nuo pat atsidarymo tyliai, bet užtikrintai diktuoja šiuolaikinės lietuviškos virtuvės tendencijas. Todėl nuolat triumfuoja tarp geriausių šalies restoranų. Čia kiekvienas patiekalas – tai sezoninių, vietinių produktų ir pasaulio prieskonių sintezė. Meniu keičiamas pagal mikrosezonus – kur kaskart sugrįžus vienas džiaugsmas atrasti vis kažką naujo.

dziaugsmas.restoranas Džiaugsmas

Demo restoranas

T. Ševčenkos g. 16A

Michelin * 2024 Michelin * 2025 Michelin * 2026

Dar viena vieta Vilniuje, kuriai absoliučiai pelnytai priklauso „Michelin“ žvaigždė. Ji čia gyvena tarp cemento, meno ir išieškotų garso takelių. Į postindustrinėje erdvėje įsikūrusį restoraną galite ateiti *all-in* autorinės vakarienės, išsirinkti savo nuotykį iš *à la carte* arba tiesiog pasmaližiauti keliais *small plates* (jei tik gausite vietos). Beje, ši vieta įvertinta ir „Michelin Green Star“ už tvarumą, ir „Falstaff Nordics“ apdovanojimu už aukštą aptarnavimo lygį.

demo_restoranas DEMO Restoranas

Deep Roots

Trakų g. 14

Michelin * 2026

Moderniai apie mūsų, lietuvių, ir savo šeimos šaknis šiame restorane pasakoja šefas Andrius Kubilius (kartu su jo vadovaujama virtuve „Nineteen18“ dvejus metus iš eilės pelnė „Michelin“ žvaigždę (2024 ir 2025 m.), o netrukus ir jo nauji kūrybos namai – „Deep Roots“ (2026)). Ingredientai – vietiniai, deriniai ir metodai – autentiški. Dalis jų atkeliavę iš Andriaus prosenelės Elenos užrašų, pritaikytų šiandienai. Kitaip tariant, skoniniai prisiminimai čia transformuojami į naujas patirtis degustacinių vakarienių metu.

deeproots_restaurant Deep Roots

Taip pat įvertinti „Michelin“

Elven

L. Stuokos-Gucevičiaus g. 7

„Michelin“ rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Skandinaviška nuo pat pirmojo slenksčio. „Elven“, kaip tikras šiaurietis, nekelia triukšmo, tačiau jauti, kad viskas čia apgalvota iki detalių – nuo dūminio sviesto iki šiaurietiškai lakoniško interjero. Ši vieta patinka tiems, kurie nemėgsta patoso, bet vertina eksperimentus lėkštėje, šviežią žuvį ir jūrų gėrybes.

elven.restaurant Elven

Justa Pasta

Vokiečių g. 20

„Michelin“ rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Modernūs itališki skoniai neatveriant piniginės labai plačiai. Tiesa, šią vietą giria ne tik dėl kainos ir kokybės santykio, bet ir dėl nejpareigojančios atmosferos. Čia viskas skanu, jauku ir labai nesureikšminta. Lyg svečiuose pas draugą, kuris moka gaminti, bet nejsižeidžia, jei nori daugiau sūrio.

justapasta.vilnius Justa Pasta

** tik sekmadieniais

Pacai Restaurant & Bar

Didžioji g. 7

„Michelin“ rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Viešbučio restoranas, kuris atviras ir miestui nuo pusryčių iki vakarienės. Meniu čia nerasite dirbtinių kulminacijų. Priešingai, lėkštėse suprantami produktai, kuriuos kūrybiškai derinant vieną su kitu atrakinami modernios lietuviškos virtuvės skoniai. Yra ir degustacinis meniu.

hotelpacai Hotel PACAI, Vilnius

* tik į terasą ** tik sekmadieniais

Stikliai

Gaono g. 7

„Michelin“ rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Tai buvo pirmasis Lietuvos restoranas atkūrus Nepriklausomybę. Taip pat „Stikliai“ yra *fine dining* pradininkai Lietuvoje. Įsikūrę uždarame sode po stiklo kupolu, jie traukia klasikinės prancūziškos virtuvės mėgėjus. Dauguma patiekaluose naudojamų ingredientų užauginama restorano ūkyje Dubingiuose.

relaisstikliaihotel Stikliai Hotel

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

Briusly

Islandijos g. 4

Susitikimų vieta, veikianti jau daugiau nei du dešimtmečius ir vis dar madinga bei mėgstama. Čia dera tailandietiška ugnis, japoniška disciplina, korėjietiškas rokenrolas ir šiek tiek vietinių šefų pankavimo kuriant patiekalus.

briusly.restaurant Briusly

Viet.inės

Visų Šventųjų g. 5

Vietnamo gatvės maisto vieta tiems, kas vertina autentiškumą. Šalia tradicinės *pho* sriubos ir *bun rieu* čia rasite ir veganiškų pasirinkimų, pagardintų fermentuotais bei marinuotais ingredientais. Ryškūs skoniai ir dar ryškesnė komunikacija jau subūrė ir bendruomenę, todėl vakarienės neretai baigiasi spontaniškais *pop-up* vakarėliais.

viet_ines Viet.inės

Ryžių Jūra

Šv. Ignoto g. 14

Čia per skonius galima pakeliauti po Japoniją, Pietų Korėją ir Tailandą. Tai ir puiki vieta užsukti, kai norisi prisiminti tą neapsakomą azijietišką svetingumą. Lankytojų dažniausiai rekomenduojami patiekalai – ramenas, Tom Yum sriuba, *gochujang* vištiena ir *japchae* (čepsi). Jūra, į kurią norisi grįžti, kai ieškai rytietiškų skonių.

ryziu_jura RYŽIŲ JŪRA

Gogi Guy

Pylimo g. 46, Verkių g. 29A, Naugarduko g. 12

Tai šiuolaikinė Pietų Korėja Vilniaus širdyje. Vieta, kur susitinka korejiečių virtuvė, tradicinis jų gėrimas *soju* ir *K-pop* kultūra. O ant stalų įtaisyti griliukai, ant kurių vakarienę baigsi gaminti pats (kaip Korėjoje). Beje, ar esate ragavę *panna cotta*-kačiuką ar kapibaros formos drebutį?

gogiguy_vilnius GOGI GUY

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

Vietiniame Lotynų Amerikos virtuvių žemėlapyje – tai ryškus taškas, kur gatvės maisto kultūra šoka pašėlusią salsą su autentiškais Meksikos skoniais. Meksikietis šefas savo patiekalais pasakoja šalies istoriją – kiekvienas kąsnis čia lyg mažytė revoliucija.

lacapital.mexican.cuisine LaCapital

No Forks Mexican Grill

Vokiečių g. 9

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

noforksmexicangrill No Forks Mexican Grill

El Gato Negro

Pylimo g. 23

Michelin Bib Gourmand 2025 ir 2026

„Michelin“ pastebėti ir „Bib Gourmand“ apdovanoti, už tai, kad siūlo labai gerą maistą už sąžiningą kainą, „El Gato Negro“ – naujoje vietoje! Tai autentiško meksikietiško maisto restoranas. *Quesabirria* tokia sultinga, kad net kapsi. O natmosfera – kaip pas draugą meksikietį namuose. *Nuestra casa es su casa.*

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 taką, ir *barbacoa* mėsą, ir kesadilėjų, tačiau meniu nesustoja ties klasika. Patyrinėjam?

casa_peligrosa Casa Peligrosa

Neakivaizdinis VILNIUS

neakivaizdinisvilnius.lt
Neakivaizdinisvilnius
neakivaizdinis_vilnius

Projektą įgyvendino Vilniaus miesto savivaldybės administracijos Užsienio ryšių ir turizmo skyrius

Leidinio sudarytoja ir tekstų autorė Inga Norke

Vietas rekomendavo: Deimantė Bulbenkaitė (mados žurnalistė), Orijus Gasanovas (nuomonės formuotojas, keliautojas), Agnė Gilytė (nuomonės formuotoja, tinklalaidės kūrėja, verslininkė), Dovilė Filmanavičiūtė (nuomonės formuotoja), Inga Jablonskė (WoW University įkūrėja, antreprenerė), Alija Lobanovaitė (nuomonės formuotoja), Urtė Mikelevičiūtė (nuomonės formuotoja), Eva Saikovska (meno kuratorė), Giedrė Šelenyte (meno kuratorė), Laura Šimkūnaitė (nuomonės formuotoja), Rimvydas Širvinskas-Makalius (verslininkas, nuomonės formuotojas), Mantas Velykis (tinklalaidžių kūrėjas) ir kiti.

Dizaino sprendimai RŪT

Tekstų redaktorė Sigita Bertulienė

Viršelio nuotrauka Robertas Daskevičius

Maketas Vilma Černiauskaitė

Mobiliąją programėlę „Neakivaizdinis Vilnius“ galima atsisiųsti

Atsisiųskite iš App Store Gaukite iš Google Play

© Vilniaus miesto savivaldybė, 2026

Taip pat įvertinti „Michelin“

Augustin

Didžioji g. 18

Michelin Bib Gourmand 2025 ir 2026

Paprastos daržovės, patekusios į šefo Dareko Medvedevo (2025 m. įvertinto specialiu „Michelin“ jaunojo šefo apdovanojimu) rankas, tampa vakarienės herojėmis. Tiesa, yra ir mėsiškų, ir žuviškų pasirinkimų, jei netyčia jų pasigestumėte.

augustin_vilnius Augustin

Saint-Malo

Vilniaus g. 37

„Michelin“ rekomenduoja 2026 sąraše

Restorano konceptas sukasi aplink prancūzišką *l'art de vivre* – meną gyventi lėčiau, valgyti ilgiau ir negailėti laiko geram vynui. Meniu pilnas austrių, jūrų gėrybių, klasikinių prancūziškų receptų ir produktų, kurie pasakoja konkrečių Prancūzijos regionų istorijas. O vasarą visa magija persikelia į vidinį kiemą. Restorano someljė Ignatijus Semionovas tapo „Michelin Guide Lithuania 2026“ metų someljė.

saint.malo.restaurant Saint Malo Restaurant

Elēno

Gedimino pr. 37

„Michelin“ rekomenduoja 2026 sąraše

Čia atvira virtuvė tampa šefo Martyno Meid scena, o vakarienė – suražėsuota patirtimi, kur svarbiausia yra emocija. „Elēno“ atrodo taip, lyg būtų atkeliavęs iš Kopenhagos ar Londono gastronominės scenos, kur naujoji prabanga matuojama ne krištolu ar baltomis staltiesėmis, o kūrybine drąsa, charakteriu ir tuo retu jausmu, kai po vakarienės išsineši ne tik skonį, bet ir idėją.

elenorestaurant

Telegrafas

Universiteto g. 14

„Michelin“ rekomenduoja 2024 ir 2025 sąraše

Kadaise čia buvo įkurtas miesto telegrafo biuras. O dabar – restoranas su bene vienu prabrangiausių sostinės vaizdų pro langus. Na, o lėkštėse – šefo kūryba iš vietinės kilmės produktų. Beje, savaitgaliais už fiksuotą kainą čia vyksta įspūdingi vėlyvieji pusryčiai su švedišku stalu, *a la carte* ir putojančiaisiais.

telegrafas_restaurant telegrafas

Japoniška virtuvė

Sakai Ramen

J. Basanavičiaus g. 3

Ramenų mėgėjai, sukluskite. Čia makaronai gaminami ir brandinami vietoje, kaip ir vietoje verdamas šilkinis baltasis *tonkotsu* sultinys. O ramenų rūšių yra pačių įvairiausių... kaip ir japoniškų gėrimų. Trumpai tariant, jauki nejpareigojanti vieta, kuriame tiekiamas ir sielą, ir kūną šildantis maistas.

Sushi Masters

Liejyklos g. 8

„Michelin“ rekomenduoja 2026 m. sąraše

Šie meistrai garsėja ne tik aukštos kokybės sušiais, bet ir rafinuotu aptarnavimu bei jaukia atmosfera, tinkama tiek verslo pietums, tiek vakarienei. Tačiau didžiausi komplimentai – čia vykstančioms šefo Vaido Užgerio autorinėms *omakase* vakarienėms. Svečius jis kaskart nustebina savo -ioliikos patiekalų degustaciniu meniu. Nustebino ir slaptuosius „Michelin“ inspektorius!

omakase_vilnius 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 ritinėlių. „I Hate Sushi“ – tai manifestas prieš standartus, įsikūręs Žvėryne.

ihate.sushi I Hate Sushi

Kamikadzė

Klaipėdos g. 1

„Kamikadzės“ virtuvėje sukasi patyręs šefas iš Japonijos, todėl ramenas čia tirštas, *umami* gilus kaip meditacija, o tempura traški. Vizualiai „Kamikadzė“ – tai japoniškas *wabi-sabi* su vilnietišku posūkiu. Kone kas mėnesį čia vyksta *izakaya* (tarsi japoniškas „tapas baras“) vakarai.

kamikadzevilnius Kamikadzė Japonų virtuvė

Tachi Machi

Basanavičiaus g. 9A

Japoniško gatvės maisto vietelė be blizgesio, bet su charakteriu (vietos šeimininkė – irgi japonė). Įsipatoginusi tarp J. Basanavičiaus gatvės ir Reformatų parko – lyg nedidelis Tokijo skersgatvio fragmentas. Čia karaliauja okonomijakiai – japoniški blynai, arba, dar kitaip Vakaruose vadinama, japoniškos „picos“.

tachimachivilnius
Tachi Machi - JapaneseOkonomiyaki Restaurant

Itališka virtuvė

Užupio picerija

Paupio g. 3

Vieta, kur picos ragavimas primena mažą pabėgimą į Italiją – tik tam nereikia lėktuvo bilieto. Šiai picerijai netgi buvo įteiktas sertifikatas, liudijantis, kad čia gali būti kepamos tikros Neapolio picos, o „The New York Times“ Užupio piceriją įtraukė į 15 geriausių pasaulio picerijų sąrašą.

Užupio pizzeria Užupio pizzeria

Da Antonio

Vilniaus g. 23

„Michelin“ rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Ieškai vietos, kur pietūs virsta lėtu ritualu, o vakarienė – lyg gurmaniškas nuotykis? „Da Antonio“ – tai tikras *dolce vita* pasirinkimas. Meniu gausus – nuo subtilaus *Vitello Tonnato* iki rankų darbo *Ravioli con Ricotta e Spinaci*. Kiekvienas kąsnis – tarsi šefo parašytas meilės laiškas Italijai.

daantoniovilnius Da Antonio Restaurants

Le Travi

Užupio g. 19

Michelin Bib Gourmand 2024, 2025 ir 2026

Šviežios itališkos pastos (ir ne tik) vieta, kur meniu keičiasi kasdien (kas šiandien lėkštėse, pasitikrinkite instagrame). Pati vieta autentiška iki menkiausių detalių. O itališką svetingumą čia pastiprina svečiams atvira virtuvė ir šeimininkas italas. „Michelin“ pastebėti ir trejus metus iš eilės apdovanoti „Bib Gourmand“ už tai, kad siūlo labai gerą maistą už sąžiningą kainą.

letravivilnius Le Travi

Flying Tomato Tratoria

Verkių g. 31

Teatrinis interjeras, spalvos ir „Dievas detalėse“ požiūris – tik pradžia. Tai, kas lėkštėse, yra tikroji pramoga. Nuo rankų darbo makaronų (pavyzdžiui, *pasta ala vodka*) iki neapolietiškų picų ir laukinių *sourdough* eksperimentų (pavyzdžiui, *pizza dog*). Vos atsikandęs jauti – viskas daroma ne dėl mados, o dėl skonio. Kaip Italijoje.

flyingtomato.pizza Flying Tomato Pizza

Firenze

Paupio g. 16

Italijoje tokia vieta būtų vadinama *bisteccheria*. Tiesa, meniu čia platesnis ir įkvėptas Toskanos saulės. „Firenze“ gali pasigirti erdvia lauko terasa, šviežiais itališkais ingredientais ir autentiškumu lėkštėse. Čia nėra paviršutiniško *„Ciao bella“*. Tikra. Šilta. Gardu.

firenzevilnius Firenze Ristorante

Dar daugiau europietiškų skonių

Skóg
Pylimo g. 22D

„Michelin" rekomenduoja 2026 sąraše

Kai norisi paprastų, bet *wow* momentų – užsukite pas islandų šefą Arnórą ir vilnietę Liną. Arnóras įvertintas „Michelin Green Star" už įsipareigojimą tvariai gastronomijai, o restorano salėje vadovaujanti Lina pelnė „Michelin Service Award". Šiemet jų bendras projektas „Skóg" irgi buvo pastebėtas „Michelin". Čia degustacinio meniu ir *a la carte* įkvėpimai gimsta Lietuvos miškuose, o technikos ir drąsa eksperimentuoti – iš šiaurietiškos gastromokyklos.

Stebuklai
L. Stuokos-Gucevičiaus g. 1, Gynėjų g. 14

„Michelin" rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Garsėja stebuklingais *raw* ir grilio patiekalais. Taip pat dažnai stebina darydami tai, ką moka geriausiai, – kuria skonio patirtį peržengdami įprastų vakarienių ribas. Ideali vieta progai. Beje, Vilniuje yra du „Stebuklai" – prie Katedros ir prie Parlamento, jie savaip skiriasi atmosfera 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 portugališką klasiką: keptus *espetados* iešmelius, menkę *bacalhau* pavidalu, katilėlius *cataplanos*, kurie skamba lyg burtažodis, bet išties – tai tikra jūrų gėrybių fiesta.

galodoporto | Galo do Porto

Burro Bar & Bistro
Bokšto g. 6

Paprastas maistas, kuriuo maitinasi ilgaamžiai Viduržemio jūros regiono gyventojai: šviežia, neperkrauta ingredientais, nieeškant dailiausio sudėliojimo lėkštėje. Paprastai, bet ne prastai. Ingredientus šeimininkai atrenka patys – kruopščiai ir atsakingai. Todėl net ir menkiausią likutį lėkštėje norisi surinkti su vietoje kepama fokačija.

canggu_cafe_lithuania | Canggu Cafe Lithuania

Farmer and the Ocean
Vilniaus g. 25

„Michelin" rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Pavadinimas kalba už save – tarsi lietuviškas ūkis būtų pametęs galvą dėl vandenyno. Čia sezonas diktuoja meniu, o gamta – tempą. Vieną dieną ragauji stintų, kvepiančių Kuršių mariomis, kitą – kriauklėse garuojančių midijų su šlakeliu putojančiojo. Svarbiausia – visuomet šviežia ir su ūkišku svetingumu bei elegantišku patiekimu.

farmerandtheocean | Farmer & The Ocean

Artimųjų Rytų ir kaukazietiška virtuvė

Kinza
Naugarduko g. 14

Autentiška Vidurio Azijos virtuvė, vadovaujama šefo iš Uzbekistano, kviečia sugrįžti, kai norisi aromatingų, sodrių, šilkinės tekstūros gastronominių potyrių. Čia puikiai dera veganiški ir mėsiški pasirinkimai, lengvos *meze* užkandžių lėkštės ir sotūs patiekalai, todėl kiekvienas atras, ko nors sau.

kinzavilnius | KINZA

Skonių Karavanas
Švitrigailos g. 8

Tikra uzbekiška virtuvė: rankų darbų mantai, autentiškas plovas, uzbekiškos samsos, tradicinis totorių ir baškirų desertas chak chak (šiaip čia visi desertai gaminami vietoje), daug kitų originalių patiekalų. Pasijausi, kaip pas svetingiausią uzbeką kažkur kalnuose, o iš tiesų visai šalia – Vilniaus Naujamiestyje.

skoniu_karavanas_vilnius | Skonių karavanas Vilnius

Petra Bakery & Falafel
Kalvarijų g. 59

Netoli Kalvarijų turgaus šurmulio jsikūrusi 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

Azerai
Jeruzalės g. 21, Geležinkelio g. 8A, Architektų g. 152A, Vokiečių g. 8

„Azerai" – tai kebabinių šeima, išsiskirianti iš kitų kebabinių. Ir šeimų. Taip pat tai – kultūrinė patirtis, atspindinti Vilniaus gastronominį įvairiapusiškumą. Beje, neįprasta aplinka (ir socialinių tinklų komunikacija) tik prideda šioms vietoms daugiau skonio.

azerai_ | Azerai

Ugruzina
Kalvarijų g. 59A-1

Užtenka pasižiūrėti į itin sėkmingą šios vietos instagramo profilį ir akimirksniu supranti, 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

Su vaikais

The Urban Garden
J. Basanavičiaus g. 3

Sveiko maisto oazė suaugusiesiems – nuo pusryčių iki ankstyvos vakarienės, taip pat su vaikišku meniu ir 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

Vaflių namai
Verkių g. 29A

Dar vienas šeimos restoranas su pramogomis mažiesiems. O vietos žvaigždės – mažylių pamėgti vafliai. Čia jie – ne tik saldūs desertai, bet ir rimti patiekalai. Pavyzdžiui, su plėšyta kiauliena ar lašiša. Meniu yra ir veganiškų ar be glitimo versijų.

vafliunamai | Vaflių namai

Casa La Familia
Rūdninkų g. 18

Čia malkomis kūrenamoje krosnyje kepamos vegetariškos ir veganiškos picos, o interjeras kuria namų jaukumą. Beje, ši vieta labai patinka šeimoms su vaikais, nes turi visuomet šurmuliuojantį žaidimų kambarį.

casalafamilia_ | Casa La Familia

Cat Cafe
Gedimino pr. 5

Čia gyvena 15-os kačių šeima iš prieglaudų. Tad šioje kavinėje pasisotinsite visomis prasmėmis. Kačių murkimas turi raminantį efektą, o ritmiškas katės glostymas – tarsi meditacija. Meniu čia rasite visko: nuo makaronų ir blynų iki pieno kokteilių ir burbulinių arbatų. Tiesa, einant su vaikučiais iki 6 m. reikalinga rezervacija.

catcafevilnius | Cat Cafe Vilnius Kačių Kavinė

Rotonda
Barboros Radvilaitės g. 6A

Tai ramybės stotelė renkant dienos žingsnius Bernardinų parke. Vidurdienį „Rotonda" jums pasiūlys šeimai tinkamą pietų variantą, po pietų – kavos ir pyragos su vaizdu į Gedimino pilį, o vakare – didesnę ar mažesnę šventę su rezervacija. Kartais čia rengiamos specialios veiklos mažiesiems. Taip pat yra vaikiškas menių ir neeilinė žaidimų erdvė.

rotonda_parko_restoranas | Rotonda

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 sudeda ne tik sviestą, bet ir širdį".

lamadeleine_kepyklele | La Madeleine

mon.
Šv. Mikalojaus g. 3, Vokiečių g. 18A

Nuklydus nuo Vokiečių gatvės šurmulio link Šv. Mikalojaus tylos, atrasite „mon." – vietą smaliziams. Viduje – Lino Kaziulionio paveikslai, laukė – vijokliais apaugęs kiemelis. Be saldėsių, čia tiekiama vietoje skrudinama kava ir gurmaniški pusryčiai.

mon.vln | mon.vln

Pleassurie
Šv. Stepono g. 22, Aukštaičių g. 12, Saltoniškių g. 9, Gedimino pr. 12, Ozo g. 18

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 mišinių. Yra ir nesaldžių variantų.

heydekrug_kepykla | Heydekrug kepykla

Cafe de Pacai
Didžioji g. 7

Desertai – tai menas. O jų kūryba istoriškai išgyvena pakilimą tuo pat metu kaip tapyba ir architektūra. Tad sujungus preciziškai sukurtus desertus su istorine „Cafe de Pacai" aplinka, nekalta kavos pertraukėlė tampa tikru patyrimu. Čia menas žadina pojūčius tiek lėkštėje, tiek aplinkoje. Patikėkite, tikrai bus sunku išsirinkti, ko paragauti.

cafedepacai

Įvertinti pusryčiai

Backstage Cafe
Kovo g. 6; T. Ševčenkos g. 16h, Goštauto g. 2

Šios vietos – ne tik apie kavą ar kiaušinienę. Tai estetika, kuri padeda sulėtinti dienos tempą. Nors šių vietų DNR išraižytas kavos tirščiais, pusryčių meniu yra išsamus ir išlieka stabiliai dosnus iki 15 val. Beje, Naujamiesčio ir Senamiesčio kavinių meniu skiriasi. O „Skalvijos" „Backstage" dar kitoks, jame rasi ir *popcorn latte*.

cafebackstage | Backstage Cafe

Druska Miltai Vanduo
Aukštaičių g. 7; Verkių g. 29D, Pylimo g. 17, Jasinskio g. 2, L. Sapiegos g. 13

Jei Vilniuje egzistuoja vieta, kur pusryčiai virsta ritualu, o duona – kultu, tai yra DMV. Kiekvienas pusryčių patiekalas turi savo charakterį, ir taip dabar jau bent penkiose vietose. Dvi iš jų – išskirtinės. Viena jsikūrusi MO muziejuje, kita – Sapiegų rūmuose. Visuose taškuose gausite kokybę, meilę lėkštėse ir garantuotus pusryčius. Kasdien. Ilgai. Būna ir teminės vakarienės, ir daugiau pramogų.

dvmkepykla | Druska Miltai Vanduo Kepykla

Špricas Brunch
Šv. Stepono g. 33

Įsikūręs netoli Vilniaus stoties, „Špricas Brunch" yra vėlyvųjų pusryčių vieta. Aplinka čia visiškai nepretenzinga, kviečianti pasėdėti ilgiau, pasimėgauti spalvingomis lėkštėmis (nuo nemiltinių varškėtukų iki skrebučių su steiku) ir, žinoma, vietos vizitine – itališko *špricu*.

spricasbrunch | Špricas

LOLA
Naugarduko g. 2A

Naugarduko ir Pylimo gatvių sankirtoje susitinka pasaulio ryto skoniai: nuo japoniško kiaušinio sumuštinio iki amerikietiškojo *tuna melt*, nuo meksikietiško *taco bell wrapo* iki turkiškų kiaušinių su jogurtu. Ir visas šis pusrytinis meniu visiems skoniams tiekiamas visą dieną.

lolavilnius | LOLA Vilnius

Habits
Aukštaičių g. 5

Gimęs Kaune, „Habits" atidarė ambasadą ir Vilniaus Paupyje. Garsėja originaliais kepiniais, tačiau tik kepykla šios vietos jau nepavadinsi. Restoranas skėlė savo meniu į tris dalis: „Mindful Habits", „Fitness Habits" ir „Pleasure Habits". Taip, desertai vis dar primena meno kūrinius, o skoniai stebina netikėtais deriniais, tačiau yra griežtai sveikų variantų. *Pop-up* teminės vakarienės – dar viena naujiena.

habitsbakery | Habits Bakery

Lietuviška virtuvė

Neringa
Gedimino pr. 23

Tai – gyvas Vilniaus istorijos fragmentas. Nuo 1959-ųjų čia traukė bohemos atstovai, menininkai ir inteligentija. Iki šiol meniu atnaujinamas su pagarba tradicijai. Jame vis dar rasite ir legendinį „Kyjivo" kotletą. Taip pat ir interjere liko istorijos – nors atsinaujino, tačiau subtiliai.

neringarestoranasirbarai | Neringa Restoranas ir Barai

Žemaičių ąsotis
Naugarduko g. 32-1

„Žemaičių ąsotis" – 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 – taip kaip ruošė močiutė.

Žemaičių Ąsotis

Šnekutis
Šv. Mikalojaus g. 15

Jei norisi vietos, kur tradicinė lietuviška virtuvė dera su neformaliu Vilniaus senamiesčio šurmuliu, „Šnekutis" yra ta stotelė. Čia susitinka ir vilniečiai, ir pasaulio keliautojai, ieškantys vietinės patirties. Juos dažnai suvienija ekrane transliuojamos sporto rungtynės.

snekutis_baras | Šnekutis

Ertlio namas
Šv. Jono g. 7

„Michelin" rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Norite sužinoti, ką valgė šio krašto didikai? Šefas Tomas Rimydis kviečia į kulinarinę kelionę laiku – nuo XVI a. iki šių dienų. Čia kiekvienas patiekalas – tai istorinis pasakojimas. Siūlo degustacines vakarienes, kurių meniu keičiamas 6 kartus per metus.

ertlio_namas | Ertlio Namas

14 Horses
Dominikonų g. 11

Michelin Bib Gourmand 2024. 2025 ir 2026

Restoranas ir jo šefas Justinas Misius vadovaujasi koncepcija „iš lysvės – į lėkštę". O lysvių „Farmer's Circle" ūkyje, su kuriuo glaudžiai susijęs ir restoranas „14 Horses", yra galybė. Meniu siūlo patiekalų rinkinius, kad paragautumėte daugiau. Skoniai čia baltiški, bet, nusiteikite, drąsūs ir originalūs.

14horses_restaurant | 14Horses

* rezervuojantis būtina tartis

Maisto turgūs

Paupio turgus
Aukštaičių g. 7

Įsikūręs moderniajame Paupyje, šis maisto turgus jungia skirtingas virtuves, barus ir krautuvėles. Čia galima keliauti po pasaulį per skonius – nuo gruziniškų čačapurių iki japoniško rameno. Kiekvienas ras kažką sau, todėl Paupio turgus – pamėgta Vilniaus gyventojų ir miesto svečių susitikimų vieta. Interjeras primena atogrąžų šiltnamį: stiklinės lubos, apie pusantro tūkstančio žaliuojančių augalų ir gausybė natūralios šviesos.

paupio_turgus | Paupio turgus

Benedikto turgus
Ukmergės g. 259A

Įsikūręs Ukmergės gatvėje, šis stiklo ir šviesos pripildytas paviljonas labiau primena Barselonos „Boqueria" ar Paryžiaus „Marché des Enfants Rouges" nei tradicinę lietuvišką turgavietę. Platus asortimentas kviečia ragauti – nuo šviežių daržovių ir pieno produktų iš vietos ūkių iki gurmaniškų pasaulio skonių. Antrame aukšte įrengtas balkonas, kuriame galima ramiai mėgautis įsigytais skanėstais stebint turgaus šurmulį iš viršaus.

benedikto.turgus | BENEDIKTO TURGUS

Senatorių pasažas
Dominikonų g. 11

Šis 400 metų senumo pastatų kompleksas atgimė kaip tvarios šiuolaikinės gastronomijos sala Vilniaus senamiestyje. Pasaže įsikūrę du „Michelin" įvertinti restoranai – „Nineteen18" ir „14Horses". Čia taip pat rasite kepyklėlę, kur duona kepama iš vietinių ūkių miltų, mėsinę su angusų jautiena ir kita šviežia produkcija, vyno barą su biodinaminiais vynais bei knygyną, kuriame gausu leidinių kulinarijos temomis.

senatoriupasazas | Senatorių Pasažas

Halės turgus
Pylimo g. 58

Tai yra seniausia iki šiol veikianti turgavietė Vilniuje, kur senosios tradicijos susitinka su šiuolaikine gastronomija. 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 gamintojų produktų, tokių kaip naminė duona, arbata, kava, sūriai ir net vynas.

Gastrobarai

Oecumene Wine Gastro Bar
Aušros Vartų g. 19

XV a. pastate įsikūrusi „Oecumene" – viena iš tų vietų, kur ateini atrasti. Kur smalsumas svarbiau už taisykles. Maistas čia sukurtas kaip nesibaigiančio vyno sąrašo palydovas, o ne pagrindinis veikėjas. Tačiau vis tiek kiekvienas patiekalas apgalvotas. Senos sienos, minimalistinis dizainas, ilgas meniu ir ramus šurmulys sukuria vietą, kur norisi pasilikti ilgiau.

Oecumene Wine GastroBar | oecumene_vilnius

SOMM
Pylimo g. 21

„Michelin" rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Vietos su solidžia vyno kolekcija širdis – vienas geriausių Baltijos šalių someljė Narimantas Miežys. Maisto meniu – prie vyno. Čia dominuoja tartarai, karpačio, sašimiai, o populiariausias patiekalas – keptuvėlės (tigrinių krevečių, *portobello* grybo ir sraigių).

somm_lt | Somm

Vištidė
Raugyklos g. 3-13

Ši vieta primena draugo butą, kuriame itališkų užkandžių vakarienės virsta improvizuotais vakarėliais. Jų metu Emilija ir Alessia, vietos šeimininkės, ne tik parenka išskirtinius natūralius vynus, bet ir dalijasi jų kilmės paslaptimis. Ideali vieta solo vyno taurei žiemą, pasimatymui vasarą ir laikui tarp jų.

vistide | Vištidė

plusone
Šv. Mykolo g. 4

Dienos šviesoje čia veikia „Kitchen Coffee", kur kvepia šviežia kava ir kepiniais. O vakare ši vieta virsta „plusone", kur skamba taurės ir šnabžda istorijos apie natūralų vyną bei masto dalijimosi džiaugsmą. Virtuvė – be sienų. Įkvėpta Artimųjų Rytų ir Viduržemio jūros regiono, bet nevaržoma taisyklių.

plusone.vilnius | Plusone • Vilnius

UN MÈTRO
Didžioji g. 4

Ar žinote, kad matavimo metro išradėjas, nors ir italas, bet gyveno Vilniuje? Jo garbei atidaryta itališka vieta „UN MÈTRO", kur nuo ryto kvepia kava ir itališkais desertais (nė kiek neperdedant, burnoje tirpstančiais *cannoli*, *tiramisu*, becukriais *gelato* ir kt.). Vakare čia įsisiūbuoja kitoks ritmas – su itališkais *antipasti* ir *aperitivo*. Beje, ar esate matę vieno metro gėrimų serviruotę?

Mėsos mėgėjams

MOMO Grill
Totorių g. 1

„Michelin" rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Šis šefo Vytauto Samavičiaus restoranas garsėja dūmo skonio mėsos ir žuvies patiekalais. Ingredientų prasme patiekalai nėra kompleksiški, receptai iš pažiūros nesudėtingi. Tačiau vietos kūrybai virtuvė atranda, ir gausiai. Dauguma *momo* patiekalų skirti dalintis.

momo_grill | MOMO grill Vilnius

Smash By Mama sakė paeis
Pilies g. 23

... ir mama buvo teisi. Kartais dėl mėsainio čia susidaro eilės. Tačiau tiek burnoje tirpstantys mėsainiai, tiek skambūs įvertinimai internete tą eilę pateisina. Pagrindinis meniu herojus yra *OG Smash Burger*, tačiau ir vegetarai neliks nuskriausti.

mama.sake.smash | Mama sakė paeis

Buff On
Vokiečių g. 28

Tai vieta žmonėms, kurie vertina ne gastronominius triukus, o gerai iškeptą steiką ir puikų vyną. Įsikūręs istoriniuose Tyzenhauzų rūmuose, „Buff On" vadovaujasi esmine kulinarine – nepriekaištingo produkto – vertybe. Mėsos. Vėlyvieji pusryčiai – pastaruoju metu vieni labiausiai išgirtų mieste.

buff_on_restoranas | Buff on

Meating Room
Vilniaus g. 18

Tai susitikimų, kepsnių ir tapų vieta. Meniu pažibos – tokie delikatesai kaip urugvajietiškas pomentės jautienos kepsnys, argentinietiškas marmurinis *rib eye*, antienos šlaunelės, užkeptos austrės ar netgi švieži kanadietiški omarai. Savaitgaliais, būna, puotavimas kepsniais virsta vakarėliu.

meatingroom | Meating Room Vilnius

Protėviai
Odminių g. 3

„Michelin" rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Čia susijungia senovės ritualai ir šiuolaikinė gastronomija. Šio restorano širdis – atvira ugnis, ant kurios kepami aukščiausios kokybės kepsniai. Tiesa, meniu rasite ir įvairių *raw* užkandžių bei žuvies patiekalų, kurie irgi būna paliesti žarijų.

proteviai | Protėviai

Veganiškai ir vegetariškai

RoseHip Vegan Bistro
Pylimo g. 22D

Bent 5 mėsainių variantai (nuo *Beyond Meat* 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 sekmadieniais

Sweet Love Caffe
Totorių g. 3

Iš pirmo žvilgsnio primena iliustraciją iš indiškų 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

Kiro ambasados garsėja veganiškais desertais, burnoje tirpstančiais bemėsiais sumuštiniais ir nostalgišku interjeru (Pylimo ir Totorių g.). Karamelinis avinžirnių tortas, aguonų pyragas ar „Snickers" pyragaičiai – tik keli meniu hitai, kurie nustebins net konservatyviausius. Be to, tikrai sveikesnė alternatyva.

kiras.vilnius | Kiras

Holigans
Konstitucijos pr. 7

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, išradingumo, meilės ir išmanymo, 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 Azijos skonių įkvėptų sriubų, troškinių ir užkandžių. Taip pat tai yra atvira erdvė renginiams ir bendruomenės susibūrimams.

colibri.vegan.food | Colibri Vegan food

Arčiau gamtos

Panama Food Garden
Vykinto g. 17A

Tai maisto kurortas vienoje romantiškiausių Vilniaus vietų – Žvėryne, po gluosniais. Meniu – tarsi kulinarinė kelionė nuo Azijos pakrančių iki Viduržemio jūros. Čia kelios erdvės prisėsti: autentiškas medinis namas, ištisus metus veikiantis šiltnamis ir jauki lauko terasa po šimtamečiais medžiais.

panamafoodgarden | Panama Food garden

Veranda
Kęstučio g. 39

Dar viena vieta Žvėryne arčiau gamtos. Čia ritmas sulėtėja. „Veranda" – tai medinis namas, žydintis kiemas, džiazas ne tik savaitgaliais ir meniu be patoso, bet su gerai pažįstamaus skoniais. Eini čia ne dėl prestižo, o dėl to, kad tiesiog gera būti.

veranda.namu.restoranas | Namų restoranas Veranda

Fabrikėlis
Pasakų g. 9

„Michelin" rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Neformalus *fine dining* restoranas Valakampių pušynų apsuptyje. Čia tiekiamas sezoninis maistas iš netoliese užaugintų daržovių, miško gėrybių ir kitų šviežių produktų. Daugeliui ši vieta (nes nuošaliau) – vis dar kulinarinis atradimas. Kitaip tariant, pasaka Pasakų gatvėje.

fabrikelis_ | Fabrikėlis

Vingio istorijos
M. K. Čiurlionio g. 100

Įsikūrusi legendinės Vingio parko estrados užkulisiuose, ši kavinė su dengta terasa kviečia tiek vasarą, tiek žiemą (pasitikrinkite darbo laiką priklausomai nuo sezono) pasimėgauti maistu arčiau gamtos. Tai puiki vieta tiek ramiam rytui su knyga, tiek vakarui su draugais. Meniu platus ir pritaikytas įvairiems skoniams – nuo vėlyvųjų pusryčių iki vakarienės.

vingioistorijos | Vingio Istorijos

Pušynai Food On Fire
Nemenčinės pl. 37

Vieta įsikūrusi tarp Nidą menančių pušų, vos keliolika minučių nuo Vilniaus centro automobiliu. Žalias kiemas, skimbčiojančios taurės, šurmuliuojantys svečiai, sporto aikštynas ir maistas nuo ugnies. Meniu rasite tradicinius lietuviškus patiekalus su šiuolaikišku prieskoniu.

pusynai.foodonfire | Pušynai Food on Fire

Vakarienė – vakarėlis

Pachamama Dinner Club
Gedimino pr. 9

Peru skoniai Vilniuje. Tiksliau, šis restoranas atstovauja *nikkei* virtuvei, kuri jungia japonišką gamybos techniką su peruietiškais ingredientais. Patiekalai skirti dalintis, todėl šią vietą mėgsta draugų kompanijos, todėl savaitgalio vakarienės dažnai peraugą į judesiuką.

pachamamavilnius | Pachamama Dinner Club

Estradà
Vilniaus g. 22-3

„Estradà" – daugiau nei baras. Tai vieta, kur susilieja miesto kultūra, muzika ir bendruomenė. Pirmoji Vilniaus dainyklė su atvira scena. Prie visų pramogų čia yra maisto, įkvėpto Viduržemio jūros regiono. Maloniai nustebsite paragavę *labneh* ar sumuštinių su brijožėmis, pabarstytų gerai parinkta muzika.

estradavilnius | Estrada

HeJi
Lukiškių g. 3

„Michelin" rekomenduoja 2024, 2025 ir 2026 sąraše

Turėdamas šią vietą Vilnius drąsiai flirtuoja su pasaulio megapoliais – per skonius, atmosferą ir aptarnavimą. Nuo subtiliai interpretuotų Azijos ikonų iki vakarietiškos klasikos, nuo didžėjų iki gyvo vokalo – čia vakarienė tampa patirtimi. „HeJi" someljė Martynas Pravilionis 2025 m. pelnė specialų „Michelin" apdovanojimą.

heji.restaurant | HeJi Restaurant

* veganams - informuoti iš anksto

Motif
Didžioji g. 30

„Michelin" rekomenduoja 2025 ir 2026 sąraše

Čia susitinka maistas ir mėgavimasis gyvenimu. O lėkštėse – Japonija, nes prie virtuvės vairo – šefas Karolis Narušis (buvusio restorano „Narushi" įkūrėjas ir „Nobu" restorano Londone absolventas). Savaitgalio vakarienės čia natūraliai perauga į vakarėlį – rengiami ir teminiai vakarai.

im.motif | MOTIF

Tempo V39
Vilniaus g. 39

Madinga vieta, kur dėl dėmesio varžosi Viduržemio jūros skoniai, natūralus vynas ir iš vinilų skambanti *groovy* muzika. Būtent ji kuria „vakarieniauk ir šok" atmosferą – todėl, kai kuriems vakarams įsibėgėjus, čia pasirodo ir didžėjai. Tokia formulė veikia: vieta žaibiškai išpopuliarėjo.

tempo_v39 | Tempo V39