

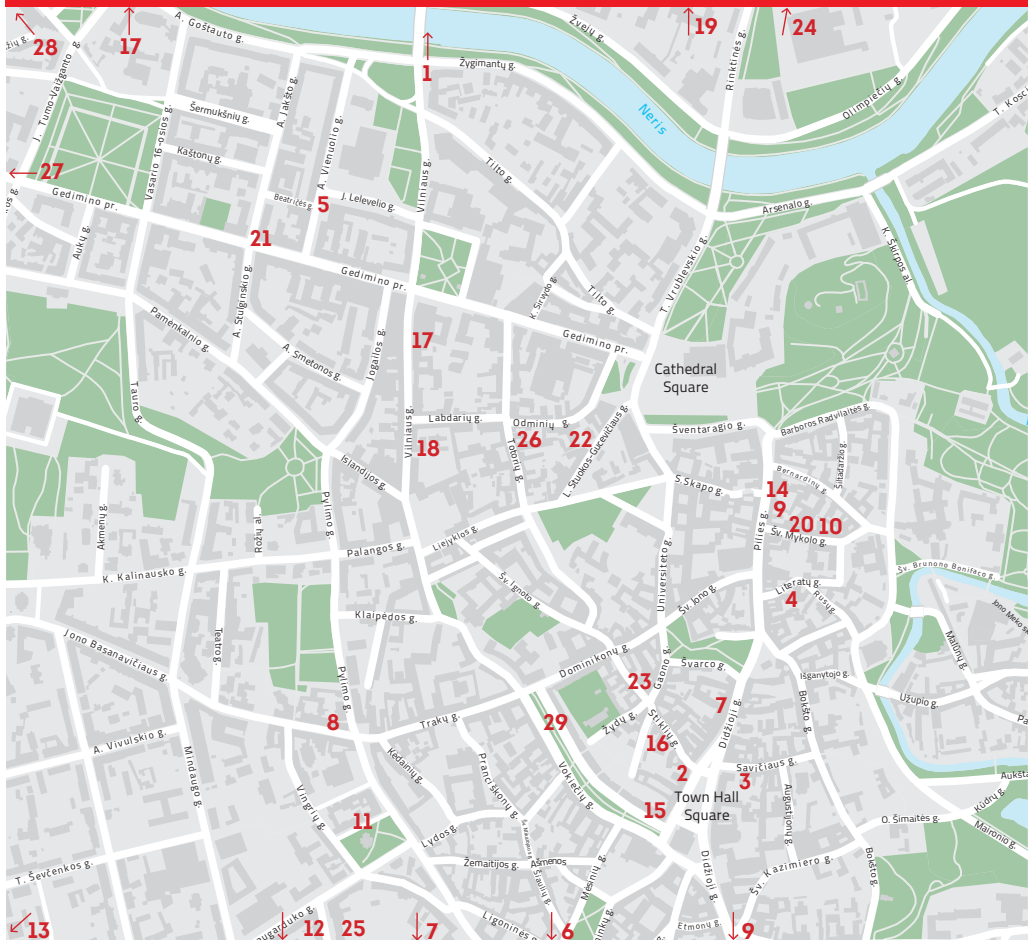


VILNIUS



Paragauk kalėdinio
Vilniaus!

ŽEMĖLAPIS

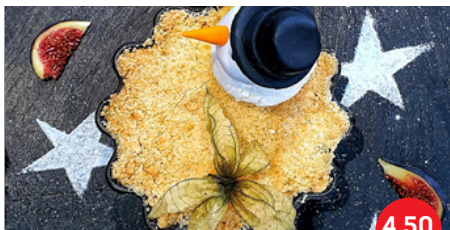


Prieš gražiausias metų šventes Vilnius ir vėl tampa ypatinga vieta, kur ore tvyro šventinė nuotaika, o visi miesto gyventojai ir svečiai įtraukiami į kalėdinių skonių, kvapų ir dovanų kūrą.

Šiais metais Vilnius kviečia pasinerti į šventinių skonių kelionę!

Visi žinome, kad maistas – itin svarbi Kalėdų šventės dalis, todėl net 29 Vilniaus restoranai sukūrė specialius kalėdinius patiekalus ir kviečia atrasti naujus šventinius skonius. Nuo tradicinio litvakų „foršmako“ iki modernaus kalėdinio mėsinio... O gal paragausite abiejų? Tuomet, pasigrožę nuostabia Vilniaus kalėdine eglute ir šventiškai pasipuošusiomis senamiesčio gatvelėmis, tikrai susigundysite burnoje tirpstančiu desertu ar karštu gėrimu! Mėgaukitės šventiniais skoniais su šeima, draugais ir mylimaisiais. Tegu šios Kalėdos atneša naujų, neragautų potyrių!

Galimybė pasinaudoti restoranų pasiūlymais gali keistis atsižvelgiant į pandeminę situaciją ir galimus ribojimus.



1. ALOHA

SNIEGO SENIS (obuolių pyragas su ledais)

Iš išorės atrodo šaltas, o iš tiesų šildo ne tik skrandį, bet ir mintis, lyg žiemos peizažas, stebimas pro namų langus.

Ozo g. 14 C
+370 612 31241
 RestoranasAloha



2. AMATININKŲ UŽEIGA

ŠVENTINIAI MEDALIONAI (paštetas su spanguolių džemu)

Šventinio stalo įžanga gali tapti šis tradicinis vietoje gaminamas paštetas, kurio skonis yra papildintas keliais ypatingais priedais.

Didžioji g. 19
+370 687 22366
www.amatininkai.lt



7.00
EUR

3. BALZAC

OBUOLIŲ „TARTE TATIN“

Šio tradicinio prancūzų pyrago istorija siekia XIX a. pabaigą, bet jis dar garuoja ant šių dienų stalo. Tiesa, nedažna proga paragauti tikro prancūziško patiekalo.

Savičiaus g. 7
+370 614 89223
f BalzacLietuva



6.90
EUR

5. BERNELIŲ UŽEIGA

KALĖDŲ SENELIO LAZDA (užkandėlė dviem)

Vienas iš Kalėdų simbolių – cukrinė lazdelė – šįkart sužibės kitais skoniais! Išbandykite pikantišką, nesaldžią jos versiją iš sūrio, rūkytos dešros bei naminių sūrių sausainių.

A. Vienuolio g. 1/Gedimino pr. 19
+370 663 60232
www.berneliuuzeiga.lt



6.00
EUR

4. BEIGELISTAI

KALĖDINIS BEIGELIS

Ar žinojote, kad litvakų kepti beigeliai yra žymiausias patiekalas iš Lietuvos? Didžiausių metų švenčių proga kviečiame šiuolaikinėje šviesoje atsiminti šį legendinį gastronomijos paveldą.

Literatų g. 7
+370 682 10971
f Beigelistai



7.00
EUR

6. CASA PELIGROSA

KUKURŪZINĖS KALĖDOS (krembriulė + espresas)

Meksikietiškas krembriulė tvistas nustebins net gurmanus. Kukurūzais papildytas prancūziškas desertas su puodeliu garuojančio espreso subalansuotas modernių Kalėdų ieškotojams.

Visų Šventųjų g. 5
+370 5 203 0461
f Casa Peligrosa



5,99
EUR

7. ČILI PICA

PICA „KALĖDINIS VAINIKAS“

Vien pamačius šį kalėdinį vainiką aplanko šventinis jausmas ir mintis „Kalėdos man prasidėjo kiek anksčiau“. Smalžiausias Kalėdos neapsieis be šios picos.

Visi restoranai Vilniuje
www.cili.lt



3,50
EUR

9. ETNO DVARAS

KŪČIA (tradicinis desertas)

Pasak etnologų, šis sakralinis Kūčių valgis nuo seno buvo pagrindinis Kūčių stalo patiekalas, suteikęs pavadinimą ir pačiai šventei. Nejaugi dar neteko jo ragauti?

Visi restoranai Vilniuje
www.etnodvaras.lt/restoranai



7,00
EUR

8. CITY CHEF

RAUDONI ŽANDUKAI (karštas kokteilis)

Miesto šefas paruošė „arbatėlę“ suaugusiems, kupiną šventinių aromatų: čiobrelių, medaus, obuolių, apelsinų ir cinamono. Čin čin!

Basanavičiaus g. 1
+370 5 2034393
www.citychef.lt



5,00
EUR

10. GABI

ATGAL Į VAIKYSTĘ (karštas šokoladas su meduoliais)

Karštas šokoladas kviepa jausmų ir meilę. Apie jį pagalvojame, kai norime palepinti save ar mylimą žmogų. O jeigu šį puodelį dar pagardintume vaikystės skonį primenančiais zefyriukais ir cinamonu?

Šv. Mykolo g. 6, +370 615 30095,
www.restoranasgabi.lt



4,00
EUR

11. GASPAR'S

LINKĖJIMAI IŠ INDIJOS (čai arbata su prieskoniais)

Vienas geriausių šalies šefų Gasparas Fernandesas ir toliau nuosekliai mus pažindina su savo krašto kultūra. Šįkart jis pristato kalėdinę indiškos čai arbatos versiją ir kviečia pasimėgauti lėta pertrauka.

Pylimo g. 23-3, +370 657 07050
www.gaspars.lt



5,00
EUR

13. JAUSMAS

ŠVENTINIAI ELIKSYRAI

Tarsi trys nykštukai, visada pasiruošę padėti, jei tik užsinorėtum ko nors gaivaus, o gal gardaus ir šilto? Kaip įsakysi. Trijų skonių sirupai maišomi su gazuotu ar karštu vandeniu ir atliks savo darbą.

Jonažolių g. 3
+370 664 40303
f Jausmascatering



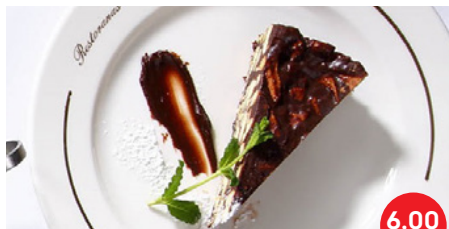
6,00
EUR

12. GERI LAIKAI

ŠVENTINIAI PUTĖSIAI

Jeigu didžiausios metų šventės neįsivaizduojamos be burnoje tirpstančio belgiško šokolado ir tirštos karamelės, šie šventiniai putėsiai kaip tik jums. Tiesa, receptas skirtas tik suaugusiesiems.

Naugarduko g. 12
+370 603 61067
f Gerilaikaidabar



6,00
EUR

14. KATPĖDĖLĖ

TINGIOS ŠVENTĖS („Tinginy“ su arbata)

Šventės gali būti visokios, ramios ir triukšmingos, tačiau patingėti irgi kartais galima. Ypač jei saldu „Tinginio“ kąsnį lydi sveikatos gurkėnis šventiška papuoštoje sostinėje Pilies gatvėje.

Pilies g. 8
+370 611 20576
www.katpedele.lt



5,00
EUR

15. KATPĖDĖLĖ

KALĖDŲ RITUALAS

(obuolių ir varškės pyragas su arbata)

„Katpėdėlė“ sujungė du legendinius pyragus – obuolių ir varškės – į vieną nenugalimą duetą. Kalbama, kad jau metai po metų per Kalėdas žmonės ateina šio pyrago su arbata ragauti tarsi ritualo.

Vokiečių g. 3, +370 695 30411
www.katpedele.lt



7,00
EUR

16. LOKYS

PUOŠNIEJI TRIUFELIAI

Geras šokoladinis triufelis gali atstoti pyrago gabalą. O štai „Lokio“ natūralūs ir aromatingi triufeliai dėl ryškaus skonio ir išvaizdos gali atstoti visą saldujų stalą.

Stiklių g. 8
+370 526 29046
www.lokys.lt



6,00
EUR

17. MANAMI

„CHOKORĖTOPURIN“ pudingas su kava

Desertas egzotišku pavadinimu sudomins ieškančiuosius modernių šventinių skonių. Tiesa, tradicijų puoselėtojai irgi neturėtų jo praleisti. Ingredientai – visiems gerai žinomi. Paragaukite ir atspėkite.

Restoranai „Manami“ Vilniuje
+370 606 59114
www.manami.lt



6,50
EUR

19. MEAT STEAK HOUSE

ŠOKOLADINIS „LAVA“ PYRAGAS

Tarsi veikiantis ugnikalnis šiaurėje, apguldytas kavos pupelių ledais, šis šokoladinis pyragėlis su tekančia rožine aviečių ir šokolado lava sudrebins jūsų pasaulį.

Juozapavičiaus g. 13
+370 612 35200
www.meat.lt



6,00
EUR

18. MANO GURU

„FORŠMAKAS“ (bulvių ir silkės pyragas)

Senasis Vilniaus paveldas savo šaknis vertinančių šefų dėka nelieta pamirštas. Šiandien jis netgi vis dažniau perkeliamas į šiuolaikinę gastronomijos pasaulį. Kaip ir šis „foršmakiukas“.

Vilniaus g. 20
+370 5 212 0126
f Salotubaras



7,00
EUR

20. MYKOLO 4

ŠIMTAMETĖ KŪČIŲ SRIUBA

Geriausieji receptai įveikia visas kliūtis ir išlieka ne tik istorijos metraščiuose, bet ir ant stalo. Šįkart tas stalas priklauso restoranui „Mykolo 4“, o patiekalas – XIX a. Lietuvos dvarų hitas – barščiai su ausytėmis.

Šv. Mykolo 4
+370 688 22210
www.mykolo4.lt



21. NERINGA

KALĖDŲ ŽVAIGŽDĖ (imbierinė tartaletė su spanguolėmis)

Vietinės spanguolės, prancūziška tartalečių tradicija ir Tolimųjų Rytų imbieras – šiame ypatingame deserte susijungia skoniai iš skirtingų pasaulio kampelių.

Gedimino pr. 23
+370 5 205 5253
www.neringavilnius.com



22. OLD GREEN GRILL HOUSE

SANTA KLAUSO MĖSAINIS

Ar Kalėdų Senelis valgo mėšainius? Norint tikslaus atsakymo, greičiausiai reiktų rašyti jam laišką. Tačiau jeigu jis valgytų mėšainius, jie atrodytų būtent taip.

L. Stuokos-Gucevičiaus g. 5
+370 616 99559
www.oldgreengrillhouse.lt



23. STIKLIŲ RESTORANO BARAS

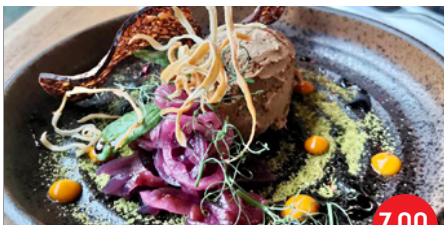
KALĖDINIS GROGAS

Sunku patikėti, kad gėrimas, XVIII amžiuje išrastas Karibuose, taip puikiai derės šalčiu nuklotoje Europoje. Ypač įeigu tą grogą užkaičia ir sumaišo patyrė „Stiklių“ baro barmenai.

Gaono g. 7

+370 5 264 9580

www.stikliai.com/restoranas-rogeniniai



25. VYNO VIETA

ŠVENTINIS PAŠTETAS (triušių kepenėlių)

Paštetas ant kalėdinio stalo – skani, tačiau nedidelė staigmena. Tačiau šis nusileido tiesiai iš kulinariinių knygų viršelių ir amžiams pakeis požiūrį į paštetus.

Aguonų g. 3/Naugarduko g. 12

+370 603 61 067

Vynovieta



24. VERKIŲ VANDENS MALŪNAS

MEDUOLINIS PEIZAŽAS

Šiltas gėrimas ir obuolių desertas – tradicinis švenčių palydovas, tačiau „Verkių vandens malūno“ šefas nusprendė visa tai patiekti naujai. Kaip jam pasisekė? Liežuvį galima praryti!

Verkių g. 100

+370 5 271 1666

Verkiuvandensmalunas



26. BLUE LOTUS

Aromatinga indiška masala arbata su mangų „Phirni“ ryžių pudingas

Vieno sakinio nupasakoti, kaip atrodo Kalėdos Indijoje, neužteks, tačiau jo pakaks pakviesti paragauti prie lietuviškų švenčių prisiderinusį mangų ir ryžių pudingą su masalos arbata.

Totorių g. 16

+370 626 27196, www.bluelotus.lt



27. RISE

KALĖDINIS „SOBA PURIN“ (grikių pudingas)

Desertinis skrudintų grikių pudingas į Vilnių atkeliavo tiesiai iš Japonijos istorijos puslapių. Šis skanėstas mums pažįstamus grikius atskleidžia naujoje šviesoje. Meshiagare (japoniškai „skanaus“)!

Gedimino pr. 43, +370 684 86456
www.risesushi.lt



VILNIUS



6,00
EUR

28. SKONIS

KALĖDINIS BRAUNIS IR SVEIKUOLIŠKA ARBATA

Tegu Kalėdos būna šokoladinės! Sodrus, su traškia plutele viršuje ir tobulai drėgnu, minkštučiu vidumi – tai tradicinis amerikietiškas desertas „brownie“.

Saltoniškių g. 9/Konstitucijos pr. 26

+370 686 55174

 skonisrestoranas



7,00
EUR

29. SUGAMOUR

Becukris keksiukas „SNIEGO PUSNYS“ ir arbata

Sveikuoliams ir ne tik desertinės konditeriai sukūrė ypatingą prancūzišką becukrį desertą. Mėgaukitės šventinių skonių (beveik) be kalorijų!

Vokiečių g. 11

+370 686 19995

sugamour.lt

Būkite alkani
naujų potyrių!

Daugiau informacijos:
govilnius.lt/kaledos