

# 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 portugalškos iki pervietiškos, nuo japoniškos iki Karibų jūros šalių. 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 gastrominės vietos, tačiau, be abejonės, jų puikių yra kur kas daugiau. Šis gidas sudarytas remiantis skirtingo amžiaus, specialybių ir gyvenimo būdo vilniečių gurmanų rekomencijomis. 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

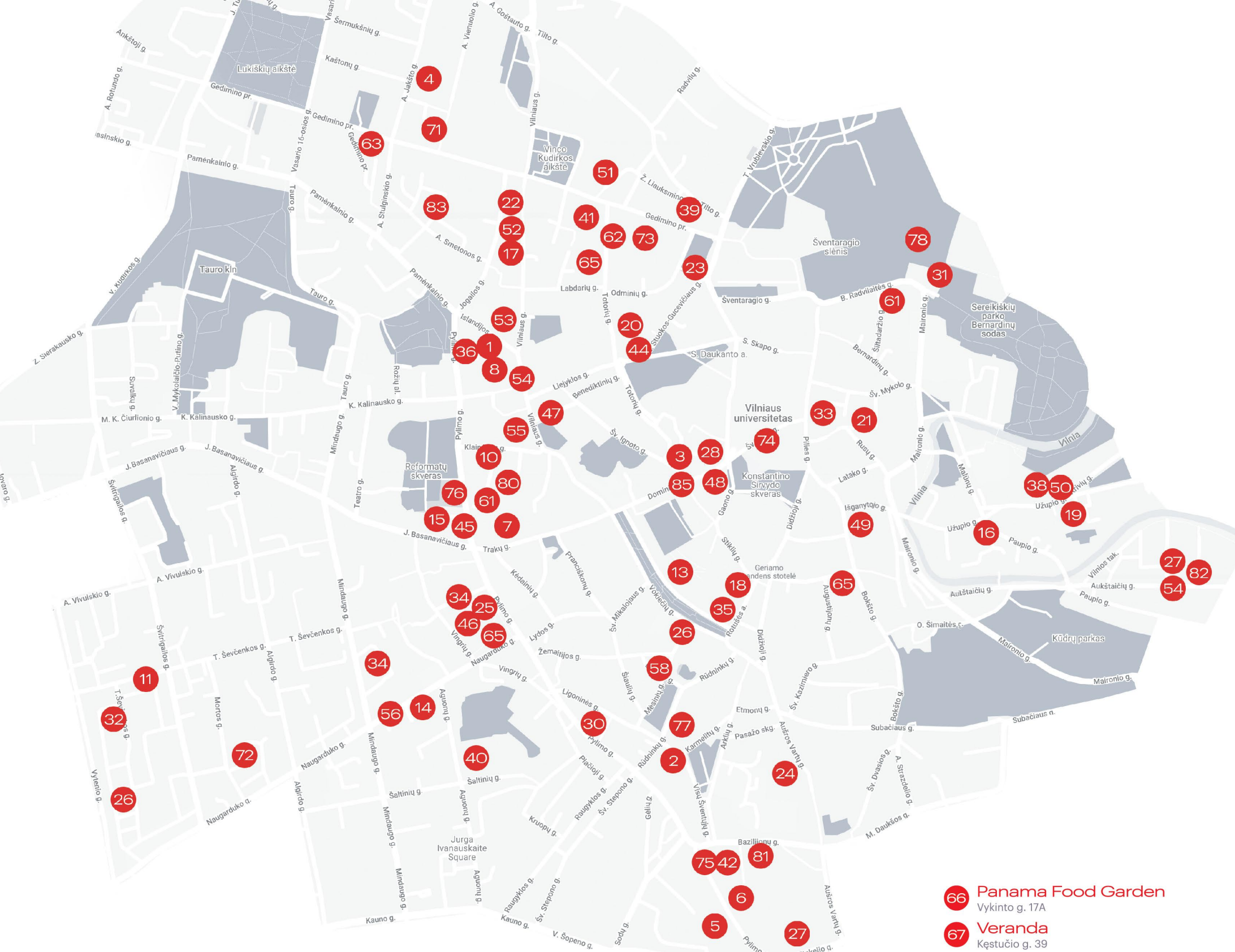
**2 Viet.inės** Visų Šventųjų g. 5  
„Viet.inėms“ pavyko sukurti tai, ko nerasite jokioje kitoje azijietiško maisto vietoje. Čia išties gali pasijusti tarsi šliurpdamas savo fo ir traškindamas vasarinius sūtkinukus margspalvėje Vietnamo gatvėje. Autentiškas ne tik interjeras, vietnamietiškas meniu, bet ir ekstravagantiška „Viet.inių“ komunikacija.  
@ viet\_ines

**3 Ryžių jūra** Šv. Ignato g. 14  
Azijietiško gatvės maisto vieta, kurioje paterki „Ryžių jūrą“. Joje plaukioja ir gardžios tempūros, ir karšiai, ir pho sriubos, ir koldūniukai, ir dar daugybė kitų azijietiško maisto hitų. Koks paprastai nepaprastas yra Azijos gatvės maistas, tokia pat nepaprastai paprasta yra šios vietos

atmosfera. Būtina neapiti gatvės maisto mėgėjams.  
f rzyziujura @ rzyziujura

**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.  
saigon.lt f Saigon.lt @ saigon.vilnius

**5 Asia Viet** Pylimo g. 61, Konstitucijos pr. 7A  
Halės turgaus pašonėje įsikūrusios kavinės „Asia Viet“ nerūpestingai paprastas interjeras, besišypsantis vietnamiečiai virtuvėje, šeimos verslo nuotakė ore puikiai papildo autentišką vietnamietišką meniu. Interpretacijų čia nedaug – kaip tolimajame Vietname, taip ir čia. Vilniečiai giria kainos ir kokybės santykį. Beje, „Asia Viet“ plečiasi ir antroji vieta atsirado PC „Europa“.  
asiaviet.lt f asiavietvilnius @ vietasiarestaurant



## Žemėlapyje nepažymėtos vietos:

- 5 Asia Viet** Konstitucijos pr. 7A
- 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, Verkių g. 31
- 37 Boka Bakery** Verkių g. 31A
- 43 MEAT SteakHouse** A. Juozapavičiaus g. 13

- 57 Chinkali namai** Architektų g. 11
- 59 Petra Bakery & Falafel** Kalvarijų g. 59
- 60 Azerai** Jeruzalės g. 21
- 63 Radharanė** Ozo g. 18
- 64 Holigans** Verkių g. 27

- 66 Panama Food Garden** Vykinto g. 17A
- 67 Veranda** Kęstučio g. 39
- 68 Fabrikėlis** Pasakų g. 9
- 69 PineWood Bar Lounge** Nemenčinės pl. 37
- 70 Vingio istorijos** M. K. Čiurlionio g. 100
- 79 Vaflių namai** Verkių g. 29A
- 80 Jurgis ir drakonas** Verkių g. 29C, Vytauto Pociūno g. 8
- 84 Benedikto turgus** Ukmergės g. 259A

## JAPONIŠKA VIRTUVĖ

**6 Narushi** Pylimo g. 60  
„Narushi“ daugiausia vilniečių rekomenduotas japoniškas restoranas. Čia renkasi premium rankų darbo sušių fanai, tačiau šioje Halės pašonėje įsikūrusioje tikrų sušių ambasadoje rasite ir keletą kitų japoniškų patiekalų. Virtuvė čia atvira, taigi galima gyvai stebėti kaip preciziškai yra kuriami tipiniai patiekalai, įkvepti Tekančios saules šalies kultūros.  
f narushivilnius @ narushivilnius

interjero ši sušių meistrinė greitai tapo populiaria susitikimų vieta ir išsiplėtė po Lietuvą.  
sushimasters.lt f sushimastervilnius @ sushi\_masters

**7 OIŠY Izakaya** Trakų g. 2  
Dar viena japoniškos maisto kultūros įkvepta vieta Vilniuje. Virtuvė čia atvira, todėl maistą lėkštėje papildomi emocija – savo akimis matai, kaip būtent tau gaminama. Jakitori, tsukemono, otsumami, takojaki – viskas čia paprasta, kokybiška ir įkvepia pasidomėti japoniška virtuve iš esmės. Tiesa, sušių čia nerasite.  
oisy.lt f oisylvilnius @ oisy\_izakaya

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

**10 Kamikadzė** 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 kokybę įrodo Japonijos žemės ūkio ministerijos suteiktas sertifikatas. Ko paragauti pirmiausia? Atsakymas – žuvų ir ryžių dubenėlių (*dobniri*) bei ramenų.  
kamikadze7.com f uab.kamikadze @ kamikadzevilnius

**8 Sushi Masters** Vilniaus g. 33  
Prie kokybiškų sušių sukimo kultūros Vilniuje gerokai prisideda ir „Sushi Masters“. Meniu yra ir daugiau Japonijos įkveptų grynuolių su šviežiomis žuvmis ir jūrų gerybėmis. Dėl kokybės ir jaukus priemtyto

## TEX MEX IR MEKSIKIETIŠKA VIRTUVĖ

**11 Donde** T. Šeščenkos g. 19  
Tex Mex patiekalų ištakos siekia laikus, kai Meksikos kaubojai gindavo savo galvijus į Teksasą. Taigi ši virtuvė gimė iš dviejų kultūrų, kurios hitų galima paragauti Vilniaus Naujamiestyje įsikūrusioje „Donde“. Šią vietą atidarė Teksase užaugusi ir 15 metų ten gyvenusi Amerikos lietuvė Lindrė.  
donde-tacos.business.site f DondeTacos @ dondetacos

**12 La Capital** Saltoniškių g. 7C  
O štai „La Capital“ galima paskanauti pačios tikriausios Meksikos autentikos. Senovinių tradicijų ir ritualų įkveptas meniu susideda iš meksikiškos močiūčių receptų, kuriuos šefas Alexis Hernándezas Maldonado apžaidė moderniais gamybos metodais. Beje, jis dirbo viename garsiausių pasaulio restoranų „Pujol“.  
lacapital.lt f LaCapitalMexicanCuisine @ lacapital.mexican.cuisine

**13 No Forks Mexican Grill** Vokiečių g. 9, Ozo g. 18  
Kur Vilniuje pavalgyti gerų buritų? Rekomenduojama kryptis – „No Forks“. „No Forks“ neturi nei šaldiklio, nei vakuumavimo aparato, nes kam šie daiktai, kai viskas gaminama tik iš natūralių, šviežių produktų čia ir

dabar. Beje, „No Forks“ šefu gali tapti pats ir susikurti buritų pagal savo skonį.  
noforks.lt f noforks @ noforksmexicangrill \* Tik Vokiečių g. \*\* Tik Vokiečių g.

**14 El Gato Negro** Naugarduko g. 12  
Jausmas, lyg būtum užsukęs pas vietinį meksikietį į svečius, tik Vilniaus Naujamiestyje. „El Gato Negro“ yra viena iš kelių Vilniuje išties autentiškų Meksikos virtuvių. Čia patiekiami populiariausi skirtingų Meksikos regionų patiekalai (vadinasi, ne Tex Mex), o dalis ingredientų vežami tiesiai iš Meksikos.  
felgatonegrovilnius @ elgatonegrovilnius

**15 Spyglis** J. Basanavičiaus g. 7  
Vidurinė terasos čia visus metus žaliuoja spygliuotis, tad vietos pavadinimo kilmė aiški. Tačiau yra dar vienas sluoksnis – šioks toks pietietiškas atirumas. Tex Mex gastromenu čia puikiai tiks nepareigojama pasisėdėjimui. Beje, valgiaraštyje yra ir netikėtas svečias – lietuviškieji šaltibarščiai, kurie užgesins jautriausių ragautojų gomurius.  
f SpyglisGastrobaras @ spyglis\_gastrobar

# Skanus Vilnius

## Rekomenduoja vilniečiai



Neakivaizdinis VILNIUS

## 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 eini čia, nes čia tikrai rasi, ko ieškojies“, – 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** Vilniaus g. 23  
Kai norisi tikros itališkos puotos. Meniu čia labai platus, tad net įnoringiausiai tarp pasirinkimų gausos gali ir pasimesti. – moderniai gaminama tradiciniai itali patiekalai. Restorano kokybę jau 26 metus garantuoja šeiminkai – italas Antonio Meschino su žmona Asta bei ilgametis vietos šefas Dmitrijus Babenka.  
@ da\_antonio\_restaurant \* Tik maistas

**18 Maurizio's Pizzeria** Didžioji g. 19A  
Italas Maurizio atidarė piceriją su vaizdu į miesto rotušę ir pavadinio jį savo vardu (beje, dažnas atvejis Italijoje). Čia krosnyje jis kepa picomis nugaletojomis mieste pretenduojančias tapti plonapades. Ruošia ir

daugiau patiekalų (veršieną su tunų padažu, salotas su buvilų pieno mocarela ir kt.).  
f Maurizioisitalianfood @ maurizios\_pizzeria

**19 Le Travi** Užupio g. 19  
Ši maža itališkos pastos (ir ne tik) ambasada įsikūrusi Užupyje. Jos šeiminkas – patyręs šefas Mattia Rupilis. „Neįpareigojanti ir labai jauki aplinka, fantastiškas kainos ir kokybės santykis, atvira virtuvė, kur gali stebėti, kaip dirba šefas, ir aptarnavimas kaip Italijoje“, – rekomenduoja maisto tinklaraštininkė Laura Šimkūnaitė.  
f LeTraviVilnius @ letravivilnius

**20 Trattoria da Flavio** Totorių g. 22  
Tipinė itališka tratorija su languotomis staltiesėmis, kur jus pasitiks charizmatišką Flavio žmona Natalija. Pats šefas Flavio Riccardo Brenta sukasi virtuvėje, bet speja pašnekinti ir svečius saleje. 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

## 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 @ brusselsmusselsub \* Tik Centrum

**23 Stebuklai** L. Stuočkos-Gucevičiaus g. 1, Gynėjų g. 14  
Vilniuje jau yra ir du stebuklai – „Stebuklai“ Katedra ir „Stebuklai“ Parlamentas. Daugiau nei 10 metų „Stebuklių“ komanda kuria magiją lėkštėse ir nedaro jokių kompromisų kokybei (kartą išrinktas kaip geriausias šalies restoranas). Čia populiarius žali

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

**25 No Chef** Pylimo g. 19  
Viduržemio jūros dieta, sakoma, yra viena sveikiausių. O pas Joną Jonušą ir Brigitą Kubilūtę ji dar ir su tvistu. Savaitgaliais čia vyksta teminiai vėlyvieji pusryčiai (temos keičiasi kas mėnesį), o vakarais – jūros skonių fiestos. Lėkštės čia skintos dalintos, todėl vienu prisėdimu galima paragauti skirtingų patiekalų, įkveptų katalais, Italijos, Prancūzijos, Ispanijos ar net Libano kulinarinio paveldo.  
f bynochef @ brusselsmusselsub



