

# 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 tolį neišvykstant Vilniuje galima išrāgauti pačių skirtingiausių pasaulio virtuvių – nuo portugalųkiškos iki peruvietiškos, nuo japoniškos iki Karibų jūros šalių. Vilnius yra ne kylanči klausimą „kur ir ką valgom?“.

## SIMBOLIŲ PAAIŠKINIMAS:

Turi patiekalų vegetarams

Turi patiekalų veganams

Tieka velyvius savaitgalio pusryčius

## ATOSTOGŲ SKONIAI PIETRYČIŲ AZIJOS VIRTUVĖ

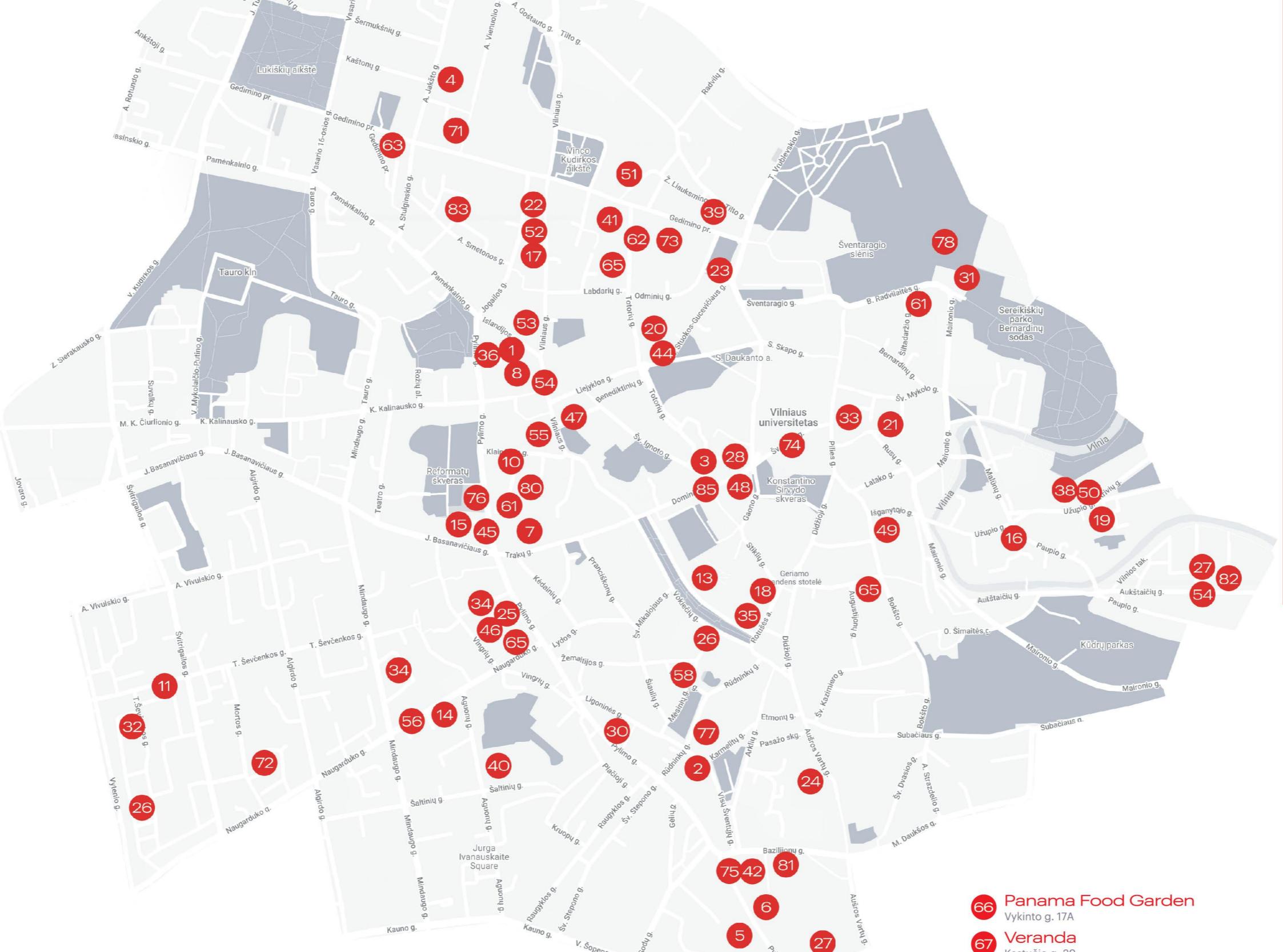
**1 Briusly**   
Islandijos g. 4  
Madinga Vilnius vieta norintiems geriau pažinti Pietryčių Aziją ir atrasti taillandiečių, japonų, korejiečių, malajiečių patiekalus su „Briusly“ šefų tvistu. Beje, būtent „Briusly“ kadaise pradėjo velyvijų pusryčių madž Vilniuje – dar tada, kai dažbartiniai lankytinių tebuvo vaikai.  
[briusly.lt](http://briusly.lt)

**2 Viet.inės**   
Visų Šventųjų g. 5  
„Viet.inės“ pavko sekurtai, ko nerastas jokiokioje azijietiško maisto vietoje. Čia išties gali pasiūsti tarsi šliūpamas savo fo ir traškinamas vasarinius sūkintukus margaspalveje Vietnamo gatve.  
Autentiškas ne tek interjeras, vietnamietiškas menui, bet ir ekstravagantiška „Viet.inės“ komunikacija.  
[viet\\_ines](http://viet_ines.lt)

**3 Ryžių jūra**   
Šv. Ignato g. 4  
Azietyječių maisto vietėlė, kurioje patenki į „Ryžių jūrą“. Joje plaukiojų ir gardžios tempūros, ir karai, ir pho sriubos, ir koldūnukai, ir dar daugybė kitų azijietiškių maisto hitų. Koks paprastai nepaprastas yra Azijos gatvės maistas, tokia pat nepaprastai paprasta yra šios vienos

tik multikultūrinis, bet ir atviras, todėl čia sau mielių vietų ras ir vegetarai, ir veganai, ir šeimos su vaikais, ir keturkoju šeimininkai.

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



Turi lauko terasą arba staliukų lauke

Priima su šunimis

Paruošia vaikams tinkamų patiekalų arba turi atskirų menui

atmosfera. Būtina neapeiti gatvės maisto mėgejams.  
 ryziujura ryziu\_jura

**4 Saigon**   
A. Jakšto g. 7  
Vietnamo virtuvę iki begalybės pamile Ramune ir Antanas Damulai nuspriež, kai nori taip pat skaniai valgyti ir Lietuvoje. Jiedu pirmieji Vilniuje atidare vietnamietišką restoraną. Kad virtuve būtų idealiai vietnamietiška, pasiskiepte patyrusių šefų iš Vietnamo.  
[saigon.lt](http://saigon.lt)

**5 Asia Viet**   
Pylimo g. 61, Konstitucijos pr. 7A  
Halės turgaus pašonėje įskūrusios kavinės „Asia Viet“ nerūpestingai paprastas interjeras, besiūpsantis vietnamietišku virtuveje, šėmos verslo nuotaikale ore puikiai papildo autentišką vietnamietišką menui. Interpretacijai čia nedaug – kaip tolimajame Vietname, taip į čia Vilniuje gira kainos ir kokybės santykį. Beje, „Asia Viet“ plečiasi ir antroji vieta atsirado PC „Europa“.

[asiavietvilnius.lt](http://asiavietvilnius.lt)

## Žemėlapyje nepažymėtos vietas:

- 5 Asia Viet** Konstitucijos pr. 7A
- 9 I Hate Sushi** Vytauto g. 35
- 12 La Capital** Saltoniškų g. 7C
- 13 No Forks Mexican Grill** Ozo g. 18
- 22 Brussels Mussels** Rinktinės g. 5
- 23 Stebuklai** Gynėjų g. 14
- 27 Druska Miltais Vanduo** Verkių g. 29D
- 29 Pitarija „Fire Place“** Šėlimyniškų g. 17, Verkių g. 31
- 37 Boka Bakery** Verkių g. 31A
- 43 MEAT SteakHouse** A. Juozapavičiaus g. 13

## JAPONIŠKA VIRTUVĖ

**6 Narushi**   
Pylimo g. 60  
„Narushi“ daugiausiai vilniečių rekomenduotas japoniškas restoranas. Čia renkasi premium rankų darbo sūbių fanai, tačiau šioje Halės pašoneje įskūrusių tikru sūbių ambasadė rasiste ir keletą kitų japoniškų patiekalų. Virtuve čia atvira, taigi galima gyvai stebeti kaip preciziškai yra kuriuim tipiniai patiekalai, įkepti Tekančios saules šaliess kultūros.

[narushivilnius.lt](http://narushivilnius.lt)

**7 OIŠY Izakaya**   
Trakų g. 2  
Dar viena japoniškos maisto kultūros įkvėptų vieta Vilniuje. Virtuve čia atvira, todėl maistą lekštėje papildo emocija – savo akimis matai, kaip būtent tau gaminama. Jakiotori, tsukemono, otsumami, takojaki – viskas čia paprasta, kokybiška ir įkvėpta pasidomėti japoniška virtuve iš esmės. Tiesa, suši čia nerastis.

[oisy.lt](http://oisy.lt)

**8 Sushi Masters**   
Vilnius g. 33  
Privalo kibyšių sušių sukumo kultūros Vilniuje gerokai prisideda ir „Sushi Masters“. Meniu yra ir daugiau Japonijos įkvėptų grynuolių su šviežiomis žuvimis ir jurių gerybėmis. Del kokybės ir jaukaus pritemdyto

kamikadze7.com

interjero ši sušių meistrinė greitai tapo populiaria susitikimų vieta ir išsiplėtė po Lietuvą.  
[sushimasters.lt](http://sushimasters.lt)

**9 I Hate Sushi**   
Vytauto g. 35  
Pavasariškai geras interjeris ir giriama sušiai niekaip nedera su žodžiu „nekenčiu“, esančiu restorano pavadinime. Žinoma, tai yra provokacija, už kurios verta užkriti, nes iš čia išeiniu suminti: „I love sushi“ (liet. dieviniu sušiu). J virtuve patenkla tik „sportiškis“, nuo antibiotikų pasprukos žuvys. Beje, šis Zveryno restoranėlis siulo ne tik suši.

[ihatesushi.lt](http://ihatesushi.lt)

**10 Kamikadzé**   
Klaipėdos g. 1  
Virtuve meistras iš Japonijos Keishi Yamauchi ir jo žmona Jurgita surūpė patį tikriausiai šeimišišką (savaitgaliais rečiau) – šeimos laikus) japoniško maisto restoranėlį. Čia naujodami ingredientų kokybę irodė Japonijos žemės ūkio ministerijos suteiktas sertifikatas. Ko paragauti pirmiausia? Atsakymas – žuvų ir ryžių dubenelių (donburui) bei ramenų.

[kamikadze7.com](http://kamikadze7.com)

Vilniuje yra pavalygti gerų buritių? Rekomenduoja kryptis – „No Forks“. „No Forks“ neturi ne šaldiklių, nei vakuumavimo aparato, nes kam šie daktai, kai viskas gaminama tik iš natūralių, šviežių produktų čia ir

## TEX MEX IR MEKSIKIETIŠKA VIRTUVĖ

**11 Donde**   
T. Ševčenkos g. 19  
Tex Mex patikeilių išsakiai laikus, kai Meksikos kaubojai gindavo savo galvijus į Teksasą. Taigi ši virtuvė gime iš dviejų kultūrų, kurios hitų galima paraugauti Vilnius Naujamiestyje įskūrusio „Donde“. Šią vietą atidare Texase yra užaugusi ir 15 metų ten gyvenius Amerikos lietuvių Lindrė.

[donde-tacos.business.site](http://donde-tacos.business.site)

**12 La Capital**   
Saltoniškų g. 7C  
O štai „La Capital“ galima paskanauti pačios tikriusios Meksikos autentikos. Senovinių tradicijų ir ritualų įkvėptas menui susideda iš meksikiečių močiūcių receptų, kuriuos setas Alexis Hernándezas Maldonado apžaudo moderniai gamybos metodais. Beje, jis dirbo viename garsiausiu pasaulio restoranu „Pujos“.

[lacapital.mexican.cuisine](http://lacapital.mexican.cuisine)

**13 No Forks Mexican Grill**   
Vokiečių g. 9, Ozo g. 18  
Kur Vilniuje pavalygti gerų buritių? Rekomenduoja kryptis – „No Forks“. „No Forks“ neturi ne šaldiklių, nei vakuumavimo aparato, nes kam šie daktai, kai viskas gaminama tik iš natūralių, šviežių produktų čia ir

[spglys.com](http://spglys.com)

dabar. Beje, „No Forks“ šefu gali tapti pats ir susikurti buriti pagal savo skonį.  
[noforksmexicangrill.com](http://noforksmexicangrill.com)

**14 El Gato Negro**   
Naugarduko g. 12  
Jausmas, lyg būtum užsukęs pas vietinių meksikietių svečius, tik Vilnius Naujamiestyje, „El Gato Negro“ yra viena iš kelii Vilniuje išsiminties autentišku Meksikos virtuvė. Čia pateikiama populiariausia skirtintu Meksikos regionų patiekalai (vadinasi, ne Tex Mex), o dalis ingredientų vežami išsiaiškinti iš Meksikos.  
[elgatonegrovilnius.com](http://elgatonegrovilnius.com)

**15 Spglys**   
J. Basanavičiaus g. 7  
Viduryje terasos čia visus metus žaliuoja spglyliotis, tad vietus pavadinimo kilme aiški. Tačiau yra dar vienas sluoksnis – šiuks tokis pietietiškas atrimas. Tex Mex gastronomių čia puikiai tiek nepareigojamam pasidesejimui. Beje, valgiarasyte yra ir netiketas svečias – lietuviškių šaltibarščiai, kurie užgesin jautriusis ragaotujų gomurius.

[spglysGastrobaras](http://spglysGastrobaras)

**16 Stebuklai**   
L. Stukos-Gucevičiaus g. 1, Gynėjų g. 14  
Viduržemio jūros dieta, sakoma, yra viena sveikiausių. O tas Jonų ir Brigitų Kubilių ir dar ir tuvių. Savaitgaliais čia vyksta terminai velyvieji pusryčiai (terminas kaičiui kai menesį), o vakarais – jūros skonių fiestos. Lėkštės iš skirtingų patiekalų, įkeptų Maroko, Italijos, Prancūzijos, Ispanijos ar net Libano kulinarijos paveldo.

[stebuklai.vilnius.lt](http://stebuklai.vilnius.lt)

# Skanus Vilnius

Rekomenduoja vilniečiai



daugiau patiekalų (veršieną su tunų padažu, salotas su buvilių pieno mocarela ir kt.)  
[maurizios\\_italianfood](http://mauriziositalianfood)

## ITALIŠKA VIRTUVĖ

### 16 Užupio picerija

Paupio g. 3  
Šią neapolietiškų pičų vietą vieta kelios vilniečių kertos (veikia daugiau nei 20 metų). Su Vytaru esamu prisiekė gerbejai. Kai nežinai, ko nori ir kur eiti, visada eini čia, nes čia tikrai rasi, ko ieškojės – sako žurnalistė Laisve Radzevičienė. Picas čia kepa itali, o ir pati vieta priklauso italių šeimai. Meniu yra ir daugiau klasikinių itališkų patiekalų iš šviežių itališkų produktų.

[uzupioPicerija](http://uzupioPicerija)

### 17 Da Antonio

Vilnius g. 23  
Kai noris tikros itališkos puotos. Meniu čia labai platus, tad net įnorintas išsiplėtė tarp pasirinkimų gausos gali ir pasimėsi. Lėkštės – moderniai gaminami tradiciniuose itališkuose patiekalais. Restoranu kokybei jau 26 metus garantuoja šeimininkai – italias Antonio Meschino su žmona Asta bei ilgametis vienos šefas Dmitrijus Babėnas.

[da\\_antonio\\_restaurant](http://da_antonio_restaurant)

### 18 Maurizio's Pizzeria

Didžiolių g. 19A  
Italas Maurizio atidarė piceriju su vaizdu į miesto rotušę ir pavadinimo ją savo vardu (beje, dažnai atvejus Italijoje). Čia krosnyje yra kepa picomis nugaletojomis miešte pretenduojančias tapti plonapades. Rušiai ir

[trattoriadafazio](http://trattoriadafazio)

## Trattoria da Flavio

Totorių g. 22  
Tipinė itališka tratoriajų lango su languotomis staltiesėmis, kur jus pastiks charizmatiško Flavio Riccardo Brenta sukasi virtuvėje, bet spejia pašnekinti ir svečius salėje. Pasiruoškite ilgai itališkai valariem: pastos, ravioli, žuvis, mėsa ir itališkų užkandžių. Beje, jei norite daugiau sužinoti apie itališkus aliejus – čia būtų ta vieta.  
[trattoriadafazio](http://trattoriadafazio)



### 21 Saint Germain

Literatuų g. 9  
Jau pavadinimas kalba apie tai, kad ši vieta gali nukelti į Paryžių. Prancūzų virtuvė į šiuos metus jau daugiau nei 18 metų. Ją jau įvertino net tokios Holivudo žvaigždės kaip Jeremy Ironsas, Daniellis Craigas, Johnas Malkovichius.  
[saintgermainrest](http://saintgermainrestoranas)

## IVERTINTI VĖLYVIEJI PUSRYČIAI

### 26 Backstage Cafe

Vokiečių g. 6, T. Ševčenkos g. 16H  
„Backstage Cafe“ kavinės garseja šviežiai skrudinta kava ir pusryčiai už kundinių menu. Naujamiesčio stebas turi netgi dvi lofines kavines ir skrudiklą (busvusioje fotostudijoje). Semainesčio atstovybeje atmosfera kiek pat išsamius ir iškamas iki pat 15 val.

[backstageroasters.com](http://backstageroasters.com) [cafebackstage](http://cafebackstage)

[backstage.cafe.vilnius](http://backstage.cafe.vilnius)

### 27 Druska Miltai Vanduo

Aukštaitių g. 7, Geležinkelio g. 3, Verkių g. 29D  
Bene madalingiausiai Vilnius kepykla. I noris raugintos (sourdough) duonos ir konditerijos čia keliaujama iš viso Vilnius, tiek Paupio DMV, tiek Stoties, tiek „Ogmios“ išskirtinius (velypius) pusryčiai vienos. Ir ne tik savitgaliai. Nuosekliai vaflių, benediktų iki rango blynų, desertų ir, žinoma, duonos – viskas kepama vietoje. Neseniai čia Vilnius pusryčių ambasada į rankas pernėje ir „MO“ muziejaus bistro, kur visi laukiami ne tik pusryčiu.

[dmvkepykla](http://dmvkepykla) [dmvkepykla](http://dmvkepykla)

### 28 Vazonas

Dominikonų g. 16  
Pusryčiai čia tiekiami visą dieną (nuo treč. iki sekmadi.). nuo klasikos iki pusryčinio avangardo

### 30 Coffee Spells

## KAVOS PERTRAUKĖLĖ

jsikūrusi „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](http://eskedarcoffee.com) [eskedarcoffee](http://eskedarcoffee)

### 34 Brew. Specialty Coffee

Mindaugo g. 16, Pylimo g. 19  
Vilniuje yra kelios kavos, kur tiekiamos šaltai brandinama kava. Vienas tokiai – MO muziejuje pašonejai, kita – „TechLoft“ erdvėje Algirdo g.

Pastaruojoje telkiai ir skrudikla, ir kavos baras. Kiekviena kruopščiai atrinkta kavos pupelių rūšis skrudinama būtent „TechLoft“.

[brew.specialtycoffee.lt](http://brew.specialtycoffee.lt) [brew.specialtycoffee](http://brew.specialtycoffee)

### 35 Italala Café

Vokiečių g. 1  
Čia ruošiamasi Florencijoje skrudinama kava, o prie baro dirba Lietuvos kavos ruošimo čempionatų nugalėtojai. Kavą ruošia su melle, bet spēriai „Italala Café“ galima paragauti tokios kavos, kurios, ko gero, dar nera teigia kaitur. Pavyzdžiu, nocciolino.

Sezonu jidombybių teirautės bare.

[italala.it](http://italala.it) [italalacaffe](http://italalacaffe)

### 36 Beigelijų krautuvėlė

Pylimo g. 4  
Ar žinote, kad beigeliai atsirado ir išpopuliarejo tarp Lietuvos ir Lenkijos žydų, o būtent šioje krautuveleje galima paragauti ne tik autentiškiausiu koseriniu beigeliu, bet ir kai gurdynu (darytos žuvės, teiglach, imberlach ir kt.)? Šeštadieniais – šabas, todėl kavinuke nedirba.

[beigelijukratuvele](http://beigelijukratuvele) [beigelijukratuvele](http://beigelijukratuvele)

\*Sekmadienis

### 37 Boka Bakery

Verkių g. 31A  
Kepinių gurmnanai ir smaližai šurmuliuojia, nes miestas duris atverė „Boka Bakery“, kurioje – tikras saldėjus disineiliandas. Kepkylos“ assortimente – tik švieži, iš natūralų ingredientų gaminamai kepiniai, kurios padėjo suriki prancūzas Landry Hatias, turintis keletą didelio populiarumo sulaikusias kepkolas. Parasyži. Užėję patymatysite ir gaminimo procesus, kurie vyksta už stiklinės pertvaros.

[Bokabakery](http://Bokabakery) [boka.bakery](http://boka.bakery)

### 38 Liu Patty

Užupio g. 20  
Sakoma, kad „Liu Patty“ desertai neina į kūną. Pasiliūrėjus į žavę ir visada bešiypsančią desertinę šeimininkę Liucią Rimgalę nesunisi tiketi, kad jos desertai žmogų netgi puošia. Busvusioje vaistinėje

### 40 Patore Sesés

Šaltinių g. 20  
Lina ir Rasa išties yra sesės ir abi labai atidžios detalemis. Atrėde, tokie paprasti skrančiai kaip kruasanai, bandelės „skarėles“, duona ir ne tokie paprasti (kaip „Napoleonas“, kiti tortai, ekleriai ir t.t.) yu rankose įgauja daugiausiai, nors čia naudojama mažiau cukraus.

[PatoreSeses](http://PatoreSeses) [patoreseses](http://patoreseses)

## MĖSOS MĖGĖJAMS

### 41 MOMO grill

Totorių g. 1  
Tarp geriausių šalių restoranų linksniuojamas Klaipedos „Momo Grill“ turi savo ambasadą ir Vilniuje. Vieta garseja dūmo skonio mėsos (iš žvyrų) patiekalais. Restoranų šeimininkas yra vienas garsiausių Lietuvos šefų – Vytautas Samavičius.

[momogrill.lt](http://momogrill.lt) [momo.grill](http://momo.grill)

### 29 Pitarija „Fire Place“

Seimiškių g. 17, Verkių g. 31  
Artimųjų ir Vidurio Rytų įvėptinių menui šioje vietoje priklausomas nuo malkinės krosnies. Joje kepa nuo jauvinės skonio pitų iki septynių rūšių kiaušinių.

Turi į picy „Čia savei jauku, nes vietas mažai, čia pat kaista malkinė krosnis su ugnumi ir atvira virtuve, kuri niekada nenuviliai!“ – rekomenduoja maisto žurnalistė Jurga Vaiciūtė.

[pitarijafireplace](http://pitarijafireplace) [pitarija](http://pitarija)

### 42 Halės mėsainis

Pylimo g. 58  
Kai vieta kiauks nora specializacija, retai gali būti blogai. „Halės mėsainis“ meistriski atmušinėja rankų kurdami mėsainius. Cia tai daroma iš vietinės brandintos duodžių angus mėsos ir viefino sūrio, šalimais kepamų bandelių, šviežių daržovių nuo turgaus prekybysti ir vietoje sukumų padažu.

[halesmesainis](http://halesmesainis) [halesmesainis](http://halesmesainis)

### 30 Coffee Spells

Pylimo g. 38C  
Priešais žydu sinagogą jsikūrę „Coffee Spells“ kavos namai kasdien ruošia pusryčius ir tiekia juos visą dieną (turi į žydrus virtuves kveptų patiekalų), taip pat kasdien čia kepa duoną ir desertus. „Vos užėjus „Coffee Spells“ užbūra savo atmosfera į jaukumą. O jų patenkrafiniai beigeliai – tikiai šventė“, – rekomenduoja aktorė Aiste Diržūtė.

[coffeespells.lt](http://coffeespells.lt) [coffeespells](http://coffeespells) [coffee.spells](http://coffee.spells)

### 43 MEAT SteakHouse

A. Juozapavičiaus g. 13  
Čia galite paragauti įvairi ant grilio ruoštu jautienos kepsnių. Taip pat yra išpūdingo dydžio mėsos brandinimo kamara. Beje, meniu ne tik mėsinių. J ūžia netureti numeri ranka ir žuvvalgai, ir vegetari. MEAT didžiuojasi ir savo savaigalo pusryčiai – siūlo net devynius skaitinės patiekalus iš kiaušinių.

[meat.lt](http://meat.lt) [MeatSteakHouse](http://MeatSteakHouse) [meathousevilnius](http://meathousevilnius)

## AUTORINĖ VAKARIENĖ SU ŽINOMAIŠIŲ ŠEFAIS

### 46 Gaspar's

Pylimo g. 23-3  
Apklausoje dauguma vilniečių „Gaspar's“ minėjo kaip vienę mėgstamiausius restoranų. Indijos įkvėpti patiekalai, slaptas jo šeimos preskių mišinis ir absolitus precizišumas šiai vietai pelnė ne tik daug išskirtinių gerbejų. 2023 m. „Gaspar's“ Lietuvos „30 geriausių restoranų“ sąraše triumfavo ir užėmė pirmąją vietą.

[gaspar.lt](http://gaspar.lt) [gasparrestoranas](http://gasparrestoranas) [gasparrestaurant](http://gasparrestaurant)

\* Tik sekminėnias

### 47 Džiaugsmas

Vilniaus g. 28  
Kelerius metus iš eiles geriausiai šalies restoranu išrinktas „Džiaugsmas“ visus patiekalus (su maža išimtimi) gaminiai iš vietinių produktų, taigi metu laikai šios vietos meniu turi didelę įtaką. „Man čia visada norisi sugrižti“, – rekomenduoja fotografai Robertas Daskievicius. Beje, virtue veikia net iki 23 val.

[dziaugsmas.restoranas](http://dziaugsmas.restoranas) [dziaugsmas](http://dziaugsmas)

### 48 Nineteen18

Dominikonų g. 11  
Vienas geriausių šalių restoranų „Nineteen18“ nepaklsta įtakėliams ir kuria savas. Už jas atskingas – išradęs šefas Andrius Kubilius. Pats restoranas yra iškirkė XVI a. Istoriją meninčiamė.

[Nineteen18](http://Nineteen18)

## VĖLESNĖS VAKARIENĖS IDĖJOS

### 51 Pachamama Dinner Club

Gedimino pr. 9  
Teisiant kelionę po pasaulio skonių Vilniuje, „Pachamama Dinner Club“ galima paragauti Peru virtutes hitu. Aukšto lygio vieta, kuri turbut nepraplyti, ir pavysdžiu, konkurenčiamis Dubajui. Interėjas prabangus ir stiltingas, kiemas išpūdingas, o meniu išsamus. Savaitgalis virtuve dirba net iki 24 val.

[pachamama.lt](http://pachamama.lt) [pachamamavilnius](http://pachamamavilnius) [pachamamavilnius](http://pachamamavilnius)

\* Tik mažus

### 39 Tie Kepéjai

Tiltų g. 6  
Tai yra pati kruasius desertų butikėlis ir kartu „Tie Kepéjai“ kulinarijos studija. Pasirinkimai nėra didelis, tačiau užtikrinęs. Netoli Vilniaus arkikatedros išskirti kepéjai skatinėjoto maisto kultūrą, turintis keletą didelio populiarumo sulaikusias kepkolas. Parasyži. Užėję patymatysite ir gaminimo procesus, kurie vyksta už stiklinės pertvaros.

[tiekepejai.lt](http://tiekepejai.lt) [tiekepejai](http://tiekepejai)

### 40 Patore Sesés

Šaltinių g. 20  
Lina ir Rasa išties yra sesės ir abi labai atidžios detalemis. Atrėde, tokie paprasti skrančiai kaip kruasanai, bandelės „skarėles“, duona ir ne tokie paprasti (kaip „Napoleonas“, kiti tortai, ekleriai ir t.t.) yu rankose įgauja daugiausiai, nors čia naudojama mažiau cukraus.

[PatoreSeses](http://PatoreSeses) [patoreseses](http://patoreseses)

### 35 Itala Cafè

Vokiečių g. 1  
Čia ruošiamasi Florencijoje skrudinama kava, o prie baro dirba Lietuvos kavos ruošimo čempionatų nugalėtojai. Kavą ruošia su melle, bet spēriai „Italala Café“ galima paragauti tokios kavos, kurios, ko gero, dar nera teigia kaitur. Pavyzdžiu, nocciolino.

[italala.it](http://italala.it) [italalacaffe](http://italalacaffe)

### 36 Beigelijų krautuvėlė

Pylimo g. 4  
Ar žinote, kad beigeliai atsirado ir išpopuliarejo tarp Lietuvos ir Lenkijos žydų, o būtent šioje krautuveleje galima paragauti ne tik autentiškiausiu koseriniu beigeliu, bet ir kai gurdynu (darytos žuvės, teiglach, imberlach ir kt.)? Šeštadieniais – šabas, todėl kavinuke nedirba.

[beigelijukratuvele](http://beigelijukratuvele) [beigelijukratuvele](http://beigelijukratuvele)

\* Sekmadienis

### 37 Boka Bakery

Verkių g. 31A  
Kepinių gurmnanai ir smaližai šurmuliuojia, nes miestas duris atverė „Boka Bakery“, kurioje – tikras saldėjus disineiliandas. Kepkylos“ assortimente – tik švieži, iš natūralų ingredientų gaminamai kepiniai, kurios padėjo suriki prancūzas Landry Hatias, turintis keletą didelio populiarumo sulaikusias kepkolas. Parasyži. Užėję patymatysite ir gaminimo procesus, kurie vyksta už stiklinės pertvaros.

[Bokabakery](http://Bokabakery) [boka.bakery](http://boka.bakery)

### 38 Liu Patty

Užupio g. 20  
Sakoma, kad „Liu Patty“ desertai neina į kūną. Pasiliūrėjus į žavę ir visada bešiypsančią desertinę šeimininkę Liucią Rimgalę nesunisi tiketi, kad jos desertai žmogų netgi puošia. Busvusioje vaistinėje

[LiuPatty](http://LiuPatty) [liupatty](http://liupatty)

### 39 Tie Kepéjai

Tiltų g. 6  
Tai yra pati kruasius desertų butikėlis ir kartu „Tie Kepéjai“ kulinarijos studija. Pasirinkimai nėra didelis, tačiau užtikrinęs. Netoli Vilniaus arkikatedros išskirti kepéjai skatinėjoto maisto kultūrą, turintis keletą didelio populiarumo sulaikusias kepkolas. Parasyži. Užėję patymatysite ir gaminimo procesus, kurie vyksta už stiklinės pertvaros.

[tiekepejai.lt](http://tiekepejai.lt) [tiekepejai](http://tiekepejai)

### 40 Patore Sesés</h