**„Augustin“ terasoje – vasaros sutiktuvių šventė: patiekalais iš daržovių dalinosi būrys garsenybių**

**Vilniaus širdyje įsikūręs restoranas „Augustin“ trečiadienio vakarą surengė vasaros sutiktuvių šventę – būrį garsių svečių pakvietė į restorano terasos atidarymą, kurio metu garsenybės dalinosi netradiciškais, pagrinde iš daržovių pagamintais patiekalais ir skanavo unikalių kulinarinių improvizacijų.**

Patekti į geriausių Lietuvos restoranų sąrašą šįmet pretenduojantis restoranas „Augustin“ duris lankytojams atvėrė praėjusios vasaros pabaigoje, taigi apsilankyti nuosavoje, unikalaus interjero terasoje svečius kviečia pirmą sezoną.

„Norėjau sukurti tokį restoraną, kuriame žmonės galėtų mėgautis maistu juo dalindamiesi. Kai pirmąkart apsilankiau čia, pamačiau šalia esančią bažnyčią, vienuolyną. Tuomet man viskas tarsi susidėliojo į savo vietas – senovėje vienuoliai valgydavo daug šakniavaisių, kitų daržovių, augino avis, šamus, upėtakius, dalindavosi maistu. Taip ir aš norėjau sukurti – restoraną, kuriame galėtume dalintis maistu, šiluma ir dėmesiu. Tikiuosi, puikiai praleisite laiką“, - pasitikęs pirmuosius „Augustin“ terasos svečius gero vakaro linkėjo restorano šeimininkas Vytautas Samavičius.

Susirinkusius svečius jis pakvietė prisėsti prie šeimyninio, specialiai vasaros sutiktuvėms papuošto stalo, kurį klaipėdiečių studija „MAMin“ dekoravo arti puse tūkstančio vasariškų ramunėlių šakelių, siekiant atspindėti vasaros gaivą ir lengvumą, taip pat minimalistinį „Augustin“ interjerą.

Prie šventinės vakarienės stalo sėdo visa eilė kokybišką maistą mėgstančių garsenybių. Tarp jų – gurmanė ir maisto gamybos entuziastė Neringa Zeleniūtė, verslininkė Daina Bosas, geram maistui neabejingas dizaineris ir nuomonės formuotojas Robertas Kalinkinas, sveikos mitybos šalininkė, modelis Simona Starkutė, atlikėjos ir nuomonės formuotojos Natalija Bunkė ir Simona Nainė, dietistė ir tinklaraštininkė Indrė Trusovė ir kiti.

„Augustin“ – unikalios koncepcijos restoranas, kuris, nors siūlo ne vien vegetarinius patiekalus, savo meniu pagrinde akcentuoja sezonines daržoves ir propaguoja maisto dalinimosi kultūrą. Todėl ir šventės svečiai šefų Vytauto Samavičiaus ir Dariaus Medvedevo pagamintų patiekalų iš restorano meniu ragavo it susėdę prie šeimyninio stalo, iš rankų į rankas perduodami netikėtai paruoštų patiekalų lėkštes.

Atidarant „Augustin“ terasą ir pasitinkant vasarą garsūs svečiai pirmiausia vaišinosi šaltais ir karštais užkandžiais, kurių pagrindinis ingredientas – įvairios sezoninės daržovės. Pasak restorano šeimininko V. Samavičiaus, „Augustin“ siūlomi paragauti užkandžiai pasižymi plačia skonių įvairove, todėl neretai restorano svečiai lieka itin nustebinti – rodos, ragavo tiek daug, o skoniai tokie skirtingi.

Bemaž didžiausią svečių nuostabą sukėlė kaliaropės šimtalapis su vėžių uodegėlėmis, dan dan padažu, kalendra ir lazdyno riešutais – vasariškas, lengvai aštraus skonio užkandis su azijietišku poskoniu, ir kepti moliūgai su jogurtu, abrikosais, pistacijomis, dukkah ir žolelėmis – užkandis tiems, kas ieško pažįstamų, bet neatrastų skonių junginio, vienijančio aštrumą, kreminį gaivumą ir saldų poskonį.

Ne ką mažiau svečius stebino ir karštieji užkandžiai. Tikru hitu vakaro metu tapo kepti baklažanai su shiitake grybais, gravy padažu, bruknėmis ir kedro riešutais: lengvas patiekalas, kurio paslaptis ir pagrindinis akcentas – beveik tris paras verdamas jautienos sultinys. Tuo tarpu vaišindamiesi sluoksniuotu kopūstu su shimeji ir shiitake grybais, čili-česnakų sirupu, jautienos sultinio-sojos padažu ir dukkah svečiai tarsi pasileido į skonių kelionę, kurios metu trumpam sugrįžo į vaikystę.

Įspūdį susirinkusiems paliko pagrindiniai vakarienės patiekalai: jautienos nugarinė su marinuotų pipirų padažu, bulvių blyneliu, varškės-agurkų padažu ir čorizo dešra, menkės nugarinė su baravykų-dashi padažu, saliero gumbo pyragu ir lazdyno riešutais bei antienos krūtinėlės iešmeliai su chimchuri padažu, pita, marinuotais raudonaisiais svogūnais ir česnako confit. Galiausiai, garsūs svečiai vaišinosi desertais – aviečių putėsiais su vaniliniais ledais, pasiflorų pyragu ir karštais obuoliais su vaniliniais ledais.

Meniu reguliariai atnaujinantis „Augustin“ restoranas lankytojams siūlo dalintis arti 20-ia skirtingų šaltų ir karštų pirmųjų patiekalų, pagamintų iš šviežių, naujo derliaus ingredientų ir pasižyminčių netikėtais skonių deriniais bei akcentais. Į restorano meniu taip pat įtraukiami nuolat kintantys pagrindiniai patiekalai, pritaikyti sveikesnio gyvenimo būdo šalininkams.

„Augustin“ terasa įsikūrusi vidiniame restorano kieme, ties Didžiosios ir Savičiaus gatvių Vilniuje sankirta.