



PRANEŠIMAS ŽINIASKLAIDAI

„MICHELIN“ GIDAS

2024 m. birželio 13 d., Vilnius

Pristatytas pirmasis MICHELIN gido po Lietuvą leidimas

- **Keturiems restoranams už aukščiausios kokybės virtuvę suteikta viena MICHELIN žvaigždutė**
- **Vienas restoranas apdovanotas MICHELIN Žaliaja žvaigžde už pavyzdinį tvarumą**
- **Keturiems restoranams suteiktas MICHELIN Bib Gourmand apdovanojimas už geros kokybės maistą**
- **Trys specialūs MICHELIN apdovanojimai, įteikti išskirtinėms asmenybėms**

„Michelin“ džiaugiasi galėdamas pristatyti debiutinį MICHELIN gido Lietuvoje leidimą. Visus metus MICHELIN gido inspektoriai keliavo po šalį ieškodami geriausių restoranų. Iš viso pirmajame „MICHELIN Guide Lithuania“ rekomenduojami 34 restoranai, tarp kurių keturi apdovanoti viena MICHELIN žvaigžde, keturi – MICHELIN „Bib Gourmand“ už puikią kokybę ir puikią vertę, o vienas – MICHELIN „Žaliaja žvaigžde“ už pavyzdį tvarios gastronomijos srityje.

Gwendal Poullennec, MICHELIN gido tarptautinis direktorius, sakė: „Džiaugiamės galėdami pristatyti pirmąjį MICHELIN gidą po Lietuvą. Tai užbaigia Baltijos šalių trilogiją, ir MICHELIN gidas jau visiškai aprėpia šį regioną. Gide pristatomi 34 restoranai, iš kurių devyniems suteikti specialūs įvertinimai – nuo keturių „MICHELIN Bib Gourmands“, kuriais pažymima gera kokybė ir gera kaina, iki keturių MICHELIN žvaigždžių, kuriomis įvertinama aukščiausio lygio virtuvė, ir nepamirštant vienos MICHELIN Žaliosios žvaigždės, skirtos restoranui, kuris ypatingai prisideda prie tvaraus maitinimo. Kiekvienas mūsų atrinktas restoranas pelnytai nusipelnė savosios vietos, ir šie restoranai iš tiesų yra geriausi iš geriausių. Keliaudami MICHELIN inspektoriai ragavo ir klasikinių, ir modernių patiekalų, ir vietinių, ir iš viso pasaulio atkeliavusių patiekalų, ir patiekalų, kuriais galima dalytis neįpareigojančioje aplinkoje, ir patiekalų, kuriuos galima paragauti iš degustacinio meniu, todėl mūsų pirmąjį pasirinkimą papuošė įvairūs restoranų stiliai.“

Keturiems restoranams suteikta viena MICHELIN žvaigždutė

MICHELIN žvaigždės skiriamos MICHELIN gido restoranams, kuriuose patiekalai ruošiami geriausiai, atsižvelgiant į penkis universalius kriterijus: ingredientų kokybę, skonį harmoniją, technikos meistriškumą, virtuvės šefo asmenybę, kuri atsiskleidžia per virtuvės patiekalus, ir, kas ne mažiau svarbu, pastovumą tiek visame meniu, tiek laikui bėgant.

Vilniuje „**Demo**“ yra novatoriškas projektas, kuris dieną veikia kaip kavinė, o tam tikrais vakarais virsta restoranu, kurio vienspalvis dekoras atspindi tiek maisto gaminimo drąsą, tiek santūrumą. Virtuvės šefas Tadas demonstruoja jo amžių



„MICHELIN“ GIDAS

pralenkiančią išmintį ir į ingredientus bei maistą žvelgia kitaip nei dauguma. Jo du išradingi meniu jaudina kiekvienu patiekalu, o prie jų puikiai dera įdomūs vyno deriniai. MICHELIN inspektorių nuomone meniu žvaigžde buvo ėriukas, o taip pat desertai, ypač „Kogel Mogel“.

„Džiaugsmas“ įsikūręs gražiame senoviniame name pačiame Vilniaus centre su keletu modernių, industrinio stiliaus valgomųjų erdvių, išsidėsčiusių po visą pastatą. Dalijimasis lėkštėmis pirmuoja à la carte valgiaraštyje, tačiau MICHELIN inspektoriams ypač patiko degustacinis meniu, kuris prasidėjo užkandžiais, tokiais kaip duonelė su juodoju pudingu, ir peraugo į pagrindinius patiekalus, pavyzdžiui, paltusą su krevečių putėsiais. Jų nuomone, patiekalai buvo lengvai valgomi, jų stilius buvo santūrus, todėl išryškėjo pagrindinių ingredientų skonis, o tai leido sukurti tikrai įsimintiną patirtį.

Istoriniame Vilniaus centre yra gražus parduotuvių ir užkandinių kiemelis, priklausantis tai pačiai komandai, o jo flagmanas yra **„Nineteen18“** – puikus industrinio stiliaus restoranas, kuriame vyrauja gaivus ir nenuobodus stilius. Galima prisėsti prie virtuvės stalo ir pabendrauti su virtuvės šefu Andriumi Kubiliumi ir jo širdinga komanda. Vakaras prasideda nuo to, kad svečiams pateikiamas uždaras meniu, kurį sudaro maždaug 10 patiekalų, lengvai pereinančių vienas į kitą. Atrenkant žaliavą patiekalams svarbiausias vaidmuo tenka jų ūkiui, o komandos pasididžiavimą naudojant savo ingredientus, gali jausti lėkštėje. MICHELIN inspektoriams labai patiko koldūnai su grybais, pagaminti pagal Kubiliaus mamos receptą, ir nuostabiai paruošta daniška jautiena su nuostabia vištienos karamele.

Paskutinė MICHELIN žvaigždutė Vilniuje – **„Pas mus“**, kurios pavadinimą laisvai versti galima kaip „mūsų namai“, o tai puikiai apibūdina šią vietą. Tai tikrai ypatinga vieta, kuriai vadovauja šefė Vita Bartininkaitė ir jos šauni komanda, spinduliuojanti aistra ir energija, nes jie daro viską savo galioje sukurti malonią patirtį. Ant sienų dega žvakės, svečiai sėdi prie gražių medinių stalų, kuriuos pagamino Vitos partneris, o patiekalai yra asmeniškai ir tikslingi. Valgiaraštis pribloškia sezoniškumu – Vita nuolat ieško produktų savo mamos sode, taip pat važiuoja rinkti žalumynų ir ne tik – ir naujoviški patiekalai kartu su charakteringais vynais puikiai dera tarpusavyje. MICHELIN inspektorių nuomone, aviečių sniego desertas su baltojo šokolado ganašu buvo nuostabus.

Keturiems restoranams suteiktas MICHELIN Bib Gourmand apdovanojimas

Michelin žmogaus, kurio oficialus pavadinimas yra Bibendum, vardu pavadintas apdovanojimas Bib Gourmand pabrėžia restoranus, kurie siūlo geros kokybės maistą už vidutinę kainą.

Neįprastai pavadintas **„14Horses“** yra it laikrodis veikiantis restoranas, įsikūręs tame pačiame Vilniaus komplekse kaip ir „Michelin“ žvaigždute apdovanotas „Nineteen18“. Čia daugelį patiekalų ant stalo atneša pats šefas, kuris su



„MICHELIN“ GIDAS

pasididžiavimu demonstruoja ingredientus iš savo atsinaujinančio ūkio Radiškyje. Siūloma akivaizdi vertė: svečiams siūloma vietoje kepta duona, keturi patiekalai ir desertas – galima rinktis tris užkandžius arba du užkandžius ir desertą. Drąsūs, gerai išreikšti skoniai pateikiami originaliais deriniais, o personalas pasiruošęs mielai patarti. MICHELIN inspektoriams ypač patiko „jautiena nuo nosies iki uodegos“.

Ant Vilniaus senamiesčio ir naujamiesčio ribos įsikūręs **„Gaspar's“** – kaimyninis restoranas su sena kulinarine istorija – virš durų net kabo originali jidiš restorano iškaba, nes kadaise čia buvo žydų kvartalas. Šefas Gasparas Fernandesas gimė Goa, Indijoje, yra portugalų kilmės, todėl jo virtuvėje intriguojančiai dera abi šalys. Valgiaraštis glaustas, sudarytas iš šviežiai prieinamų produktų ir subtilių indišų prieskonių, o patiekalai gausūs ir gražiai pateikti. MICHELIN inspektoriams patiko „Mano mamos karis“, kurio yra kelios rūšys, ir naan duonelė, gaminama iš vietoje maltų kvietinių miltų, kurie suteikia skoniui unikalaus riešutų skonio.

Vilniuje esantis **„Le Travi“** – puikus ir greitai populiarėjantis restoranėlis, kur vakarą galima praleisti maloniai ir už gerą kainą. Iš Genujos kilęs Mattia Rupil sukūrė nuostabią autentišką dviejų patalpų osteriją, kurioje vyrauja ankštas kaimiškas stilius; svečiai turėtų paprašyti vietos prie prekystalio, kad galėtų stebėti, kaip daromi burtai. Tai „nonna“ stiliaus virtuvė, kurioje jaučiama gyna itališka širdis, nieko per daug įmantraus, tik paprasti, skoniu trykštantys patiekalai. Maždaug 8 patiekalų meniu užrašytas ant sienų – MICHELIN inspektoriai rekomenduoja nuostabų jaučio liežuvį su tonnata padažu arba kasdien gaminamus makaronus, tarp kurių gali būti ir tagliatelle su sodria ragu.

Persikėlę į Kauną, nuo gražaus pastato, kuriame yra buvę visko – nuo mėsos parduotuvės iki šio santūraus mažo bistro **„Nūman“**, sienų tiesiog sunkiasi istorija. Įsikūręs visai netoli miesto centro, jis žavus, santūrus, o ant sienų kabančios nuostabios nuotraukos traukia akį. Šiuolaikiški, skonį atitinkantys patiekalai ruošiami su skoniu ir, džiugu, nesukelia infarkto banko sąskaitai. MICHELIN inspektoriai manė, kad naminė duona ir anties koldūnai su džiovintais grybais buvo puikūs, o taip pat perlinė vištelė, prie kurios buvo nuostabiai paruoštos bulvytės. Draugiškas aptarnavimas papildė visą įspūdį.

Pagrindinė atranka

Patekti į MICHELIN gidą – tai jau pats savaime yra kokybės ženklas. Šiais inauguraciniais metais į pagrindinę atranką patenka 26 restoranai, kurių aukščiausio lygio virtuvė sužavėjo MICHELIN inspektorius. Tai:

Amandus, Vilnius
Apvalaus Stalo Klubas, Trakai
Arrivée, Kaunas
Augustin, Vilnius
Da Antonio, Vilnius
DIA, Kaunas



„MICHELIN“ GIDAS

Dine, Vilnius
Elven, Vilnius
Ertlio Namas, Vilnius
Fabrikėlis, Vilnius
Farmer & The Ocean, Vilnius
Gastronomika, Vilnius
HeJi, Vilnius
Justa Pasta, Vilnius
Momo Grill, Vilnius
Monai, Klaipėda
Monte Pacis, Kaunas
Pacai, Vilnius
Protėviai, Vilnius
Red Brick, Radiškis
Somm, Vilnius
Stebuklai, Vilnius
Stikliai, Vilnius
Telegrafas, Vilnius
Uksas, Kaunas
Vila Komoda, Palanga

Vienas restoranas apdovanotas MICHELIN žaliaja žvaigžde

MICHELIN žaliaja žvaigžde apdovanojami restoranoi, pirmaujantys savo tvaria veikla – restoranoi, kuriuose kulinarinė patirtis derinama su išskirtiniais ekologiniais įsipareigojimais ir kurie yra įkvėpimo šaltinis tiek aistringiems gurmanams, tiek visai svetingumo industrijai.

Už valandos kelio į šiaurę nuo sostinės, Radiškyje, įsikūręs „Farmers’ Circle“ – nuostabus atokus 700 hektarų ploto veikiantis ūkis, o jo centre – nuostabiai restauruotas senovinis tvartas, kuriame dabar įsikūręs restoranas „**Red Brick**“. Natūralu, kad didžioji dalis produktų yra iš paties ūkio, o likusi dalis – iš netoliese esančių ūkių. Virtuvės šefo Arnoro Ingi Bjarkasono degustacinis meniu yra modernus ir itin sezoniškas, visiškai atitinkantis tvarumo principą; po elegantiškų užkandžių patiekiami Atlanto menkė su vištienos padažu, vėliau – mėtos, šaltalankiai ir morkos – visa tai pakerės skonio receptorių. Patiekalus pristato draugiška komanda, kartais – patys virėjai, o kad galėtumėte visiškai pasimėgauti nakvyne, yra jaukūs miegamieji. MICHELIN inspektoriai nustatė, kad tai buvo labai malonus valgymas nuo pradžios iki pabaigos, kurį sustiprino bendravimas su virėjais.

Įteikti trys specialūs MICHELIN apdovanojimai

Specialieji MICHELIN apdovanojimai skiriami išskirtiniams asmenims, kurie dėl savo begalinės aistros ir puikių įgūdžių restorano patirtį paverčia nepamirštama. Šių metų laureatais tapo:



„MICHELIN“ GIDAS

Jaunasis šefas – Tadas Eidukevičius iš „Demo“ restorano Vilniuje

Restoranui „Demo“ už išskirtinę virtuvę skirta ne tik viena MICHELIN žvaigždutė, bet ir Metų jaunojo virėjo titulas. Įgijęs patirties Ispanijoje, kur dirbo su garsiais autoritetais, Tadas dabar yra pasitikintis savimi ir įtikinantis „Demo“ variklis, patyręs ir išmintingas ne pagal savo metus. Tadas stengiasi viską gerbti; į ingredientus ir meniu žiūri visai kitaip nei dauguma, o apie maisto ateitį kalba pranašiskai. Jo naujoviški ir originalūs patiekalai yra subalansuoti ir aromatingi, o kiekviename patiekale atsiskleidžia didžiulis talentas. MICHELIN inspektoriai šiam talentingam šefui prognozuoja šviesią ateitį.

Apdovanojimas už aptarnavimą – Gasparui Fernandesui iš „Gaspar's“ restorano Vilniuje

Šiais metais „Gaspar's“ į gidą patenka su „Bib Gourmand“ apdovanojimu už puikios kokybės ir puikios vertės patiekalus; tačiau tai dar ne viskas, nes restorano šefas ir savininkas Gasparas Fernandesas taip pat yra 2024 m. aptarnavimo apdovanojimo laureatas. Gali atrodyti neįprasta, kad šefas gauna aptarnavimo apdovanojimą, tačiau šiame mažame kaimyniniame restorane Gasparas vadovauja ne tik savo virtuvės komandai, bet ir visam restoranui, todėl jį rasite ne tik už viryklės, bet ir salėje. Jo entuziazmas ir nuoširdus noras įtikti persiduoda visai komandai, kuri, kaip nustatė MICHELIN inspektoriai, dirba labiau kaip šeima, o ne kaip kolegos. Nuo pirmos akimirkos, svečiams žengianti pro duris iki pat atsisveikinimo jų laukia žavus, patrauklus ir meile alsuojantis aptarnavimas.

Somelję apdovanojimas – Kamilė Bartusevičiūtė iš „Pacai“ Vilniuje

Istorinio viešbučio pirmame aukšte įsikūrusiame „Pacai“ vyrauja šiek tiek retro stiliaus atmosfera ir siūloma lietuviška virtuvė. Prie to somelję Kamilė Bartusevičiūtė parengė puikų vyno sąrašą, kurį sudaro keletas rimtų raudonųjų vynų iš Prancūzijos ir Italijos ir pasirinkimas iš viso pasaulio ne mažiau įspūdingas. Keletas žymių vynų, pilstomi taurėmis, o visa jos komanda mielai patars ir rekomenduos, jų žinios tikrai sužavėjo MICHELIN inspektorius. Deriniai kruopščiai apgalvoti ir aistringai paaiškinti, o ypač gerai veikia dėl reguliariai kartu su virtuvės komanda organizuojamų degustacijų. Nors Kamilė sunkiai dirba, kad visa komanda išlaikytų aukštus standartus, jos džiaugsmas ir entuziazmas natūraliai persiduoda visai komandai.

2024 m. MICHELIN gido Lietuvos atranka trumpai

- Iš viso rekomenduojami 34 restoranai, tarp jų:
- 4 restoranai su viena MICHELIN žvaigždute
- 4 MICHELIN Bib Gourmand restoranai
- 1 restoranas su MICHELIN Žaliaja žvaigžde

Visą žiniasklaidai skirtą medžiagą, įskaitant nuotraukas ir vaizdo įrašus iš šios dienos spaudos konferencijos, galima rasti [čia](#).



„MICHELIN“ GIDAS



Atsisiųskite „Michelin“ gido programėlę



iOS



Android

guide.michelin.com

www.facebook.com/guideMICHELINfr/ [instagram.com/michelinguide](https://www.instagram.com/michelinguide)
[youtube.com/@MICHELINguideInternational](https://www.youtube.com/@MICHELINguideInternational)

Apie „Michelin“

Pirmaujanti mobilumo technologijų bendrovė „Michelin“ siekia tvariai pagerinti savo klientų judumą, projektuoti ir pristatyti klientų poreikius atitinkančias tvariausias padangas, paslaugas ir sprendimus. Bendrovė taip pat teikia skaitmenines paslaugas, žemėlapius ir gidus, padedančius praturtinti keliones ir garantuojančius unikalią patirtį. Be to, „Michelin“ kuria įvairiose pramonės šakose naudojamas aukštųjų technologijų medžiagas. Pagrindinė „Michelin“ būstinė įsikūrusi Klermone-Ferane, Prancūzijoje. 175 šalyse veikiančioje bendrovė iš viso dirba 132 200 darbuotojų. „Michelin“ valdo 67 padangų gamyklas, kuriose 2022 m. pagamino apie 167 mln. padangų (www.michelin.com).

Papildomą informaciją teikia:

Piotr Staszalek

piotr.staszalek@michelin.com