**„Hero“ įsikūręs restoranas „Mylios“ kviečia prisiminti valgymo malonumą ir atrasti laiko sau**

**Šiuolaikinio žmogaus kasdienybė – nuolatinis bėgimas tarp užduočių, terminų ir susitikimų. Laikas tapo tokiu deficitu, kad net ir poilsis dažnai planuojamas taip pat kruopščiai, kaip dienos darbai. Tokiomis aplinkybėmis vis rečiau pavyksta stabtelti ir tiesiog pasimėgauti gyvenimu. „Mylios“, atvėrę duris verslo centre „Hero“, siūlo būtent tai.**

Naujajame restorane, kurį sukūrė virtuvės šefas ir verslininkas Donatas Dabrovolskas, skanus ir paprastas maistas tampa tik viena iš atsikvėpti bei atgauti pusiausvyrą padedančios patirties dalių. Lankytojams čia siūloma ne dar viena, eilinė pavalgymo erdvė, o iš naujo atrandamas džiaugsmas, kylantis iš paprastumo ir nuoširdumo.

**Nauja erdvė, kurioje gera pabūti**

„Restoranas „Mylios“ gimė iš noro sukurti daugiasluoksnį maisto projektą, kuriame derėtų visos dienos ritualai – pusryčiai, pietūs, vakarienės, vakarėliai ir net maistas į namus. Tai – rezultatas daugybės metų pačių įvairiausių virtuvės projektų, kelionių, bendravimo su žmonėmis. „Myliose“ įgyvendintos pačios prasmingiausios tiek karališkų vakarienių, tiek gatvės maisto detalės: smulkūs ritualai, leidžiantys mėgautis akimirka ir atstumai, kuriuos nueiname su žmonėmis, su skoniu, su savimi“, – pasakoja D. Dabrovolskas.

„Myliose“ įgyvendinta idėja džiaugiasi ir „Realco“ komercinio NT vystymo vadovė Gintarė Žemaitė.

„Naujasis restoranas pagal savo lėtumo, sąmoningumo, laiko sau koncepciją labai dera prie verslo centro „Hero“ sveikuomenės koncepcijos. Tiek emocinės, tiek fizinės sveikatos pagrindas yra rūpestis savimi, kurį mes skatiname daugybe inovatyvių sprendimų, įgyvendintų verslo centre“, – pabrėžia G. Žemaitė.

Donatas įsitikinęs, kad šiuolaikiniame gyvenime sulėtinti tempą – pasak jo, „įsižeminti“ – yra būtina tiek kūnui, tiek protui.

„Dabar visi nuolat bėgame, skubame. Pietų kontekste vis labiau populiarėja *griebi ir varai* (angl.: *grab and go*) variantas, kai tiesiog „užsipilame kuro“ ir bėgame toliau. Bet maistas – kuras ne tik kūnui, bet ir sielai. „Myliose“ sukūrėme erdvę, kurioje norėsis pasilikti ilgiau, atsipalaiduoti, nusiraminti ir pasimėgauti tiek valgymo procesu, tiek maloniu bendravimu“, – pasakoja restorano vadovas.

Pasak jo, restorano variklis yra neeilinė komanda: virtuvei vadovauja ir savo bei D. Dabrovolsko idėjas realizuoja šefė Jolanta Šilgalienė, administratorė Gintarė Pupelė rūpinasi restorano atmosfera ir svečių patogumu, o kiekvienas komandos narys prisideda prie bendros erdvės atmosferos, jaukumo, bendravimo ir profesionalumo.

**Nuotaika per erdvę**

Bendravimą „Myliose“ skatins ir čia įrengtos bendruomeninės knygų lentynos. Bet kuris lankytojas galės atnešti ir jose palikti savo knygų ar pasiskolinti atneštas kitų.

„Ši detalė – tai ne vien dalijimosi kultūros propagavimas ir bendruomenės ryšių stiprinimas, bet ir to paties atsipalaidavimo bei laiko sau įrankis. Užsukę kavos, lankytojai net ir be kompanijos galės čia maloniai praleisti laiką su knyga, galbūt suteiksiančia ir naudingų įžvalgų, atradimų ar minčių“, – sako D. Dabrovolskas.

Prie šios filosofijos prisideda ir „Mylių“ interjeras bei erdvių suplanavimas, pritaikant jas skirtingam dienos metui.

„Rytinė pusryčių zona labiau primena biblioteką – minkšti suoliukai, rami atmosfera, leidžianti pradėti dieną be skubos ir streso. Pietų metu atgis centrinė „Mylių“ salė, esanti arčiau įėjimo. Čia bus daugiau judesio, bet išlaikomas ir jaukumo pojūtis. Vakare restorano aplinka pasikeis – erdvė bus švelniai apšviesta, stalai paruošti jaukioms vakarienėms ar draugų susitikimams“, – pasakoja „Mylių“ vadovas.

Jis priduria, jog pats pastatas yra modernus, šviesus ir atviras, o viena esminių tiek „Hero“, tiek bet kurio kito verslo centro ypatybių – būtent darbas, greitis, judesys. Restoranas, pasak D. Dabrovolsko, taps natūralia, energijos pusiausvyrą balansuojančia ramybės oaze.

**Malonumas lėkštėje ir sieloje**

Naujasis restoranas neplanuoja tapti prabangos sinonimu, o jo virtuvės stilius nebus paremtas viena konkrečia kryptimi ar koncepcija. „Mylių“ vadovas sako sieksiantis lankytojų lėkštėse apjungti įvairias patirtis bei prisiminimus iš kelionių ir bendravimo su žmonėmis.

„Čia bus galima atrasti daugybę skirtingų prasminių sluoksnių: skonio, kelio įspūdžių, pokalbių ir prisiminimų. Jei reikėtų viena idėja apibūdinti, koks bus „Mylių“ meniu, pasirinkčiau šiltą duoną su sviestu. Lankytojai neturėtų tikėtis kažko perdėtai įmantraus, bet jei patiekalas pagamintas nuoširdžiai, tai dažnai yra viskas, ko reikia“, – įsitikinęs D. Dabrovolskas.

Verslininkas pabrėžia, jog maistas turi ypatingą galią perkelti žmogų į kitą vietą ar laiką, taip padėdamas jam pabėgti nuo rutinos. Paklaustas, koks jausmas turėtų likti lankytojui po apsilankymo „Myliose“, restorano vadovas ištaria vieną žodį: „malonumas“.

**Daugiau informacijos:**

Kristina Grubliauskaitė-Svitojė

„Realco“ atstovė komunikacijai

+370 640 24057

[kristina.svitoje@realco.lt](mailto:kristina.svitoje@realco.lt)