Paryžius – gegužės 28 d., 2025

**​**

**Paskelbtas antrasis MICHELIN Gido Lietuvai leidimas**

**​**

**• Vienas restoranas naujai įvertintas MICHELIN Žaliąja žvaigžde už pavyzdingą tvarumo praktiką
• Keturi nauji MICHELIN Bib Gourmand apdovanojimai už puikų kainos ir kokybės santykį
• Keturi specialūs MICHELIN apdovanojimai – išskirtiniams profesionalams**

„Michelin“ pristato antrąjį MICHELIN Gido Lietuvai leidimą. MICHELIN gidų inspektoriai visus metus keliavo po šalį ieškodami geriausių restoranų. Iš viso MICHELIN Gidas Lietuvoje rekomenduoja 37 restoranus – keturi nauji restoranai išskirti MICHELIN Bib Gourmand įvertinimu už puikią kokybę ir gerą kainos bei kokybės santykį, o du restoranai pelnė MICHELIN Žaliąją žvaigždę už tai, kad yra pavyzdys sąmoningesnei gastronomijai.

„Lietuva yra labai pažangi šalis, ir mums malonu matyti, kad nuo pirmojo MICHELIN Gido Lietuvai pristatymo praėjusiais metais šalies gastronomijos scena toliau vystosi ir plečiasi – tiek tobulėjant esamiems restoranams, tiek atsirandant įvairiems naujiems. Lietuviai pelnytai didžiuojasi savo kulinarinėmis tradicijomis, kurios ir toliau gyvuoja visoje šalyje esančiose maitinimo įstaigose, ir tai ypač atsispindi šiemet skirtoje naujoje Žaliojoje žvaigždėje restoranui, kuris remiasi savo vietovės paveldu – tiek pastato, kuriame įsikūręs, tiek patiekalų požiūriu“, - sako Gwendal Poullennec, tarptautinis MICHELIN gidų direktorius.

Pasak jo, šių metų atranka taip pat parodo, kad Lietuvoje galima rasti puikų kainos ir kokybės santykį – tai traukia tiek vietinius, tiek svečius iš užsienio. Skyrus keturis naujus Bib Gourmand apdovanojimus, kurių skaičius padvigubėjo lyginant su pernai, dar kartą įrodoma, jog tai šalis, prieinama ir atvira visiems.

**Keturiems restoranams suteikta po vieną MICHELIN žvaigždę**

MICHELIN žvaigždės skiriamos restoranams, kurių virtuvė išsiskiria ypatingu meistriškumu, remiantis penkiais visuotiniais kriterijais: ingredientų kokybe, skonių darna, technikos valdymu, šefo asmenybės atsiskleidimu per jo kuriamą virtuvę ir, ne mažiau svarbu, nuoseklumu – tiek visame valgiaraštyje, tiek laikui bėgant. Visi keturi restoranai, kurie gavo po vieną MICHELIN žvaigždę pirmajame Gido leidime, šiemet savo įvertinimą išlaikė.

Vilniuje įsikūręs **Demo** – tai išskirtinis konceptas, kuris dieną veikia kaip kavinė, o savaitės eigoje transformuojasi į restoraną. Jo monochrominis interjeras atspindi virtuvės stilių – drąsą ir subtilumą vienu metu. Šefas ir savininkas Tadas Eidukevičius – brandus savo požiūriu ir kūrybiškumu, gebantis pažvelgti į ingredientus ir maistą kitaip nei daugelis. Jis siūlo du išradingus degustacinius meniu, kuriuose kiekvienas patiekalas kelia susižavėjimą.

*Demo taip pat pelnė MICHELIN Žaliąją žvaigždę – daugiau apie tai skaitykite žemiau.*

**Džiaugsmas** įsikūręs elegantiškame istoriniame pastate pačioje Vilniaus širdyje. Restoranas suskirstytas į kelis modernius, industrinio stiliaus valgomuosius, išsidėsčiusius po visą pastatą. Čia patiekiami lengvai suprantami, minimalistinio stiliaus patiekalai, kuriuose atsiskleidžia pagrindinių ingredientų skonis – tai sukuria išskirtinai įsimintiną patirtį. Svečiai gali rinktis degustacinį meniu arba susidaryti savo vakarienę iš à la carte patiekalų, kurių pagrindą sudaro bendro valgymo lėkštės.

Vilniaus senamiestyje įsikūręs jaukus kiemelis su parduotuvėlėmis ir maitinimo įstaigomis – viskas priklauso tai pačiai komandai. Šio ansamblio pažiba – **Nineteen18**, industrinio stiliaus restoranas, išsiskiriantis maloniai atsipalaidavusia atmosfera. Jų ūkis atlieka esminį vaidmenį tiekimo grandinėje, o pasididžiavimas naudojant savo užaugintus ingredientus jaučiamas kiekviename kąsnyje. Meniu sudaro maždaug 10 tarpusavyje sklandžiai susiliejančių patiekalų.

Taip pat Vilniuje įsikūręs **Pas mus** – pavadinimas, kuris laisvai išvertus reiškia „pas mus namuose“ ir puikiai atspindi šio restorano esmę. Tai išties ypatinga vieta, kuriai vadovauja šefė ir savininkė Vita Bartininkaite kartu su šaunia savo komanda. Čia jaučiama tikra aistra ir energija – visa komanda stengiasi, kad kiekvieno svečio patirtis būtų nepaprastai maloni. Meniu – sezoninis netikėtumas. Vita dažnai lankosi mamos darže, pati renka laukinius augalus, o iš šių gėrybių gimsta kūrybiški, harmoningai susiliejantys patiekalai.

**Aštuoniems restoranams skirtas MICHELIN Bib Gourmand apdovanojimas**

Pavadinimas Bib Gourmand kilo nuo oficialaus Michelin žmogeliuko vardo – Bibendum. Šis apdovanojimas skiriamas restoranams, kurie siūlo puikios kokybės maistą už prieinamą kainą.

2025 m. keturi restoranai pirmą kartą įvertinti Bib Gourmand apdovanojimu:

Vienas iš Momo Grill ir Monai šeimos narių – **Augustin** – tai elegantiška, minimalistinė vieta, kur vintažinės komodos, nukrautos vyno buteliais, stovi po įspūdingais netikromis žvakėmis dekoruotais šviestuvais. Atsipalaidavusi atmosfera dera su ryškiais, spalvingais patiekalais, kuriuose dera Viduržemio jūros ir Artimųjų Rytų skoniai. Meniu siūlomas dviem formatais: dauguma patiekalų – tai šiuolaikiškos, augalinės kilmės mažosios lėkštės (po tris kiekvienam svečiui plius desertas – puikus pasirinkimas), tačiau yra ir trys pagrindiniai patiekalai, kurių pagrindas – žuvis arba mėsa. MICHELIN Gido inspektoriai ypač pabrėžė ropę su vėžių uodegėlėmis, dan dan padažu, kalendra ir lazdynų riešutais, kurios ragavo jaukioje kiemo terasoje.

*Augustin taip pat pelnė specialųjį MICHELIN apdovanojimą – daugiau informacijos rasite žemiau.*

Vilniuje įsikūręs **B'ARN Bistro** – tai itin nedidelė, bet labai jauki erdvė, kurioje svečiai pasijunta lyg vakarieniautų pas senus draugus namuose. Pavadinimas simbolizuoja vietą, kur prasidėjo šefo kulinarinis kelias – mažą daržinę jo močiutės sode – ir kartu yra nuoroda į patį šefą: „by Arnas“. Šefo virtuvė – itin asmeniška, įkvėpta jo kelionių po Japoniją, Tailandą, Meksiką ir Levantą. Drąsūs, spalvingi patiekalai skirti dalytis visam stalui, o pikantiški pagardai suteikia dar daugiau skonio. MICHELIN Gido inspektoriai ypač išskyrė dorado crudo su žaliuoju kariu ir kiaulienos tostadas su ananasų salsa.

*B’ARN Bistro taip pat pelnė specialųjį MICHELIN apdovanojimą – daugiau informacijos rasite žemiau.*

Nors **El Gato Negro** įsikūręs Vilniuje, vos įžengus vidun pasijunti lyg atsidūręs Meksikoje – virš galvos kabo sombrerai, aplinkui – spalvingi meksikietiški motyvai, kuriantys gyvybingą atmosferą. Šefas – lietuvis, tačiau puikiai žino, kur ieškoti tinkamų ingredientų ir kaip juos apdoroti, kad sukurtų autentiškus ir malonius skonius. Kainos tokios pat draugiškos kaip ir svetinga komanda, todėl tai ideali vieta smagiam vakarui su draugais – patiekalai čia sukurti dalintis. MICHELIN Gido inspektoriams ypač patiko jautienos liežuvio takai, dūmu kvepianti dorada „al pastor“ ir traškūs, auksiniai čiurosai.

Tuo tarpu **Kristoforas** įsikūręs pačioje Vilniaus rotušėje – įspūdingame pastate, kuris laikomas vienu ryškiausių klasicizmo architektūros pavyzdžių Lietuvoje. Pirmame aukšte veikia stilingas ir elegantiškas restoranas su mėlynu freskomis puošta lubų skliautu. Virtuvė – taip pat klasikinė, derinanti prancūziškos ir itališkos kulinarijos elementus. Skoniai sodrūs, tačiau išpildyti subtiliai. MICHELIN Gido inspektoriams ypač įsiminė žuvienė, patiekiama kaip skaidrus konsomė, elniena „Rossini tournedos“ stiliumi bei netikėtas, bet žavus desertas su šokoladu ir baravykais. Atsižvelgiant į lokaciją, kainos itin pagrįstos – ypač verslo pietų meniu.

Šie naujieji restoranai prisijungia prie jau anksčiau įvertintų Bib Gourmand restoranų, kurie visi išlaikė savo apdovanojimus ir 2025 metams. Tai:

**14Horses** Vilniuje – seserinė vienos MICHELIN žvaigždės Nineteen18 ir MICHELIN Žaliąja žvaigžde įvertinto Red Brick restoranų vieta. Čia vyrauja elegantiškas, minimalistinis interjeras ir atsipalaidavusi atmosfera. Drąsūs, ryškūs skoniai pateikiami originaliomis kombinacijomis, o meniu – lankstaus formato.

**Gaspar’s** – jaukus kaimynystės restoranas Vilniuje, įsikūręs tarp Senamiesčio ir Naujamiesčio. Šefas Gaspar Fernandes gimė Goe, Indijoje, tačiau turi portugališkų šaknų, todėl jo dosni virtuvė – intriguojantis šių dviejų šalių skonių derinys.

**Le Travi Vilniuje** – tikra vietinių mėgstama vieta smagiam vakarui. Genujoje gimęs Mattia sukūrė autentišką itališką osteria, įsikūrusią dviejuose kambariuose, kur siūloma „nonnos“ stiliaus virtuvė su grynu itališku charakteriu.

**Nüman Kaune** – draugiškas, istorija alsuojantis bistro šiek tiek atokiau nuo miesto centro. Čia vyrauja subtilus, jaukus stilius, o patiekalai – modernūs, skoniais paremti ir kūrybiškai paruošti.

**Du restoranai papildė pagrindinį MICHELIN Gido sąrašą**

Patekimas į MICHELIN Gidą jau savaime yra kokybės ženklas. Šiemet pagrindinį atrankos sąrašą sudaro 25 restoranai, kurių išskirtinė virtuvė paliko puikų įspūdį MICHELIN inspektoriams – tarp jų ir dvi naujos vietos.

**Alba Bistro**, įsikūręs Klaipėdoje, Didžiosios Teatro aikštės kampe, – tikrai svetingas itališkas restoranas. Ryškiaspalviai keramikos dirbiniai ir spalvingi paveikslai baltų sienų fone sukuria pajūrio osteria atmosferą, tarsi būtum Amalfio pakrantėje. Nors šefas – lietuvis, jo virtuvė – autentiškai itališka: patiekalai ruošiami kruopščiai, dosniomis porcijomis ir puikiai subalansuotais skoniais. MICHELIN Gido inspektoriams ypač patiko neapolietiško stiliaus picos, suktinis snieginių krabų raviolis su beurre blanc padažu bei osso bucco su Milano risotu ir gremolata.

Prie Vilniaus restoranų prisijungia prabangusis **MOTÍF**, įsikūręs netoli Rotušės aikštės. Aksominės kėdės, gyva elektroninė muzika ir energinga atmosfera pritraukia stilingą publiką – tą, kuri nesibaimina artimų stalų ir kaimynų alkūnių. Čia aukščiausios kokybės ingredientai pateikiami šiuolaikiškuose japoniškuose patiekaluose su subtiliais pasaulinės virtuvės atspalviais – nuo itališkų iki Lotynų Amerikos. MICHELIN inspektorių favoritai: sušiai ir tataki su naminiais pagardais, juodasis menkė su yuzu miso bei juostinis jautienos kepsnys su chimichurri.

Visas rekomenduojamų restoranų sąrašas:

Alba Bistro, Klaipėda – *Naujas*

Amandus, Vilnius

Apvalaus Stalo Klubo, Trakai

Arrivée, Kaunas

Da Antonio, Vilnius

DIA, Kaunas

Dine, Vilnius

Elven, Vilnius

Ertlio Namas, Vilnius

Fabrikėlis, Vilnius

Farmer & The Ocean, Vilnius

HeJi, Vilnius

Justa Pasta, Vilnius

Momo Grill, Vilnius

monai, Klaipėda

Monte Pacis, Kaunas

MOTÍF, Vilnius – *Naujas*

Pacai, Vilnius

Protėviai, Vilnius

Red Brick, Radiškis

Somm, Vilnius

Stebuklai, Vilnius

Stikliai, Vilnius

Telegrafas, Vilnius

Uoksas, Kaunas

**Du restoranai įvertinti MICHELIN Žaliąja žvaigžde**

MICHELIN Žalioji žvaigždė skiriama restoranams, kurie yra tvarumo lyderiai – siūlantys ne tik išskirtinę kulinarinę patirtį, bet ir aktyviai mažinantys poveikį aplinkai. Tokie restoranai įkvepia ne tik maisto entuziastus, bet ir visą svetingumo sektorių.

Vieną MICHELIN žvaigždę turintis **Demo** Vilniuje 2025 metais pirmą kartą apdovanotas ir MICHELIN Žaliąja žvaigžde.

Nuo pat pradžių senas pastatas, kuriame įsikūrė restoranas, buvo atnaujinamas su išsaugojimo ir tvarumo idėja. Kadaise tai buvo mikroschemų gamykla kariniams komponentams, o dabar – jauki, sąmoningai veikianti kavinė, kuriai šefas Tadas Eidukevičius suteikė naują gyvenimą. Dalindamasis ta pačia filosofija, jis šią lanksčią, daugiafunkcę erdvę valdo taip, kad būtų kuo efektyviau naudojami ištekliai ir kuo mažiau daroma žalos aplinkai. Pagrindinis principas – pakartotinis naudojimas: nuo pernaudotos įrangos ir baldų iki senelių stalo įrankių, kurie čia rado antrą gyvenimą. Komanda bendradarbiauja ir su amatininkais bei mokslininkais – pramonines atliekas, akmens nuopjovas ir geležį jie paverčia stalo indais ar porceliano glazūromis.

Kalbant apie maistą, degustacinis meniu Demo restorane sukurtas taip, kad skatintų aplinkosauginį sąmoningumą ir įkvėptų imtis veiksmų – kiekvienas patiekalas nagrinėja svarbią, su tvarumu susijusią temą. Inovatyvios technikos padeda mažinti atliekų kiekį ir išnaudoti likusius ingredientus maksimaliai – pavyzdžiui, išgryninti fermentai naudojami stiebams ir lapams suskaidyti, siekiant išgauti koncentruotus skonio ekstraktus padažams. MICHELIN inspektoriai liko sužavėti viskuo – nuo duonos, kepamos pagal istorinį receptą, iki deginto ryžių pudingo su ikrais ir rūgščiomis vyšniomis.

Demo prisijungia prie **Red Brick** restorano Radiškyje, maždaug valanda kelio į šiaurę nuo sostinės. Įsikūręs Farmers Circle – įspūdingame, atokiame 700 hektarų veikiančiame ūkyje – šis meistriškai atkurtas istorinis tvartas pristato tiek vietinius, tiek pačiame ūkyje užaugintus produktus šiuolaikiškuose, itin sezoniniuose patiekaluose, kurie žadina skonio pojūčius. Patiekalus pristato šilta, svetinga komanda – o kartais net ir patys šefai. Norintiems pratęsti šią unikalią kulinarinę kelionę siūloma apsistoti nakvynei vietoje.

**Skirti keturi specialieji MICHELIN apdovanojimai**

Specialieji MICHELIN apdovanojimai skiriami išskirtiniams profesionalams, kurių begalinė aistra ir išskirtiniai gebėjimai paverčia apsilankymą restorane nepamirštama patirtimi.

Šių metų laimėtojai yra:

**Jaunojo šefo apdovanojimas** – Darek Medvedevas, *Augustin*, Vilnius

Restoranas Augustin 2025 m. pelnė MICHELIN Bib Gourmand įvertinimą už puikios kokybės ir vertės virtuvę, tačiau tai dar ne viskas – šefas Darek Medvedevas taip pat apdovanotas Jaunojo šefo titulu. Vos 29-erių Darek sužavėjo MICHELIN Gido inspektorius savo gyvybingomis, moderniomis mažosiomis lėkštėmis, kuriose dera Viduržemio jūros ir Artimųjų Rytų skoniai. Neįprasta tai, kad pagrindinį vaidmenį čia atlieka augaliniai patiekalai. Inspektorių nuomone, Darek laukia šviesi ateitis – verta sekti jo kelią!

**Aptarnavimo apdovanojimas** – Lina Marija Balčiūnaitė, *Red Brick*, Radiškis

Jau anksčiau pelnęs MICHELIN Žaliąją žvaigždę, Red Brick dabar gali pasidžiaugti ir Aptarnavimo apdovanojimu. Šis restoranas įsikūręs valanda kelio į šiaurę nuo sostinės, nuostabiame raudonų plytų svirne, ūkyje, kuris veikia taikydamas regeneracinės žemdirbystės principus. Aptarnavimo vadovė Lina Marija Balčiūnaitė į šią tvarią filosofiją įsilieja su ypatingu entuziazmu – jos atsidavimas matomas kiekviename žingsnyje. Išlaikydama aukščiausią profesionalumo lygį, ji tuo pačiu suteikia savo vaidmeniui asmeniškumo ir šilumos, o jos žavinti asmenybė iš karto sužavėjo MICHELIN Gido inspektorius.

**Someljė apdovanojimas** – Martynas Pravilionis, *HeJi*, Vilnius

HeJi išsiskiria Vilniaus restoranų kontekste savo elegantišku, prabangiu interjeru – čia netgi rasite du staliukus, įrengtus auksinėse pakeltose „paukščių narvelių“ konstrukcijose. Virtuvė drąsiai jungia Rytų ir Vakarų skonius, o šią patirtį puikiai papildo someljė Martyno Pravilionio kruopščiai atrinkta gėrimų kolekcija, kurioje – daugiau nei 100 skirtingų šampanų bei įspūdingas sakės pasirinkimas. Gėrimų sąrašas apima aukščiausio lygio gamintojus iš viso pasaulio. Jei pasirinkimo atrodo per daug, Martynas siūlo penkis skirtingus derinių rinkinius – nuo vyno ir sakės iki nealkoholinių gėrimų – idealiai pritaikytus prie patiekalų. Restorane veikia atskiras šampano baras ir kokteilių baras, tad čia rasite viską – nuo klasikinių derliaus šampanų iki kūrybingų, teminių kokteilių. Martyno žinios ir meistriškumas atsiskleidžia kiekviename pasirinkime, o jo išradingumas ir dėmesys detalėms nepaliko abejingų MICHELIN Gido inspektorių.

**Metų atidarymo apdovanojimas** – Arnas Petronis, *B’ARN Bistro*, Vilnius

Patekti į MICHELIN Gidą – jau didelis pasiekimas, tačiau įžengti su Bib Gourmand įvertinimu – dar aukštesnis lygis. Pridėkime šiltą priėmimą, neblėstančią šefo aistrą gaminti ir tai, kad restoranas atsidarė mažiau nei prieš metus – ir turime aiškų Metų atidarymo apdovanojimo laimėtoją. Šiek tiek netradicinė B’ARN Bistro erdvė labiau primena vakarienę pas seną draugą nei klasikinį restoraną. Energija pulsuojantys patiekalai kurti dalintis visam stalui, o atmosfera – šilta ir jauki nuo pirmųjų minučių. MICHELIN Gido inspektorius sužavėjo Arno Petronio asmeniškas požiūris į maistą – jis vedė juos skonio kelionėmis nuo Azijos iki Pietų Amerikos, leisdamas ne tik paragauti, bet ir pajusti pasaulį savo lėkštėje.

2025 m. MICHELIN Gido Lietuvai santrauka:

Iš viso rekomenduojami 37 restoranai, įskaitant:

• 4 restoranus su viena MICHELIN žvaigžde

• 8 MICHELIN Bib Gourmand restoranus

• 2 MICHELIN Žaliąja žvaigžde įvertintus restoranus



**Apie Michelin**

Michelin, daugiau nei 130 metų kurianti pažangias inžinerines medžiagas, yra išskirtinai gerai pasirengusi reikšmingai prisidėti prie žmonijos pažangos ir tvaresnio pasaulio kūrimo. Remdamasi giliomis žiniomis apie polimerinius kompozitus, Michelin nuolat diegia naujoves, gamindama aukštos kokybės padangas ir komponentus svarbiausioms reikmėms tokiose sudėtingose srityse kaip mobilumas, statyba, aeronautika, mažo anglies dioksido kiekio energijos bei sveikatos apsauga. Dėmesys gaminių kokybei ir gilus klientų poreikių supratimas įkvepia Michelin siūlyti išskirtines patirtis – nuo duomenimis ir dirbtiniu intelektu grįstų sprendimų profesionalioms transporto flotėms iki puikių restoranų ir viešbučių, atrinktų MICHELIN gide. Bendrovės būstinė yra Klermon-Ferane, Prancūzijoje, o pati Michelin veikia 175 šalyse ir turi 129 800 darbuotojų.

4o

**MICHELIN GROUP MEDIA RELATIONS**

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

**7 days a week**

|  |
| --- |
| **112, Avenue Kléber, 75016 Paris**[**www.michelin.com**](http://www.michelin.com)**Follow our news on X** |
| Une image contenant symbole, blanc, ligne, Graphique  Description générée automatiquement**@Michelin**[**https://x.com/Michelin**](https://x.com/Michelin) |

