



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 20 de junho de 2024

Guia MICHELIN revela a sua primeira seleção de restaurantes na Lituânia

- Quatro restaurantes galardoados com uma Estrela MICHELIN pela sua cozinha de alta qualidade
- Um restaurante galardoado com a Estrela Verde MICHELIN, pelas suas práticas exemplares em prol de uma gastronomia mais sustentável
- Quatro estabelecimentos galardoados com a distinção Bib Gourmand
- Concedidos três Prémios Especiais MICHELIN a profissionais de talento

A Michelin apresenta a primeira seleção do Guia MICHELIN Lituânia. Ao longo de todo o ano, os inspetores do Guia MICHELIN percorreram o país em busca dos melhores restaurantes. A primeira edição lituana recomenda 34 restaurantes, dos quais 4 foram galardoados com uma Estrela MICHELIN, 4 com a distinção Bib Gourmand, pela sua cozinha acessível e de alta qualidade, e 1 com a Estrela Verde MICHELIN, pelo seu destacado compromisso com a gastronomia sustentável.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou: *"Estamos muito contentes por revelar a primeira edição do Guia MICHELIN Lituânia. É a última peça do quebra-cabeças que completa a trilogia dos países bálticos, e oferece uma seleção completa desta magnífica região. Apesar de a seleção incluir 34 restaurantes, destacam-se nove: quatro estabelecimentos que oferecem uma cozinha de qualidade a preços moderados foram galardoados com o distintivo Bib Gourmand, e outros tantos receberam uma Estrela MICHELIN pela sua cozinha excepcional. Por último, um restaurante obteve uma Estrela Verde MICHELIN pela sua abordagem sustentável. Durante as suas viagens, os nossos inspetores puderam apreciar uma grande variedade de ofertas gastronómicas, que refletem a riqueza do panorama culinário lituano: alguns estabelecimentos centram-se em pratos modernos, outros em clássicos. Alguns dão protagonismo à gastronomia local, ao passo que outros oferecem criações de inspiração internacional. Por fim, alguns oferecem pratos para partilhar, num ambiente descontraído, enquanto outros optam por refinados menus de degustação, ideais para comemorar uma ocasião especial"*.

Quatro restaurantes galardoados com uma Estrela MICHELIN

O **Demo**, situado em Vilna, é um estabelecimento com um conceito vanguardista: cafetaria de dia, e restaurante algumas noites por semana. A sua decoração monocromática é um espelho da sua cozinha: ao mesmo tempo sóbria e atrevida. O chef e proprietário, Tadas Eidukevičius, demonstra que a sabedoria não tem idade. Com a sua visão única, apropria-se dos ingredientes, e a cozinha em geral, de uma forma absolutamente singular. O chef oferece dois menus fixos, cada um mais criativo que o anterior, realçados por cativantes emparelhamentos. A equipa de inspeção do Guia MICHELIN ficou impressionada pelo cordeiro de leite, assim como pelas sobremesas propostas, em particular, o Kogel Mogel.



No coração da capital, o restaurante **Džiaugsmas**, situado numa elegante casa de época, dispõe de várias salas de refeição de estilo moderno e industrial. Ainda que o menu à carta inclua pratos para partilhar, os inspetores do Guia MICHELIN ficaram especialmente impressionados com o menu de degustação, que inclui o donut de boudin, um original amuse-bouche, e o fletán com mousse de gambas como pratos principais. O chef optou por oferecer pratos depurados, que ressaltam a essência dos ingredientes, criando uma experiência gustativa memorável

No centro histórico de Vilna existe um pátio com várias lojas e restaurantes, todos propriedade da mesma equipa. O porta-estandarte é o **Nineteen18**, um encantador estabelecimento de estilo industrial e ambiente descontraído. Para jantar, os comensais podem sentar-se ao balcão, e interagir com o chef Andrius Kubilius e a sua magnífica equipa. Ao chegar, é-lhes apresentado um menu com uma dezena de pratos em harmoniosa sucessão. A equipa cultiva ela própria vários dos ingredientes com que trabalha, e nota-se o orgulho que sentem ao cozinhar os frutos do seu trabalho nos seus pratos. A equipa de inspeção do Guia MICHELIN gostou especialmente dos raviolis de cogumelos, receita herdada da mãe de Andrius Kubilius, e da carne dinamarquesa cozinhada com precisão, acompanhada de um sublime caramelo de frango.

A última estrela MICHELIN de Vilna foi concedida ao **Pas mus**, que poderia traduzir-se como "nossa casa", duas palavras que resumem na perfeição o ambiente deste restaurante. Dirigida pela chef e proprietária, Vita Bartininkaitė que, juntamente com a sua encantadora equipa, esforça-se por, diariamente, oferecer a melhor experiência gastronómica, este é um local que exala paixão e energia por todos os pores. Aqui, as velas atenuam o ambiente, as sublimes mesas de madeira foram fabricadas pelo sócio de Vita, e a loiça cuidadosamente escolhida realça os pratos. A chef, que, regularmente, compra os produtos na horta da sua mãe, também é uma grande cultivadora, e oferece um menu surpresa que muda com as estações. Cria pratos inovadores, que se combinam maravilhosamente, e emparelha-os com vinhos de carácter, para uma experiência culinária ainda mais excepcional. Apesar de a equipa de inspeção do Guia MICHELIN ter passado um excelente momento neste restaurante, impressionou-a especialmente uma sobremesa: a neve de framboesa, e a ganache de chocolate branco.

Quatro restaurantes galardoados com o Bib Gourmand

Batizado com o nome do boneco da Michelin, o Bib Gourmand recompensa os restaurantes que oferecem uma cozinha de qualidade a um preço moderado

Dirigido por especialistas, o **14Horses** partilha o local com o restaurante, galardoado com uma Estrela MICHELIN, Nineteen18. Este restaurante de nome atípico apresenta uma decoração elegante e depurada, e um ambiente descontraído. Outra originalidade é o próprio chef servir alguns dos pratos, e apresentar com orgulho os ingredientes que cultiva com métodos de agricultura regenerativa na sua quinta, a uma hora de distância, na localidade de Radiškis. A boa relação qualidade-preço é inegável para os comensais, aos quais é oferecido pão, uma pré-sobremesa, e a possibilidade de escolher entre três pratos, ou dois pratos e uma sobremesa. Os inspetores apreciaram os pratos arrojados, com sabores audazes e combinações originais, para não falar do cálido serviço do pessoal de sala. Também ficaram encantados com a carne de vaca "do focinho à cauda", que foi unanimemente aclamada.

O **Gaspar's** está situado na fronteira entre a zona histórica e a parte mais contemporânea de Vilna. Não é o primeiro restaurante que se instala no edifício do antigo bairro judeu onde se encontra o estabelecimento, como o atesta o antigo letreiro em yiddish existente sobre a porta. Apesar de ter nascido em Goa (Índia), o chef Gaspar Fernandes é de origem portuguesa. Por isso, é natural que se inspire em ambas as culturas para cozinhar. O seu menu é conciso, com pratos generosos e belamente



apresentados, realçados com produtos sazonais delicadamente condimentados com especiarias tradicionais indianas. Os inspetores do Guia MICHELIN ficaram impressionados com o prato intitulado "O caril da minha mãe", que apresenta diversas variantes, e com o naan. Este último é elaborado com farinha integral molida localmente, o que lhe confere um subtil sabor a avelã.

Também situado na capital lituana, o **Le Travi** é o local ideal para passar um bom serão a um preço muito razoável. Por isso, não é de estranhar que este pequeno e encantador restaurante seja cada vez mais popular. O genovês Mattia Rupil criou uma autêntica osteria, dividida em suas salas estreitas de estilo rústico. Após passarem pela receção, para sabe qual a sua mesa, os comensais limitam-se a desfrutar do momento. Aqui, o chef serve cozinha de "nonna" com alma 100% italiana. Não há lugar a adornos, os pratos vão diretos ao essencial, e são uma verdadeira explosão de sabores. O menu de 8 pratos está escrito na parede. A equipa de inspeção recomenda a língua de vaca com molho tonnata, ou a pasta fresca do dia. Esta varia em função da inspiração do chef, por exemplo, os talharins com um molho rico de ragu.

Mais a oeste, em Kaunas, encontra-se um edifício com um rico passado, que em tempos desempenhou a função de talho, e, agora, alberga o **Nūman**, um pequeno e discreto bistrô. Situado nas imediações do centro da cidade, destaca-se pela sua sóbria decoração, e pelas magníficas fotos a preto e branco que adornam as suas chamativas paredes. Neste local, os comensais podem desfrutar de pratos modernos e saborosos, cozinhados com grande mestria, tudo a um preço acessível. Os inspetores do Guia MICHELIN ficaram especialmente impressionados com o pão caseiro, e com os raviolis de pato com cogumelos secos, assim como pela galinha pintada, com batatas fritas, cozinhada na perfeição. O atento serviço envolve a experiência gastronómica.

A seleção principal

Surgir no Guia MICHELIN é, em si mesmo, uma garantia de qualidade. Neste primeiro ano, 26 restaurantes conquistaram o seu lugar na seleção principal, impressionando os inspetores do Guia MICHELIN pela qualidade da sua cozinha. Os restaurantes selecionados são:

Amandus, Vilna
Apvalaus Stalo Klubas, Trakai
Arrivéé, Kaunas
Augustin, Vilna
Da Antonio, Vilna
DIA, Kaunas
Dine, Vilna
Elven, Vilna
Ertlio Namas, Vilna
Fabrikélis, Vilna
Farmer & The Ocean, Vilna
Gastronomika, Vilna
HeJi, Vilna
Justa Pasta, Vilna
Momo Grill, Vilna
Monai, Klaipéda
Monte Pacis, Kaunas
Pacai, Vilna
Protéviai, Vilna
Red Brick, Radiškis



Somm, Vilna
Stebuklai, Vilna
Stikliai, Vilna
Telegrafas, Vilna
Uoksas, Kauna
Vila Komoda, Palanga

Um restaurante distinguido com uma Estrela Verde MICHELIN

A Estrela Verde MICHELIN reconhece os restaurantes que lideram o caminho rumo a práticas culinárias mais sustentáveis. Combinando a excelência gastronômica com o compromisso com a sustentabilidade, oferecem aos seus clientes experiências que inspiram não só os gourmets de todo o mundo, como todo o sector da restauração.

Radiškis, a uma hora a norte da capital, alberga o **Farmers Circle**, uma magnífica quinta de 7000 m², com uma granja de época belamente restaurada no seu centro, que agora alberga o restaurante Red Brick. Naturalmente, a maioria dos produtos frescos provêm da própria quinta, e os restantes dos arredores. O chef Arnór Ingi Bjarkason idealizou um menu moderno, centrado nos produtos sazonais e na sustentabilidade. O menu abre-se com elegantes aperitivos, seguidos de bacalhau skrei com molho de frango, menta, espinho marítimo e cenouras. Todos estes subtis sabores farão as delícias dos gourmets. A história que existe por detrás de cada prato é apresentada por uma equipa excepcional (e, por vezes, pelo próprio chef). Também é possível pernoitar para prolongar esta deliciosa experiência. A nossa equipa de inspeção desfrutou de cada minuto da sua estadia no **Red Brick**, incluindo as suas interações com o chef.

Atribuídos três Prémios Especiais MICHELIN

Os Prémios Especiais MICHELIN são concedidos a destacados talentos, que contribuem, com a sua paixão, e as suas competências, para que a experiência gastronômica seja inesquecível.

Os vencedores deste ano são:

Prémio MICHELIN para o Jovem Chef – Tadas Eidukevičius, do restaurante Demo, em Vilna

Tal como o restaurante Demo, galardoado com uma Estrela MICHELIN, pela sua cozinha excepcional, o seu chef executivo, Tadas Eidukevičius, venceu o Prémio para o Jovem Chef. Tadas formou-se trabalhando com alguns dos grandes nomes da gastronomia espanhola, e, agora, é um chef consolidado. Este jovem profissional, que deixa brilhar o seu talento no Demo, demonstra que a sabedoria não tem idade. A sua filosofia baseia-se num valor fundamental: o respeito. Infunde frescura ao seu menu, e fala profeticamente do futuro da alimentação. A sua cozinha, inovadora e original, é equilibrada e saborosa, e cada prato revela o alcance do seu talento. A este jovem chef espera-o um futuro brilhante.

Prémio MICHELIN para o Serviço – Gaspar Fernandes, do restaurante Gaspar's, em Vilna

O Gaspar's entra, este ano, no Guia com um prémio Bib Gourmand, pela sua cozinha de grande qualidade, e pela excelente relação qualidade-preço; mas isso não é tudo, já que o chef-proprietário, Gaspar Fernandes, também foi galardoado com o Prémio para o Serviço 2024. Pode parecer inusual que um chef vença um prémio para o serviço, mas, aqui, neste pequeno restaurante de bairro, Gaspar dirige não só a sua equipa de cozinha, como toda a operação, pelo que poderá ser encontrado tanto



na sala, como atrás dos fogões. O seu entusiasmo palpável, e o seu genuíno desejo de agradar, impregnam todo a sua equipa, que, segundo os inspetores da MICHELIN, funciona mais como uma família, do que como companheiros de trabalho. Desde o momento em que os clientes entram pela porta, até que se vão embora, experimentarão um serviço encantador, apelativo, e muito carinhoso.

Prémio MICHELIN para a Sommellerie – Kamilė Bartusevičiūtė, do restaurante Pacai, em Vilna

Situado no rés-do-chão de um hotel histórico, o Pacai possui um ar ligeiramente retro, e oferece uma cozinha com uma forte base lituana. Para acompanhar, o sommelier Kamilė Bartusevičiūtė elaborou uma magnífica carta de vinhos, com tintos de França e de Itália, que fazem parte de uma ampla seleção global. Existem alguns vinhos notáveis disponíveis a copo, e a toda a sua equipa encanta-a discutir e recomendar opções, com os respetivos conhecimentos a impressionarem, de facto, os inspetores MICHELIN. Os emparelhamentos foram cuidadosamente pensados, e são explicados com paixão, e funcionam especialmente bem, graças às provas periódicas organizadas conjuntamente com a equipa de cozinha. Se Kamille esforça-se para que toda a equipa mantenha o seu alto nível de exigência, a sua alegria e entusiasmo contagiam de forma natural toda a sua equipa.

A edição de 2024 do Guia MICHELIN Lituânia:



4 restaurantes



1 restaurante



4 restaurantes

Recomendados 34 restaurantes



Descarregue a aplicação do Guia MICHELIN para dispositivos Android e IOS.



IOS



Android



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

Sobre a Michelin

A Michelin está a construir uma empresa líder mundial no fabrico de compósitos, e em experiências que transformam a nossa vida. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável.

Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde.

O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com



www.michelin.pt

https://guide.michelin.com/pt/pt_PT

X [@MichelinNews](#) f [@guiamichelinpt](#) in [@Michelin](#) f [@michelinportugal](#) i [@michelinguide](#)

Glorieta de Bibendum nº1 – 47009 Valladolid – ESPAÑA