

FIRST POST

SVEIKI ATVYKĖ



Restoranas „Farmer&Ocean” Vilniaus g.

Sveiki atvykę į mano tartarų kelionę!

Maistas visada buvo mano aistra, o skanus ir estetiškai pateiktas patiekalas man suteikia ypatingą džiaugsmą. Iš visų patiekalų tartaras mano širdyje užima išskirtinę vietą. Kas kartą aplinkius naują vietą man būtina yra paragauti jų siūlomų tartarų ir taip gimė idėja sukurti šį tartarų blogą.

Šiame tinklaraštyje dalinuosi savo mėgstamiausiais tartarais ne tik iš Lietuvos, bet ir iš užsienio. Tikiuosi, kad mano patirtys padės atrasti naujų vietų ir įkvėps paragauti dar neatrastų skonių.

Prieš kelerius metus pradėjau fiksuoti savo tartarų ragavimo patirtis, žymėdamasi skonius, ingredientus ir išpūdžius apie kiekvieną paragautą patiekalą.

Šis tinklaraštis gimė iš noro pasidalinti geriausiais atradimais ir nuoširdžiomis apžvalgomis apie mano mėgstamiausius tartarus. Kviečiu leistis į šią skonių kelionę kartu ir atrasti vietas, kuriose tartaras tampa tikru gastronominiu potyriu.



TARTARŲ APŽVALGOS

Gabrielė Vilkelytė

instagram: @gvilkelyte

gabriele.vilkelyte1@gmail.com

PLUSONE



Jautienos tartaras

„Plusone“ tai neseniai mano atrastas restoranas, kuris iš karto užėmė top tartarų vietą mieste.

Jų tartaras yra nepriekaištingai pagardintas, sodrus skonio ir puikiai subalansuotas. Patiekalas patiekiamas su gardžia focaccia duona ir kremišku padažu, kurie dar labiau praturtina visą patirtį. Paprasta, sotu ir išties labai skanu.

Jei mėgstate tartarą, šį restoraną būtina įtraukti į savo sąrašą.



FARMER & OCEAN



„Farmer & the Ocean“ yra restoranas, kurio meniu harmoningai sujungia lietuviškos, šiaurietiškos ir pietų Europos virtuvės tradicijas. Patiekalai kuriami iš vietinių ūkių gėrybių bei Viduržemio ir Atlanto jūrų produktų.

„Farmer & the Ocean“ tartarai: jautienos tartaras su caponcini pipirais ir tuno tartaras su trintu avokadu.



ŽUVINĖ PALANGA

Šis patiekalas gaminamas iš smulkiai pjaustyto žalio tuno, kruopščiai pagardinto taip, kad atsiskleistų natūralus žuvies skonis. Tartarą papildo sodrus sojų ir balzaminio acto padažas, suteikiantis patiekalui gilumo ir lengvos rūgštelės, kuri puikiai dera su tuno gaivumu.

Šalia patiekiami traškūs, švieži obuoliai, kurie suteikia malonaus saldumo ir gaivumo. Sodraus tuno, umami skonio sojų ir balzaminio padažo bei obuolių saldumo derinys sukuria harmoningą skonių ir tekstūrų balansą.

Nors pats tartaras tik paragavimui, tačiau jo skonis išliks isimintinas ilgam.





LE RELAIS GASCON PARIS

Naminis jautienos tartaras iš aukštos kokybės žalios jautienos. Gausi ir soti porcija, patiekiamama su skrudintomis bulvių skiltelėmis ir šviežiomis salotomis.

ČESKÁ BEER RESTAURANT WARSAW



Jautienos tartaras iš šviežios jautienos, patiekiamas su tradicine čekiška skrudinta duona.

„Česká Beer Restaurant“ Varšuvoje yra puiki vieta kokybiško maisto mėgėjams. Jautienos tartaras čia išskirtinis – šviežias, puikiai pagardintas ir kupinas skonio. Šniceliai traškūs iš išorės, minkšti viduje ir puikiai papildo visą valgymo patirtį. Gėrimų pasirinkimas taip pat nenuvilia.

Didžiausias šios vietos privalumas – itin palankios kainos. Atsižvelgiant į patiekalų kokybę ir porcijų dydį, kainos yra daugiau nei pagrįstos. Jei lankysitės Varšuvoje ir ieškosite vietos skaniam bei kokybiškam maistui, šį restoraną tikrai verta aplankyti.

SAINT MALO



Saint Malo tai prancūziškas restoranas Vilniaus centre, kerintis jaukia aplinka. Restoranas savo meniu siūlo du tartarus, vienas iš jų yra jautienos. Klasikinis jautienos tartaras šalia patiekiamas su prancūziškomis bulvytėmis ir žaliosiomis salotomis.

Mėsa pagardinta marinuotais agurkėliais, kaparėliais, kiaušinio tryniu, Dižono garstyčiomis bei šalotiniais svogūnais. Taip pat naudojamas Tabasco ir pomidorų padažas. Nors dauguma tartarų būna neryškių skonių, šis kupinas išraiškingų, įvairių puikiai derančių skonių. Kiekvienas ingredientas suteikia savitą akcentą, o jų derinys sukuria sodrų ir charakteringą tartaro skonį, nors patiekimo gal norėtusi kitokio, bet dalintis kartu su grupe buvo visai patogiu.



ROTONDA PARK RESTAURANT VILNIUS

Tuno tartaras

Klasikinis tuno tartaras, patiekiamas su avokadu, sriracha majonezu ir česnakų laiškais. Ingredientai puikiai dera tarpusavyje ir sukuria lengvą bei gaivų užkandį.

Nors patiekalas skanus, lyginant su kitais mano ragautais tuno tartarais, jis pasirodė gana paprastas. Norėjosi daugiau skonio gilumo ir dragesnių ingredientų derinių, kurie paverstų jį išskirtiniu ir įsimintinu.

Apskritai tai malonus pasirinkimas, tačiau, mano nuomone, šį patiekalą dar būtų galima patobulinti.



GUACAMOLE VILNIUS PANORAMA

Paprastas, bet skanus tuno patiekalas, puikiai tinkantis lengvam užkandžiui. Švelnų tuno skonį papildo kreminis avokadas, o traškūs meksikietiški kukurūzų traškučiai suteikia malonios tekstūros ir išbaigia patiekalą.

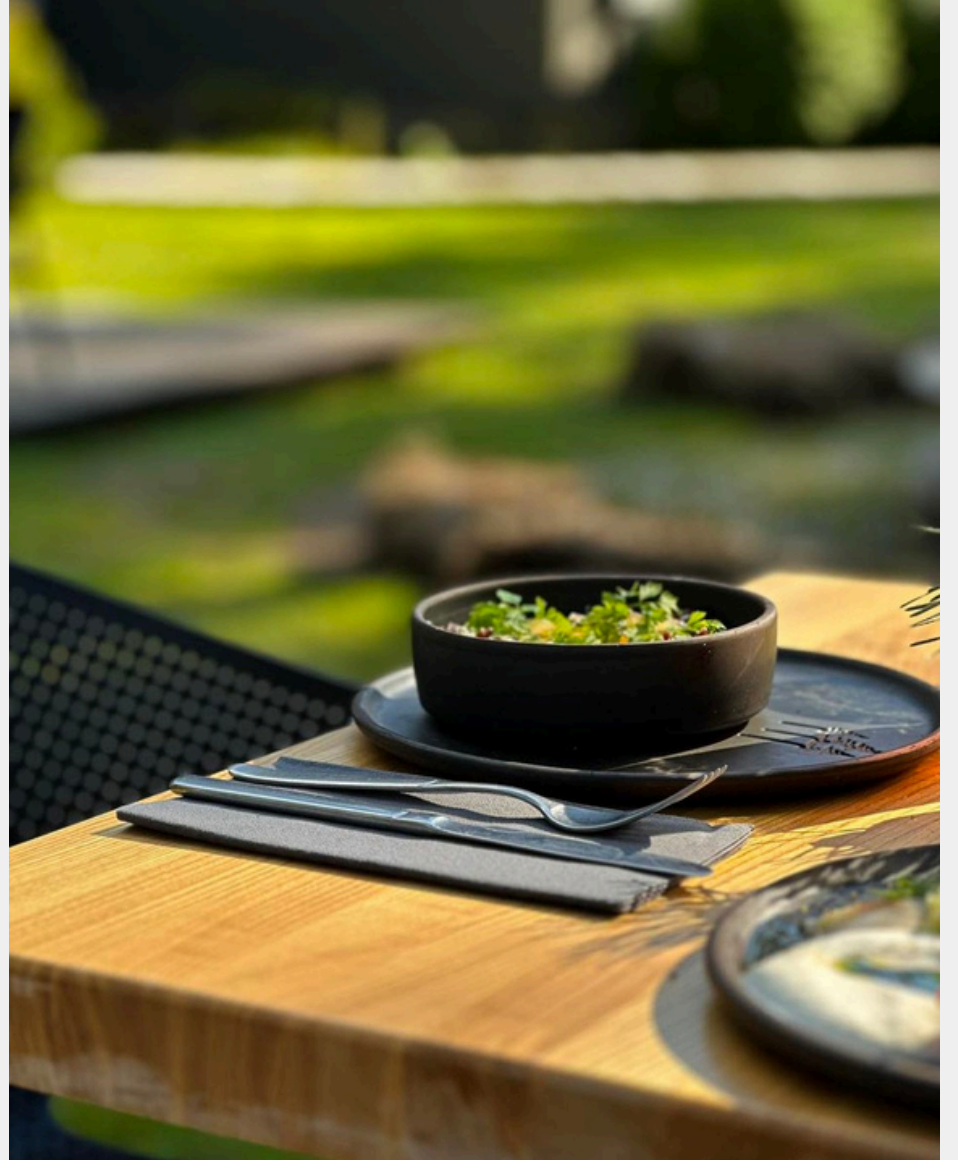
VANILLE LOUNGE VILNIUS



„Vanille Lounge“ vyrauja lounge kultūra ir kviečiama mėgautis geru maistu, gėrimais bei muzika jaukioje aplinkoje.

„Vanille Lounge“ restorane siūlomi tartarai: jautienos tartaras su bulvių mille-feuille, baravykų majonezu, traškiais grikiais ir mikrožalumynais bei lašišos tartaras su avokadu, kreminiu sūriu ir agurkais.

PUŠYNAI FOOD ON FIRE VILNIUS



„Pušynė Food on Fire“ yra vienas mano mėgstamiausių restoranų Vilniuje. Tai vieta, į kurią vis sugrįžtu, ir kiekvienas apsilankymas prasideda vienodai. Visada užsisakau jų jautienos tartarą. Man tai tapo tradicija, kuri dar nė karto nenuvylė. Restoranui atvėrus duris po nelaimingo gaisro, buvo ypač malonu sugrįžti. Ši vieta visada užims ypatingą vietą mano širdyje.

JAUTIENOS TARTARAS

Patiekiamas su askaloniniais svogūnais, svogūnų laiškais, kiaušinio tryniu ir skrudinta duona. Tai patiekalas, prie kurio sugrįžtu kiekvieną kartą. Puikiai pagardintas, visada šviežias ir kupinas skonio, jis išlieka vienu mėgstamiausių mano ragautų jautienos tartarų. Nesvarbu, kiek kartų čia apsilankau, tai visada yra pirmasis mano pasirinkimas.



BUNTE GANS VILNIUS

Jautienos tartaras iš smulkiai kapotos žalios jautienos, patiekiamas su putpelės kiaušinio tryniu, kuris suteikia patiekalui sodrumo ir švelnios tekstūros. Tartaras pagardintas smulkintais svogūnais arba kaparėliais, kurie subtiliai išryškina mėsos skonį.

Patiekalą puošia mikrožalumynai ir citrinos skiltelė, suteikianti gaivumo bei lengvos rūgštelės. Traškus garnyras ant viršaus ne tik papildo išvaizdą, bet ir suteikia malonų tekstūrų kontrastą.

Šalia patiekiami marinuoti agurkėliai, pjaustyti vyšniniai pomidorai ir kitos šviežios daržovės, kurios subalansuoja sodrų tartaro skonį ir suteikia patiekalui gaivumo.

JAUTIENOS CARPACCIO



OSTERIA ANGELINO DAL 1899 ROME. ITALY

ŠIS JAUTIENOS KARPAČAS PATIEKIAMAS ELEGANTIŠKAI, IŠ PLONAI PJAUSTYTŲ ŠVIEŽIOS ŽALIOS JAUTIENOS GRIEŽINĖLIŲ. PATIEKALĄ PUOŠIA MIKROŽALUMYNAI IR ORANŽINĖS SPALVOS PAGARDAS, GREIČIAUSIAI BOTTARGA, SUTEIKIANTIS SUBTILŲ JŪROS SKONIO AKCENTĄ. CENTRE ESANTYS KARMELIZUOTI ARBA MARINUOTI SVOGŪNAI SUKURIA MALONŲ SALDUMO IR PIKANTIŠKUMO BALANSĄ.

PATIEKIAMAS SU GAIVIA BALTAJA VYNO TAURE, ŠIS PAPRASTAS, TAČIAU RAFINUOTAS PATIEKALAS PUIKIAI ATSKLEIDŽIA AUKŠTOS KOKYBĖS INGREDIENTUS IR TIKRĄ ITALIŠKOS VIRTUVĖS ELEGANCIJĄ.



LE MANS VILNIUS

JAUTIENOS TARTARAS

IŠSKIRTINAI PATEIKTAS JAUTIENOS TARTARAS, IŠ KARTO PATRAUKIANTIS DĖMESĮ DRĄSIU PATEIKIMU. TRAŠKUS, PRIESKONIAIS PAGARDINTAS VIRŠUS IR RYŠKUS PADAŽAS SUTEIKIA PATIEKALUI IŠSKIRTINUMO BEI ELEGANCIJOS.

NORS TEKSTŪRA MALONI, O INGREDIENTAI KOKYBIŠKI IR KRUOPŠČIAI PARUOŠTI, SKONIS PASIRODĖ SANTŪRESNIS, NEI TIKĖJAUSI. NORĖJOSI DAUGIAU PRIESKONIŲ SLUOKSNIŲ AR RYŠKESNIŲ SKONIŲ KONTRASTŲ, KURIE ŠĮ PATIEKALĄ PAVERSTŲ TOKIU PAT ĮSIMINTINU, KAIP IR JO PATEIKIMAS.

TAI RAFINUOTAS IR ESTETIŠKAS PATIEKALAS, TAČIAU TARP VISŲ RAGAUTŲ TARTARŲ JIS NEPALIKO DIDŽIAUSIO ĮSPŪDŽIO.

PACHAMAMA VILNIUS



TUNO TARTARAS

SODRI TUNO SPALVA GRAŽIAI KONTRASTUOJA SU RYŠKIAI BALTU PADAŽU IR GAIVIA ŽALUMYNŲ ŽALUMA, TODĖL PATIEKALAS ATRODO ITIN PATRAUKLIAI.

INGREDIENTAI RODO, KAD TARTARAS GAMINAMAS IŠ ŠVIEŽIO, AUKŠTOS KOKYBĖS TUNO, PAGARDINTO CITRUSINIU UŽPILU IR KAPARĖLIAIS, KURIE SUTEIKIA LENGVO SŪRUMO BEI IŠRYŠKINA ŽUVIES SKONĮ. TRAŠKŪS RYŽIŲ POPIERIAUS TRAŠKUČIAI PAPILDO PATIEKALĄ MALONIA TEKSTŪRA IR SUTEIKIA PAPILDOMO CHARAKTERIO.



STEBUKLAI VILNIUS

Kūrybiškai pateiktas jautienos tartaras su juodojo česnako padažu, miso majonezu, agurkais, obuoliais ir traškiu lazdynų riešutų bei ryžių traškučiu.

Nors patiekalas kruopščiai paruoštas ir estetiškai pateiktas, lyginant su kitais mano ragautais tartarais, jis neišsiskyrė. Skonyje norėjosi šiek tiek daugiau gilumo, tarsi būtų trūkę vieno ingrediento, kuris sujungtų visus elementus į dar harmoningesnę visumą.

FIRENZE VILNIUS



TUNO CRUDO

Be jokios abejonės, tai vienas geriausių tuno crudo, kokiį man yra tekę ragauti. Tunas išskirtinai šviežias, subtiliai pagardintas ir puikiai subalansuotas su gaiviomis citrusų natomis bei žolelėmis. Kiekvienas kąsnis lengvas, elegantiškas ir kupinas skonio.

FIRENZE



BATTUTA DI MANZO

Šis smulkintas jautienos išpjovos tartaras su trumų padažu ir svogūnais yra tikrai labai skanus. Trumų padažas suteikia tartarui daugiau intensyvumo ir išraiškingo skonio. Vis dėlto norėtusi, kad pati jautiena būtų šiek tiek labiau pamarinuota, kad kiekvienas kąsnis turėtų dar daugiau skonio. Nepaisant to, tartaras tikrai labai skanus ir mielai jį valgyčiau dar kartą.

TEMPO



Jautienos tartaras

Klasikinis jautienos tartaras, kurio skonis patiks beveik kiekvienam. Patiekiamas su rozmarinų majonezu, turkišku agurku ir brandintu sūriu. Tai pažįstamų skonių derinys, papildytas elegantišku pateikimu. Puikus pasirinkimas ieškantiems kokybiško ir visiems patinkančio jautienos tartaro.

ST. VALENTINO



JAUTIENOS TARTARAS

Sodraus skonio jautienos tartaras, patiekiamas su baravykų emulsija, trumais pagardintais bulvių traškučiais, petražolių dulkėmis ir laiškinių česnakų aliejumi. Padažas itin gardus ir suteikia patiekalui daug skonio gilumo, nors vietomis šiek tiek nustelbia pačios jautienos skonį. Vis dėlto tai sotus, išraiškingas ir maloniai įsimenantis patiekalas.

HEJI



Mėlynpelekio Tuno Pave

Jautienos Tartaro Pave

„HEJI“ siūlo išskirtinę gastronominę patirtį, kurioje kiekvienas patiekalas paruoštas itin kruopščiai. Tiek tuno paštetas, tiek jautienos tartaras išsiskiria sodriu skoniu, puikia ingredientų pusiausvyra ir elegantišku pateikimu. Kiekvienas kąsnis atskleidžia dėmesį detalėms, todėl ši vieta paliko vieną ryškiausių įspūdžių iš visų mano ragautų restoranų.

BURRO BISTRO



Brandintos jautienos tartaras su kiaušinio tryniu, keptais kaparėliais ir plonomis bulvytėmis.

Šis tartaras išsiskiria sodriu, gerai subalansuotu marinatu. Brandinta jautiena turi ryškų skonį. Kepti kaparėliai prideda malonios rūgštelės ir traškumo.

Asmeniškai bulvytes rinkčiausi paprastas, klasikines fri, nes jos čia man būtų skanesnės ir geriau papildytų tartarą. Vis dėlto pats tartaro marinatas labai patiko. Skoniai aiškūs, mėsa gerai paruošta, o kepti kaparėliai suteikia patiekalui įdomų akcentą.

ESPERANZA LAKE RESORT



„Esperanza Lake Resort“ siūlo du elegantiškus jautienos užkandžius. Karpačas patiekiamas iš itin plonai pjaustytos jautienos, pagardintos grūdėtomis garstyčiomis ir svogūnais, o jautienos tartaras papildytas šviežiais pomidorais ir žolelėmis. Abu patiekalai puikiai atskleidžia aukštą jautienos kokybę ir yra puiki pradžia gurmaniškai vakarienei.

MOTIF



Plonai pjaustytas jautienos karpacas, patiekiamas su garstyčių grūdeliais, peletrūnais, krienais ir traškiomis bulvytėmis. Švelni ir šviežia jautiena išsiskiria sodriu skoniu, garstyčių grūdeliai suteikia lengvo aštrumo, peletrūnai subtilų žolelių aromata, o krienai maloniai pagyvina visą patiekalą. Kartu patiekiamos traškios bulvytės puikiai papildo skonių derinį, todėl tai subalansuotas ir išties gardus užkandis.



SUSHI MASTERS VILNIUS



Sushi Masters Vilnius siūlomas specialus šefo tuno tartaras vienareikšmiškai yra vienas iš mano skaniausių ragautų tuno tartarų. Mėlynpelekis tunas, avokadas, wasabi yuzu padažas, salsa, masago ikrai ir svogūnai sukuria puikiai subalansuotą derinį.

Dažnai tartarams pritrūksta marinavimo, todėl labiausiai jaučiasi tik pačios mėsos ar žuvies skonis. Šiame tartare buvo kitaip. Jautėsi visi prieskoniai, padažas ir marinatas, todėl skonis buvo ryškus, išraiškingas ir įsimintinas.

Šis tartaras tikrai patenka į mano TOP 3.

Šiame tinklaraštyje paminėti restoranai:

- Plusone
- Farmer and the Ocean
- Žuvinė Palanga
- Le Relais Gascon Paris
- Czeska Beer Restaurant, Warsaw
- Saint Malo
- Rotonda Park Restaurant
- Guacamole, Vilnius Panorama
- Vanille Lounge
- Pušynai Food on Fire
- Bunta Gans Vilnius
- Osteria Angelino dal 1899
- Le Mans Vilnius
- Pachamama Vilnius
- Stebuklai
- Firenze
- Tempo
- St. Valentino
- HeJi
- Burro bistro
- Esperanza Lake Resort
- Motif
- Sushi masters Vilnius