



SUMUŠTINIO DĖSNIS

GREITAS MAISTAS NE VISADA YRA ŽODŽIŲ „ATLIEKOS“ AR „ANTSVORIS“ SINONIMAS. MĖS SURADOME KELIAS VIETAS, KUR SUMUŠTINIŲ VALGYMAS YRA PRASMINIGAS. TIESA, JAS PASIEKTI PAVYKS NE TAIP GREITAI KAIP PAVALGYTI.

WHITE CASTLE

Pats pirmasis

Tai seniausia pasaulyje greitojo maitinimo įstaiga. Ji buvo atidaryta Mineapolyje 1936 metais, o suvožtiniai pardavinėjami po 10 centų už tris vienetus.

Ieškoti: visoje Amerikoje.

Kainos: nuo 1 dolerio už suvožtinį.

JACK IN THE BOX

Pats šviežiausias

Užkandinė dirba vadovaudamasi moto „Mes nepradėsim gaminti, kol nebus gautas užsakymas“. Teks palaukti, tačiau viskas bus tiesiai nuo plytos — traškūs ir šviežia.

Ieškoti: vakarinėje Amerikos pakrantėje.

Kaina: nuo 1,5 dolerio už suvožtinį.

PRET-A-MANAGER

Pats ekologiškiausias

Čia patiekiamas palyginti sveikas greitas maistas, mat siūlomi sumuštiniai yra organiški, o jų įdarai pagaminti iš išskirtinio šviežumo produktų, kuriems keliami dideli reikalavimai.

Ieškoti: Londone, Niujorke, Singapūre, Honkonge.

Kaina: nuo 2 dolerių už sumuštinį.

LEON

Pats madingiausias

Kiekvieną sezoną pateikia visiškai naują patiekalų ir kompleksinių pietų meniu. Čia rasite įvairių sriubų, libanietiško humuso, sumuštinį, įdarytą ant grotelių keptu marokietišku viščiuku arba viščiuku su salsa padažu, neblogo vyno ir šviežių sulčių.

Ieškoti: Londone.

Kaina: karšti sumuštiniai — nuo 5 svarų sterlingų, sriubos — nuo 3 svarų.

FAST FOOD

Pats naudingiausias

Fikuotas meniu ir savitarna renkantis maistą, patiekiamą žymiausiuose Europos restoranuose. Vienas geriausių pasaulio virėjų, molekulinės virtuvės krikštą tėvis Ferranas Adria įkūrė restoranų tinklą skambiu pavadinimu „Fast Food“, į kurį negėda užsukti ir tikram gurmanui.

Ieškoti: Madride, Barselonoje, Valencijoje.

Kaina: nuo 5 eurų.

L'QUEST EXPRESS

Pats rafinučiausias

„Vakarų ekspresas“ (taip verčiama iš prancūzų kalbos) priklauso prancūziškos virtuvės ambasadoriui Paului Bocuse, savo meistriškumu iškovojo visą orbitą „Michelin“ žvaigždučių.

Ieškoti: Lione.

Kaina: nuo 14 eurų už kompleksinius pietus.

BURGER KING

Pats brangiausias

Čia galima paragauti suvožtinio, kuris kainuoja kaip vakarienė prabangiam restorane. Už 200 dolerių jums bus pagamintas milžiniškas suvožtinis su marmurine jautiena, baltuoju trumu, rožine Himalajų druska, krištoliniu svogūnu ir organinio vyno pagardu. Visos pajamos, gautos iš prabangiojo suvožtinio pardavimų, skiriamos vaikų labdarai.

Ieškoti: Londone.

Kaina: skaitykite aukščiau.

LĖKŠTĖJE - VISA BRAZILJA

Restoranas „Grill Brazil“, Vilnius



Valgyti galima ne tik skaniai, bet ir smagiai. Valgiaraštis — naudingas dalykas, bet receptus galima keisti. Turite laiko? Pažaiskite. Skubate? Pamaitins per kelias minutes: tai priklauso nuo to, kaip greitai sugebate darbuotis peiliu ir šakute. Tokį maisto ragavimo modelį siūlo sostinės „Ponoramos“ prekybos ir laisvalaikio centre įsikūręs restoranas „Grill Brazil“.

Kiek telpa — už tą pačią kainą

Kaip Kolumbas atrado Ameriką, taip vilniečiai verslininkai atrado Braziliją. Teisingiau — ne ją pačią, o šią šalį lėkštėje. „Šis atradimas buvo netikėtas, o neįrašyti idėja puikiai prigijo“, — džiaugiasi restorano vadovas Rolandas Pulauskas.

Jūsų patiekalo dydis — jūsų apetito reikalas. Valgote tiek, kiek telpa, ir visa tai — už tą pačią kainą. Maža to, restoranas siūlo ne tik pažintį su Brazilijos virtuve, bet ir šios šalies maisto pateikimo būdą, patiekalų ragavimo kultūrą.

Patiekalai restorane ruošiami tik iš šviežios mėsos, kuri kepama ant grotelių. Naudojami tik natūralus prieskoniniai. Jokių „E“, jokių konservantų.

Mokomės skubėti lėtai

Į pusiau savitarnos principu veikiančią restoraną atėjus pirmą kartą geriausia jame praleisti apie dvi valandas — tiek laiko užteks ne tik paragauti visų patiekalų, bet ir pajusti šios vietos dvasią.

Tačiau jei neturite laiko, užteks ir keliolikos minučių. Mat vienas restorano pranašumų — skubantiems nereikia vartyti meniu ir laukti. Viskas čia vyksta greitai.

Tiesa, interaktyviame restorane galima skubėti lėtai. Maisto tiekimas sukasi karusele, bet perpratus braziliškos virtuvės principus suvoki, kad skubėti nėra kur. Todėl greitas restorano ritmas — tik iliuzija. Tarsi šou, kuriame klientui dalyvauti nebūtina.

ŽODYNĖLIS

„Grill Brazil“ — pirmasis Baltijos šalyse duris atvėręs braziliškas restoranas.

„Churrascaria de rodizio“ — išskirtinis maisto pateikimo būdas.

„Churrasco“ — didelis mėsos kepsnys ant iešmo.

„Caipirinha“ — saldžiai ir lengvai, dar — truputėlį rūgščiai. Taip greičiausia pasijusite išgėrę braziliško kokteilio. Atgaivina — jei nepadauginsite — išties puikiai.

Vartojimo instrukcija*

Užėjus į restoraną jums prieš akis — salotų, padažų ir garnyrų baras. Nuo stalo, prie kurio ruošiatės sėdėti, imkite lėkštę ir kraukite į ją viską, ką mėgstate.

Nesikuklinkite — maisto limito nėra. Tačiau dėl jūsų paties patogumo nerekomenduojame į lėkštę pridėti tiek, kad maistas kristų per kraštus.

Vos jums atsėdus, prie stalo priėjęs padavėjas pasiūlys vieną iš dvylikos mėsos patiekalų.

Padavėjas rankose laikys iešmą ir didelį peilį. Mėsos bus atrežta čia pat ir labai virtuoziskai.

Kai porciją suvalgysite, scenarijus kartosis. Padavėjas pasiūlys kitą mėsos patiekalą. Ir taip — visą laiką, kol jūs sėdėsite restorane. Galite rinktis kiaulieną, paukštieną arba jautieną.

Kai pajusite, kad daugiau suvalgyti nebegalite, tačiau dar mieliai išgertumėte kavos, nebūtina kaltinti padavėjo ir reikalauti skundų knygos dėl to, kad šis jus pasiryžo permaitinti.

Ant stalo turbūt jau pastebėjote apvalią kortelę. Viena jos pusė žalia, kita — raudona. Jei kortelė ant stalo atversta žaliaja puse, tai signalas padavėjui, kad jūs — dar alkanas. Jei atversta raudonoji pusė — esate sotus. Mėsos nesubiūs.

*Viso šio maisto spektaklio kaina nuo 24 litų.

