

„Restobaras“ „Tabu“ vasaros po medžiais



POPILIARUMAS. Vakarais ir savaitgaliais „Tabu“ tampa smagia bendravimo ir pasilinksminimo vieta.

Jauki, klaipėdietiška, neįpareigojanti atmosfera, visada šviežias, skanus ir sotus maistas, netikėta alkoholinių gėrimų įvairovė ir nuolatinė kaita – pagrindiniai „restobaru“ vadinamo „Tabu“ sėkmės recepto ingredientai. Tad nenuostabu, jog vos pusmetį Klaipėdos koncertų salės patalpose (Šaulių g. 36) veikianti įstaiga jau spėjo išpopuliarėti, suburti nuolatinių lankytojų ratą ir ruošiasi vasariškai plėtrai lauke.

„Viskas, kas yra tabu, pas mus – galima“, – nusijuokia „Tabu“ vadovas Andrius Kasperavičius, entuziastingai kuriantis angliško pabo ir lietuviškos smulkės, restorano ir baro hibridą. Dienomis „Tabu“ – mėgstama maitinimo įstaiga, siūlanti skanius „dienos pietus“, vakarais – laisvalaikio praleidimo vieta, kurioje galima mėgautis išskirtiniais, retais gėrimais, netikėtais užkandžiais, gera muzika ir smagia kompanija.

„Tabu“ interjerą kūrė žino-

mas, gausybę prizų apdovanojęs barų dizaineris klaipėdietis Ramūnas Manikas. Prieš tai buvusios maitinimo įstaigos veidą jis pakeitė neatpažįstamai. Iki klaipėdiečių mėgstamo raudonų plytų mūro jis nugremžė kruopščiai dažytas ir tinkuotas sienas, vietoje spindinčių kristolinių sienų pakabino modernius urbanistinius šviestuvus. Lakoniškoje erdvėje išsiriškio tamsaus medžio stalai, retro stiliaus kėdės ir odiniai minkštasuoliai. Už baro subtiliai apšviestose medinėse

lentynėse gundo prabangūs gėrimai.

„Žmonės pagaliau ima suprasti, kas yra geras gėrimas, domisi romu, tekila, viskiu. Bendradarbiaujame su nedideliais tiekėjais, kad galėtume pasiūlyti nematytų, išskirtinių gėrimų, kurių nėra parduotuvėse. Didžiuojamės, kad galime pasiūlyti retų rūšių viskio, romo. Gaminame unikalius kokteilius, į kuriuos maišomi kokybiški, reti gėrimai“, – sakė A. Kasperavičius.

„Tabu“ vadovas įsitikinęs, kad

nebūtina turėti kuo daugiau pilsnomo alaus kranų, kad pasiūlytum klientui gėrimą pagal jo skonį.

„Prieš keletą metų buvusi mada turėti kuo daugiau pilsnomo alaus rūšių baigiasi. Mes turime galimybę dažnai keisti alų ir žmones supažindinti su įvairių šalių ir rūšių alumi. Kiekvieną savaitę „Tabu“ klientai gali rasti vieną ar dvi alaus naujienas“, – intriguavo šeimininkas.

„Tabu“ maisto meniu taip pat nuolat keičiamas ir savaitgaliais čia visada galima paragauti specialių patiekalų. Praktiškai nenaudojami šaldyti produktai. Maistas ruošiamas tik klientui užsakius, o specialieji patiekalai – tik tai dienai. Receptūrą „restobaru“ pramintos įstaigos valgiaraščiui parenka keletas žinomų virėjų. Per pirmąjį pusmetį „Ta-

bu“ virtuvės favoritu tapo su-muštinis su šonkaulių mėsa. Jo paragauti atvažiuoja klientai net iš kitų miestų. Mėgstami ir „burgeriai“ su žuvimi bei kiti netradiciniai, prie alaus derantys patiekalai.

„Tabu“ kolektyvas nekantriai laukia, kada atšils orai, o visas šurmulyš persikels ir į lauko terasą. 50-60 vietų lauko kavinė įsikurs senų medžių paunksmėje šalia Klaipėdos koncertų salės esančiame parke. Ilgais vasaros vakarais ilgiau dirbs ir „restobaru“ virtuvė. Darbo dienomis maistas čia bus gaminamas iki vidurnakčio, o savaitgaliais – iki 2 val. nakties.

Planuojama, jog muzikantai vakarus jaukioje „Tabu“ terasoje praturtins lengvo džiaz, fan-ko garsais.



KOKTEILIAI. Vienas iš „Tabu“ pasididžiavimų – unikalus kokteilis, suplakti iš kokybiškų, retų gėrimų.

Lietuvoje sėkmingiausias naujas produktas – „J. W. Reincke“ alus

„J. W. Reincke“ alus išrinktas sėkmingiausiu nauju 2014 metais į rinką įvestu produktu Lietuvoje – šią nominaciją paskelbė tyrimų bendrovė „Nielsen“ apdovanojimuose „Metų prekės ženklas“. Tokie duomenys gauti išanalizavus pardavimų duomenis bei atlikus vartotojų apklausą.

Sėkmingiausius greitojo vartojimo produktus „Nielsen“ atrinko per kelis etapus. Pirmojo etapo metu buvo analizuojami 2014 m. pardavimų duomenys bei išrinkti 3 sėkmingiausi nauji produktai skirtingose produktų grupėse. Antrame etape atlikta vartotojų apklausa, kaip šiuos naujus geriausiai parduodamus produktus vertina pirkėjai.

„Klausėme pirkėjų, ar vartoja tam tikrus produktus, ar matė lentynose, matė, bet nepirko, ar pabandė, ar pirkė keletą kartų ir ar tapo reguliariais vartotojais. Vėliau vartotojų tyrimo duomenis ir pardavimų rezultatus sumavome ir išvedėme bendrą indeksą, kuris lėmė laimėtoją. Atsižvelgus į duomenis, „J. W. Reincke“ alus išrinktas sėkmingiausiu nauju 2014 m. produktu, nes išsiskyrė pardavimų duomenimis, t. y. buvo labai sėkmingas ir kartu buvo geriausiai vertinamas pirkėjų. Šis alus patiko tyrimo dalyviams, jie jį žinojo, pirkė ir tapo nuolatinių vartotojų. Visi duomenys rodo, jog tai – aukštai vertinamas produktas“, – rezultatus komentuoja Inga Ilkytė,



„Nielsen“ komercijos vadovė Baltijos šalyse.

Siekdamas pagerbti ilgaamžes aludarystės tradicijas, „Svityrus-Utenos alus“ „J. W. Reincke“ alų pristatė pernai, daryklai minint 230 metų jubiliejų, ir pavadino jį savo įkūrėjo vardu.

„Mums šis produktas svarbus ir neeilinis, su savimi nešantis stiprų aludarystės meistriškumo krūvį. Labai džiugina tai, kad būtent alus pelnė sėkmingiausios nau-

jovės apdovanojimą. Tai įrodo alus kaip kategorijos aktualumą vartotojams, o tai, tikimės, stiprins alaus kultūros augimą Lietuvoje. Šis apdovanojimas mus įkvėpia nesustoti ir toliau stengtis, kad išlaikytume alaus inovacijų lyderystę“, – apdovanojimu džiaugėsi „Svityurio“ produkto ir alaus kategorijos vystymo vadovas Andrius Bagdzevičius.

Jūrų pirklių giminės atstovas J. W. Reincke Klaipėdoje alus daryklą įkūrė

1784 metais: tuomet klaipėdiečiai išmoko pažangiau virti, fermentuoti ir subrandinti alų. Pirmąjį medalį – apdovanojimą už verdamo alaus kokybę ir skonį – Klaipėdos aludariai gavo dar 1883 metais.

„Džiaugiuosi, kad pelnėme vartotojų pasitikėjimą ir dar vieną „J. W. Reincke“ alaus kokybės įvertinimą – mūsų kasdienis dėmesys sulaukė įvertinimo. Kurdamas „J. W. Reincke“ receptą, galvojau apie daryklos įkūrėją – kokio alaus jis galėjo tikėtis iš savo daryklos po kelių amžių ir kuo galėtume jį nustebinti šiandien. Neabejojau, kad Klaipėdos daryklos įkūrėjas būtų patenkintas šio alaus balansu ir harmonija bei naudojamomis geriausiomis žaliavomis, kilmingaisiais apyniais. Kad produktas pavyko, tą rodo ir sėkmingiausio naujo produkto titulas“, – sako „Svityurio“ vyriausioji aludarė Džuljeta Armonienė.

„Svityurio“ alus darykla pasižymi unikaliu gamybos procesu, kurio metu alus fermentuojamas ne tik vertikaliuose brandinimo talpyklose, bet ir senosiose horizontaliose. Jose alus bręsta pagal tradicinę, prieš kelis šimtmečius naudotą vokišką technologiją. „J. W. Reincke“ alus skonyje ir aromate dominuoja miežinio salyklo derinys, harmoningai papildytas lengvu apynių kartumu. Tradicinių alaus pagrindą papildžius nedideliu kiekiu karamelinio salyklo, pavyko išgauti skaidrų ir lengvą, šviesaus gintaro spalvos žemutinės fermentacijos lagerį, subrendusį šaltyje.