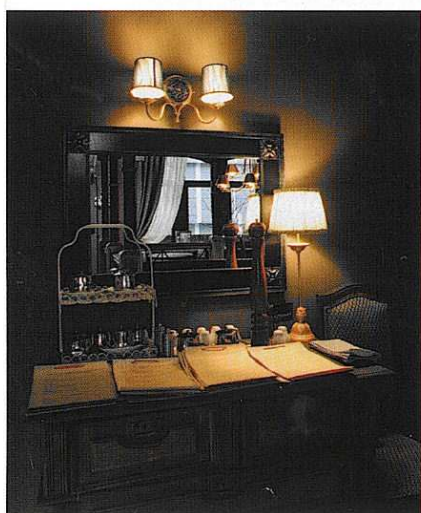


# Elizabetes iela gardēžiem



## SOKRATS

Pavisam netālu no Vincenta atrodas viesnīca „Monika” un tās pirmajā stāvā ir arī restorāns „Sokrats”. Veidots klasiskā stilā, ar akcentu uz gaišiem krāsu toņiem. Laba izvēle intelektuāļiem, kam gribas pie pusdienu vai vakariņu galda apspriest slavenā Atēnu filozofa cilvēka morāles domugraudus (tie lasāmi arī uz sienām). Ēdienu piedāvājums restorānā ir klasiski eiropeisks, cītīgi izmantojot sezonas produktus un apvienojot tos ar aktuālām garšas kombinācijām. Cenas? Viesnīcas restorānos zemas cenas nemēdz būt un šis nav izņēmums, tādēļ par labām vakariņām vienai personai būs jāērķinās ar trīsdesmit un vairāk latiem. Un neaizmirstiet viesmīļus, viņi ir pelnījuši Jūsu pateicību.

**Elizabetes iela 21, Tel. 67031900**

## VINCENTS

Rīga nav Parīze vai Londona, kur augstas klases restorāni ir teju vai uz katra krustojuma un restorānu apmeklētāji pie mums tikai tagad tā pa īstam sākuši novērtēt augstvērtīgu kulinārijas sniegumu. Bieži vien smalkos restorānos mēs apmeklējam vien reizēs, kad ierodas kāds svarīgs viesis vai arī, ja ir kāds, kas par to visu maksā. Taču, ja rodas nepieciešamība pēc tiešām augstas klases restorāna galvaspilsētā, tad pirmais, kas visiem iešaujas prātā ir „Vincents”. Galu galā tieši „Vincents” nu jau vairāk kā desmit gadus ir tas, kas uzņem un pabaro lielu daļu smalko ārvalstu viesu, kas ierodas Rīgā, prezidentus, premjerus, vēstniekus, slavenus mūziķus un māksliniekus ieskaitot. Kā jau to var paredzēt, „Vincents” viss ir līdz sīkumam atstrādāts –

interjers, apkalpojošais personāls, vīnziņus ieskaitot un, protams, pavāru kolektīvs ar smalko aprindu uzņemšanas speciālistu Mārtiņu Rītiņu priekšgalā. Lai restorāna viesiem varētu piedāvāt svaigāko un aktuālāko, ēdienu piedāvājums restorānā tiek mainīts teju vai katru nedēļu. Sekojot labākajām „slow food” jeb lēnās ēšanas tradīcijām, ēdieni „Vincentsā” top no svaigiem, dabīgiem vietējo zemnieku produktiem. Piemēram, kārtīga lātviešu piensivēna konfīts sulīgā viršu medus sarkanvīna glazūrā (19.70 Ls). Zivis „Vincentsā” ir tikai savvaļas. Loģiski, ka augsta līmeņa restorānā arī apkalpošam personālam un vīnziņiem jābūt līmenī, tādēļ šaubu par apkalpošanas kultūru „Vincentsā” nav. Un nemaz nedrīkst būt.

**Elizabetes iela 19, Tel. 67332830**



## VINCENTS

Būtu divaini, ja restorānā, kuru pārsvarā apmeklē smalki ļaudis, kas paši par sevi jau ievēro etiķeti un ir lietas kursā par etiķetes niansēm, būtu zems apkalpošanas līmenis. Tieši sabiedrības elites klientu loks ir tas, kas liek nepārtraukti rūpēties par augstākā līmeņa apkalpojošo personālu, sākot no zāles pārziņa līdz vīnziņiem. Visi kā viens savu darbu prot. Ne velti „Vincents” laika gaitā izskolojis ne vienu vien kvalificētu oficiantu un vīnzini, kas tagad turpina darbu citos labākajos Latvijas restorānos.