



# Latvijai ir paveicies

Restorāna *Vincents* ēdiens un interjers 1994–2014

TEKSTS IEVA ZĪBĀRTE, FOTOGRĀFS INDRIĶIS STŪRMANIS

**Restorāns *Vincents***  
 Elizabetes iela 19, Rīga  
**Pēdējā pārveide 2014**  
**Interjera dizains** Guna Eglīte  
 un Māris Grodums, birojs  
*Vincents Arhitektūra*  
**Pasūtītājs** *Vincents*  
**Platība** 475 m<sup>2</sup>

[vincents.lv](http://vincents.lv)



Restorāna interjers dažādos  
 laikos. Fotografijas no  
 uzņēmuma arhīva

Restorāns *Vincents* ir viens no tiem, kas, par spīti specifiskajai vietai no ielas puses nelielu logu izgaismotajā puspagrabā, palicis nemainīgi populārs un slavēts. Es labi atceros, ka, pirmo reizi ēdot *Vincentsā*, izvēlējos steiku *Diāna*, jo līdz deviņdesmito gadu vidum steiku Latvijā ēda tikai romānos un filmās. No šogad baudītā atmiņā palicis Fēru salu jūras ezis un vasabi pulveri apvārtīta zivs galva. Arī restorānā ceptā maize, ko pasniedz ar brūnīnātu un sālitu sviestu, ir īpaša, iespējams, garšīgākā visā valstī. *Vincents* ir pasaules klases restorāns, ar kuru Rīgai ir ļoti paveicies. Visai Latvijai savukārt ir paveicies ar Mārtiņu Rītiņu.

Restorāna interjers kopš tā atvēršanas 1994. gadā ir bijis dizaineres Gunas Eglītes pārziņā. Visinteresantākais brīdis bija 2001. gads, kad pēc rekonstrukcijas telpas ieguva ēdienkarti komplimentējošās *fusion* virtuves stilu — te pirmo reizi varēja sēdēt tolaik topā esošā Filipa Starka krēsls, pie griestiem bija japāņu papīra lampa, atšķirīgu atmosfēru lielajā un mazajā zālē veidoja ķirškoka un zaļi stikla paneļi, kuru paraugu no Vācijas bija atvedis arhitekts Meinhards fon Gerkāns.

Vēlāk restorāna atmosfēra vairākkārt mainījies, tāpat kā ēdienkarte, par kuras galveno vadmotīvu kļuvusi inovatīva pieeja jaunu garšu un recepšu radīšanai un aizrautīga *slow food* filozofijas popularizēšana. Pēc jaunākās pārveides restorāna telpām pievienojies bārs, kas ļauj tajā iegriezties spontānāk — bez rezervācijas —, lai nobaudītu glāzi šampanieša vai kādu kokteili cerībā uz brīvu galdiņu restorānā. Kā īpašu var minēt arī slavenību fotogaleriju, kas ir lielisks, ironiski uztverams ekskursss Latvijas diplomātijas, kultūras un starptautisko attiecību vēsturē.

# Tēvzemes Mousse

Restorāniem *Osiris* un *Vincent*s — 20 gadu

## *Vakariņas restorānā Osiris ar Džordža Sorosa piedalīšanos 1994. gada 29. maijā*

*Grauddēta rupjmaize līdztiesībā ar speķi*

*Īstena saimnieka pastēte ceriņu ziedos*

*Plānas pankūkas ar Latvijas ceļa malas sēnēm*

*Sorbets: saldēti konservatīva augļu sula*

*Latvijas rasols: siļķe saskaņā ar bietēm un tomātiem*

*Borščs ar baltu krējuma jostu a la el en en kā*

*Ekoloģiski attīrīti zaļie zaļo salāti*

*Dažādu, arī Latvijas, sieru savienība zemnieku gaumē*

*Tēvzemes Mousse au brīvības chocolat*

**Vīns**

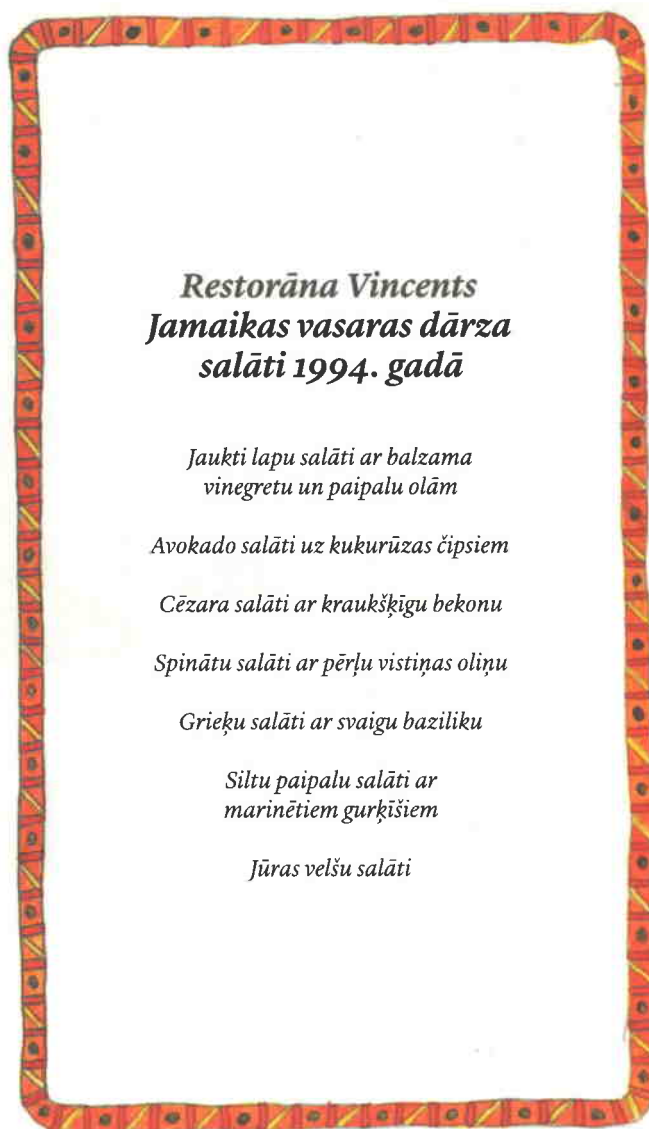
*Chateau Larroque  
Bordeaux Sec Blanc  
1992*

*Domaine de Mont-Redon  
Vin de Pays de l'Hérault  
1991*

Vēsturiskā ēdienkarte publicēta vietnē [fb.me/cafeosiris](https://fb.me/cafeosiris)

## Arhitekts un vīnzinis Mārtiņš Pilēns vērtē vakariņas dzerto vīnu

«Vakariņu vīna un reģionu izvēli laikā, kad dominēja saldi, saldināti un gruzīnu vīni, varētu raksturot kā inteliģentu dekadenci. Arī baltais bordo vakariņu sākumā aktualitāti nav zaudējis, taču mūsdienās tā labākos eksemplārus retuma un izcilības dēļ pasniegtu vakara noslēgumā pēc sarkanvīna. Piedāvātā sarkanvīna pikantums noteikti paglāba kādu kārtīgi paēdušu vakara viesi no gurdenuma, jo šis ir vīns, kas ar karsto Vidusjūras reģiona vasaru izraisīto smagnējo tumīgumu pamodina un pārsteidz. Arī šodien to varētu atrast *smart deal* segmentā.»



## *Restorāna Vincent Jamaikas vasaras dārza salāti 1994. gadā*

*Jaukti lapu salāti ar balzama  
vinegretu un paipalu olām*

*Avokado salāti uz kukurūzas čipsiem*

*Cēzara salāti ar kraukšķīgu bekonu*

*Spinātu salāti ar pārļu visticīnas oliņu*

*Grieķu salāti ar svaigu baziliku*

*Siltu paipalu salāti ar  
marinētiem gurķiņiem*

*Jūras velšu salāti*

No uzņēmuma *Vincent*s arhīva

## Restorāna *Vincent*s šefpavārs Mārtiņš Ritiņš par tālaika iecienītākajiem ēdieniem un vīnu

«1994.–1995. gadā lielākajā daļā banketu pasniedza Baltijas laša eskalopus ar paprikas un šampanieša mērci. Populārākais vīns tolaik bija ļoti salda *Liebfraumilch* un *Schwarze Katz* no Vācijas. Jo saldāki, jo labāk. Pirmā nopietnā sadarbība vīnu piegādē izveidojās ar *Interbaltiju* un Akseli Riteni, kurš arī ir uzskatāms par vīna kultūras ievēdēju Latvijā. Tieši viņš sāka piedāvāt nopietnākus vīnus pat no Bordo, lai gan cenas tajā laikā bija 10 reizes zemākas.»