



DET ER VAKKERT ved elven Daugava om kvelden. Foto: Istock

# Smakfulle RIGA

I Riga er god mat, historie og kultur like selvsagt for innbyggerne, som SPA-opplevelsene er for turistene. Her kan du velge alt fra et nordisk kjøkken, gourmet eller tradisjonell baltisk mat.

VED: **GURI HARAM**



**U**ansett om du foretrekker matmarkeder eller å nyte en bedre middag på en av byens eksklusive restauranter, finner du noe som faller i smak i Riga. Vær oppmerksom på at noen restauranter krever reservasjon. Bestill før du reiser, eller spør i hotellresepsjonen for hjelp.

❖ **desa & co. Spikeri, Maskavas Street 4.**

I den lille kjøttbutikken *desa & co*, kan du kjøpe med deg et bredt spekter av vilt, både pølser og annen spekemat. Butikken som også har en bistro, ligger på motsatt side for sentralmarkedets fiskepaviljong. På lørdager og søndager fra klokken ni kan du komme hit for en smakfull frokost. En perfekt start før du utforsker Riga Central Markets mange mathaller.





Garage var tidligere en garasje.



Luksushotellet Bergs med sin prisvinnende restaurant ligger ved Berga Bazārs.

### ❖ *Riga Central Market, Nēgu iela 7*

Da dette markedet åpnet i 1930, ble det regnet som Europas største og mest progressive matmarked. I dag er det fortsatt blant de største, og i Latvia er det suverent størst. Sammen med gamlebyen i Riga, er det inkludert i UNESCOs verdensarvliste, så her kan du få kulturvandring med på kjøpet. Markedet befinner seg for det meste i fem paviljonger, konstruert av gamle tyske luftskip-hangarer fra andre verdenskrig. Paviljongene er inndelt etter om de selger fisk, grønnsaker, dagligvarer, kjøtt eller melkeprodukter. Markedet er plassert mellom busstasjonen og jernbanen sørvest for gamlebyen, og holder åpent alle dager mellom 07:00 – 18:00, og noen paviljonger 08:00 til 18:00, så her kan du fint starte dagen.

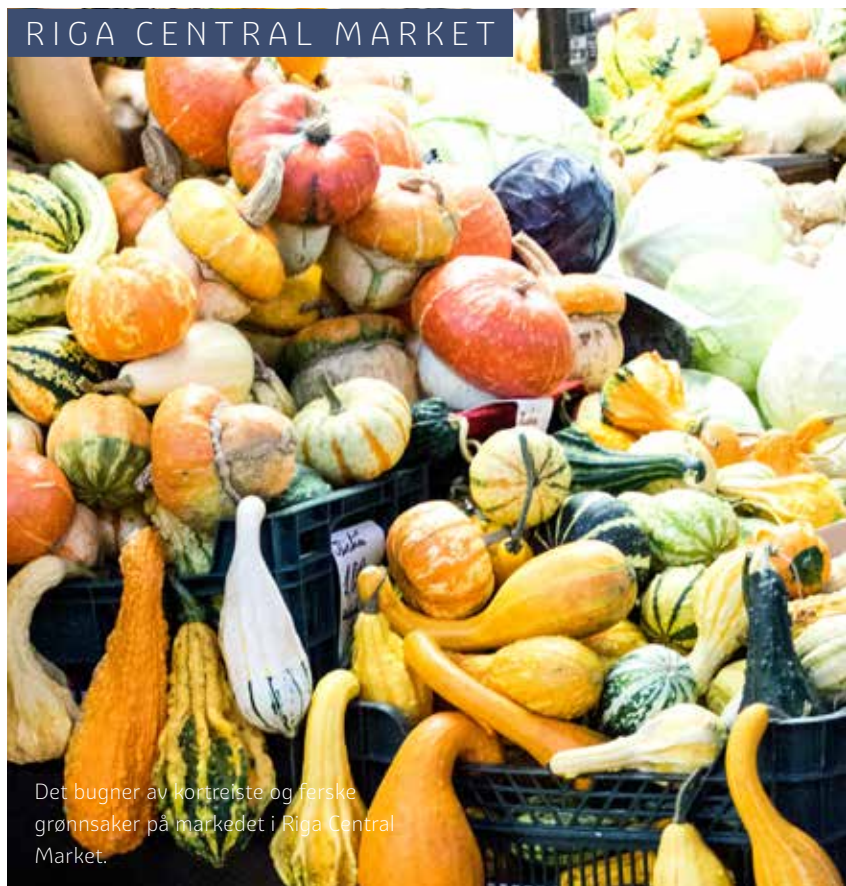
### ❖ *Berga Bazārs, Elizabetes iela 83/85*

Et annet marked som er vel verdt et besøk, er Berga Bazārs også kalt Bergs Market, åpningstidene er lørdag kl. 10-16. Markedet ligger i hjertet av Riga, nær Frihetsmonumentet, Johanneskirken og den store gildehallen. Her får man hjemmelaget brød, røkt kjøtt, ulike typer ost, frukt, grønnsaker, syltetøy, konserver mat, juice, kandisert frukt og bakverk. På samme torg er det også flere koselige kafeer og eksklusive designbutikker, i tillegg til luksushotellet Bergs med sin prisvinnende restaurant.

### ❖ *Garage, Elizabetes iela 83/85*

Tidligere var det ekte garasjer på dette stedet, derav navnet. I dag er Garage et trendy, samt sofistikert spisested og vinbar, med rustikt og elegant interiør. Her byttes menyen med salater, supper og andre retter hver dag, så vær forberedt på ikke å kunne velge fra en skrevet meny. Selv om du kan velge større retter, er fokuset på tapas. Utvalget er lite, men til gjengjeld ferskt og godt, med friske juicer til lunsjen. Dette er også et perfekt sted å gire seg opp til en teaterforestilling eller operashow. Hver dag mellom kl. 15 og 18, medfølger tapas til ethvert glass musserende. Om kvelden forvandles stedet til en hyggelig vinbar. Er du heldig, spiller de live musikk! Her lager de til og med vincocktail. En variant er for eksempel laget av frisk ananasjuice, agavesirup, big gin bourbon og rødvin av merlotdruer. Prøv noe nytt! →

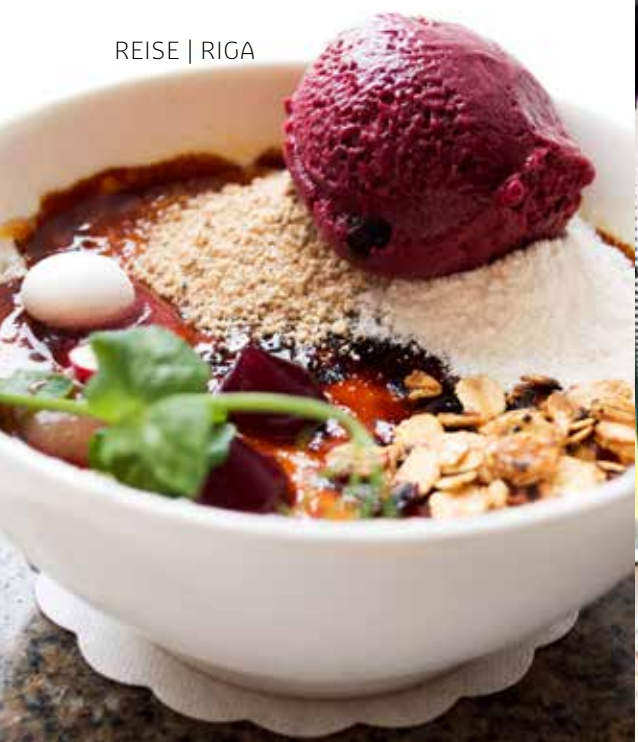
## RIGA CENTRAL MARKET



Det bugner av kortreiste og ferske grønnsaker på markedet i Riga Central Market.

Rigas sentrum er fullt av vakre, historiske bygninger. Foto: Istock





3 PAVĀRU RESTORĀNS



BIBLIOTĒKA NO.1



Kjøkkensjef Mārtiņš Sirmāis ved 3 pavāru restorāns er Latvias svar på Jamie Oliver.

### ❖ *Vincents. Elizabetes iela 19*

Denne restauranten er dyr, ikke nødvendigvis etter norske forhold, men til gjengjeld eksellent. Kjøkkensjef, Martins Ritins, er Latvias svar på Eyvind Hellström, med egen TV-serie. Ritins er dessuten president av Slow food i Latvia. Siden starten i 1994, har restauranten vokst til å bli en av de ypperste gourmetrestauranten i Øst-Europa. Veggene i inngangen prydes av bilder av en alltid smilende Ritins som vertskap for kongelige, presidenter og popstjerner som Elton John, inkludert keiseren av Japan, og presidenten i Kina. For ikke å glemme vår

egen NATO-sjef Jens Stoltenberg. Menyen forandres hver uke, dette for å by på det ferskeste, i enhver kulinarisk sesong. Restauranten er også kjent for sin ypperlige service, og supre vinkelter. Vincents holder stengt søndager, så her gjelder det å være føre var. Og husk reservasjon.

### ❖ *Biblioteka No. 1 Restorāns, Tērbatas iela 2*

Hvis du vil gå for en middag i en restaurant som ikke preger budsjettet ditt like mye som Vincents, er Bibliotēka No1 et bra valg. Restauranten ligger

ved Vermanes Garden, den eldste offentlige park i Riga. Fra restauranten kan du nyte utsikt til frisk natur. Interiøret er elegant, og du får følelsen av å nettopp sitte i et moderne bibliotek. Kjøkkensjef Maris Jansons, har tilført stedet en ny stil. I kjøkkenet kombineres natur, med vågal kreativitet. Se opp for blomster på tallerkenen!

### ❖ *3 pavāru restorāns, Torna iela 4*

Nå er turen kommet for å eksperimentere! Får du plass i denne restauranten, er du heldig. Den drives av tre dyktige kjøkkensjefer: Mārtiņš Sirmāis, Ēriks



MUUSU



REISE | RIGA

Kjøkkensjef Kaspars Jansons ved Muusu har erfaring fra danske Noma.

Dreibants og Juris Dukalkis som nylig fikk utmerkelsen Kings of Baltic Cuisine, den høyeste baltiske prisen i kokkefaget. Restauranten åpnet under finanskrisen, og hadde da så godt som ingen midler, men ble raskt rangert som nummer fire i Latvia. Sirmais, en kjent TV-kokk, hvis popularitet kan sammenliknes med Jamie Oliver, er hovedperson i TV-serien «Cult Food». I restauranten – som betyr «tre kokker» - blir maten preparert foran øynene dine. Vær forberedt på litt «show», særlig om Sirmais kokkelerer. Restauranten har enkel og ærlig mat, og bruker stort sett økologiske, lokale produkter. Tips! Velger du en tiramisù til dessert, kan du regne med å få en ganske generøs porsjon.

#### ❖ *Kalku vārti, Kalku iela 11*

Her finner du byens yngste talent, kjøkkensjef Raimond Zommers. Ved hjelp av nye og moderne teknikker, byr han på kulinariske mesterverker. Dette er en sofistikert lokal skatt, med et romantisk og elegant interiør. Stedet har et moderne og nøyte utvalgt latvisk kjøkken, med europeisk service. Mange ingredienser er økologiske fra lokale gårder.

#### ❖ *Riviera, Antonijas iela 13*

Som navnet tilsier, får du her middelhavsmat. Restauranten er populær, så bestill bord. Her får du store porsjoner, og enkel mat.

#### ❖ *Muusu, Skārnu iela 6*

Nyåpnet restaurant med et rustikt, lyst og nordisk interiør. Muusu betyr «vårt». Kokkene henter fersk fisk fra markedet i Riga, hver morgen. Kjøkkensjefene har erfaring fra danske Noma, og har gått for en typisk europeisk stil. Prøv for eksempel den baltiske forretten saltet sild, og grillet andebryst til hovedrett.

#### ❖ *Steiku Haoss, Meistaru iela 25*

Steiku Haoss betyr nettopp Steak House, og er stedet for godt kjøtt. Her har de også levende musikk i helgene.

#### ❖ *Valtera Restorāns. Miesnieuka iela 8*

Kjøkkensjef Valters Zirdziņš har jobbet på mange europeiske restauranter med stjerner i Michelin-guiden. Maten til Valtera er imidlertid enkel, med et moderne kjøkken. Alt fra deres juicer til alkoholholdig drikke er hjemmelaget, og representerer Latvia på det mest smakfulle.

#### ❖ *Šašliki Mangalos, Mores iela 22*

Dette er stedet for god kebab, tipser TV-kokken, Mārtiņš Sirmais. Her ser interiøret ut til å ikke ha vært byttet ut siden Sovjettiden! Dette er en autentisk shashlik-bar, et sted for kebab på spyd. Kebab kom til Russland på 1900-tallet, og deretter spredde populariteten seg fort, også til Latvia. Denne kebab-kiosken er veldig populær, og et godt stykke unna de typiske turistattraksjonene. Spis som en lokal! →





#### ❖ Topp ti restauranter i Riga 2015

1. Vincents
2. Bibliotēka No. 1
3. Muusu
4. 3 pavāru restorānts
5. Riviera
6. Kalķu vārti
7. Ostas skati
8. Koya
9. Vīna studijas restorāns
10. Le Dome

#### Tips:

Tar du taxi, eller toget, som tar 30 minutter, til Jurmala, som betyr «sjøsiden» kan du besøke landets beste SPA-hotell med blant annet restauranten, Caviere Club. Hotellrestauranten har et bredt utvalg kaviar, og panoramautsikt mot stranden. I samme område ligger gourmetrestaurant **36. līnija**, som bærer navn etter sin egen gateadresse. Restauranten serverer mat i skandinaviske stil med sjøutsikt, og kjøkkensjef Lauris Aleksejevs kan til og med litt norsk.

#### ❖ Uteliv:

❖ **Radisson Blu Hotel Latvija, Elizabetes iela 55.** Skyline baren er et «must» for å oppleve byens beste utsikt, folkeliv og gode cocktails. Ta heisen opp til 26. etasje. I menyen finner du over 100 trendy cocktails. Hvis du er over 25 år, kan du bytte omgivelser til kjelleren og nattklubben, **Friends**. Her holder de åpent fra kl. 21 til kl. 06:00. Her er en av Rigas beste karaoke-klubber, utstyrt med profesjonelt lyd- og lysutstyr, og med 45 000 valgbare sanger på engelsk, svensk, norsk, spansk, fransk, latvisk og russisk. Mellom slagerne synger kveldens karaoke-vert. Hvis verten heter Nauris, har han vunnet flere talentkonkurranser. Karaoke-konkurransen er populær blant lokalbefolkningen, så sett deg raskt på deltakerlisten for å slippe å vente halve natten. Da får du sikret deg plass til å opptre som den stjernen du er!

#### ❖ Lunsjsteder:

#### ❖ Terra, Blaumaņa iela 9.

Det typiske lunsjstedet med salat, kaffe, og ostekake. Eller hva med pannekaker og omelett.

#### ❖ Makonis, Stabu iela 42

Et koselig sted for å ta en drink, spise lunsj, eller bare å være en tid. Her er det også en liten designbutikk.

#### ❖ Cadets de Gascogne, Elizabetes 83/85

Orker du ikke full lunsj, kan du gå for en kaffelunsj. Like rundt hjørnet for Garage, finner du det populære franske bakeriet Cadets de Gascogne. Men det finnes i tillegg flere andre steder fra samme kjede i byen. Det var Barnard Larané som startet kjeden med kafeer, etter å ha besøkt og forelsket seg i Riga. De franske bakeriene er perfekt for en liten pust i bakken med en god kaffekopp til. Ta med avis!

#### ❖ Mū, Tērbatas iela 66.

Skulle du fortsatt være småsulten etter brunsjen, eller ønske en kaffekopp, er Mū i samme gate som La Kanna, et godt valg. Tērbatas iela er raskt i ferd med å bli en av de mest pålitelige gatene i Riga for en god kaffepause, eller et måltid. Mū kafé bidrar til nabolagets omdømme. Et fint sted for en sunn, smakfull og rimelig frokost. Prøv vaflene!

#### ❖ La Kanna, Tērbatas iela 5

Ble det sent i går? Da kan det være like greit med en brunsj i dag. Gå for La Kanna. I helgen byr de på en alle tiders brunsj, mellom kl. 10:30 og 14:30. Omeletter og pannekaker står på menyen. I tillegg er det gratis wifi.

#### ❖ Mio, Blaumaņa iela 15.

Oppholder du deg fortsatt i nærheten av Radisson Blu, kan du gå et par kvartaler videre til det som heter, Mio. Her har du også gangavstand til sentrum. I et intimt, hjemmekoselig lokale med hekleduker på bordene, serveres internasjonal mat, preparert av meget dedikerte kjøkkensjefer. Stedet har elegant dekor med lysekroner, speil og andre designelementer som til sammen utgjør en provinsiell stil. Dagens spesial er skrevet på en tavle, men du kan ofte bestille frokost til langt ut på ettermiddagen. Prisene er ikke lave, men med en fantastisk betjening, en fantasifull meny, og raffinerte omgivelser, blir det likevel verdt pengene. 🌟



SKYLINE BAR



GARAGE