

LITHUANIAN PUB

Entry

Est. 2003

MENIU

Pagrindinė Lithuanian Pub Entry idėja yra prisiminti ir puoseleti Kauno auksą, amžiaus – Lietuvos tarpukario – tradicijas, kurti prasmingo bendravimo vietą ir pasiūlyti kauniečiams bei miesto svečiams geriausius pasaulio virtuvių įkvėptą meniu. Interjere dominujantys *art deco* stiliaus akcentai mena tarpukario Kaunu būdingą architekturą, kurios palikimu mūsy miestas didžiuojasi iki šiol.

Mūsy pavadinime žodis pub suprantamas senaja jo reikšme. Tai public house – atviri namai, vieša, visuomeninė vieta. Toks ir Lithuanian Pub Entry formatas – atvira, jauki vieta, kurioje norisi leisti laiką, bendrauti, susitikti ar ateiti vienam, susidraugauti, susipažinti. Siekiame, kad šis pub'asaptų savo iškaiciuoti bendruomenė, draugų ir pažystamų draugiją, kurie vertina gyvą, o ne socialinių tinklų bendravimo stilių, kuriems reikia atviro pokalbio, žvilgsnio, šurmilio ir klestiničio Kauno dvasią uždegančios aplinkos.



TINKA PRIE GĒRIMŲ

MARINUOTOS ALYVUOGĖS
Mūsų marinuotos juodosios alyvuogės
2.20 €

KEPTA DUONA
3.00 €

NAČIOS TRAŠKUČIAI UŽKEPTI SU JAUTIENA IR TRIJU SŪRIŲ PADĀZU
7.50 €

VYTINTAS KUMPIS
8.00 €

LIETUVIŠKŲ MĒSŲ RINKINYS
8.80 €

LIETUVIŠKŲ SŪRIŲ RINKINYS
13.20 €

DIDYSIS UŽKANDŽIŲ RINKINYS (4-6 ASM.)
Ašturus ir saldžiarūgščiai sparneliai, kepta duona, marinuotos alyvuogės, skrudinti riešutėliai, načios traškučiai, bulvių traškučiai, lietuviškos rūkytos mėsytės, lietuviški sūriai, marinuoti agurkai
27.50 €

UŽKANDŽIAI

BRUSKETA SU TUNO IR MASKARPONĖS UŽTEPU
2.70 €

BRUSKETA SU VIŠTIENA
2.70 €

BRUSKETA SU KUMPIU IR KIE TUOJU SŪRIU
2.70 €

BRUSKETA SU RIKOTA
2.70 €

TORTILIJOS SU VIŠTIENA

Vištiena su daržovėmis užkepta traškiuose tortilijos paplotėliuose, patiekiamas su pomidorų aioli

5.90 €

GVAKAMOLĖ SU NAČIOS TRAŠKUČIAIS

6.00 €

HUMUSAS

Mūsų gamintas humusas patiekiamas su šviežių daržovių šiaudeliais

6.00 €

SILKĖ „MATJES“

Silkė „Matjes“ su grietinės padažu ir bulvėmis

6.20 €

TIGRINĖS KREVETĖS SU MANGŲ IR POMIDORŲ SALSA

11.50 €

LAŠIŠOS „SEVIŠĖ“

Lašiša marinuota citrinos sulčiu, sojos ir kalendru padaže

8.90 €

SALOTOS

TUNO SALOTOS

Salotų lapai, gražgarstės, pomidorai, kiaušiniai, bulvės, svogūnai, marinuoti agurkelių, pagardinta alyvuogėmis, kapareliais ir tyro alyvuogių aliejaus-balzaminio acto padažu

5.40 € / 8.20 €

LAŠIŠOS SALOTOS

Salotų lapai, avokadai, pomidorai, pievagrybiai, pagardinta alyvuogėmis ir jogurtiniu žolelių padažu

5.40 € / 8.60 €

BUROKELIŲ SALOTOS SU RIKOTOS SŪRIU

Karamelizuoti burokelių su cukinijų ir ridikelių griežinėliais, rikotos sūriu, kedro riešutais, pagardinta medaus-garstyčių padažu

7.50 €



« LAŠIŠOS
SALOTOS



GVAKAMOLĖ
« SU NAČIOS
TRAŠKUČIAIS



TIGRINĖS
KREVETĖS
« SU MANGŲ IR
POMIDORŲ
SALSA

LITHUANIAN PUB
Entry
Est. 2003

ŠALTIBARŠČIAI >>



POMIDORŲ SALOTOS SU BURATA SŪRIU

Šviežio itališko sūrio salotos su pomidorais, pagardintos pirmo spaudimo alyvuogių aliejumi ir balzamikos actu

8.90 €

CEZARIO SALOTOS

Romaininių salotų lapai, smulkintas kietasis sūris, krutonai, šoninės skrebučiai, mūsu gamintas „Aioli“ padažas su ančiuviais

Klasikinės

5.70 €

Su ant žarijų kepta vištienos filé

7.20 €

Su ant žarijų kepta lašišos file

9.90 €

Su ant žarijų keptomis tigrinėmis krevetėmis

10.50 €

SRIUBOS

DIENOS SRIUBA

Paklauskite padavėjo, kokia šiandien

ĄŠTRI JAUTIENOS SRIUBA

Jautienos sriuba su čili pipirais, paprikomis ir pomidorais, patiekiamā su kietuoju sūriu ir itališka duonelė

3.90 €

ŠALTIBARŠČIAI (SEZONO METU)

2.80 €

PASTA

BULVIŲ VIRTINUKAI „GNOCCHI“

Šu šviežios grietinėlės, kietojo sūrio bei šalavijų padažu

5.30 €

SPAGHETTI MAKARONAI SU ANČIUVIJŲ SVIESTU

6.40 €

TAGLIATELLE MAKARONAI SU LAŠIŠA IR GRIETINĖLĖS PADAŽU

8.90 €

KARŠTIEJI PATIEKALAI

ANT ŽARIJU KEPTAS VIŠTIENOS FILĖ KEPNSYS BARAVYKŲ PADAŽE

Vištienos filė, kepta grilyje patiekama su skrudintomis bulvystėmis, baravykų padažu ir šviežiomis daržovėmis

5.20 € / 7.60 €

ŠEFO REKOMENDACIJOS:

„ENTRY“ AŠTRŪS VIŠTIENOS SPARNELIAI
Aštrūs vištienos sparneliai su česnakiniu-svogūnų lapeliu padažu

4.90 € / 7.50 €

SALDŽIARŪGŠČIAI VIŠTIENOS SPARNELIAI

4.90 € / 7.50 €

FISH AND CHIPS

Žuvis alaus tešloje patiekama su skrudintomis bulvystėmis, troškintu žirnelių-mėtų pagardu ir totorišku padažu

8.80 €

PLĒŠYOTOS KIAULIENOS MĖSAINIS

Patiiekama su garstyčių-majonezo padažu ir skrudintomis bulvystėmis

6.80 €

VIŠTIENOS MĖSAINIS

Patiiekama su garstyčių-majonezo padažu ir skrudintomis bulvystėmis

6.80 €

JAUTIENOS MĖSAINIS

Patiiekama su garstyčių-majonezo padažu ir skrudintomis bulvystėmis

7.70 €

ANT ŽARIJU KEPTI KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI

70°C temperatūroje 13 valandų brandinti ir kepti ant žarijų, patiekiami su skrudintomis bulvystėmis ir šviežiomis daržovėmis

6.80 € / 11.50 €



„ENTRY“ AŠTRŪS
«VIŠTIENOS
SPARNELIAI





KARŠTIEJI PATIEKALAI

ANT ŽARIJU KEPTI BBQ KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI
Kiaulienos šonkauliukai BBQ padaže, pateikiami su kopūstų „coleslaw“ salotomis, skrudintomis bulvytėmis ir švelniu garstyčių padažu
6.80 € / 11.50 €

ANT ŽARIJU KEPTAS KALAKUTIENOS FILĖ KEPNYS
Kalakutienos filė kepta grilyje, pateikiamas su basmati ryžiais, žaliųjų citrinų-kalendrų padažu ir šviežiomis daržovėmis
9.70 €

JAUTIENOS „STROGANOVAS“
Pateikiamas su bulvių koše ir marinuotais agurkėliais
10.80 €

MIDIJOS
Midiujos su skrudintomis bulvytėmis ir česnakiniu raudonuojančiu paprikų padažu
10.50 €

ANT ŽARIJU KEPTA LAŠIŠA SU TRIMIS PADAŽAIS
Lašišos filė kepta grilyje, pateikiamas su burokeliu ir žirnelių tyre, garstyčių daigais ir „Hollandaise“ padažu
11.80 €

ŠVIEŽIA DIENOS ŽUVIS
Paklauskitės padavėjo, kokia šiandien
12.90 €

ANT ŽARIJU KEPTAS BRANDINTAS JAUTIENOS IŠPJOVOS STEIKAS
Su „Hollandaise“ ir baltymų trumų aliejaus padažu ir karštomi daržovėmis
23.50 €



SMETONIŠKAS MENIU

Pristatome Tarpukario Kauno istorijos fragmentą, kurį galima pajauti, užuosti, paragauti.

Ano meto restoranai lankytotajai ir miestelėnai megaudavosi įvairiai paruoštinių lietuviškomis žuvimis: bulionais, solankomis, zupečiais, kepsniais, kotleis, piragais, paštetais iš sudako, lydžio, lašišos, saliavos, osterinos, ungurio, upėtakio ar silkės. Remdamiesi to meto receptūromis ir tradicijomis paruošėme Jums kelis patiekalus iš sudako (sterko):

SUDAKO ZUPĖ SU VĒŽIŲ UODEGĖLĖMIS

Zupė iš sudako su vėžliais ir vėžių uodegėlėmis, paskaninta cibiliais ir krupais

6.50 €

SUDAKO KEPNSYS ANT BULVELIŲ JULIEN

Sudako filė iškeptą ant sviesto ir pateikta ant bulvelių Julien (bulveles, grietinėlė ir sūris)

10.90 €

Žuvies patiekalų repertuarė kaip daban, taip ir anuomet užkandžiu karalienės silkės patiekalai buvo tiek Kauno restoranai valgaraščiuose, tiek aukštumėnės ir miestelėnų pamėgtu ir gaminamų patiekalu sąrašuose. Silkė su cibiliais ir actu iki šiol išlikę labai tradicinius ir anuomet mėgtas patiekalas, o mes paruošėme kiek kitokį, bet taip pat labai mėgtą silkės užkandžio variantą:

KEPTA SILKĖ SU ĮDARU

Kepta silkė su cibiliu ir obaliu įdaru, užpilta balta putra

6.20 €

Siūlome paragauti dar vieną silkės užkandį – tai tarpukario litvakų patiekalas, kurio autentišku receptu pasidalino nuostabioji Bella Shirin. Tai jos mamos receptas. Patiekala pagaminome autentiškai tokį, kokį anuomet ragavo Bello's šeima:

SILKĖS FORŠMAKAS

Sukapotos silkės užkandis (gali būti dviemis), pateiktas su virtais kiaušiniais ir judos keptos duonos riekelėmis

6.50 €

SMETONIŠKAS MENIU

Nors restoraniniuose patiekaluose bulvės buvo naudojamos daugiausiai garnyram, visgi Kauno aukštumeneje, tai buvo megiamas daržovė. Anuomet itin populiarus lietuviškas tradicinis patiekalas: "bulvės su ruginienu", kuris atrodytų itin paprastas, bet ne per prastas...nės buvo itin pagėidaujamas ir dažnai puikavosi meniu sarašuose. Mes siūlome kitokį lietuvišką tradicinį patiekalą iš bulvių, mėgtą anuomet ir dabar:

ŠVILPIKAI

Pateikiame su cibiliu, baravyku ir grietienės padažu
6.80 €

Žuvies patiekalai smetoniškame Kaune buvo mėgiami, o vegetarizmo madu banga taip pat buvo pasiekusi laikinajā sosting, kaip bebūty, mėsos patiekalai restoranų valgijaraščiuose ir ant miestelėnų stalu buvo labiausiai pageidaujami, tą galima spresti iš didelės mėsikų patiekalo pasiūlos ir įvairovės. Buvo mėgti vištienos, jautienos, versienos, kiskis, kalakutas, žasis, o štai kiauliena ne per daugiausiai. Restoranų menu pulkavosi įmantriausiai to meto valgykary Europos madai atitinkę patiekalai, štai net kotletų rūšių pasirinkimas buvo nemazas paprasti, de vollaile Pojarsky, buzoliai, teftelli graikiški it t.t. O mes siūlome paragauti „Požarskio kotletą“ šio kotleto recepto kelas prasidėjo Rusijoje dar 19 amžiuje, tada jis pasiekė Prancūziją ir kiek vėliau prancūziškas kulinarinės madas pamégusį smetoniškajį Kauną:

POŽARSKIO KOTLETAS

Kapota vištienos filé, sumaišyta su sviestu ir apvoliota sumaltoje bulkeleje. Pateikiama su morkelėmis, žirneliais ir bulvėlemis.
8.90 €

O desertui...

KEPTI OBALIAI SU CUKRU

Pateikiam su piragelių ir mygdalų trupiniais, karamele ir ledais
5.30 €

Autentiškasis Cimes. Kauno litvakų patiekalas, pagal Bellos Shirin mamos receptą.

CIMES

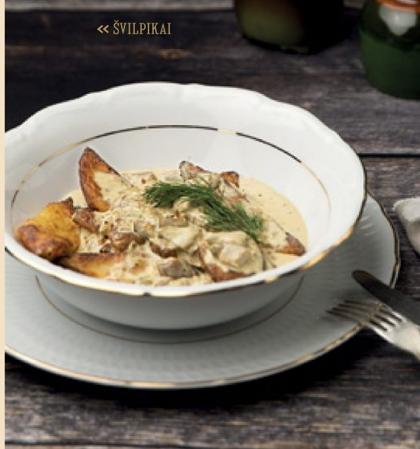
Morkelės, džiovintos slyvos ir apelsinų sultelės, viskas paskaninta prieskoniais
5.30 €



«POŽARSKIO
KOTLETAS»



«CIMES»



«ŠVILPIKAI»



LITHUANIAN PUB
Entry
Est. 2003



DESERTAI

DIENOS DESERTAS

Paklauskite padavėjo, koks šiandien

VANILINIS LEDŲ KOKTEILIS

2.80 €

BRAŠKINIS LEDŲ KOKTEILIS

2.80 €

MEDAUS TORTAS

2.80 €

NAPOLEONO TORTAS

3.00 €

VANILINIAI LEDAI SU:

- Karamele ir žemės riešutais
- Klevų sirupu
- Vyšnių užpliu

3.80 €

Dėl alergenų klausti padavėjo (-os)

Svarbus pranešimas: maistas žmogaus gyvenime vaidina svarbų vaidmenį. Idealus maistas privalo turėti šias ypatybes: turi būti maistingas, lengvai virškinamas ir turėti gerą skonį. Maisto skanumas yra labai svarbus faktorius. Irodyta, kad žmogaus organizmas geriau pervaizkina tą valgį, kuri jis valgo su malonumu.

(„Rytas“, 1934 m. kovo 9 d., Nr. 56, p. 7)

AČIU