

DEMO KAVINÉ

DEMOLOFTAS

Gimęs iš noro įprasminti buitį, šiandien Demoloftas – multifunkcinė erdvė, sujungianti skirtingus vaidmenis. Dienomis čia veikia Demo Kavinė bei galerija, o vakarais erdvė transformuojasi į Demo Restoraną. Savo veikla norime parodyti, jog erdvė gali apjungti žmones, kurti bendruomenę bei skirtingu laiku įgauti vis kitokią paskirtį.

DEMO KAVINĖ

Demo Kavinė – vieta, kurioje apsijungia lėtas laikas, kokybiška kava, maistas bei pokalbiai. Didžiojamės Lietuvos skrudintojų kavos kokybe, tad pas mus visada galite ragauti įvairiausių jų darbo rezultatus. Kavinėje galite rasti ir mūsų somelję vynų selekciją.

Kavinės meniu kinta priklausomai nuo mikro sezonų – siūlome tik tai, kuo galime didžiuotis. Vėlyvųjų pusryčių meniu kinta kas mėnesį.

DEMO RESTORANAS

Naujų gastronominių potyrių ieškančius svečius savaitę įprasminti kviečiame išskirtinėse Demo Restorano vakarienėse. Čia laikas sustoja, taurėse sukasi gėrimai, o lėkštėse nugula tai, ką šviežiausio gali mums pasiūlyti gamta.

Autorinių vakarienių metu per patiekalus analizuojame įvairius socialinius bei kultūrinius konstruktus. Šiuo metu nagrinėjame ribų klausimą mūsų aplinkoje ir vartojimo kultūroje.

Farmer's Table – konceptas, paremtas amatyste bei gaunamų produktų grynumu bei šviežumu. Meniu keičiasi priklausomai nuo to, ką gauname iš Lietuvos ūkininkų. Vakarienė susideda iš užkandžių, skirtų dalintis, bei individualaus pagrindinio patiekalo.

Svingumo vadovė: Andželika Jokubauskaitė

Virtuvės Šefas: Tadas Eidukevičius

Virtuvės Sous-chef: Rokas Pocius

Interjero Autoriai: Dalia ir Nauris Kalinauskai

DEMOLOFTAS

Born out of a desire to give meaning to everyday life, today Demoloftas is a multi-functional space that combines different roles. During the day, it operates as Demo Café and gallery, while in the evenings, the space transforms into Demo Restaurant. Through our activities, we aim to show that space can bring people together, create community, and evolve its purpose over time.

DEMO CAFÉ

Demo Café is a place where time slows down, offering quality coffee, food, and conversations. We take pride in the quality of Lithuanian Roasters' coffee, so you can always taste various results of their work here. In the café, you can also find our sommelier's wine selection.

The café food menu changes depending on micro-seasons – we offer only what we can be proud of. Saturdays and Sundays feature a special brunch menu that change on monthly basis.

DEMO RESTAURANT

We invite guests seeking new gastronomic experiences to join us for exclusive Demo Restaurant dinners during the week. Here, time stands still, drinks flow in glasses, and plates hold the freshest offerings nature can provide.

During our signature dinners, we analyze various social and cultural constructs through the dishes. Currently, we are examining the concept of boundaries in our environment and in consumer culture.

Farmer's Table – a concept based on craftsmanship and the purity and freshness of the products we receive. The menu changes depending on what we get from Lithuanian farmers. Dinner consists of sharing appetizers and an individual main course.

Hospitality manager: Andželika Jokubauskaitė

Executive chef: Tadas Eidukevičius

Sous-chef: Rokas Pocius

Interior designers: Dalia ir Nauris Kalinauskai

GÉRIMAI | DRINKS

KLASIKINIAI | CLASSICS

Espresso	2.4
Americano	2.4
Machiato	2.7
Cappucino	3.5 3.8
Flat white	3.7
Latte	3.8

BREW

Batch Brew 200 ml	2.8
Aeropress 200 ml	4.2
V60 400 ml	5.2

SPECIALS

Black Cardamon	3.5
Caffe Bombon	3.7
Caffe Mocha	4.5
Cacao	4
Speciality Cacao	4.3
Cloudy matcha	4.5

VANDUO | WATER

Stalo	-
Acqua Panna 750 ml	4
San Pellegrino 750 ml	4

ŠALTOS KAVOS | COLD COFFEE

Espresso On Ice	2.5
Cappucino	3.7
Latte	4
Flat White	3.9
Espresso Rose	4.1
Espresso Tonic	4

GAIVIEJI GÉRIMAI | SOFT DRINKS

Francis & Sons Gèrimai	4
Putojanti arbata Sparkling tea	8 40
Acala Kombucha	5 25
Sultys Juices	4.5
Nealkoholinis vynas	7 35
Naminiai limonadai	3.5
Kokosų vanduo	3.9

ARBATOS

Matcha Latte	4
Cinnamon Matcha Latte	4.4
Genmaicha Latte	4.2
Hōjicha Latte	4.1
Ciberžolės Tumeric Latte	4.1
Earl Grey	4
Rock Olong	4
Jasmine Green	4
Imbierinė Ginger	4.1
Žolelių Herbal Infusion	3.8

VYNAS TAURĖMIS | WINE BY GLASS

BALTIEJI | WHITES 125 ML

Luna Gaia Agramante Grillo Italy Sicily Grillo 2022	9
Anselmo Mendes Parcela Unica Portugal Vinho Verde Alvariño 2021	15
Saint Clair Pioneer Block New Zeland Malborough Sauvignon Blanc 2023	10.5
Patriarche Bourgogne Chardonnay France Burgundy Chardonnay 2021	12

RAUDONIEJI | REDS 125 ML

L'ecuyer Du Moulin Rouge Haut-Medoc AOC France Bordeaux Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot 2020	10
The Chocolate Block South Africa Franschhoek Syrah Grenache Cabernet Sauvignon Cinsault Viognier 2020	14
Petra Quercegobbe IGT Italy Tuscany Merlot 2020	13
Clos Lentiscus Perill Noir Spain Penedes Sumoll 2015	13

PUTOJANTIS | SPARKLING 125 ML

Champagne Arlaux Premier Cru Grande Cuvee France Champagne Meunier Pinot Noir Chardonnay N.V.	19
Domaine Du Ronces Cremant De Jura Brut Nature France Jura Chardonnay	11.5
Loimer Pet Nat Austria Niederosterreich Muscat Blanc 2021	9.5

SPALVOTIEJI | COLOURS 125 ML

E. Guigal Cotes Du Rhone Rose France Rhône Valley Grenache Cinsault Syrah 2021	8.5
Clin d'Oeil Orange France Burgundy Viognier Gamay 2022	12.5
Pilnos vyno selekcijos teiraukitės personalo Please inquire about the full wine selection from staff	

FOOD

Pusryčiai 9:00 – 11:15

Pirmadienis 9:00 – 13:00

Plakta kiaušiniene su pomidorų salotomis, marinuotais pankoliais, kedrinėmis pinijomis bei žolelėmis	9
Virti virtiniai su varške, uogomis bei mėtų ir grietinėlės padažu	9.5
Avižų košė su juodųjų serbentų uogiene, sūdytu sviestu, pistacijų kremu, uogomis ir skrudintais riešutais	10.5
Jogurto dubuo su namine uogiene, skrudintais riešutais, šviežiomis uogomis	6.5
Užkeptas sumuštinis su gruyere sūriu, kreminiu sūriu, skrudinta šonine, skystai keptu kiaušiniu, keptomis daržovėmis bei salotomis	13.3

Priedai

Upėtakių ikrai	8.5	Avies pieno sūris su trumais	5
Keptos kreivabudės	3.5	Kepta sezoninė žuvis	9.5
Kepta šoninė	4.5	Keptos daržovės	4

Pietūs 11:45 – 16:00

Pirmadienis netiekiami

Saliero gumbo carpaccio su grybų kremu, marinuotomis daržovėmis skrudintomis pinijomis, sūdytais lašiniiais bei juoda duona	14.5
Kepta sezoninė žuvis su morkų kremu, migdolų bei sojos picada, keptais baklažanais, obuoliais bei kefyro padažu	21.5
Geltonųjų burokėlių bei salierų gumbų humuso dubuo su pinijomis, daržo gėrybėmis, juoda duona, žolelių aliejumi	9.5
Šalta migdolų sriuba su šparaginėmis pupelėmis, skrudintos duonos skrebučiais	6.5
Ėrienos kukuliačiai su keptų morkų kremu, sezoninių žolelių padažu, pomidorų salotomis su grietine	17.5
Sezoninės žuvies ceviche, leche de tigre, marinuotos daržovės, žolelių aliejus, pomidorų – agurkų picada, obuoliai, skrudintas brioche	19
Cukinių kepsnys su romesco kremu, troškintais porais, sūdytomis citrinomis, lazdynų riešutais bei petražolių bei riešutų padažu	16.5
Dienos Desertas	5.5

Dėl alergenų ar kitų mitybos įpročių įspėkite aptarnaujantį personalą

FOOD

Breakfast 9:00 – 11:15

Mondays 9:00 – 13:00

Scramble eggs with greens salad, mustard dressing, pickled fennel and toasted ciabatta bread	9
Dumplings with quark filling, fresh berries, cream and mint sauce	9.5
Oat meal porridge with black currant jam, salted butter, pistachio cream, berries of the season, toasted nuts	10.5
Yogurt bowl with toasted nuts, home made jam, fresh berries	6.5
Hot sandwich with gruyere cheese, cheese cream, sunny side egg, roasted vegetables, bacon and green salad	13.3

Additional options

Trout roe	8.5	Sheeps milk cheese with truffle	5
Fried oyster mushroom	3.5	Seasonal fish	9.5
Fried bacon	4.5	Roasted vegetables	4

Lunch 11:30 – 16:00

On Mondays we do not serve lunch

Celeriac root carpaccio with pickled vegetables, toasted pine nuts, salted lard and black rye bread	14.5
Fish of the day with roasted carrots cream, almond-soy sauce picada, roasted aubergines, apples and keffir sauce	21.5
Yellow beetroots and celeriac hummus bowl with pine nuts, roasted vegetables of the Lithuanian farms, black rye bread, herbs oil	9.5
Almond cold soup with broad beans, croutons and herbs	6.5
Lamb meatballs with carrots cream, seasonal herbs sauce, tomatoes and sour cream salad	17.5
Ceviche of catch of the day, leche de tigre, pickled vegetables, herbs oil, tomatoes-cucumber picada, apples, toasted brioche	19
Zucchini roast with romesco cream, stewed leeks, salted lemons, hazelnuts, toasted nuts and parsley sauce	16.5
Dessert of the day	5.5

Please consult Your waiter regarding the allergens

MES TIKIMĖS, JOG JŪS PAMILSITE MŪSŲ FILOSOFIJĄ, SKIRTĄ LĒTO IR KOKYBIŠKO LAIKO PUOSELĒJIMUI. ŠI FILOSOFIJA YRA MŪSŲ PAGRINDINIS KERTINIS AKMUO – SIEKIAME, KAD KIEKVIENAS, KURIS LAN-KO DEMO RESTORANĄ, JAUSTŪSI ATSIPALIDAVĖS, MĒGAUJANTIS KIEKVIENU AKIMIRKSNIU. MES TROKŠTAME SUKURTI ERDVĖ, KURIOJE GALITE SUSILAIKYTI NUO KASDIENIO GYVENIMO TEMPO, PASINERTI Į SUBTILIUS SKONIUS IR AROMATUS BEI MĒGAUTIS TIKRA KOMPANIJA. AČIŪ UŽ JŪSŲ PASITIKĒJIMĄ IR DRAUGYSTĒ!

– DEMO KOMANDA

WE HOPE THAT YOU WILL EMBRACE OUR PHILOSOPHY DEDICATED TO NURTURING SLOW AND QUALITY TIME. THIS PHILOSOPHY IS OUR CORNERSTONE. WE AIM FOR EVERYONE WHO VISITS DEMO RESTAURANT TO FEEL AT EASE, ENJOYING EVERY MOMENT. WE ASPIRE TO CREATE A SPACE WHERE YOU CAN TAKE A BREAK FROM THE PACE OF EVERYDAY LIFE, INDULGE IN SUBTLE FLAVORS AND AROMAS, AND ENJOY GENUINE FELLOWSHIP. THANK YOU FOR YOUR TRUST AND AND BEING PART OF OUR PROJECT!

– DEMO TEAM

