

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 kokybė, 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

GĒRIMAI | 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

Caffe Bombon	3.7
Cacao	4
Speciality Cacao	4.3
Cloudy matcha	4.5

VANDUO | WATER

Stalo	-
Stellaris gazuotas 750 ml	4
Stellaris negazuotas 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 GĒRIMAI | SOFT DRINKS

Pakruojis dvaro gėrimai	4
Putojanti arbata Sparkling tea	8 40
Acala Kombucha	5 25
Sultys Juices	4.5
Antelope putojančios sultys	7 35
Naminiai limonadai	3.5
Kokosų vanduo	3.9

ARBATOS

Matcha Latte	4
Cinnamon Matcha Latte	4.4
Chai Latte	4
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 TAURÉMIS | WINE BY GLASS

BALTIEJI | WHITES 125 ML

Jean Marc-Brocard Premier Cru Chablis Vau de Vey France Burgundy Chardonnay 2022	13
Anselmo Mendes Parcela Unica Portugal Vinho Verde Alvarinho 2021	15
Saint Clair Pioneer's Block New Zealand Marlborough Sauvignon Blanc 2020	10.5
Chateau de Laborde Cuvee K France Burgundy Chardonnay 2022	13.5
La Val Albariño Spain Rias Baixas Alvarinho 2022	11

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
Champagne Ayala Brut Majeur France Champagne Chardonnay Pinot Noir Meunier N.V.	19
Champagne Arlaux Rose Brut France Champagne Pinot Noir Chardonnay Meunier N.V.	21
Bruno Verret Cremant de Bourgogne France Burgundy Pinot Noir	11.5
Filipa Pato 3B Rose Portugal Bairrada Baga, Bical N.V.	10

FOOD

Pusryčiai 9:00 – 11:15

Pirmadienis 9:00 – 13:00

Plakta kiaušiniene su pomidorų salotomis, marinuotais pankoliais, kedrinėmis pinijomis bei žolelėmis	9
Juodos duonos sumuštinis su keptu varškės sūriu, keptomis bei marinuotomis daržovėmis	9.5
Avižų košė su juodųjų serbentų karamele, sūdytu sviestu, pistacijų kremu, uogomis ir skrudintais riešutais	10.5
Jogurto dubuo su namine uogiene, namine granola, sezoniniais vaisiais, 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

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

*Dėl alergijų ar kitų mitybos įpročių įspėkite aptarnaujantį personalą
For allergens or dietary restrictions please consult with our Team member*

MES TIKIMĖS, JOG JŪS PAMILSITE MŪSŲ FILOSOFIJĄ, SKIRTĄ LĒTO IR KOKYBIŠKO LAIKO PUOSELĒJIMUI. ŠI FILOSOFIJA YRA MŪSŲ PAGRINDINIS KERTINIS AKMUO – SIEKIAME, KAD KIEKVIENAS, KURIS LANKO DEMO RESTORANĄ BEI DEMO KAVINĖ, JAUSTŪSI ATSIPALDAVĖS, 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 AND DEMO CAFE 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



