

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 rezultatų. Kavinėje galite rasti ir mūsų somelję vynų selekciją.

Kavinės meniu kinta priklausomai nuo mikro sezonų – siūlome tik tai, kuo galime didžiutis. 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

## GĖRIMAI | DRINKS

### KLASIKINIAI | CLASSICS

Espresso	2.5
Americano	2.5
Machiato	2.7
Cappucino	3.6   3.9
Flat white	3.8
Latte	3.9

### BREW

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

### VANDUO | WATER

Stalo	-
Stellaris gazuotas 750 ml	4
Stellaris negazuotas 750 ml	4

### ŠALTOS KAVOS | COLD COFFEE

Espresso On Ice	2.6
Cappucino	3.9
Latte	4.2
Flat White	4.1
Espresso Rose	4.2
Espresso Tonic	4.2

### GAIVIEJI GĖRIMAI | SOFT DRINKS

Pakruojis dvaro gėrimai	4
Putojanti arbata   Sparkling tea	8   40
Sultys   Juices	4.5
Antelope putojančios sultys	7   35
Antidote 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
Arbata   Tea	4
Imbierinė   Ginger	4.1
Žolelių   Herbal Infusion	3.8
Cacao	4
Speciality Cacao	4.5

### KOKTEILIAI

Mimosa cremant	10
Mimosa champagne	19
Mimosa jasmīn	10
Sweet Tadaa	8
Angelic Aroma	10
Cloudy Matcha	4.5
Caffe Bombon	3.8

## VYNAS TAURĖMIS | WINE BY GLASS

### BALTIEJI | WHITES 125 ML

Domaine Vocoret & Fils, Burgundy, France 2022 Chablis Premier Cru Les Vaillons	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

Knipser, Pfalz, Germany 2014 Spätburgunder Kirschgarten GG	24.0
L'ecuyer Du Moulin, Bordeaux, France 2020 Haut-Medoc Rouge	10.0
Castello di Volpaia, Tuscany, Italy 2022 Chianti Classico	12.0
Petra, Tuscany, Italy 2020 Quercegobbe	13.0

### PUTOJANTIS | SPARKLING 125 ML

Benoit Marguet, Champagne, France	
Yuman 21 Premier Cru Blanc de Blanc	19.5
Shaman Rosé 20 Grand Cru	24.0
Bruno Verret, Burgundy, France Cremant de Bourgogne	11.5
Eugene Meyer, Alsace, France Cremant de Alsace Rosé	11.5

## FOOD

### Pusryčiai 9:00 – 11:15

#### Pirmadienis 9:00 – 13:00

Plačta kiaušiniė su šviežiomis salotomis, skrudinta duonele bei žolelėmis	9
Skrudintos ciabatta sumuštinis su grybų kremu, brandintu raclete sūriu, mortadela bei marinuotomis kalmarėmėm	14
Grikių dubuo su keptomis sezoninėm daržovėm, marinuotais kiaušiniams, žemės riešutų kremu bei marinuotais pankoliais	10.5
Varškės kremo dubenėlis su keptais vaisiais bei namine granola, bei trintomis uogomis	8
Pernokusių bananų ir varškės blynėliai su kondensuotu pienu, namine uogiene bei keptais vaisiais, skrudintais riešutais	12

#### Priedai

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

### Breakfast 9:00 – 11:15

#### Mondays 9:00 – 13:00

Scrambled eggs with fresh salad, toasted bread and herbs	9
Ciabatta bread sandwich with mushroom cream, aged raclette cheese, mortadella and pickled kohlrabi	14
Buckwheat bowl with roasted seasonal vegetables, pickled eggs, peanut cream and pickled fennels	10.5
Bowl of curd cream with baked fruit and homemade granola	8
Pancakes with overripe bananas and curd cheese, served with condensed milk, homemade jam, baked fruit and roasted nuts.	12

#### Additional options

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

*Dėl alergėnų 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



