



DEMO LUNCH

VASARIS

PIRMIEJI

Daržovių sultinys su apkeptais virtų bulvių kukuliais, žolelių aliejumi, marinuotais geltonaisiais burokais bei romesko žiedynais	5.5
Kepti bakalažanai su rūkytu šamu, skrudintais migdolais, riešutų ir žolelių kremu bei žolelėmis	13.5
Keptos ropės su daržo salotų emulsija, keptų salierų gumbų kremu, juodos duonos traškučiais ir vytintu kumpiu	10.5

ANTRIEJI

Triušienos nugarinė su pastarnokų kremu, keptais šimeji grybais, apkeptomis cikorijomis, šviežiomis kaliaropėmis bei veloute padažu	19
Keptas kalafijoras su pistacijų emulsija, paprikų kremu ir cukinijų salotomis, marinuotais obuoliais	19

DESERTAS

Kepti kaulavaisiai su jogurtu, lazdyno riešutų aliejumi bei baltojo šokolado ir žolelių putėsiomis	7.5
--	-----

3 užkandžiai ir pagrindinis patiekalas	35
---	-----------

3 užkandžiai, pagrindinis patiekalas ir desertas	40
---	-----------

Dėl alergenų ar kitų mitybos įpročių
įspėkite aptarnaujantį personalą

FEBRUARY

STARTERS

Vegetable broth with roasted boiled potato dumplings, herb oil, marinated yellow beets and romesco florets	5.5
Roasted eggplant with smoked catfish, toasted almonds, nut and herb cream and herbs	13.5
Roasted turnips with garden salad emulsion, cream of fried celery roots, black bread crisps and cured ham	10.5

MAIN COURSE

Rabbit loin with parsnip cream, sautéed shimeji mushrooms, roasted chicory, fresh kohlrabi and velouté sauce	19
Roasted cauliflower with pistachio emulsion, paprika cream and zucchini salad, marinated apples	19

DESSERT

Roasted stone fruits with yogurt, hazelnut oil and white chocolate and herb mousse	7.5
3 starters and a main course	35
3 starters, main course and dessert	40

For allergens or dietary restrictions please consult with our Team member

GÉRIMAI | DRINKS

KLASIKINIAI | CLASSICS

Espresso	2.6
Americano	2.6
Macchiato	2.8
Cappuccino	3.7 4
Flat white	3.9
Latte	4

BREW

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

ŠALTA KAVA | COLD COFFEE

Espresso on ice	2.6
Cappuccino	3.9
Latte	4.2
Flat White	4.1
Espresso Rose	4.2
Espresso Tonic	4.2

GAIVIEJI | SOFT

Pakruojis Dvaro	4
Putojanti arbata	8 40
Sparkling tea	
Sultys Juices	4.5
Antilope putojančios sultys	7 35
Antilope putojančios sultys	7 35
Naminiai limonadai	3.5
Kokosų vanduo	3.9

KARŠTI | HOT

Cacao	4
Specialty Cacao	4.5
Cafe Bombon	3.8
Lion's Mane Latte	4.8
Bulletproof Coffee	3.8

ARBATOS

Matcha Latte	4
Cinnamon Matcha Latte	4.4
Chai Latte	4
Hōjicha Latte	4.1
Ciberžolės Tumeric Latte	4.1
Arbata Tea	4
Žolelių Herbal Infusion	3.8

KOKTEILIAI | COCKTAILS

Mimosa Cremant	10
Mimosa Champagne	19
Mimosa Jasmin	10
Cloudy Matcha	4.5

VANDUO | WATER

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

VYNAS TAURÉMIS | 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
L'ecuyer Du Moulin, Bordeaux, France 2020 Haut-Medoc Rouge	10
Castello di Volpaia, Tuscany, Italy 2022 Chianti Classico	12
Petra, Tuscany, Italy 2020 Quercegobbe	13

PUTOJANTIS | SPARKLING 125

Benoit Marguet, Champagne, France	
Yuman 21 Premier Cru Blanc de Blanc	19.5
Shaman Rosé 20 Grand Cru	24
Bruno Verret, Burgundy, France Cremant de Bourgogne	11.5
Eugene Meyer, Alsace, France Cremant de Alsace Rosé	11.5

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.

Svetingumo 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

