



DEMO LUNCH

KOVAS

PIRMIEJI

Prancūziška pomidorų sriuba su naminiais duonos bei porų traškučiais	5.5
Keptos įvairiaspalvės morkos su troškintais porais, ožkos pieno sūrio espuma, graikiniais riešutais bei medumi	10.5
Citrusinis humusas su šviežiomis cukinijomis bei kalioropėmis, marinuotais citrusais, kale kopūsto traškučiais, žolelių aliejumis ir skrudinta ciabatta duonele	12.5

ANTRIEJI

Orzotto su kietojo sūrio ir baltojo vyno emulsija, keptais baklažanais, skrudintomis paprikomis bei sūdytais pankoliais	17.5
Upėtakio filė su keptomis daržovėmis, degintais svogūnais, baltojo vyno ir kaparėlių padažu	21.5

DESERTAS

Šviežias maskarponės sūris su medumi, keptais obuoliais bei makadamijų riešutais	6.5
3 užkandžiai ir pagrindinis patiekalas	35
3 užkandžiai, pagrindinis patiekalas ir desertas	40

Dėl alergenų ar kitų mitybos įpročių
įspėkite aptarnaujantį personalą

MARCH

STARTERS

French tomato soup with homemade croutons and leek crisps	5.5
Roasted multicolored carrots with braised leeks, goat cheese espuma, walnuts, and honey	10.5
Citrus hummus with fresh zucchini and kohlrabi, marinated citrus fruits, kale crisps, herb oil, and toasted ciabatta bread	10.5

MAIN COURSE

Orzotto with hard cheese and white wine emulsion, roasted eggplant, roasted peppers, and salted fennel	17.5
Trout fillet with roasted vegetables, burnt onions, white wine and caper sauce	21.5

DESSERT

Fresh mascarpone cheese with honey, roasted apples, and macadamia nuts	6.5
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
L'Antidote 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 TAURĖMIS | WINE BY GLASS

BALTIEJI | WHITES 125 ML

Markus Molitor, Mosel, Germany, Riesling Zeltinger Himmelreich Kabinett feinherb, 2022	11.5
Domaine Vocoret & Fils, Burgundy, France, Chablis Premier Cru Les Vaillons, 2022	13
Saint Clair Pioneer's Block, New Zealand, Marlborough Sauvignon Blanc, 2020	10.5
Chateau de Laborde, Burgundy, France, "Cuvée K" Bourgogne Haute Côte de Nuits Chardonnay, 2021	13
La Val, Rias Baixas, Spain, Albariño, 2023	11
Anselmo Mendes, Vinho Verde, Portugal, Parcela Única, 2021	15

RAUDONIEJI | REDS 125 ML

Andreas Gsellmann, Burgenland, Austria, Pannobile, 2020	15
L'ecuyer Du Moulin, Bordeaux, France, Haut-Medoc Rouge, 2020	10
Petra, Tuscany, Italy, Quercegobbe, 2020	13
Clos Lentiscus, Penedes, Spain, Perill Noir, 2015	13

PUTOJANTIS | SPARKLING 125 ML

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

Išsamios vyno kortos prašome teirautis personalo.
For the full wine list, please ask the staff.

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. Didžiuojamės 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

