



DEMO BREAKFAST

II – V 9:00 – 11:00

Kreminė kiaušienė su ridikėlių, pankolių ir agurkų salotomis, plaktu sviestu bei raugo batonu	9.5
Lietiniai blynėliai su varškės bei žolelių kremu, kietuoju sūriu, keptais baklažanais bei šonine	2 vnt. 7.5 3 vnt. 10.5
Braškinių varškės kremo dubenėlis su riešutų bei avižų granola, mėtomis, keptais vaisiais ir citrusų padažu	6.5 9
Grikių dubuo su keptomis daržovėmis, sojoje marinuotais kiaušiniiais, ridikėliais, žemės riešutų kremu, žolelėmis	11.5
Juodos duonos sumuštinis su kiaušinių salotomis, sūdytu upėtakiu, žolelių majonezu bei kalmaropėmis	12.5
Sviestinis raguolis su varškės kremu, sūdytu upėtakiu arba vytintu kumpiu bei šviežiomis salotomis (kol yra raguolių)	6.5

Priedai

Vytintas kumpis 20 gr	3.5
Sūdytas upėtakis 20 gr	3.5
Šviežios salotos	2.5
Juodieji erškėto ikrai 30 gr 50 gr	55 90

Dėl alergenų ar kitų mitybos įpročių
įspėkite aptarnaujantį personalą

II – V 9:00 – 11:00

Creamy scrambled eggs with radish, fennel, and cucumber salad, whipped butter, and sourdough pullman loaf toast	9.5
Crepes with curd cheese and herb cream, hard cheese, fried eggplant, and bacon	2 pcs 7.5 3 pcs 10.5
Strawberry curd cheese cream bowl with nut and oat granola, mint, roasted fruits, and citrus sauce	6.5 9
Buckwheat bowl with roasted vegetables, soy-marinated eggs, radishes, peanut cream, herbs	11.5
Dark rye bread sandwich with egg salad, salted trout, herb mayonnaise, and kohlrabi	12.5
Buttery croissant with curd cheese cream, salted trout or cured ham, and fresh salad (while croissants last)	6.5

Sides

Cured ham 20 gr	3.5
Salted trout 20 gr	3.5
Fresh salad	2.5
Black sturgeon caviar 30 gr 50 gr	55 90

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

ANT LEDO | ON ICE

Espresso on ice	2.6
Cappuccino	3.9
Latte	4.2
Flat White	4.1
Espresso Rose	4.2
Espresso Tonic	4.2
Cloudy Matcha	4.5

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
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

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	
2022 Riesling Zeltinger Himmelreich Kabinett feinherb	11.5
Domaine Vocoret & Fils, Burgundy, France	
2022 Chablis Premier Cru Les Vaillons	13
Chateau de Laborde, Burgundy, France	
2021 "Cuvée K" Bourgogne Haute Côte de Nuits Chardonnay	13
Bader Mimeur, Burgundy, France	
2022 Chassagne-Montrachet "En Journoblout"	11
La Val, Rias Baixas, Spain	
2023 Albariño	28.5
Anselmo Mendes, Vinho Verde, Portugal	
2021 Parcela Única	15

RAUDONIEJI | REDS 125 ML

Knipser, Pfalz, Germany	
2014 Spätburgunder Kirschgarten GG	24
Andreas Gsellmann, Burgenland, Austria	
2020 Pannobile	15
L'ecuyer Du Moulin, Bordeaux, France	
2020 Haut-Medoc Rouge	10
Petra, Tuscany, Italy	
2022 Quercegobbe	13
Clos Lentiscus, Penedes, Spain	
2015 Perill Noir	13
Casa De Cadaval, Ribatejo, Portugal	
2015 Marquesa De Cadaval tinto	20

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

