



DEMO CAFE

Juodos duonos sumuštinis su anties kepenėlių paštetu, obuoliene bei baltaisiais ridikais, lengvai raugintais agurkais	13.5
Juodos duonos sumuštinis su anakardžių kremu, pomidorų salotomis bei marinuotomis kalmarais bei vytintu kumpiu arba apkeptais eringiais grybais	14.5
Kepta upėtakio filė su morkų bei žemės riešutų kremu, apkeptomis mini cukinijomis	19.3
Lietiniai blynėliai su vytintu kumpiu bei kietuoju 36 mėnesius brandintu sūriu, grietine bei žolelėmis	11.2 2 vnt. 15.5 3 vnt.
Lietiniai blynėliai su tiramisu kremu, abrikosų–obuolių uogiene	11.5 2 vnt. 15.5 3 vnt.
Humuso dubuo su apkeptomis sezoninėmis daržovėmis, marinuotais burokėliais, skrudintomis saulėgrąžomis (mažosios cukinijos, patisonai), rugine juoda duona	12.5
Naminės granolos dubuo su graikišku jogurtu, lietuvišku medumi, šilauogėmis	7.2

Dėl alergenų ar kitų mitybos įpročių
įspėkite aptarnaujantį personalą.

Rye bread sandwich with duck liver pâté, roasted apple jam, white radish, and lightly fermented cucumbers	13.5
Rye bread sandwich with cashew cream, tomato salad, pickled kohlrabi, and a choice of cured ham or pan-fried king oyster mushrooms	14.5
Roasted trout fillet with carrot and peanut puree, mini zucchini and herbs	19.3
Crêpes with cured ham, 36-month aged hard cheese, sour cream, and herbs	11.2 2 pcs. 15.5 3 pcs.
Crêpes with tiramisu cream and apricot-apple jam	11.5 2 pcs. 15.5 3 pcs.
Hummus bowl with pan-fried seasonal vegetables, herb oil, sunflower seeds and pickled beetroots (mini zucchini, pattypan squash), rye bread	12.5
Homemade granola bowl with Greek yogurt, Lithuanian honey, and blueberries	7.2

For allergens or dietary restrictions please consult with our Team member.

GĖRIMAI | DRINKS

KLASIKINIAI | CLASSICS

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

KARŠTI | HOT

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

ANT LEDO | ON ICE

Espresso on ice	2.6
Cappuccino	4
Latte	4.2
Flat White	4.2
Espresso Tonic	4.5
Cloudy Matcha	5
Lavender Matcha	5

KOKTEILIAI | COCKTAILS

Mimosa Cremant	10
Mimosa Champagne	19

BREW

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

ARBATOS | TEA

Matcha Latte	4.1
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

GAIVIEJI | SOFT

Pakruojo Dvaro limonadas	4
Sultys Juices	4.5
Antilope putojančios sultys	7 35
L'Antidote putojančios sultys	7 35
Kokosų vanduo	3.9
Naminis limonadas	3.8

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 off-dry	11.5
Domaine Vocoret & Fils, Burgundy, France	
2022 Chablis Premier Cru Les Vaillons	13
Gramona, Penedes, Spain	
2023 Gessami	11
Anselmo Mendes, Vinho Verde, Portugal	
2021 Pacela Única	15

RAUDONIEJI | REDS 125 ML

L'ecuyer Du Moulin, Bordeaux, France	
2020 Haut-Medoc Rouge	10
Petra, Tuscany, Italy	
2022 Quercegobbe	13

PUTOJANTIS | SPARKLING 125 ML

Maxime Blin, Champagne, France	
Cremantnts Carte Blanche Extra Brut	19
Charles Sparr, Alsace, 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 somelį 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

