



DEMO CAFE

VALGIARAŠTIS

Trinta moliūgų sriuba pagardinta imbierais, patiekama su keptomis kreivabudėmis, žolelių aliejumi, raugo batono skrebučiais, lietuviškais grikiais, ekologiškais petražolių daigais	5.5
Gyvo jogurto granolos dubuo su lietuvišku medumi, skrudintų riešutų granola, figomis, keptais obuoliais	7.4
Sviestiniai crepes su prociutto cotto bei kietuoju	10.2 2 vnt.
36 mėnesius brandintu sūriu, grietine bei žolelėmis	14.6 3 vnt.
Sviestiniai crepes su maskarponės bei rūšinės kavos kremu, keptų abrikosų ir lietuviškų obuolių džemu, gryna kakava	10.5 2 vnt. 15.2 3 vnt.
Juodos ruginės duonos sumuštinsi su karališkųjų kreivabudžių bei citrusų paštetas su keptomis Lietuvos ūkininkų morkomis, kale kopūsto traškučiais, skrudintomis kanapių sėklomis, žemės riešutų bei sojos padažo kremu	14.5
Kreminio humuso dubuo patiekiamas su keptais burokėliais bei sviestiniais moliūgais, marinuotomis kalmarėmis, skrudintomis kedrinėmis pinijomis, rugine juoda duona, žolelių aliejumi	12.5
Baklažano kepsnys, glazūruotas sojos – čipotlės glazūra patiekiamas su tahini bei makadamijų riešutų padažu, anakardžių bei kardamono kremu, kedrinėmis pinijomis bei ypač tyru alyvuogių aliejumi	16.2
Burgundiško stiliaus troškinti jautienos žandai su bulvių bei salierų purée, šviežiomis baltųjų ridikų salotomis bei sviestiniu raudonojo vyno padažu	19.2

Dėl alergenų ar kitų mitybos įpročių
įspėkite aptarnaujantį personalą.

FOOD MENU

Creamed pumpkin soup seasoned with ginger, served with fried oyster mushrooms, herb oil, sourdough pullmans' croutons, Lithuanian buckwheat, and organic parsley sprouts	5.5
Probiotic yogurt granola bowl with Lithuanian honey, toasted nut granola, figs, and roasted apples	7.4
Buttery crepes with prosciutto cotto and 36-month-aged hard cheese, served with sour cream and herbs	10.2 2 psc. 14.6 3 psc.
Buttery crepes with mascarpone and specialty coffee cream, roasted apricot and Lithuanian apple jam, and pure cacao	10.5 2 psc. 15.2 3 psc.
Black rye bread sandwich with king oyster mushroom and citrus pâté, served with roasted carrots from Lithuanian farmers, kale chips, toasted hemp seeds, and a peanut and soy sauce cream.	14.5
Creamy hummus served with roasted beets and butternut squash, pickled kohlrabi, toasted pine nuts, black rye bread, and herb oil.	12.5
Eggplant steak glazed with a soy-chipotle glaze, served with a tahini and macadamia nut sauce, cashew and cardamom cream, pine nuts, and extra virgin olive oil.	16.2
Burgundy-style braised beef cheeks with potato and celery purée, fresh white radish salad, and a buttery red wine sauce.	19.2

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 150 450	8.5 25
Champagne 150 450	14 32

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

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

RAUDONIEJI | REDS 125 ML

Andreas Gsellmann, Burgenland, Austria	
2020 Pannobile	15
L'ecuyer Du Moulin, Bordeaux, France	
2020 Haut-Medoc Rouge	10

PUTOJANTIS | SPARKLING 125 ML

Maxime Blin, Champagne, France	
Nos Moments Carte Blanche Extra Brut	19
Domaine de Ronces, Jura, France	
Cremant de Jura	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

