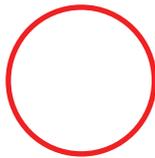


**DEMO RESTORANAS
SEASON V**



DEMO RESTORANAS SEASON V

We believe that gastronomy can be art – yet it isn't always, and doesn't always have to be. Its roots lie in craftsmanship, which itself was born from a simple yet essential need: to feed people.

For us, craft and art are not the same. Craft is technical skills and knowledge combined – in gastronomy, the ability to create a dish that is both delicious and visually refined. But only when these skills are used to express an idea, a thought, or a story can craft transform into a work of art.

In our fifth creative season, we explore a theme that each of us inevitably encounters – living a life. In our perspective, existing in life and truly living life are two completely different concepts that unfold over time. To live life means to stand for your ideas, express your thoughts, create, inspire, and nurture human connections.

This is exactly what we explore throughout this season. And through our creative work, we hope to inspire you – to understand yourself more deeply and discover your own place within the flow of time.

**Chef – author
Tadas Eidukevičius**

DEMO RESTORANAS V SEZONAS

Mes tikime, kad gastronomija gali būti menu, tačiau nebūtinai visada yra – ir neturi būti. Jos šaknys glūdi amate, o šis savo ruožtu kilo iš paprasto, bet esminio poreikio – pamaitinti žmones.

Mums amatas ir menas nėra tas pats. Amatas – tai techninių žinių ir gebėjimų visuma, kas gastronomijoje reiškia mokėjimą sukurti skanų, estetišką patiekalą. Tačiau tik tada, kai šios žinios pasitelkiamos idėjai, minčiai ar istorijai perteikti, amatas gali transformuotis į meno kūrinį.

Penktajame kūrybiniame sezone leidžiamės į temą, su kuria neišvengiamai susiduriame kiekvienas iš mūsų – gyventi gyvenimą. Mūsų manymu, egzistuoti gyvenime ir gyventi gyvenimą yra du skirtingi konceptai išsipildantys laiko tėkmėje.

Gyventi gyvenimą – tai atstovauti savo idėjas, savo mintis, kurti, įkvėpti ir puoselėti žmogiškuosius ryšius. Būtent apie tai ir diskutuojame šiame sezone, o savo kūryba stengiamės įkvėpti Jus – geriau pažinti save bei atrasti savo pozicijų laiko tėkmėje.

**Šefas – autorius
Tadas Eidukevičius**

AUTHOR'S MENU

LIVING A LIFE

- PROLOGUE**
- 0 Broth of Tranquility**
Eringi stalks, elderflower, roasted nuts
- 1 Tranquility & Forest**
Eringi cap, blueberries, elderflower, plums
- 2 Neptune's Tea Party**
Norwegian langoustine, gyokuro, magnolia, smoked tea
- 3 Makes Sense**
Algae brioche, scallop paté, cured scallops, seaweed
- LIFE**
- 4 Brassica**
Kohlrabi, mustard, cabbages, horseradish, sage
- 5 Peculiar Ideas**
White halibut, yeast, carrots, vanilla, smoked mackerel, ginger, coffee
- EPILOGUE**
- 6 Gratitude I**
Cauliflower, apricot, nashi pear, herb caramel
- 7 Dreams**
Merengue cake, whiskey, currant

AUTORINĖ VAKARIENĖ GYVENTI GYVENIMĄ

PROLOGAS

0 Ramybės Sultinys

Grybai, šeivamedžiai, skrudinti riešutai

1 Ramybė ir miškas

Grybai, laukinės slyvos, šeivamedžiai, mėlynės

2 Neptūno arbatos valandėlė

Langustinai, gyokuro, magnolijos, rūkyta arbata

3 Makes Sense

Jūros dumblių, šukučių patė, jūros dumbliai, šukutės

GYVENIMAS

4 Brassica

Kaliaropė, garstyčios, krienai, kopūstai, šalavijas

5 Keistos idėjos

Baltasis paltusas, morkos, vanilė, skumbrė, kava, imbieras, baltieji ridikai

EPILOGAS

6 Padėka I

Kalafijorai, žolelių karamelė, obuolys–kriaušė, abrikosai

7 Svajonės

Morenginis tortas, viskis, serbenta

AUTHOR'S MENU
LIVING A LIFE

PROLOGUE

0 Broth of Tranquility

Eringi stalks, elderflower, roasted nuts

1 Tranquility & Forest

Eringi cap, blueberries, elderflower, plums

2 Communities

Spurga, spurga and spurgyte

3 Neptune's Tea Party

Norwegian langoustine, gyokuro, magnolia, smoked tea

4 Makes Sense

Algae brioche, scallop paté, cured scallops, seaweed

LIFE

5 Brassica

Kohlrabi, mustard, cabbages, horseradish, sage

6 Peculiar Ideas

White halibut, yeast, carrots, vanilla, smoked mackerel,
ginger, coffee

7 Compassion

Beetroots, thyme, dill, sunflowers

EPILOGUE

8 Gratitude I

Cauliflower, apricot, nashi pear, herb caramel

9 Gratitude II

Meadowsweets, jerez, plankton, caviar

10 Dreams

Merengue cake, whiskey, currant

AUTORINĖ VAKARIENĖ GYVENTI GYVENIMĄ

PROLOGAS

0 Ramybės Sultinys

Grybai, šeivamedžiai, skrudinti riešutai

1 Ramybė ir miškas

Grybai, laukinės slyvos, šeivamedžiai, mėlynės

2 Bendruomenės

Spurga, spurga and spurgytė

3 Neptūno arbatos valandėlė

Langustinai, gyokuro, magnolijos, rūkyta arbata

4 Makes Sense

Jūros dumblių, šukučių patė, jūros dumbliai, šukutės

GYVENIMAS

5 Brassica

Kaliaropė, garstyčios, krienai, kopūstai, šalavijas

6 Keistos idėjos

Baltasis paltusas, morkos, vanilė, skumbрэ, kava, imbieras, baltieji ridikai

7 Rūpeštingumas

Burokai, saulėgrąžos, krapai, topinambai

EPILOGAS

8 Padėka I

Kalafijorai, žolelių karamelė, obuolys–kriaušė, abrikosai

9 Padėka II

Vingiorykštė, baltasis pelėsinis sūris, jerez vynas, planktonai

10 Svajonės

Morenginis tortas, viskis, serbenta

10 KŪRINIŲ AUTORINĖ VAKARIENĖ 115

7 KŪRINIŲ AUTORINĖ VAKARIENĖ 85

PRIDERINTA VYNŲ SELEKCIJA 80 | 60

Autorines vakarienes papildanti mūsų somelje atrinktų vynų selekcija. Atrinkti gėrimai savo aromatais bei skoniais papildo bei leidžia kitaip – giliau – pažinti maistą, bei suteikia papildomos erdvės diskusijoms. Esant poreikiui, galime parinkti gėrimus iš iskirtinės mūsų gėrimų kolekcijos bei juos varijuoti vakaro eigoje.

PRIDERINTI NEALKOHOLINIAI GĖRIMAI 60 | 45

Nealkoholinių gėrimų selekcija, parinkta mūsų somelje Alois bei virtuvės šefo Tado. Ji paremta idėja, kad gėrimas gali būti neatsiejama patiekalo dalis. Kai kurie gėrimai tarnauja kaip prieskoniai patiekale, papildantys autorinės vakarienes kūrinius savo komplekcija bei skonine išraiška. Visi gėrimai yra sukurti arba atrinkti iš ekologiškus standartus puoselėjančių ūkių, vyndarių ir novatorišką požiūrį gėrimų kultūroje turinčių asmenybių.

10 COURSE AUTHOR`S DINNER 115

7 COURSE AUTHOR`S DINNER 85

WINE PAIRING 80 | 60

A selection of wines chosen by our sommelier to complement the Author`s dinners. The selected drinks, with their aromas and flavors, enhance and allow for a different—deeper—understanding of the food, as well as provide additional space for discussion. If requested, we can select beverages from our exclusive drinks collection and vary them throughout the evening.

NON-ALCO PAIRING 60 | 45

A selection of non-alcoholic beverages curated by our sommelier Alois and head chef Tadas. It is based on the idea that a drink can be an inseparable part of a dish. Some beverages serve as spices within the course itself, complementing the creations of the tasting menu with their composition and flavor expression. All drinks are either crafted by us or sourced from farms, winemakers, and individuals who uphold organic standards and bring an innovative perspective to beverage culture.