

**DEMO RESTORANAS
SEASON VI**

DEMO RESTORANAS SEASON VI

We believe that gastronomy can be an art form, but it is not always – nor does it have to be. Its roots lie in craftsmanship, which in turn arose from a simple but essential need – to feed people.

To us, craftsmanship and art are not the same. Craftsmanship is the sum of technical knowledge, precision, and skill. In gastronomy, this means knowing how to create a technically flawless, aesthetic dish, balancing flavors and textures. Yet, a piece of work without context is merely a masterful example of craftsmanship. No matter how flawless it is, craftsmanship speaks only to our physical senses, and its possibilities have limits.

This season, we step beyond these boundaries and ask: what happens when an ingredient or a technique acquires a story?

In our sixth creative season, we dive into the relationship between context and creation. Only when the context of creation appears on the plate are an additional depth, emotion, and artistic value born. Context transforms food into a narrative about time, place, a person, and sometimes – about societal absurdities or our own illusions. Only then can craftsmanship transform into a piece of art.

This menu is our manifesto. Here, technique is no longer the final goal; it becomes an invisible tool that allows an idea to become a piece of art. We invite you on an eleven-step journey through our experiences, memories.

Chef – Author
Tadas Eidukevičius

DEMO RESTORANAS VI 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, precizikos ir gebėjimų visuma, kas gastronomijoje reiškia mokėjimą sukurti techniškai tobulą, estetišką patiekalą, subalansuoti skonius bei tekstūras. Tačiau kūrinys be konteksto tėra meistriškas amato pavyzdys. Nesvarbu, koks nepriekaištingas būtų amatas, jis kalba tik mūsų fiziniams pojūčiams, o jo galimybės turi ribas.

Šiame sezone žengiamo žingsnį už šių ribų ir klausiamo: kas nutinka, kai ingredientas ar technika įgyja istoriją?

Šeštajame kūrybiniame sezone neriname į konteksto ir kūrybos santykį. Tik tuomet, kai kūrimo kontekstas nugula lėkštėje, gimsta papildomas gylis, emocija ir meninė vertė. Kontekstas transformuoja maistą į pasakojimą apie laiką, vietą, žmogų, o kartais – apie visuomenės absurdą ar mūsų pačių iliuzijas. Tik tada amatas transformuojasi į meno kūrinį.

Šis menu – tai mūsų manifestas. Čia technika nebėra galutinis tikslas; ji tampa nematomu įrankiu, leidžiančiu idėjai virsti kūrinium. Kviečiame Jus į vienuolikos žingsnių kelionę per mūsų patirtis, prisiminimus ir ieškojimus.

**Šefas – autorius
Tadas Eidukevičius**

AUTHOR'S MENU CONTEXT AND CREATIVITY

IMPULSE

0 Small Details

Liquid salad, lavender

1 Joy

Greens of the season, fish roe emulsion, smoked chives, tomatoes, amaranth seeds

STRUCTURE

3 Intuition

Norwegian langoustine, gyokuro, magnolia, smoked tea

4 Absurd

Algae brioche, scallop pâté, cured scallops

ŠERDIS

5 Love and development

Kohlrabi, mustard, cabbage, horseradish, sage

6 Comfort zones

Kingfish, cherries, black currant branches, salted cherry leaves, cauliflower

REZONANSAS **8 Rose-glasses paradigm**

Pepper, hibiscus, pine nuts, rhubarb

10 Dreams

Meringue cake, whiskey, currant

AUTORINĖ VAKARIENĖ KONTEKSTAS IR KŪRYBA

IMPULSAS

0 Mažos detalės

Skystos salotos, levandos

1 Džiaugsmas

Sezoniniai žalumynai, žuvų ikry emulsija, rūkyti laiškiniai
česnakai, pomidorai, burnočio sėklos

STRUKTŪRA

3 Intuicija

Norveginis langustinas, gyokuro, magnolija, rūkyta arbata

4 Absurdas

Dumblių briošė, jūrų šukučių patė, sūdytos jūrų šukutės

ŠERDIS

5 Meilė ir raida

Kaliaropė, garstyčios, kopūstai, krienai, šalavijas

6 Komforto zonos

Seriolė, vyšnios, juodųjų serbentų šakelės, sūdyti vyšnių
lapai, kalafioras

REZONANSAS

8 Rožinių akinių paradigma

Pipirai, hibiskas, kedro riešutai, rababarai

10 Svajonės

Morenginis tortas, viskis, serbentai

AUTHOR'S MENU CONTEXT AND CREATIVITY

IMPULSES

0 Small Details

Liquid salad, lavender

1 Joy

Greens of the season, fish roe emulsion, smoked chives, tomatoes, amaranth seeds

2 Friendship

Heart waffle, smoked catfish, radishes, fresh cheese, parsley, herbs and misshapen asparagus

STRUCTURE

3 Intuition

Norwegian langoustine, gyokuro, magnolia, smoked tea

4 Absurd

Algae brioche, scallop pâté, cured scallops

THE CORE

5 Love and development

Kohlrabi, mustard, cabbage, horseradish, sage

6 Comfort zones

Kingfish, cherries, black currant branches, salted cherry leaves, cauliflower

7 Value

Celery, white asparagus, marigold, trout roe, peel miso

RESONANCE

8 Rose-glasses paradigm

Pepper, hibiscus, pine nuts, rhubarb

9 Gratitude

Meadowsweet, jerez, plankton, caviar

10 Dreams

Meringue cake, whiskey, currant

AUTORINĖ VAKARIENĖ KONTEKSTAS IR KŪRYBA

IMPULSAI

0 Mažos detalės

Skystos salotos, levandos

1 Džiaugsmas

Sezoniniai žalumynai, žuvų ikry emulsija, rūkyti laiškiniai
česnakai, pomidorai, burnočio sėklos

2 Draugystė

Širdelės formos vaflukas, rūkytas šamas, ridikėliai, šviežias
sūris, petražolės, žolelės ir nestandartiniai smidrai

STRUKTŪRA

3 Intuicija

Norveginis langustinas, gyokuro, magnolija, rūkyta arbata

4 Absurdas

Dumblių briošė, jūrų šukučių patė, sūdytos jūrų šukutės

ŠERDIS

5 Meilė ir raida

Kaliaropė, garstyčios, kopūstai, krienai, šalavijas

6 Komforto zonos

Seriolė, vyšnios, juodųjų serbentų šakelės, sūdyti vyšnių
lapai, kalafioras

7 Vertė

Salieras, baltieji smidrai, serenčiai, upėtakio ikrai, žievelių
miso

REZONANSAS 8 Rožinių akinių paradigma

Pipirai, hibiskas, kedro riešutai, rababarai

9 Dėkingumas

Vingriorykštė, baltasis pelėsinis sūris, jerez vinas, planktonai

10 Svajonės

Morenginis tortas, viskis, serbentai

11 KŪRINIŲ AUTORINĖ VAKARIENĖ 135

8 KŪRINIŲ AUTORINĖ VAKARIENĖ 95

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 kūrinis savo komplekcija bei skonine išraiška. Visi gėrimai yra sukurti arba atrinkti iš ekologiškus standartus puoselėjančių ūkių, vyndarių ir novatorišką požiūrį gėrimų kultūroje turinčių asmenybių.

11 CONCEPTS AUTHOR`S DINNER 135

8 CONCEPTS AUTHOR`S DINNER 95

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.