



ČAJOVÝ LÍSTEK

ČAJOVÝ PŘEHLED

BÍLÉ ČAJE

str. 3

Bai Hao Yin Zhen	140/170 Kč
Pai Mu Tan Fujian	120/140 Kč
Pai Mu Tan Yunnan	110/130 Kč
Moon Light Beauty	130/150 Kč
Shou Mei	110/130 Kč

ZELENÉ ČAJE

str. 4

Mao Feng	140/170 Kč
Tai Ping Hou Kui	130/150 Kč
Tai Hu Pi Lo Chun	130/150 Kč
Qiandao Hu Long Jing	130/150 Kč
Jasmin Dragon Pearl	120/140 Kč
Matcha Kinu Ceremonial	130 Kč
Gyokuro Yabukita	130/150 Kč
Shincha Shouju	140/170 Kč
Sencha Nutty Yabukita	130/150 Kč
Kabusecha Okumidori	140/170 Kč
Genmaicha Yabukita	120/140 Kč
Hojicha	110/130 Kč

ŽLUTÉ ČAJE

str. 7

Huo Shan Huang Ya	130/150 Kč
-------------------	------------

OOLONGY

str. 7

Don Fang Oriental Beauty	140/170 Kč
Mi Lan Dan Cong	140/170 Kč
Ya Shi Dan Cong	140/170 Kč
Ba Xian Dan Cong	140/170 Kč
Wuy Shan Dan Gui	130/150 Kč

Spring Ali Shan Chin Xin

140/170 Kč

Wuy Mi Xiang (honey)

140/170 Kč

ČERNÉ ČAJE

str. 9

Darjeeling Dhajea ff 01/2022	120/140 Kč
Darjeeling Sungma ff 07/2022	120/140 Kč
Darjeeling Okayti ff 02/2023	130/150 Kč
Jiu Qu Hong Mei (Red plum)	130/150 Kč
Gong Fu Imperial	140/170 Kč
Jin Hou Golden Monkey	130/150 Kč
Jin Song Zhen Golden Needle	120/140 Kč

TMAVÉ ČAJE – PUERH

str. 11

Puerh King Ripe (Shu)	120/140 Kč
Nan Nuo Shan Puerh (Shu) 2021	120/140 Kč
Beeng Cha Puerh Sheng 2017	120/140 Kč
Beeng Cha Puerh Sheng 2019	120/140 Kč

OVOCNÉ SMĚSI

str. 12

Citronáda	95 Kč
Merlin's elixir	95 Kč
Granny's garden	95 Kč
Hawai cocktail	95 Kč
Candied Ginged	95 Kč
Peach Dream	95 Kč
Tropical Dream	95 Kč

ROZLIČNÉ NÁPOJE

str. 13

Rooibos	95 Kč
Honeybush	95 Kč
Yerba Maté Rancho	109 Kč

ČAJOVÁ LEGENDA

Pravé čaje připravujeme tradičním způsobem čínského ceremoniálu zvaným Gong Fu Cha, který je oproti klasickému západnímu stylu rozdílný především v poměru lístků a vody a v nádobí k němu použitém. V naší čajovně se snažíme vyjít vstříc osobám čajem nepolíbeným, takže k přípravě využíváme yixingové konvičky s malým objemem. V případě, že preferujete užití gaiwanu (zhongu) sdělte to našim čajovým mistrům před objednávkou, rádi Vám vyhovíme. Pravé čaje jsou připravovány ve dvou variantách:



malá konvička o objemu do 200ml, vhodné pro 1–2 osoby



větší konvička o objemu do 350ml, vhodné pro více osob



Ovocné směsi a rozličné nápoje podáváme již připravené v litinové konvici o objemu 800 ml.



Zelený práškový čaj Matcha připravujeme tradičním způsobem za pomoci bambusové metličky (chasen) a je servírovaný stylem usucha (jemnější, méně intenzivní) v misce zvané chawan o objemu 200 ml.



Yerba maté servírujeme v přírodní, ručně vyráběné kalabase potažené kůží o objemu okolo 200ml s kovovou bombillou.

Podrobný postup přípravy konkrétního čaje naleznete na kartičce, kterou obdržíte společně s čajem, případně Vám s přípravou pomůžou naši čajoví mistři.

BÍLÉ ČAJE

Bílé čaje patří mezi nejdelikátnější druh čajů, a to proto, že jsou zpracovány jen minimálně. Obvykle se čajové pupeny (tzv. tipsy, jejichž bílé chmýří dává název tomuto druhu) a mladé lístky pouze velmi opatrně seberou tak, aby nebyly poškozeny a poté se nechají vysušit na slunci. Lístky si tak zachovají svou ryze přírodní formu. Jedná se o velmi jemný, elegantní druh čaje. Vhodný k celodennímu popíjení a relaxaci, a to i vzhledem k nižšímu množství kofeinu.

1. BAI HAO YIN ZHEN (SILVER NEEDLE) – „Stříbrné jehličky“ Čína, Fujian, Fuding

Nejvyšší třída tradičního bílého čínského čaje z provincie Fujian z čajové zahrady Nanguang. Skládá se pouze z mladých, neotevřených a stříbrně ochmýřených pupenů, které se sklízí pouze jednou ročně v dubnu. Vynikající, světlé žlutý nálev květinového aroma, jemné, plné a smetanové chuti s tóny jablka a arašídů.



140,-



170,-

2. PAI MU TAN FUJIAN – „Bílá pivoňka“

Čína, Fujian, Fuding

Jeden z nejoblíbenějších čínských čajů z provincie Fujian. Zelené, mladé listy s ideálním podílem ochmýřených tipsů. Tmavě žlutý nálev květinové plné chuti zeleného jablka s typicky kaštanovým aroma. Díky nižšímu množství kofeinu je vhodný i k večernímu popíjení. Oblíbený pro svou schopnost pomoci uklidnit mysl a snížit stres.



120,-



140,-

3. PAI MU TAN YUNNAN – „Bílá pivoňka“

Čína, Yunnan

Výtečná varianta slavné Bílé pivoňky z provincie Yunnan. Kvalitní, tmavší list s vysokým podílem dlouhých, silně ochmýřených tipsů, díky kterým je nálev světlejší, více jemné a bylinkové chuti.



110,-



130,-

4. MOON LIGHT BEAUTY – „Kráska měsíčního svitu“

Čína, Yunnan, Simao

Špičková třída yunnanského bílého čaje z jarní sklizně z okolí města Jing Gu v okrese Simao. Ručně sklizené listy prvotřídní kvality, robustní ochmýřený tips s jedním listem. Ačkoliv se tento čaj ve skutečnosti nesbírá, jak se tvrdí, za měsíčního svitu, nechává se sušit přes noc, čímž se čaj nedostane do přímého kontaktu se sluncem a zachovává si tak svou zcela přírodní formu. Světlý nálev vynikající, vyvážené, bylinné chuti s ovocně nasládlým nádechem a tóny přezrálých hrušek.



130,-



150,-

5. SHOU MEI – „Obočí dlouhověkosti“

Čína, Fujian, Fuding

Výběrová třída slavného bílého čaje tmavšího typu. Směs na podzim sklizených, světle a tmavě zelených až hnědých, celistvých, nesvinutých listů s menším podílem ochmýřených tipsů. Nálev tmavší, nahnědlé barvy, výtečné, poměrně plné a ovocně nasládlé chuti zcela bez trpkosti s krásným dřevitým aroma s náznaky medu. Jedná se o mimořádný čaj ve své třídě.

 110,-

 130,-

ZELENÉ ČAJE

Zelené čaje jsou druhem neoxidovaných čajů. Lístky musí být zpracovány velmi jemně, tak aby nedošlo k jejich poškození. Po sběru se čajové pupeny a obvykle jeden až dva mladé lístky nechávají sušit na slunci a poté se musí vysokou teplotou nahřát, aby se deaktivovaly enzymy uvnitř lístků a zabránilo se oxidaci. V Číně se lístky „pečou“ na pánvích, oproti tomu v Japonsku se zelené čaje napařují. Zelené čaje jsou svěží, trávové, obvykle lehce svíravé a patrné jsou také oříškové tóny. Obsahují ze všech čajů nejvíce kofeinu, ovšem ten je vybalancovaný vysokým množstvím jiných látek, jako jsou theanin a polyfenoly, které mají pozitivní, zklidňující vliv na nervovou soustavu.

6. MAO FENG – „Ochmýřený vrcholek“

Čína, Anhui, Huangshan

Čínský zelený čaj z proslulých Žlutých hor. Bývá uváděn na seznamu 5 nejznámějších čínských čajů. Světle zelený, volně zkroucený, nesvinutý list sladce kořeněné vůně s podílem tipsů. Lístky jsou sbírány brzy na jaře, ještě před svátkem Qing Ming (Svátek čistoty a jasu). Světlý nálev výtečné, plné, svěží zelinkavé chuti s květinovými a citrusovými tóny.

 140,-

 170,-

7. TAI PING HOU KUI – „Opičí náčelník“

Čína, Anhui, Huangshan, Houkeng

Relativně vzácný a slavný čínský zelený čaj. Celistvý, velmi dlouhý list tvarovaný speciálním lisem, čímž získá typický plochý tvar s charakteristickou „mřížkou“, sbírán v první polovině dubna. Světle zelený, vynikající, jemný nálev, na zelený čaj poměrně plné, trávově nasládlé chuti s lehkým aroma orchidejí a exotických květů.

 130,-

 150,-

8. TAI HU PI LO CHU – „Jarní smaragdové spirálky“

Čína, Jiangsu, Dong Shan

Oblíbený čínský zelený čaj pojmenovaný podle do spirálek zpracovaných lístků. Jen drobné mladé lístky s velmi vysokým podílem ochmýřených tipsů, sbírané z rané jarní sklizně před svátkem Qing Ming (Svátek čistoty a jasu) poblíž jezera Tai hu. Světle zelenožlutý nálev, svěží, lahodné, květinově bylinné chuti s nasládlými tóny citrusů a jemného koření.

 130,-

 150,-

9. QIANDAO HU LONG JING – „Dračí studna“

Čína, Zhejiang

Ruční sklizeň slavného, ne-li nejslavnějšího čínského zeleného čaje z jarní sklizně v oblasti jezera Qiandao („jezero tisíce ostrovů“). Světlé listy typicky plochého tvaru s intenzivním nasládlým aroma. Žlutavě zelenavý nálev plný, bohaté a vyvážené trávové chuti s mírně ovocně ořechovými tóny.

 130,-

 150,-

10. JASMIN DRAGON PEARL – „Jasmínové dračí perly“

Čína, Guangxi

Do malých perliček ručně zabalený tipsový zelený čaj, do nějž se v průběhu zpracování na několik dní přidávají květy jasmínu, které jsou poté ručně vysbírány. Výsledkem je velmi jemný, osvěžující zelený čaj se sladkým a svěžím aroma jasmínu.

 120,-

 140,-

11. MATCHA KINU CEREMONIAL

Japonsko

Excelentní třída tradičního práškového japonského čaje, který je vyráběn z jemně mletých, několik dnů zastíněných zelených lístků Tencha. Hráškově zelený nálev velmi specifického vzhledu a silně trávové, nasládlé, příjemně svíravé až natrpklé chuti s velmi výrazným aroma moře a lesa. Tento čaj má silně povzbuzující účinky a není vhodný k pití na lačný žaludek. Matcha je používána při japonském čajovém obřadu a je připravován v originální misce zvané chawan a je šlehán bambusovou metličkou zvanou chasen.

 130,-

12. GYOKURO YABUKITA

Japonsko, Kagoshima, Kirishima

Nejvyšší třída japonského zeleného čaje z kultivaru Yabukita. Rostliny čajovníku se až měsíc před sběrem zastínují, čímž jsou listy chráněny před přímým slunečním světlem, což snižuje obsah hořkých látek a zvyšuje obsah aminokyselin, zejména L-theaninu. Listy jsou poté ručně sklizeny a jemně upraveny, aby se zachovala jejich kvalita. Tmavě zelené lístky dávají po zalití smaragdově zelený nálev, lahodné příjemně olejnaté chuti s nádechem květin a trávy s výrazným sladším aroma.

 130,-

 150,-

13. SHINCHA SHOUJU

Japonsko, Kagoshima, Tanegashima

Úplně první jarní sběr dostupný pouze po krátkou dobu po sklizni a v omezeném množství. Listy musí být po sběru okamžitě zpracovány, aby se zachovala jejich čerstvost. Tmavě zelené, silnější, lesklé jehličky. Nálev jemné, přesto plné, vynikající, výrazně zelinkavé chuti s nasládlé svěžími trávovými tóny a dlouhým vegetálním dozvukem.

 140,-

 170,-

14. SENCHA NUTTY YABUKITA

Japonsko, Shizuoka, Hon Yama

Vynikající třída oblíbeného čaje Sencha, který tvoří až 80 % veškeré čajové produkce v Japonsku. Vysoce kvalitní, delší, tmavě zelený list svinutý do tenkých, lesklých jehliček s minimálním množstvím lámaného listu a řapíků, intenzivní nasládlé vůně. Nálev velmi lahodné, plné a jemné, svěže trávově zelenkavé, harmonické chuti s lehce oříškovým nádechem.



130,-



150,-

15. KABUSECHA OKUMIDORI

Japonsko, Kyoto, Yamashiro, Uji

Jeden ze tří nejdražších čajů Japonska. Po kratší dobu zastíňovaný zelený čaj na pomezí čajů Sencha a Gyokuro. Lesklý, tmavě zelený drobnější list exkluzivní kvality, svinutý do tenkých jehliček, opojně sladké vůně. Obsahuje menší podíl polámaných lístků, díky jemnějšímu propařování a pečlivému třídění. Nálev neobyčejně bohaté a komplexní, květově nasládlé, výrazně trávové, svěží, harmonické chuti bez známek svíravosti.



140,-



170,-

16. GENMAICHA YABUKITA

Japonsko, Shizuoka, Kikugawa

Výběrový zelený čaj (Sencha a Bancha) smíchaný spolu s praženou rýží. Rýžová zrna jsou pražena, čímž se uvolní jejich přírodní cukry a vytvoří se karamelové tóny, které spolu se sladkými tóny zeleného čaje tvoří unikátní chuťovou kombinaci. Tato tradiční japonská receptura zaručí velmi svěží, trávově zelenkavý nálev s příchutí oříškově pražené rýže. Čaj obzvláště vhodný k jídlu.



120,-



140,-

17. HOJICHA

Japonsko, Kagoshima

Japonská specialita vzniklá pražením lístků zelených čajů Sencha a Bancha. Hnědé lístky oříškově pražené vůně. Hnědavý nálev výrazné, chlebově nasládlé chuti. V Japonsku je zvykem popíjet tento čaj k jídlu či po jídle, obsahuje také výrazně méně kofeinu než klasické japonské zelené čaje.



110,-



130,-

ŽLUTÉ ČAJE

Žluté čaje jsou považovány za nejvzácnější druh, který tvoří zhruba půl procenta celkové produkce v Číně. Původně čaj sloužil jako „daň“ císaři, neboť žlutá bývala barva císařů. Způsob zpracování tohoto čaje byl ve skutečnosti na 100 let ztracen a znovu objeven v 70. letech 20. století. Nyní se zpracování čajových lístků velmi podobá zpracování zelených čajů, ovšem s tím rozdílem, že po vysoušení na slunci se umísťují do místností s vysokou teplotou a přikryjí se vlhkými látkami na několik dní, čímž dochází k zjemnění čaje a „reabsorpci“ chuti. Žlutý čaj je na pomezí bílého a zeleného čaje, má svěží travnatou chuť, která je jemnější a podobná elegantnímu bílému čaji.

18. HUO SHAN HUANG YA – „Žluté výhonky z pohoří Huo“

Čína, Anhui

Čínský žlutý čaj z jarní sklizně ještě před obdobím Gu Yu (období „Deště na polích“). Celistvý, ručně sklizený, jemně ochmýřený tips s jedním lístkem, světlé, stříbřitě zelené barvy, jen velmi volně zkroucený, lehce nasládlé ovocné vůně. Nálev jemné, poměrně plné, výrazně sladké, jemně kořeněné chuti s květovými tóny.

 130,-

 150,-

OOLONGY

Oolongy, jinak také modrozelené či žlutozelené čaje jsou středně oxidované čaje v rozmezí 15–85 %. Oxidací se rozumí proces, při kterém porušením struktury listu enzymy v něm obsažené reagují s kyslíkem a mění chemické složení a výslednou chuť čaje. Čajové lístky se po sběru suší na slunci a poté se rolují nebo třesou, aby došlo k porušení buněčné struktury a počátku oxidace, která se v určité fázi zastaví nahřátím lístků za vysoké teploty. Podle dalšího způsobu zpracování můžou čajové lístky mít podobu kuliček či rovných lístků. Světlejší, méně oxidované oolongy mají více svěží, květinově zelené a krémové tóny, zatímco u tmavších oolongů převládají ovocné, medové a pečené tóny.

19. DON FANG MEI REN ORIENTAL BEAUTY – „Orientální kráska“

Čína, Fujian

Špičková pevninská verze slavného speciálního oolongu původem z Taiwanu. Tento čaj se sklízí v červnu až srpnu, kdy jsou listy a pupeny částečně okusovány škůdci, zvláště mšicemi. Tento druh škůdců stimuluje keře čajovníku a způsobuje, že listy se stávají světlejšími a vytvářejí se na nich speciální sladké chutě. Celistvý, středně dlouhý až delší, volně svínutý, přirozeně zkroucený list s vyšším podílem tipsů, ovocně medově nasládlé vůně. Oranžový až měděný nálev příjemně jemné, medově ovocné chuti s květinovými tóny a dlouhým oříškovým dozvukem podobným nejvyšším třídám taiwanské verze.

 140,-

 170,-

20. MI LAN DAN CONG – „Medová orchidej“

Čína, Guangdong, Wudong

Vrcholná třída středně oxidovaného čínského čaje typu Dan Cong, pojmenovaného *Mi Lan* podle medové vůně, pěstovaný v čínské oblasti Wudong v pohoří Fenghuang Shan. Pravidelné, celistvé, dlouhé, pouze volně zkroucené, do jehliček svinuté, rudohnědě tmavé listy silně medově ovocné vůně. Nálev uchvacující, plné a bohaté, medově nasládlé chuti s komplexem broskvových či meruňkových tónů, s typickým příjemně svíravým a květově kořeněným aromatickým aftertastem.

 140,-  170,-

21. YA SHI DAN CONG – „Stříbrný květ“

Čína, Guangdong, Wudong

Původním nevábně znějícím názvem „Kachní trus“ se čínští farmáři snažili odradit ostatní farmáře, aby kultivar čajovníku, ze kterého je tento výjimečný čaj, využívali a mohli jej mít pouze pro sebe. Prvotřídní, celistvý, dlouhý, pouze volně zkroucený, převážně tmavě hnědý list, lehce nasládlé kořeněné vůně. Nálev vynikající, plné a bohaté, květově aromatické, nasládlé chuti s komplexem ovocných tónů, s typickým příjemně květově aromatickým aftertastem.

 140,-  170,-

22. BA XIAN DAN CONG – „Osm nesmrtelných“

Čína, Guangdong, Wudong

Slavný zástupce oolongu typu Phoenix Dan Cong, jehož název vychází z čínské mytologie. Rovnoměrně, volně svinutý, dlouhý, rozinkové hnědý list s ovocným aroma. Broskvově hnědý nálev typické, ovocně nasládlé, plné a komplexní chuti s květinovým nádechem orchidejí.

 140,-  170,-

23. WUYI SHAN DANGUI (RED OSMANTHUS)

Čína, Fujian

Polozelený čaj pěstovaný na skalních útesech v pohoří Wuyi. Název „Red osmanthus“ nese podle rostliny českého názvu Vonokvětky, který se v těchto místech rovněž pěstuje a po kterém také tento čaj nese krásné květinové aroma. Středně dlouhý, stejnoměrně, jen volně svinutý, tmavší list lehce karamelové vůně. Nálev poměrně plné, komplexní, ovocně sladké chuti s květinovými tóny bez trpkosti, s mírně ořechovou a medovou dochutí.

 130,-  150,-

24. SPRING ALI SHAN CHIN XIN

Taiwan, Formosa

Vysokohorský světlý oolong z jarní sklizně z proslulého pohoří Ali Shan, oceněný místní známkou výběrové kvality. Lehce oxidovaný zelenočerný list bez stonků, svinutý do pravidelných kuliček květinové vůně. Nálev žluté, jedinečné, plné zelenkavé chuti se sladkým výrazným květinovým nádechem a velmi dlouhým aftertastem.

 140,-  170,-

25. WUY MI XIANG (HONEY)

Taiwan, Formosa, Nantou

Taiwanská varianta středně oxidovaného oolongu původem z provincie Fujian v Číně. Stejnoměrný, do kuliček svinutý, větší list tmavě hnědé barvy a karamelové vůně. Zlatavý nálev výrazné medové chuti s nádechem oříšků a květinových tónů s dlouhým aftertastem.

 140,-  170,-

ČERNÉ ČAJE

Černý čaj, v Číně nazývaný červený (Hong Cha), kvůli barvě nálevu. Černé čaje jsou plně oxidované (oxidací se rozumí proces, při kterém porušením buněčné struktury listu enzymy v něm obsažené reagují s kyslíkem a mění chemické složení a výslednou chuť čaje) a jsou typické plnou, sušší chutí s medovými, čokoládovými tóny a tóny sušeného ovoce. Aroma černých čajů je ve znaku teplých tónů, uklidňující. Černé čaje obsahují po zelených čajích nejvíce kofeinu.

26. DARJEELING DHAJEA ff 01/2022

Indie, Darjeeling, Dhajea

První sběr z první jarní sklizně roku 2022. Středně dlouhý, celistvý list nejvyšší kvality, zelenějšího typu s podílem tipsů, typicky výrazné květinové, kořeněné vůně. Nálev světle zlaté barvy, plné a lahodné, komplexní, květově kořeněné a citrusové, příjemně tipsové svíravé chuti s kořeněným dozvukem.

 120,-  140,-

27. DARJEELING SUNGMA ff 07/2022

Indie, Darjeeling, Sungma

Vynikající jarní sklizeň z čajové zahrady Sungma z indického Darjeelingu. Méně oxidovaný, středně dlouhý, celistvý, tmavě zelený list s podílem tipsů květinové vůně připomínající šalvěj. Jasně zlatý, jemný a plný nálev ovocné chuti s kořeněnými tóny.

 120,-  140,-

28. DARJEELING OKAYTI ff 02/2023

Indie, Darjeeling, Okayti

Čerstvý jarní sběr z darjeelingské čajové zahrady Okayti nacházející se vysoko v pohoří Himaláje. Velmi dlouhý, volněji zkroutěný celistvý list, světlého typu s podílem tipsů. Nálev světle zlaté barvy, lehčí, velmi svěží, ovocně nasládlé chuti s patrnými tóny exotických plodů, lehkou stopou ananasu s kořeněnou složkou a příjemným aftertastem.

 130,-  150,-

29. JIU QU HONG MEI – „Červená slivoň od devíti zákrut“*Čína, Zhejlang*

Čajová specialita, jediný černý čaj vyráběný v provincii Zhejlang, jinak proslulý výrobou zelených čajů, což z něj dělá poměrně vzácný a ceněný čaj. Ručně sklizený tips s jedním lístkem, jen mírně zkroucený, pevně svinutý do tenkých jehliček. Rubínově červený nálev lahodné, plné, sladké, svěže bylinné chuti s tmavšími ovocnými tóny po švestkách či višních a stopou hořké čokolády.

 130,- 150,-**30. GONG FU IMPERIAL***Čína, Fujian, Fuan, Tan Yang*

Čínský černý čaj z vesnice Tan Yang proslulý výrobou kvalitního černého čaje. List prvotřídní kvality z rané jarní sklizně. Ručně sklizený tips s jedním lístkem pevněji svinutý do tenkých jehliček výrazně ovocné vůně. Tmavě zlatý nálev, plné, vyvážené, výrazně ovocně nasládlé chuti s tóny ananasu či hroznového vína.

 140,- 170,-**31. JIN HOU GOLDEN MONKEY – „Zlatá opice“***Čína, Yunnan, Lincang*

Exkluzivní, ryze tipsový čínský čaj z oblasti Lincang. Ručně sklizený, silný, dlouhý, bronzový tips lahodné, prachově bylinné vůně. Velmi hutný, jantarově zlatý nálev, plné, sametově medové, ovocné chuti s bylinkově kořeněným nádechem.

 130,- 150,-**32. JIN SONG ZHEN– „Zlaté borovicové jehličky“***Čína, Yunnan, Lincang*

Výtečný yunnanský černý čaj. Velmi dlouhý list, pevně svinutý do tvaru hnědých jehliček s velkým podílem zlatých tipsů. Jasně červenorudý nálev plné, květově sladké, bylinné lehčí, chuti s medovými a čokoládovými tóny.

 120,- 140,-

PUERH

Třída dodatečně (post) fermentovaných čajů. Lístky jsou zpracovávány stejně jako zelené čaje, s tím rozdílem, že po zahřívání se nechávají lístky fermentovat. Fermentací se rozumí proces působením mikroorganismů na čajových lístcích a aktivace enzymů, které lístky obsahují. Tím čaj tmavne, stává se jemnějším a mění se, především zesilují, pozitivní účinky na zdraví. Průměrná doba k plné přirozené fermentaci čaje je okolo 20 let a čaje které se takto přirozeně nechává stárnout a fermentovat se označují jako světlé (raw/sheng) puerhy. Světlé puerh jsou velmi jemné a svěží, bez jakékoliv svíravosti. Vzhledem k tomu, že 20 let je opravdu dlouhá doba, přišli čínští farmáři s novým způsobem urychlení tohoto procesu. Po usušení se lístky uskladní v místnostech s velmi vysokou teplotou a vlhkostí, což urychlí proces fermentace. Tyto „uměle“ fermentované čaje se označují jako tmavé (ripe/shu) puerhy. Proces umělé fermentace je velmi náročný proces, kterým je celková doba nezbytná k plné fermentaci zkrácena na pouhé dva měsíce. Tmavé puerhy jsou typické velmi zemitou, ale zcela výjimečnou a delikátní chutí.

33. PUERH KING RIPE (SHU)

Čína, Yunnan, Simao

Nejvyšší třída dodatečně fermentovaného, sypaného, tmavého čaje z Yunnanu. Celistvý drobnější list, pevně drátkovitě svinutý s podílem zlatavých tipsů. Velmi tmavý nálev komplexní, lehce krémové, tipsové prachové, příjemně zemité chuti s výrazným aroma zeminy a podzimního listí.

 120,-  140,-

34. NAN NUO SHAN PUERH RIPE(SHU) 2021

Čína, Yunnan, Menghai

Tmavý puerh lisovaný do menších koláčů z oblasti proslulé čajové hory Nan Nuo nedaleko města Menghai. Kvalitní, středně dlouhý list tmavě hnědé až načernalé barvy s podílem tipsů. Hnědočerný nálev poměrně plný, lehce nasládlý, typicky zemité chuti s lehce květinovými tóny.

 120,-  140,-

35. BEENG CHA RAW (SHENG) PUERH 2017

Čína, Bulang, Ban Zhang

Světlý, dodatečně fermentovaný lisovaný koláč vyrobený z divoce rostoucích čajovníků z oblasti Ban Zhang z produkce Kunming Yeeqing Tea Factory, zrající již od roku 2017. Kvalitní směs větších i menších tmavě hnědých lístků s menším podílem tipsů. Tmavě broskvový nálev lehce květové, nasládlý a plný chuti s mírně ostřejšími kořeněnými tóny.

 120,-  140,-

36. BEENG CHA RAW (SHENG) PUERH 2019

Čína, Yunnan, Lincang

Lisovaný koláč světlého puerhu, zrající od roku 2019. Pochází z oblasti Lin Cang z produkce Washan Tea Factory. Vysoce kvalitní, dobře rolovaný, středně dlouhý až drobný list s vysokým podílem tipsů. Slámově zelenkavý nálev lehce trávově, mírně nasládlý chuti s výraznými bylinnými tóny, květinovým nádechem a velmi dlouhým kořeněným aftertastem.

 120,-  140,-

OVOCNÉ SMĚSI

Jen nálev vzniklý zalitím lístků Čajovníku čínského (lat. Camilia sinensis) lze považovat za „čaj“ v pravém slova smyslu. Ovšem ovocné (ne)čaje patří k velmi oblíbeným nápojům v celé Evropě. Mezi hlavní pozitiva ovocných čajů patří rozmanitost chutí, obsah různých vitaminů, antioxidantů, a naopak žádný obsah kofeinu.

37. CITRONÁDA

Ovocný čaj bez ibišku. Kvalitní směs kousků jablka, citrusů, citrusové kůry, jahod, citronové trávy, okvětních lístků slunečnice a přírodního aroma. Světlý citrónový nálev s jahodovou příchutí.



38. MERLIN'S ELIXIR

Bylinkově svěží ovocný čaj bez ibišku. Směs jablka, hroznového vína, šípku, myrtovníku citronového a okvětních lístků měsíčku.



39. GRANNY'S GARDEN

Ibiškový čaj, přesto zcela bez kyselosti, složený z květů ibišku, červeného a černého rybízu, kousků jablka, jahod, červené řepy, ostružiny, maliny, bezinky a listů černého rybízu.



40. PEACH DREAM

Nádherně aromatický ovocný čaj bez ibišku. Směs kousků broskve, jablka, ananasu, okvětních lístků slunečnice, šípků květů čajovníku a myrtovníku citronového.



41. TROPICAL DREAM

Exotická směs tropických plodů – kousky rohovníku, ananasu, kokosu, kiwi, lístků damiánu a moringy, brusinek, okvětních lístků chrpy, máty jablečné, ibišku, šípků, bezinky a jablka.



42. HAWAI COCTAIL

Kvalitní směs kandovaného ananasu, manga, papayi, citrónu, šípků, hroznového vína a květů ibišku.



95,-

43. CANDIED GINGER

Silný zázvorový čaj složený z kousků zázvoru, kandovaného zázvoru, jablka, ananasu, manga a šípku.



95,-

ROZLIČNÉ NÁPOJE

44. ROOIBOS

Jihoafrická republika

Bylinný (ne)čaj složený ze stonků a listů Čajovce kapského (lat. *Aspalathus linearis*) obsahující velké množství minerálních a stopových prvků. Rudý nálev osvěžující, medově bylinné chuti se sladkou, jemnou vůní. Vhodná alternativa k čaji pro ty, kteří chtějí bezkofeinový nápoj. Možno podávat studený i teplý.



95,-

45. HONEYBUSH

Jihoafrická republika

Tradiční jihoafrický keř známý pod názvem „Honeybush“, lat. *Cyplopia intermedia*. Jak název napovídá, nálev je velmi intenzivní medově opojné chuti i vůně a rudé barvy. Neobsahuje žádný kofein a je proslulý vysokým množstvím minerálů, vitamínů i stopových prvků. Vhodný také ke konzumaci za studena.



95,-

46. YERBA MATÉ RANCHO

Brazílie

Jihoamerický nápoj připravovaný z částí rostliny Cesmíny paraguayské. Nejoblíbenější nápoj v Latinské Americe s rozsáhlou tradicí a historií. Tato rostlina obsahuje matein, který je podobný klasickému kofeinu. Stimuluje nervovou soustavu, zvyšuje energii, koncentraci, zlepšuje náladu a snižuje duševní i fyzickou únavu. Oproti kofeinu má také relaxační účinky a není pro organismus tak zatěžující. Mimo to obsahuje značné množství minerálů (draslík, sodík, hořčík...) a vitamínů (převážně skupiny B, A a C). Je velmi oblíbený mezi studenty a sportovci, kteří potřebují zvýšit svou výkonnost. Naše brazilské maté je složeno z 95 % ručně sbíranými lístky a 5 % stonků. Vůně maté je svěží, příjemně bylinná, oproti jiným druhům maté jen nepatrně natrpkle a bylinně trávové chuti.



109,-