

Vážení zákazníci,

vítejte v Čajovně Magnolia. Jsme rádi, že jste k nám zavítali a věříme, že v našem čajovém lístku naleznete přesně ten čaj, po kterém Vaše chuťové pohárky prahnou.

V naší čajovně nabízíme přes 100 čajů. Pokud není uvedeno jinak, podáváme je v konvicích o objemu cca 0,5 litru. Čaje, u kterých uvádíme, že je podáváme na několik nálevů, Vám připravujeme my (jedna dávka čajových lístků se zalévá vícekrát) a vy vždy dostanete pouze konvičku s nálevem. U některých čajů naopak uvádíme, že je podáváme společně s konvičkou horké vody na další zalití, takže další nálevy si připravujete sami. Vždy se lze samozřejmě domluvit na změně, takže pokud Vám vyhovuje jiný způsob přípravy čaje nebo více nálevů, než doporučujeme, stačí jen včas sdělit své přání čajové obsluze. Neměli byste si nechat ujít požitek z vychutnání případných dalších nálevů, protože se může stát, že Vás mile překvapí.

(Další nálevy jsou samozřejmě již zdarma.)

U některých vysoce kvalitních čajů nabízíme možnost tradičního popíjení z čínské misky s pokličkou zvané Gai Wan.

Pro děti či úspěchance nabízíme taktéž možnost přípravy polovičního množství za poloviční cenu.

Máte-li vybráno, zacínkejte na zvoneček
a vyčkejte příchodu čajového služebníčka.

Pokud si nebudete vědět s výběrem čaje rady, nebojte se ozvat. Rádi Vám nabídneme pomocnou ruku.

Věříme, že se Vám u nás bude líbit.

Čajimani Magnolie

Obsah nabídníku

Náš nabídník je rozdělen do dvou hlavních částí:

Stálou nabídku tvoří čaje, které každým rokem opakovaně nakupujeme dle potřeby a dle sklizně tak, aby byly co nejčerstvější.

Aktuální nabídka je naproti tomu nabídkou pouze dočasnou, a tvoří ji buď nejčerstvější čaje nebo různé delikatesy k otestování.

OBSAH/strana

Aktuální nabídka/ 3

Stálá nabídka/ 5

Bílé čaje/5

Zelené čaje/7

Oolongy/10

Červené čaje/12

Černé čaje/13

Vysokohorské čaje/14

Zelený (Sheng) Puerh/ 16

Tmavý (Shu) Puerh/ 17

Ovoněné čaje/18

Nečaje/19

Ovocné čaje/ 21

Speciality/ 22

Ledové čaje/24

Studené nápoje/24

Pochoutky k čaji/25

Pokrmy k čaji/26

Vodní dýmky/29

BÍLÉ ČAJE

Zpracováním nejpřirozenější forma čaje. Tradičně se lístky po sklizni rozloží v tenké vrstvě na slunci a nechají se zavadnout a vyschnout. Sušení na slunci je však velmi náročné na správné podmínky, které navíc musí být stále (sušení trvá přibližně 72 hodin). Levnější sorty se proto suší v umělých sušičkách. S pojmem bílý čaj se lze poprvé setkat již v době dynastie Tang (618–907). Nejednalo se však samozřejmě o bílý čaj tak, jak jej známe dnes. V této době bylo zvykem lisovat čajové lístky do cíhel či koláčů a připravovat je vařením. Bílými byly nazývány čaje lisované z listových výhonků (tipsů) pocházejících z nejbližší jarní sklizně, kdy lístky byly hustě pokryté bílými chloupky. Během dynastie Song (960–1279) došlo k velké změně v čajových zvyklostech. Velmi populárním se stalo podávání práškového čaje, z něhož se později v Japonsku vyvinul čajový obřad Cha No Yu. Značně oblíbené se však těšily též čaje listové, z nichž bílé byly považovány za nejdělicatnější. Jejich zpracování bylo mimořádně náročné. Lístky se sklízely z vybraných čajovníků časně z jara a ihned po sklizni byly propařovány. Následně byly vytrženy nerozvinuté listové výhonky, které se jeden po druhém otvíraly a byl z nich vybírán vnitřní, neobyčejně křehký a zcela nevyvinutý tips. Takto vypreparované vnitřky tipsů pak byly sušeny – takto zpracované lístky byly tenké jako papír a velmi, velmi drobné. Tento čaj (ve formě sypaného čaje) byl určen téměř výhradně jako dar

císařskému dvoru. Před podáváním se lístky mlely na bílý čajový prášek, který se pak šlehal ve větší hluboké misce při čajových obřadech či soutěžích. V roce 1391 (dynastie Ming) byl přijat předpis, že pouze listové sypané čaje mohou být akceptovány coby dar císaři. Od tohoto roku se postupně rozvíjí produkce sypaných čajů až do podoby, v jaké je známe dnes. Bílé čaje v dnešním smyslu slova (tedy zpracované přirozeným sušením bez přerušení enzymatické aktivity zabráním) pochází z období kolem roku 1796 (dynastie Qing). Bílý čaj byl tehdy produkován z nerozvinutých čajových výhonků sklízených z různých kultivarů, tyto výhonky byly většinou příliš křehké, drobné a málo ochmýřené.

Až teprve od roku 1885 se pro produkci bílého čaje (přesněji řečeno čaje Bai Hao Yin Zhen) začalo využívat výhradně kultivarů, z nichž se bílé čaje produkuje do dnešních dnů (Dabaicha, Shuibisien) a jejichž listové výhonky jsou dlouhé, silně ochmýřené a dostatečně robustní. Bai Hao Yin Zhen byl poprvé exportován již v roce 1891, zajímavé je, že čaj Bai Mu Dan se začal produkovat až později, teprve v roce 1922 v oblasti Jiang Yang (severní Fujian). Odtud se pěstování a produkce tohoto čaje rozšířily do oblastí Fuding a Zhen He, které jsou produkcí bílých čajů proslavené až do dnešních dnů.

BAI HAO YIN ZHEN (Stříbrné jehly)

120,-

Tradičně zpracovaný bílý čaj špičkové kvality z časné jarní sklizně z vysokohorských zahrad. Nálev ovocně sladké chuti s tóny sušených květů a trávy. Nezaměnitelný charakter tradičně sušených bílých čajů, který je velmi odlišný od bílých čajů sušených strojově horkým vzduchem. Připravujeme na tři nálevy. *(105,-/gaiwan)*

BAI MU DAN (Bílá pivoňka)

90,-

Vyšší sorta mezi bílými čaji. Světlezelené lístky s jemně nahnědlým okrajem a hojným výskytem silver tips – ochmýřených stříbřitých koncových výhonků. Jsou přepečlivě tříděny umnými ručkami čínských dívků. Trřpytivě žlutavý nálev. Za závojem podmanivě jemné květinové vůně a delikátní nasládlou chutí je skryta veliká síla tohoto čaje. Znameníť k očistě ducha i těla. Připravujeme na tři nálevy.

(75,-/gaiwan)

BAI MU DAN BEENG CHA

80,-

Koláč Bílé pivoňky - čajová zajímavost z provincie Yunnan. Bílý čaj lisovaný do tvaru koláče. Podáváme v malé skleněné konvičce nebo gaiwanu společně s horkou vodou na další nálevy.

SHOU MEI (Obočí dlouhého věku)

80,-

Mimořádně kvalitní a vzácný archivní bílý čaj sklizený z keřů kultivaru Da Bai. V šálku dává nálev medově zlatavé barvy s nádhernou jiskrou, chuť je neobyčejně ušlechtilá a kultivovaná, s vyváženou svěžestí, tělem a aroma, dominantním tónem je tón sušených květů, lesního medu, kaka, pečených mandlí, čokolády a vzácných dřev. Připravujeme na tři nálevy. *(65,-/gaiwan)*

ZELENÉ ČAJE

Zelené čaje jsou čaje, u nichž neproběhla prakticky žádná oxidace. Aby k ní nedošlo, je nutné lístky utržené z keře co nejrychleji zabránit. V Číně se tradičně zastavuje oxidace zabráním na kovové pánev, v Japonsku se zastavení oxidace provádí vodní párou. Tyto čaje, jak již název napovídá, si zachovají zelenou barvu lístku, jsou svěží a dosti povzbuzující. Jedná se však o kategorii velice rozmanitou, jednotlivé čaje se různými metodami dálejšího zpracování, použitým kultivarem a samozřejmě také oblastí sklízění. To vše se velmi zásadně podepisuje na výsledném vzhledu, vůni i chuti čaje.

Čína

LONG JING CHA „TIGER SPRING“

105,-

Dračí studna „Tygří pramen“ - slavná sorta čaje z čínské provincie Zhe Jiang, nesoucí název kultovního místa, které se nachází v horách Tiyun. Tygří pramen je zdrojem té nejlepší vody pro přípravu čaje Long Jing. Mezi znalci je čaj z této produkce označován jako špička mezi čínskými zelenými čaji vůbec. Je vhodný pro setkání a rozhovor s nejmilejšími přáteli. Připravujeme na tři nálevy. *(90,-/gaiwan)*

LU XUE YA (Zelený sníh)

75,-

Čínský zelený čaj pěstovaný v horách Tchaj-lao šan v provincii Fujian ve výšce 800m. Jasně zelený nálev s výraznou svěží vůní a chutí. Zpracovává se napařováním, a proto nám může připomenout jemnou chuť japonských čajů. Dva nálevy. *(60,-/gaiwan)*

XIANG CHA (Voňavý čaj)

70,-

Oblíbený zelený čaj z provincie Hunan. Jiskřivě žlutý nálev řízný, lehce svíravý a silné chuti s intenzivní květově-ovocnou stopou na patře. Vhodný k pití, když potřebujete provonět duši. Dva nálevy. *(55,-/gaiwan)*

ZHU CHA (Perlový čaj)

60,-

Těž zvaný Gunpowder-Special. Je zpracován do malých pevně svinutých kuliček, jejichž výrazný lesk dokladuje výsostnou kvalitu tohoto čaje. Nálev světlezelené barvy chutná i voní lehce kouřově. Čaj pro běžné pití.

CHUN MEI CHA (Vzácné obočí)

60,-

Standardní sorta listového zeleného čaje k běžnému pití. Světlezelené nestejněměrné lístky, svinuté do obloučku. Průzračný nálev žlutozelené barvy chutná lehce svíravě a voní mírně trávově. Vhodný, když celý svět se na nás mračí.

Japonsko

- GYOKURO KYOTO** 120,-
Excelentní japonský zelený čaj. Lahodná chuť a svěží trávová vůně jara dává prožít dotek nebes v šálu. Patří k nejvýše ceněným čajovým produktům, protože výsostné kvality je dosahováno zastíněním čajových zahrad a ručním sběrem. Připravujeme na tři nálevy. (105,-/gaiwan)
- GYOKURO SASAHIME** 130,-
Princezna noci - Sasahime je velice příjemné gyokuro, které každého milovníka tohoto druhu čaje překvapí celou škálou chutí. Tři nálevy. (115,-/gaiwan)
- SENCHA KYOTO** 110,-
Nejtypičtější čaj japonského trhu. Tato sorta je proslulá zejména svým pečlivým zpracováním. Temně zelený plochý lístek stejnoměrné velikosti, čerstvé trávové vůně a delikátní chuti. Tento čaj má velice příznivé účinky na tělo i ducha, povzbuzuje, čistí organismus, má velký obsah vitamínu C. Tři nálevy. Vhodný k tichému setkání s nejmilejšími přáteli. (95,-/gaiwan)
- SENCHA SHOGUN** 110,-
Tato vyzrálá sencha je velmi oblíbená u milovníků delikátních "kulatých" chutí. Čerstvě sklizená *shincha* se uzavře do speciálních nádob a čaj se nechá v chladu zrát po dobu jednoho roku. Zráním úplně zmizí svíravost a vystoupí kulatost, která je (nejen) v Japonsku velmi ceněná. Japonský výraz pro tyto vyzrálé čaje je *Kurodashi* a jako zajímavost je možné uvést že mezi jejich příznivce patřil i známý vojevůdce Hideoši. Pokud jste ještě žádný *kurodashi* čaj neochutnali tak rozhodně doporučujeme. Tři nálevy. (95,-/gaiwan)
- SENCHA ASANOKA** 110,-
Velmi dobrá sencha z oblíbeného kultivaru Asanoka. Příjemná, plná, hladká chuť s decentní mléčností a svěží, zelené travnaté aroma. Tři nálevy. (95,-/gaiwan)
- SENCHA YUTAKAMIDORI** 100,-
Yutakamidori patří mezi nejrozšířenější japonské kultivary. Je oblíbený obzvláště na jihu Japonska v prefekturách Miyazaki a Kagoshima. Tato sencha je plná a nasládlá, s lehkým květovým aroma a stopou mořské řasy. Tři nálevy. (85,-/gaiwan)
- SENCHA YABUKITA KAGOSHIMA** 95,-
Velmi dobrá, základní, lehčí sencha s atraktivní, svěží chutí, květinovým aroma a decentní mléčností, která přetrvává v dochuti. Tři nálevy. (80,-/gaiwan)

TAMARYOKUCHA URESHINO

110,-

Tamara - Tama Ryokucha neboli guricha je prvotřídní zelený čaj, který má tvar malých "kudrlinek" nebo drobných čárek (většinou nižší sorty). Jako u každého zeleného čaje, i tady se po sběru listu musí přerušit oxidace teplem a to buď napařením - Mushisei nebo zahřátím na pánvi (v kotlíku) neboli pražením - Kama Iri. Podle tohoto kroku je pak tamaryokucha pojmenována. Většinou je tamaryokucha jen napařena a pak je běžně označována jen jako Tamaryokucha nebo-li Guricha, má-li v názvu kama iri, je pak jasné, že v první fázi zastavení oxidace prošla fází pražení. Tamaryokucha je chuťově jemný, delikátní, kulatý, plný čaj, oproti senche většinou bez výraznější svíravosti, vyšší sorty mohou připomínat v plnosti chuti a v některých sytějších tónech spíše čaje typu Gyokuro s tóny mandlového másla (obzvláště u kama iri). Tato konkrétní Tamaryokucha je z oblasti Ureshino a jistě vás zaujme svou svěží delikátní chutí. Čaj vhodný pro sváteční příležitosti. Tři nálevy. *(95,-/gaiwan)*

TAMARYOKUCHA YABUKITA GOTO

110,-

Příjemná, svěží kamairi tamaryokucha z malé organické farmy v prefektuře Nagasaki. Sladkost, plnost, jemná mléčná textura a překvapivá živost a svěžest, která je u tamaryokuchy této cenové kategorie nezvyklá. Tři nálevy. *(95,-/gaiwan)*

KAMAIRICHA MURAKAMI

115,-

Známa i pod jménem Guricha - je značně jedinečný druh zeleného japonského čaje, který se v současné době pěstuje jen v prefekturách Shizuoka a Kumamoto. Díky delšímu napařování a zjednodušenému procesu rolování nejsou lístky hrubě nasekané jako u sencha, ale tvarované do malých ruliček. Oproti sencha chybí ona typicky japonská "trávnová" chuť, naopak navíc je cítit příjemná lehká pečenost - vůně sladkých ořechů, která v dalších nálevech přechází až do sametovosti kvalitních taiwanských oolongů. Ideální k popíjení na podzim, když se ve větru vznášejí pestrobarevné listí. Tři nálevy. *(100,-/gaiwan)*

TAMACHA

105,-

Jedná se o velmi zajímavý, na pánvi zpracovaný čaj, jehož drobné mladé lístky a tipsy jsou srolovány do drobných kuliček, které se při louhování velmi pomalu rozvíjejí a vydávají příjemné, svěží aroma typické pro čaje z této oblasti. Čaj byl sklizen v okolí města Ureshino v prefektuře Saga. Kulitvar: Yabukita. Tři nálevy. *(90,-/gaiwan)*

KUKICHA KYOTO

90,-

Čaj stonkový nebo také řapíkový. Tento typ čaje bývá také základem při výrobě Hojicha, ale v tomto případě se jedná o vedlejší produkt, vznikající při výrobě delikatesního čaje Gyokuro. Světlezelené řapíky, nálev svěží zelené barvy a jemné trávové vůně. Připravujeme na tři nálevy. Vhodný, když cítíme, že nám někdo něco nakukal. *(75,-/gaiwan)*

BANCHA KYOTO

85,-

Základní sorta zeleného japonského čaje, určeného k běžnému pití. Plochý lístek světlezelené barvy a nálev charakteristické vůně čaje. Připravujeme jej na dva nálevy. Vhodný, když jako ryby klidní jsme. *(70,-/gaiwan)*

GENMAICHA KYOTO

85,-

Čaj s neleštěnou rýží. Specificky japonská delikatesa. Zpravidla standardní čaj, obohacený smícháním s praženou rýží. Touto kombinací získává své lákavé aroma a neobvyklou chuť. Dva nálevy. Vhodný, když toužíte zúrodnit rýžová políčka vašich citů. *(70,-/gaiwan)*

HOJICHA KYOTO

80,-

Delikátní čaj se specifickým aroma. Doporučuje se zejména jako dobrý nápoj po vydatném obědě. Pražené řapíky, někdy i (podle sorty) s netříděným listem světle hnědé barvy. V překladu znamená zlehka pražený čaj. Nálev nahnědlé barvy, vůně a chuti čerstvě pečeného chleba. Připravujeme na dva nálevy. *(65,-/gaiwan)*

MATCHA IRI SENCHA

120,-

Směs čajů podle tradiční japonské receptury. Kombinací čajů Matcha a Sencha je dosaženo skvělé chuti a vůně. Připravujeme na tři nálevy. Znamení při psaní básní.

MATCHA IRI GENMAICHA

110,-

Obdobná kombinace dvou druhů zeleného čaje. Zelený čaj s mimořádně silným aroma. Připravujeme na dva nálevy. Vhodný pro příležitost nečekaného setkání.

Vietnam

CHÉ XANH (Šé san)

60,-

Vietnamský zelený čaj z oblasti Thai Nguyen. Větší svinutý zelený list. Chuť i vůně osciluje mezi japonskými a čínskými čaji, překvapuje však svou lehkou nasládlostí a nebyvalou svěžestí. Dva nálevy.

OOLONGY

Oolong (polozelený čaj) je čaj částečně oxidovaný. Dle stupně oxidace a následného pražení se v této kategorii můžeme setkat se širokou paletou čajů – od velice jemných, téměř zelených moderních oolongů, po dosti tmavé a silněji pečené čaje (tradičnější). Obecně se jedná o čaje velmi aromatické, kvalitnější sorty poskytnou velký počet nálevů a jsou velice vhodné k přípravě stylem kung-fu cha. V naší nabídce naleznete čaje z obou těchto kategorií.

Čína

WU LONG (Černý drak)

65,-

Standardní sorta z produkce provincie Fujian. Tmavě zelenohnědý nestejnomyerný list, esovitě pokroucený. Nálev chuti sladkotrpké, s vůní žitného chleba. Vhodný k popíjení při večerních rozhovorech.

SHUI XIAN (Vodní víla)

80,-

Vyšší třída čaje typu oolong, pocházející z oblasti čajokrásných hor Wui Shan. Masivnější listy tmavě zelenohnědé, esovitě pokroucené. Příjemně povzbuzující nápoj lahodné chuti, evokující příjemnou sladkost v ústech, výrazného aróma. Připravujeme na tři nálevy. Vhodný k popíjení, když při myšlení jsme vyrušeni. *(65,-/gaiwan)*

SHUI XIAN (Archivní Vodní víla)

105,-

Jde o oolong sklizený v jarním sběru 9. května 2015 z keřů starých cca 30 let v malé zahradě na útesu Lian Hua Feng (Wu Yi Zheng Yan, tedy ve vnitřní, chráněné části Wu Yi Shan). Čaj byl následně opakovaně pečen na dřevěném uhlí z tvrdého ovocného dřeva a po roce zraje lze říci, že čaj nabízí opravdu krásně vyvážené aroma vodních narcisů s plným tělem, stejně jako velký potenciál k další archivaci. Excelentní čaj, ve své cenové kategorii těžko hledající konkurenci. Tři nálevy. *(90,-/gaiwan)*

TIE GUAN YIN CHA SUPERGRADE

95,-

Železná bohyně milosrdenství – vskutku bohyně mezi čínskými částečně fermentovanými čaji. Vysoce delikátní čaj nejvyšší třídy. List masivní, temně zelenomodrý až zeleno-hnědý, esovitě pokroucený. Vhodný jako průvodce po nejvyšších patrech škály chutí a vůní. Tři nálevy. *(80,-/gaiwan)*

MI LAN DAN CONG (Medová orchidej)

100,-

Precizně zpracovaný oolong excelentní kvality, nálev velmi příjemné a mimořádně bohaté charakteristicky květově ovocné chuti s pro Mi Lan Dan Cong typickým, medově sladkým tónem a výraznými tóny Li Chi. Tři nálevy. *(85,-/gaiwan)*

BAI YE DAN CONG (Bílý list)

100,-

Kvalitní Bai Ye Dan Cong oolong pečený ručně na dřevěném uhlí z tvrdého ovocného dřeva. Středně oxidovaný a středně pečený oolong s klasickým chuťovým profilem orchidejí, ovoce liči a medu. Čaj pochází z prvního jarního sběru a z keřů starých až 20 let pěstovaných v nadmořské výšce 400 metrů. Tři nálevy. *(85,-/gaiwan)*

FENG HUANG DAN CONG (Fénix)

100,-

Bájný oolong od hory Fénix. Delší zlatavě hnědé až černé lístky dávají ušlechtilý oranžově třpytivý nápoj, jehož chuť a vůně připomínají čerstvě utržené hrozny vína. Tři nálevy, na které tento čaj připravujeme, Vám dodají sílu. *(85,-/gaiwan)*

DA HONG BAO (Velké šarlatové roucho)

110,-

Precizně zpracovaný čínský oolong výtečné kvality z pohoří Wu Yi. Ovocně sladká chuť s květovými a medovými tóny a sladkým dozníváním. Oxidace/pečení: 40%/lehce na dřevěném uhlí. Tři nálevy. *(95,-/gaiwan)*

Formosa - Taiwan

ORIENTAL BEAUTY (Orientální kráska) 110,-

Výtečný taiwanský oolong, jehož lístky byly pečlivě sbírány ručně v kraji Miaoli, kde čajové plantáže najdeme ve výšce okolo 300 - 500 metrů. Čaj se vyznačuje vyšším stupněm oxidace, oranžově-hnědou barvou nálevu a sladce medovou, ovocnou chutí (zralé ovoce, pomerančová kůra) s náznakem vanilky. Tři nálevy. *(95,-/gaiwan)*

DONG DING STRONG ROAST 110,-

Pečený zamrzlý vrcholek - velmi silně pečený, tradiční oolong z vesnice Dong Ding z přirozeně vedených zahrad pana Su. Připravujeme na tři nálevy. *(95,-/gaiwan)*

RED OOLONG (Rudý oolong) 110,-

Silně oxidovaný (kolem 80%), lehce pečený, ručně sbíraný i zpracovaný čaj pěstovaný v okolí hory Lishan. V chuti i vůni dominují tóny medu, čokolády a skořice. Tři nálevy. *(95,-/gaiwan)*

GUI FEI OOLONG (Krásná konkubína) 100,-

Precizně a kompletně ručně zpracovaný oolong z okolí Dong Dingu. Nálev ovocně sladké chuti s tóny medu a pražených oříšků. Oxidace/pečení: 40%/lehčí. Připravujeme na tři nálevy. *(85,-/gaiwan)*

GABA OOLONG (Gaba) 100,-

Tchajwanský oolong velmi specifického aroma a odpovídající nasládlé chuti připomínající přezrálé sladké ovoce, s vysokým obsahem GABA aminokyseliny, která napomáhá ke zlepšení fyzické i psychické kondice. Vhodný k pití, když jdou na Vás chmury. Tři nálevy. *(85,-/gaiwan)*

SONG BO CHANG QING OOLONG (Songbo) 90,-

Lehce oxidovaný (30%) a středně pečený (40%) taiwanský oolong z oblasti Songbo v kraji Nantou. Robustní chuť, dosti plná, nasládlá. Lze vnímat lehce kávovité tóny v kombinaci s příjemnými tóny ovocnými (švestka). Tři nálevy. *(75,-/gaiwan)*

CUI YU OOLONG (Nefritové lístky) 85,-

Známý, jemně fermentovaný taiwanský oolong, oblíbený zejména pro svou výrazně sladkou květinovou chuť. Tři nálevy. *(70,-/gaiwan)*

CHIN SHAN OOLONG (Zelený sen) 85,-

Jasně zelený, jemně fermentovaný oolong s vůní květin a nepatrným závanem chuti ovoce z provincie Ali-shan. Tři nálevy. *(70,-/gaiwan)*

ČERVENÉ ČAJE

Čínské černé čaje. Po zavadnutí se nechá list plně zoxidovat. Červené čaje mají přes podobný výrobní proces dosti odlišný charakter od u nás známějších černých čajů z Indie, Srí Lanky atd., i proto si zaslouží být v naší nabídce zařazeny zvlášť, coby čaje červené.

QI MEN (Čímen)

70,-

Čaj z provincie Anhui, rostoucí v blízkosti řeky Jang'c. Znamenitý k pití zejména po východu slunce pro celodenní svěžest. Má stejnoměrný lístek černé barvy, svinutý do drobných jehliček. Nálev má jemně medové vůně i chuti. V Evropě znám pod názvem Keemun (Qimen označuje místní název okresu - v překladu Velká brána).

YUNNAN HONG (Červený Jinan)

70,-

Prvotřídní čaj z jihočínské provincie Yunnan. Vhodný k popíjení, když potřeba je překonati samotu. Jemný, stejnoměrně svinutý list hnědočervené barvy, znamenité charakteristicky čajové aróma, plná, lehce natrpklá chuť. Jedná se o velmi pečlivě zpracovávanou sortu čínského čaje určeného především na export.

YUNNAN GOLDEN CURLY TIP (Zlatý Jinan)

110,-

Výtečný červený čaj z jarní sklizně, z oblasti Lincang. Ručně sklizený tips s jedním lístkem, ručně svinutý do volně zakroucených jehliček, sladce navinulé vůně. Tmavě červený nálev bohaté, medově bylinné, sladké chuti s tmavými kakaovými tóny. Tři nálevy. *(95,-/gaiwan)*

BAI LING GONG FU (Rudý bojovník)

100,-

Kompletně ručně sklizený i zpracovaný červený čaj, jehož nálev je jasně rudý, v jeho vůni se projevují tóny kakaa a ořechových slupek. Chuť nálevu je velmi čistá, s tóny čerstvě utrženého červeného rybízu, kakaa, zahradních květů a stopou tmavého medu. Tři nálevy. *(85,-/gaiwan)*

JIN JUN MEI (Zlaté obočí)

95,-

Slavný červený čaj pocházející z neméně slavných hor Wu Yi, který patří mezi nejvyhledávanější čaje v Číně. Kompletně ručně zpracovaný tipsový čaj z jarní sklizně. Drobnější, stejnoměrný list se znatelným podílem zlatých tipsů vydává sladovou, kořeněnou vůni, po zalití se do popředí dostanou spíše silnější čokoládové tóny s dotekem medu. Čaj je plně a sladce čokoládové chuti se stopami exotických koření. Tři nálevy. *(80,-/gaiwan)*

ČERNÉ ČAJE

Černý čaj je čaj plně oxidovaný. Tento proces začíná již při zavádání sklizeného listu a dále je oxidace podpořena při procesu svinování na speciálních rollerech. Právě díky oxidaci je pak i nálev velmi tmavý, zároveň se výrazně změní chuťový charakter a v neposlední řadě i povzbuzující účinky čaje, které jsou oproti jiným čajům podobnější kávě. Černý čaj je oblíbený především v západních zemích, v Asii se produkuje především na export.

ASSAM BRÁHMAPUTRA

60,-

Indický černý čaj z údolní oblasti plantáží na březích magické řeky Brahmaputry. Objevili jej bratři Bruceovi takřka před 170 lety. Tento čaj byl vyšlechtěn z divoké odrůdy čajovníku později nazvaného Thea Assamica. Hnědočerný lístek s obsahem světlých tipsů, stejnoměrně svinutý do půlměsíčku. V šálu temně červeno-hnědý nálev sytého aróma a vydatné chuti. Vhodný před dalekou cestou.

CEYLON ADAM'S PEAK (Adamův vrcholek)

60,-

Černý vysokohorský listový čaj z oblasti Nuwara Eliya, konkrétně ze zahrad Labookelie. Znameníť, plně aromatický čaj, rozkošný v nálevu, vykreslující křivky zahrad, jež rozpínají se pod vrcholky hor Samanalakande. Je vhodný pro běžné odpolední čajové dýchánky.

CEYLON TIGER RIVER (Tygří řeka)

60,-

Znameníť, plně aromatický listový takzvaně nízkohorský čaj z oblasti Kandy na čarokrásném ostrově Srí Lanka. Vydatný v šálu, podobající se čaji ásamského typu. Vhodný, když máte chuť zahrát si tygříka mlčení.

CEYLON MOSLIM TEA

45,-

Cejlonský čaj po cejlonsku. Drcený černý čaj zalitý s cukrem ve sklenici (0,2 l) vytvoří silný nápoj, muslimskou komunitou na Srí Lance tolik oblíbený.

RIZE CAY (Rize čaj)

80,-

Turecký černý, silně aromatický, jemně drcený čaj. Při dodržení tradičního postupu přípravy je ve sklence temně červenohnědý, chuti mírně nasládlé s podmaňujícími vlastnostmi. Podává se v turecké konvici se sklenkou. Tento čaj se pije slazený. Znameníť, když jde na vás krize. Příprava trvá přibližně 30min!

GRUZIA LIKHAURI

80,-

Velmi dobrý, originální čaj z nově obnovených zahrad v gruzínské oblasti Ozurgeti. Je zpracován jako celolistový čaj a dává nám zlatooranžový nálev s nasládlou, jemnou medovou chutí s tóny sladu a karamelu. Dva nálevy.

VYSOKOHORSKÉ ČAJE

Počátky pěstování čaje v Darjeelingu a Nepálu sahají přibližně do poloviny 19. století. Způsobem zpracování se tento čaj řadí mezi čaje černé, nejedná se však o typické zástupce této kategorie. Hovoříme zde spíše o čaji vysokohorském či himálajském, jehož typickým znakem je tzv. Light & bright efekt, způsobený jedinečnými přírodními podmínkami. Tyto čaje mají mnohem jemnější chut' a lehčí aroma oproti typickým černým čajům, vyjma čajů z monzunové sklizně, jejíž zástupce však v naší nabídce nenaleznete. Doba sklizně je pro vysokohorské čaje zcela zásadní a určuje celkový výsledný charakter daného čaje. V oblasti Darjeelingu, Nepálu a Sikkimu (malé knížectví na pomezí dvou slavnějších bratrů) rozlišujeme čtyři sklizně.

First Flush (první, jarní sklizně)

Probíhá od konce února do poloviny dubna. První sklizně nastává po zimním období vegetačního klidu, kdy na čajových keřích vyrazí čerstvé, delikátní výhonky. Jarní čaje nám poskytnou čajový list zelené až šedozelené barvy, jasný světlý nálev svěží chuti s příjemnou stopou ušlechtilé hořkosti na jazyku. Vyloubovaný list má výrazně zelenou barvu květinové vůně.

Second Flush (druhá, letní sklizně)

Probíhá v květnu a červnu. Čaje z letní sklizně nám dávají velmi atraktivní čaj s nálevem žlatooranžové až červenavé barvy. Je pro ně typická vyzrálější, plná, bobatá, ušlechtilá chut' s tóny zralého ovoce, jader, ořechů, vzácně pak s muskatelem. Barva vyloubovaného listu se stejně jako u nálevu pohybuje od žlatooranžové po načervenalou, čemuž odpovídá i plné a bobaté aroma.

Monsoon Flush (monzunová sklizně)

Probíhá v červenci až září. Čaj z období deště je výrazné, syté červené až červenohnědé barvy, silného nálevu. Bývá často používán za základ čajových směsí. Tento čaj ztrácí typickou dárdžílinskou lehkost a světlost.

Autumnal Flush (podzimní sklizně)

Probíhá od konce září do polovina listopadu. Čaj sklizený v podzimním slunci po období monzunů má světle měděnou až hnědavou barvu a je typický větším listem. Dává nám silný, delikátní nálev měděné barvy a úchvatné chuti zřetelně odlišné od jarních i letních čajů. Vyloubovaný list má nádech měděné až zlaté barvy a sladké aroma.

Tyto čaje připravujeme na dva nálevy.

FF - First Flush (první sklizeň)

DARJEELING FF 2022 Risheehat

95,-

Prvotřídní darjeelingský čaj z jarní sklizně (first flush) špičkové kvality, světlejšího charakteru. Nálev vynikající, velmi svěží, vyvážené, poměrně plné nasládlé chuti s tóny exotického ovoce či ananasu a zelinkavou složkou, lehce tipsově kořeněným dozvukem. Dva nálevy. **(80,-/gaiwan)**

DARJEELING FF 2022 Balasun

95,-

Vrcholná třída darjeelingské jarní sklizně (first flush), třetí vyrobený tzv. lot(DJ03) v tomto roce z proslulé čajové zahrady. Nálev vynikající, plné a lahodné, dobře vyvážené, komplexní, květově kořeněné, příjemně tipsově svíravé chuti se svěže zelinkavými tóny, a s charakteristicky řízným kořeněným dozvukem. Jedná se o first flush mimořádné kvality. Dva nálevy. **(80,-/gaiwan)**

SF - Second Flush (druhá sklizeň)

DARJEELING SF 2021 Risheehat

95,-

Skvělý druhosběrový čaj s klasickým letním charakterem. Velmi pěkný list s vyšším podílem tipsů. Plný, svižný, s tóny zralého ovoce, vzácných dřev se znatelnějším pečením. Velmi příjemná je v dochuti stopa muskatelu. Dva nálevy. **(80,-/gaiwan)**

AF - Autumnal Flush (podzimní sklizeň)

DARJEELING AF 2020 Castleton

85,-

Vynikající podzimní čaj z prestižní zahrady ležící v údolí Kurseong, která produkuje výtečné čaje. Je příjemně nazrálý, plný, v chuti převážně nasládlý, lehce medový. V aroma dominují ovocné tóny (od exotického ovoce, po červený a bílý rybíz) a také luční med. Tato chuť je dlouhá a sametově hladká. Dva nálevy. **(70,-/gaiwan)**

ZELENÝ (SHENG) PU ERH

Pu erh je v současné době zřejmě nejdiskutovanějším čajem nejen v Číně, ale i na evropském a americkém kontinentě. Jedná se o čaj s asi nejdelší tradicí. Technologie zpracování sheng pu erhu se vyvinula do dnešní podoby z postupů, kterými zpracovávaly čaj v dávných dobách různé národy a kmeny sídlící na území dnešního Yunnanu. Vstupní surovinou je Mao Cha, zelený čaj z velkolisté odrůdy yunnanského čajovníku. Ten se po krátkém napaření lisuje do různých tvarů (Tuo Cha – „hnízdo“, Beeng Cha – koláček, Zhuan Cha – cibla, Jin Cha – houba, Fang Cha – čtvercová cibla).

Čerstvý sheng pu erh je tedy lisovaný zelený čaj Mao Cha, který má při správném skladování obrovský potenciál ke zrání. Čaj postupně zjemní, původně divoká a nepříliš uhlazená chuť se postupem času kultivuje a celkový charakter čaje se celkově posouvá směrem k tmavým tónům.

SHENG BEENG CHA „KOŇSKÁ KARAVANA“ 50,-

Zelený puerh, lisovaný do tvaru koláče, dobrý poměr ceny a kvality. Podáváme v malé skleněné konvičce společně s horkou vodou na další nálevy.

2012 YIWU MAMA (Yiwu Dashu Huangpian) 65,-

Koláč z velkých listů vyzrálých starých stromů, které se před lisováním vyberou z prvotřídních čajů. Vedlejší produkt, který hojně pijí místní vesničané, často ho proto ani neprodávají. Účinky jsou velmi jemné, chuť jednoduchá, laskavá, kulatá, s příjemnou medovou sladkostí typickou pro pohoří Yiwu. Nenáročný „makrobiotický“ čaj pro celodenní popíjení.

2009 LONG FENG PURPLE LABEL XIAO BEENG CHA 70,-

Zelený puerh vysokohorského charakteru, s dominantní chutí zahradního ovoce a exotických koření. Ručně sklizený a tradičně zpracovaný Mao Cha pochází z divoce rostoucích starých čajových stromů z pohoří Ai Lao. Sklizeň: jaro 2009. Lisování: jaro 2009. Podáváme v malé skleněné konvičce společně s horkou vodou na další nálevy.

2010 LONG FENG RED LABEL XIAO BEENG CHA 70,-

Zelený puerh zcela unikátního charakteru, s dominantním květovým tónem. Ručně sklizený a tradičně zpracovaný Mao Cha pochází z divoce rostoucích čajových stromů starých až 300 let, z pohoří Nan Nuo. Sklizeň/Lisování: podzim 2010. Podáváme v malé skleněné konvičce společně s horkou vodou na další nálevy.

2007 LONG FENG XIAO BEENG CHA (Drak) 70,-

2012 LONG FENG XIAO BEENG CHA (Fénix) 70,-

Zelené puerhy nejvyšší kvality produkované (u příležitosti pátého výročí vzniku LongFengu) ručně dle tradičních postupů z přirozeně rostoucích čajovníků z pohoří Wu Liang(2007) a Zhu Peng Zhai(2012). Zcela jedinečná kvalita a unikátní, nezaměnitelný charakter. Příjemně těžší chuti dominují tóny lučních květů a vzácných dřev. Podáváme v malé skleněné konvičce společně s horkou vodou na další nálevy.

TMAVÝ (SHU) PU ERH

Shu pu erh je čaj produkovaný z umělé fermentovaného Mao Cha. Tento technologický proces byl vyvinut a poprvé představen v roce 1972 v Kunming Tea Factory a dále zdokonalen v průběhu sedmdesátých let čajovými mistry Menghai Tea Industry. Plně komerční produkce shu pu erhu začala až v roce 1976. Cílem umělé fermentace je nahradit v krátkém čase mnohaletou fermentaci přirozenou, které podléhají sheng pu erhy. Výsledek obou procesů však nelze příliš srovnávat, shu pu erb nikdy nedosáhne chuťové plnosti a charakteru korektně zrajícího sheng pu erhu. Přesto, je-li problematický krok fermentace proveden pečlivě, může být výsledkem velmi dobrý čaj zcela ojedinělého charakteru. I shu pu erb má potenciál ke zrání, avšak jen ke krátkodobému (udává se rozmezí 5–15let), během kterého se chuť čaje srovná, zakulatí a zjemní. Shu pu erb lze poměrně často potkat i ve formě sypané – takový čaj pak nazýváme San Cha.

PUERH SAN CHA

60,-

Dodatečně fermentovaný čaj z jihočínské provincie Yunnan, jenž se vyznačuje zcela specifickým (zemitým) aróma starých buddhistických klášterů. Dlouhý svinutý temně hnědý list s šedavým leskem na povrchu. Po prvním překvapení chutná podmanivě.

PUERH SPECIAL SMALL LEAF

80,-

Vynikající třída čaje Puerh, vyrobená z poměrně drobných, zlatavých tipsů a mladých křehkých lístků. Velmi dobrá, příjemně zemitá chuť s lehkými ořechovými tóny. Tři nálevy. (60,-/gaiwan)

2009 HAIWAN LAOTING 908 (Malý soudruh)

75,-

Smetanově hladký archivní tmavý čaj s hlubokou, bohatou chutí a vůní připomínající hořkou čokoládu a ořechy. Podáváme v malé skleněné konvičce společně s horkou vodou na další nálevy.

2009 HAIWAN LAO TONG ZHI BEENG CHA

75,-

Starý přítel - prémiový koláč z limitované série. Výběrový materiál ze starých stromů pěstovaných ve výšce 1800m n.m. v oblasti Menghai. Jemný, ušlechtilý s velkým podílem zlatých tipsů a medovým nádechem yunnanských červených čajů. Bohatý, harmonický, „krémově čokoládový“. Podáváme v malé skleněné konvičce společně s horkou vodou na další nálevy.

2011 MENG HAI SHU CHITSE BEENG CHA (Svatební koláč)

65,-

Lahodný tmavý puerh lisovaný do klasického tvaru koláče. Zaujme ušlechtilou, komplexní chutí. Podáváme v malé skleněné konvičce společně s horkou vodou na další nálevy.

OVONĚNÉ ČAJE

SAKURABA KUKICHA (Sakuraba kukiča)

95,-

Japonský zelený čaj kukicha, vyrobený výhradně z vysoce kvalitních řapíků a lístků světle zelené barvy, ovoněný lístky Sakury dodávající čaji příjemné aroma, které naplní Vaš šálek atmosférou japonského jara. Tři nálevy.

NAI XIAN GINSHAN OOLONG (Mléčný Oolong)

85,-

Známý též pod názvem „Ovocné Mámení“. Jemně fermentovaný taiwanský oolong s nenapodobitelnou mléčnou vůní a chutí jest úžasným zážitkem pro vaše smysly. Omámí Vás třemi nálevy. (70,-/gaiwan)

MEI GUE HUA OOLONG (Oolong Tisíce růží)

85,-

Oolong Cui Yu míchaný s okvětními lístky francouzské růže. Přírodní ochucení vytváří výraznou chuť s lehkým nádechem růží, která harmonicky splývá s chutí čaje. Po vypití zůstává v ústech nasládlá dochuť. Vhodný k pití, když chcete si nasadit růžové brýle. Tři nálevy. (70,-/gaiwan)

MOLI HUA CHA (Jasmínový čaj)

65,-

Klasická čínská receptura, zelený čaj ovoněný květem jasmínu arabského. Drobné zelené lístky svinuté do obloučku s hojným výskytem velkých bílých květů jasmínu. Nálev výrazné chuti a povznášející vůně. Vhodný k popíjení v odpoledních hodinách.

MOLI HUA QUE SHE JIAN (Jasmínový Ptačí jazýček)

80,-

Delikátní sorta fujianského jasmínového čaje. Drobné tmavě zelené ploché lístečky, stejnoměrně svinuté, s typicky minimálním výskytem jasmínových květů. Přesto však tento čaj vyniká pronikavou vůní jasmínu a výraznou chutí. Tři nálevy. (65,-/gaiwan)

ZELENÁ VANILKA

65,-

Zelený čaj ovoněný vanilkou. Plochý zelený list s podmanivým aroma.

EARL GREY (Šedý hrabě)

65,-

Černý čaj, ovoněný bergamotovou silicí podle prastaré čínské receptury, kterou obdržel darem na své cestě po Číně roku 1830 hrabě E. C. Grey II. Poté, co tuto recepturu přivezl do Anglie, čaj podle ní vyráběný získal brzy světový věhlas pod jménem svého objevitele. Černý, zpravidla zlomkový čaj, s ničím nezaměnitelnou typicky citrusovou vůní. *Pro vyznavače tzv. anglického stylu je možno připravit s mlékem a medem s mírným příplatkem 10 Kč.*

NEČAJE

MATÉ RANCHO (Maté rančo) 65,-

Tradiční nápoj jihoamerických Indiánů, posvátná bylina cesmína paraguayská. Vyniká svými povzbudivými účinky - obsahuje až 2% kofeinu. Podáváme ji v typické tykvi - kalabase s trubičkou - bombillou, kterou se nápoj srká. Nálev z drceného světlezeleného listu cesmíny má lehce kouřové aróma, při větší koncentraci trpce nahořklou bylinnou chuť. Vhodné pro noční bdění.

RANCHO AMIGO (Rančo amigo) 85,-

Dvojnásob silné Rancho v kalabase, ale zalité tekutým karamellem. Vhodné, když třicet dní nechcete spát.

MATÉ PAMPERO 65,-

Pražená cesmína. Obdoba Maté Rancho. Drcené lístky hnědé barvy, lehce nasládlé vůně. Nálev hnědé barvy, chuti proměnlivě nasládlé až chlebově pečené ...

MATÉ LATÉ 75,-

Vhodné pít tak o půl páté. Maté zjemněné mlékem a cukrem. Receptura dle slovnutného dušezpytce, erotomnicha a všeměla, našeho přítele Mildy, řečeného Šajn.

MATÉ CARNIVAL 65,-

Pražené maté, kakaový bob, rooibos, mandle, květy kaktusu, slunečnice a chrpy,aroma.

ROOIBOS 60,-

Čaj nečaj – bez kofeinu. Na počátku 20. století objevená bylina, vyskytující se v Kapské oblasti na jihu Afriky. Pěstuje se a zpracovává obdobně jako čaj. Drobné červenohnědé jehličky květinově nasládlé vůně a bylinkově sladké chuti.

ROOIBOS KARMEL 65,-

Červený rooibos s kousky karamelu, mandlí a květy slunečnice.

HONEYBUSH (Medový keř) 65,-

Nápoj z jihoafrického keře *Cylophia intermedia*, nálev rudé barvy. Neobsahuje kofein a je proslulý vysokým obsahem minerálů, vitamínů a stopových prvků.

KARKADÉ – nápoj faraónů 65,-

Osvěžující nakyslý nápoj, připravený z Ibišku súdánského a cukru. Nálev vínově červené barvy s velkým obsahem vitamínu C.

- MÁTA NANA** **60,-**
Marocká máta Nana (*Mentha spicata* cv. Moroccan) je součástí ČAJE TOUAREGŮ. Zde je připravována samostatně, aby vynikla její vůně a charakteristická chuť.
- CITRONOVÁ TRÁVA** **60,-**
Velmi osvěžující, silně trávový nápoj s velmi výrazným citrónovým aroma.
- BEZ ČERNÝ** **60,-**
Bylinkové pohlazení našich předků. Působí preventivně proti nachlazení.
- LIPOVÝ ČAJ** **60,-**
Květ lípy je oblíbeným pomocným prostředkem při nachlazeních, při křečích v trávicím ústrojí. Podporuje také tvorbu žaludečních i střevních šťáv a žluči.
- MATEŘÍDOUŠKA** **60,-**
Jedna z neoblíbenějších bylin českého léčitelství s příznivými účinky zejména na trávení a dýchací soustavu.
- USÍNÁČEK** **60,-**
Bylinková směs NA SPANÍ (chmel, meduňka, fenykl, pomerančový květ, heřmánek, třezalka, levandule, pivoňka, sedmikráska, smil). Vhodné k pití pro ty, nad kterými Večerníček ztratil svou moc. Chmelovou hořkost doporučujeme zmírnit medem!
- SAHLEP** **68,-**
Turecké pitíčko - nečajový nápoj. Směs velejemně mletého tzv. salepového kořene (vstavač), rostoucího vysoko v horách na severovýchodě Turecka, a koření (obvykle mletého zázvoru, skořice a vanilky) se sušeným mlékem. Dochucuje se skořicí a sladí vanilkovým cukrem. V Turecku se podává zejména v zimě jako posilující nápoj s podtitulem „afrodisiakum“. Podáváme ve skleničce 0,2 l.

OVOCNÉ ČAJE

Tyto čaje přiměřeně sladíme cukrem. Pokud nesladíte, či si přejete použít jiného sladidla, stačí se, nejlépe předem, ozvat.

DIVOKÁ VIŠEŇ	70,-
Směs šípku, ibišku, jablka, višně a hroznového vína.	
INDIÁNSKÉ LÉTO	70,-
Směs ibišku, rozinek, borůvek, bezinek a černého rybízu.	
FIRE PLACE (Čajový svařák)	70,-
Směs ibišku, šípku, jablka, rooibos, mandlí, skořice a vanilky. Vůní i chutí připomíná svařené víno.	
ZÁZVOROVÉ JABLKO	70,-
Směs jablka, papayi a zázvoru s lístky růže, ostružiny a černého rybízu.	

SPECIALITY

TOUAREG (Tuarég) 75,-
Listový zelený čaj s marockou drcenou mátou, zvanou Nana, a cukrem. Receptura marocká. Nálev žlutozelené barvy pronikavé mátové vůně. Vhodný, když máte chuť..... a nevíte na co.

ŠAJ BIL HÉL 75,-
Černý čaj s mletým kardamomem a cukrem, dle receptury ze Súdánu. Silný, posilující nápoj, jemně euforizující. Vhodný k pití před cestou do dalekého Líchánu.

VZPOMÍNKA NA BOMBAY© 100,-
Indická receptura - černý ásamský listový čaj míchaný s hořkou čokoládou, mlékem a medem. Nálev bílé mléčné barvy, podmanivé čokoládově medové vůně.

YOGI ČAJ 100,-
Směs koření, mletého zázvoru, kardamomu, bílého pepře, anýzu a hřebíčku s čajem, mlékem a medem. Nálev bílé mléčné barvy, pronikavé vůně až s mírně omamnými účinky. Euforizující nápoj, který Vás příjemně rozehřeje.

MALAJSKÝ TYGR© 75,-
Černý čínský listový čaj s kousky strouhaného kokosu. Nálev červené barvy, lehce kokosové vůně a nasládlé chuti.

VZPOMÍNKA NA JERUZALÉM© 75,-
Černý indický čaj, kořeněný mletou skořicí podle tradiční chasidské receptury. Typická vůně skořice ve spojení se silným černým čajem dává v šálu jemně euforizující nápoj. Nálev skořicové vůně, červenohnědé barvy.

KAŠMÍR 75,-
Opojně vonící nápoj, vůně lákavých dálek Východu. Směs zeleného, polozeleného a černého čaje se sušenými jablky, pomerančovou kůrou a hřebíčkem. Nálev žlutavozelené barvy, pronikavé hřebíčkové vůně a chuti lehce natrpklé s dozvukem ovocným.

VZPOMÍNKA NA GARGAMELA 85,-
Věru hořké jsou vzpomínky šmoulů na tohoto svérázného chlapíka. Proto jsme pro ně, jakož i pro všechny ostatní, připravili sladké překvapení. Karamelový černý čaj s mlékem a karamellem Vám spolehlivě osladí život.

RUMCAJZOVO TAJEMSTVÍ

100,-

Ačkoli některé vylomeniny slovutného řáholeckého loupežníka mohou vést k domněnce, že si často na svých toulkách lesem přihnul ze své čutory s rumčajem, skutečnost je naprosto odlišná. Horkokrevnost tohoto bodrého zarostlého panáčka tkvěla v každodenním požívání nyní už i nám známého výbušného elixíru, jehož přísně stráženu rodinnou recepturu nám ve chvílkovém poblouznění vyzradil upovídaný KruCípísek, vzdálený to dědic Rumcajzův. Jedná se o vývar z čerstvého kořene zázvoru, „zjemněný“ Puerhem a medem. Upozornění: Tenhle nápoj Vás může rozparádit tak, že i Vaše nymfoManka bude lapat po dechu! A jelikož Rumcajz byl klidřas a nikam nespěchal, dopřejte nám prosím i Vy alespoň půl hodinky, aby byl vývar dostatečně silný.

VZPOMÍNKA NA RADEGASTA

75,-

„Když budete hojně pít, budete mít od komárů klid!“

Při nedávné návštěvě našich kamarádů, rozverných permoníků ze vzdáleného indického Himálaje, jsme cestou na Radhošť zavítali k soše slovutného Radegasta. Génus loci nás inspiroval k rituální přípravě magického moku, který jsme, společně, z archivního indického čaje a nearchivního českého mléka a cukru za svitu měsíce a v libozvučném doprovodu švitořivých ptáčků přímo před jeho zraky na ohýnku uklohnili. Konzumací většího než malého množství lze dosíci veselé nálady a pacifikace dotěrného hmyzu.

VZPOMÍNKA NA KYÓTÓ

70,-

Receptura z tohoto překrásného města čaje. Zvláštní natrpklá chuť čaje Matcha zjemněná mlékem a cukrem, což velmi lahodí. Podává se horké ve sklence o obsahu 0,2 l. Vhodný pro všechny správné žabičky a žabáky.

VZPOMÍNKA NA LIŠKU BYSTROUŠKU

80,-

Vývar z čerstvého kořene zázvoru. Slazeno medem. Zavlaží a prohřeje.

LEDOVÉ ČAJE

Naše ledové čaje jsou mírně slazené, oproti baleným „ledovým čajům“ jsou připravené skutečně z daného čaje a neobsahují žádné přidané chemické látky, barviva ani konzervanty.

Připravujeme je vždy čerstvé, proto je možné, že to bude chvíli trvat.

Podáváme ve sklenicích o obsahu **3dcl za 60,- Kč** nebo
5dcl za 85,- Kč.

LEDOVÝ TUARÉG
LEDOVÝ GARGAMEL
ČAJOVÉ PIVO „ČERNÝ DRAK“
LEDOVÉ INDIÁNSKÉ LÉTO
LEDOVÝ ROOIBOS
LEDOVÉ MATÉ
LEDOVÉ KARKADÉ

STUDENÉ NÁPOJE

KOMBUCHA - ČAJOVÉ VÍNO 2dcl/3dcl/5dcl za **30,-/45,-/60,-**

Kombucha je nápoj z čajové houby, který vám skutečně dokáže dodat sílu! Se stopou alkoholu, přesně tou správnou mírou oxidu uhličitého, trochou kofeinu a velkou porcí vitamínu (podle druhu čaje) poskytuje tento osvěžující nápoj sílu a energii. Podáváme vychlazené ve sklenicích o objemu 2 – 5 dcl dle Vašeho přání.

KLÁŠTERNÍ KVAS 2dcl/3dcl/5dcl za **30,-/45,-/60,-**

Slovanský nealkoholický nápoj chutí připomínající kofolu, vyrobený dle starých receptur, vycházejících z prokázaného blahodárného vlivu žitného sladu na lidský organizmus. Podáváme vychlazené ve sklenicích o objemu 2 – 5 dcl dle Vašeho přání.

DŽUS RANI **45,-**

Vynikající arabský džus s kousky ovoce. Baleno v originelní 240ml plechovce. Vhodný zejména pro milovníky kompotů. :-)

Varianty k výběru: **BROSKEV, POMERANČ, MANGO, ANANAS**

VODA S CITRONEM (1 l) **40,-**

POCHOUTKY K ČAJI

PERNÍČKY V POLEVĚ (cca 70g)	30,-
DATLE V POLEVĚ SE SKOŘICÍ (cca 80g)	35,-
CHALVA (tuze sladká pochoutka sypaná skořicí-cca 50g)	30,-
KEŠU NATURAL (cca 50g)	49,-
WASABI (cca 50g)	30,-
JAPONSKÁ SMĚS (japonské rýžové pečivo s mořskou řasou-cca 50g)	30,-
KANDOVANÝ ZÁZVOR (cca 50g)	25,-
BANÁNOVÉ CHIPSY (cca 80g)	30,-
DATLOVÝ KOLÁČEK (cca 50g)	16,-

K DOCHUCENÍ

CUKR	zdarma
MLÉKO, KARAMEL, MED	5,-

POKRMY K ČAJI

FRENŠTÁTSKÉ PALAČINKY

Naše s láskou připravované speciální palačinky, vyráběné podle originální francouzské receptury, jsou plnohodnotné, vydatné jídlo (350-400g), v průměru mají 40cm, jsou bez mléka a vajec, téměř bez tuku a částečně z pohankové mouky.

Palačinka se špenátem, sýrem (eidam, niva nebo balkán) a kukuřicí	129,-
Palačinka s rajčatovou omáčkou, sýrem (eidam, niva nebo balkán), kukuřicí a olivami	129,-
Palačinka s domácím chutney, sýrem (eidam, niva nebo balkán), bazalkou a balsamikem	129,-
Palačinka s rajčatovou omáčkou, třemi druhy sýra a kukuřicí	159,-
Palačinka s marmeládou (dle aktuální nabídky) nebo povidly	99,-

PÍTY

Tradiční arabský chléb plněný na mnoho způsobů. Bez konzervantů, bez éček.

Pita Balkán

Arabský chléb plněný balkánským sýrem, olivami a kardamonem **69,-**

Pita Tomato

Arabský chléb plněný balkánským sýrem, rajčetem a bazalkou **69,-**

Pita Kuku

Arabský chléb plněný rajčatovou omáčkou, nivou, kukuřicí a majoránkou **69,-**

Pita se skořicí

Arabský chléb nasladko. **49,-**

Pita Libanon

Arabský chléb podávaný s olivovým olejem a lahodným kořením, zvaným Zátar. **49,-**

Indická jídla

Indická kuchyně je známá díky své pětitisícileté vegetariánské tradici. Málokdo už ví, že velká většina indických jídel je bezlepkových. Omáčky se v Indii totiž nezabušťují moukou, nýbrž kořením. Týmž kořením, které starobylá indická medicína ajurvěda používá k léčení. I proto je indická kuchyně tak zdravá....

BOMBAY BIRYANI - Bombajské rizoto (280g) 109,-

Delikátní vařená Basmati rýže se zeleninou. Ochuceno kořením, které dodává jídlu osobitou chuť. Jemně pálivé. Vhodné pro vegetariány i pro bezlepkovou dietu.

PALAK PANEER - Špenátový panýr (380g) 119,-

Velké kousky farmářského sýra Paneer v špenátovo krémové omáčce. Vhodné pro vegetariány i pro bezlepkovou dietu. Jemně pálivé. Podáváme dle vašeho výběru s arabským chlebem Pita nebo rýží.

TOFU MATAR PANEER - Tofu panýr (380g) 119,-

Středně pálivé jídlo Tofu s hráškem v rajčatové omáčce. Vhodné pro vegany i pro bezlepkovou dietu. Podáváme dle vašeho výběru s arabským chlebem Pita nebo rýží.

SHAHI NAVRATAN KORMA - Navratan korma (380g) 119,-

Různé druhy zeleniny v husté ořechové omáčce. **Navratan** znamená devět drahokamů a **korma** znamená kari. Vhodné pro vegany a i pro bezlepkovou dietu. Jemně pálivé. Podáváme dle vašeho výběru s arabským chlebem Pita nebo rýží.

DAL MAKHANI - Guláš z černé čočky a fazole (380g) 119,-

Pro Indy je toto jídlo stejným kulturním fetišem, jakým je pro Čechy Knedlo-vepřozelo. Je středně pálivé a vaří se z černé "čočky" a rajčat v pálivé smetanové omáčce. Pokrm se připravuje pomalu, aby se uvolnila plná chuť luštěnin do jídla. Vhodné pro celiaky. Podáváme dle vašeho výběru s arabským chlebem Pita nebo rýží.

SHAHI RAJMA - Guláš z červené fazole (380g) 119,-

Kdysi královské jídlo a dnes vegetariánská delikatesa. Pomalu vařené červené fazole v lahodné, silně pálivé rajčatové omáčce. Vhodné pro vegetariány i pro bezlepkovou dietu. Podáváme dle vašeho výběru s arabským chlebem Pita nebo rýží.

PUNJABI CHOLEY - Cizrna na paňdžábský způsob (380g) 119,-

Typické obědové menu v severní Indii. Jemně pikantní cizrna připravena na kari s aromatickým kořením. Vhodné pro vegetariány i pro bezlepkovou dietu. Středně pálivé. Podáváme dle vašeho výběru s arabským chlebem Pita nebo rýží.

ALOO CHOLEY - Cizrna s bramborami (380g)**119,-**

Severoindické jídlo. Mistrovská kombinace brambor a cizrny v kořenitě-pikantní omáčce. Vhodné i pro celiaky. Silně pálivé. Podáváme dle vašeho výběru s arabským chlebem Pita nebo rýží.

BAIGAN BHARTA - Mletý lilek se zeleninou (380g)**119,-**

Mistrovská kombinace grilované lilkové kaše vařené s cibulí, rajčaty a směsí indického koření masala. Jemně pálivé. Vhodné i pro celiaky. Podáváme dle vašeho výběru s arabským chlebem Pita nebo rýží.

Upozornění: Preferujeme především přípravu čajů, takže pokud bude mnoho čaječtivých, může se stát, že příprava pokrmů zabere poněkud více času. Dovolujeme si tímto poprosit Vás o shovívavou trpělivost. Spěcháte-li, proberte to s obsluhujícím panáčkem či panenkou, protože již před Vámi může být více objednávek.

VODNÍ DÝMKA

Vodní dýmku podáváme pouze k čaji či jinému nápoji z naší nabídky a výhradně osobám starším 18ti let!

Ke standardní dýmce (standardní korunka, cca 10g tabáku) podáváme 2 kokosové uhlíky.

XXL dýmka (extra velká korunka, minimálně 20g tabáku) je vhodná zejména pro náruživé kuřáky vodních dýmek či větší skupiny hostů a v její ceně jsou zahrnuty 2+2 kokosové uhlíky.

Za každý další rozpalený uhlík navíc účtujeme 10,-Kč.

Standard/XXL:

VODNÍ DÝMKA(tabák z naší nabídky) 200,-/380,-Kč

Naše nabídka tabáků:

7 Day's:

Lesní ovoce, Ledová hruška, Ledový pomeranč, Ledová limetka, Ledová broskev, Ledové jablko, Ledový grep, Ledové tropické ovoce, Ledový ananas, Ledová marakuja, Limetka s hroznem a mátou

Maridan:

Ledový čaj s broskví, Čokoláda s mátou, Červený pomeranč, Cola, Černý čaj s citronem, Žvýkačka s růží, Bylinková limonáda s mátou, Citron s mátou, Grapefruit+Limetka+Maracuja, Granátové jabko+Limetka+Maracuja+Lesní plody, Grapefruit+Limetka+Maracuja+Máta

Nabízíme taktéž všelike počtení a společenské hry – Člověče, nezlob se, šachy, domino, mikádo, pexeso, karty, kostky, scrabble,.....

Web: bistroacajovnafrenstat.cz

Facebook: CajovnaMagnolia

Pro přípravu tohoto čajového lístku jsme u čajů od Spolku Milců Čaje částečně použili, s jejich svolením, původní texty.

ČAJOVNA



MAGNOLIA