

1 kanna 5 dl teát tartalmaz, kérésre 2 csészét szolgálunk fel hozzá.

FEKETE TEÁK

A tea kultusza közel 5000 éves. Sheng Nong kínai császár rendeletben írta elő, hogy vizet csak forralva szabad fogyasztani. Egyszer azonban különös levél hullott a forró vízbe. Mivel a császár kíváncsi ember volt, megkóstolta, és kellemesnek találta, így a tea hamar elterjedt Kínában. Az első könyvet i.e. 800 körül egy Lu Yu nevű szerzetes írta róla. A teavás szokásáról Európa is tudomást szerzett, még hozzá egészen hamar. Az első komoly híradás 1560 táján keletkezett Jasper de Cruz atya tollából. Kezdetben a portugálok szállítottak teát Lisszabonba, onnan pedig a hollandok vitték tovább Európa-szerte. Angliában a teakultusz a cromwelli háborúk után kezdett tért hódítani, itt is a nemesség köreiben, nemsokára azonban annyira meghonosodott, hogy felváltotta addigi nemzeti italukat, a sört.

A tealevelet szüretelés után először hervasztják. Ekkor a levél annyi vizet veszít, hogy sodorhatóvá válik. Sodrás közben a tealevél megtörik, s e folyamattal indítják meg a fermentálást, melynek során a fekete tea jellegzetes aromája előjön. Fermentáláskor szinte az összes aromaanyag mennyisége nő, és sok új vegyület képződik, melyek egy részét még ma sem tudják beazonosítani. A folyamat a szárítással fejeződik be. Ekkor a levél tovább veszít nedvességtartalmából – kb. 3-6 %-nyi marad.

A fekete tea koffeintartalma fele vagy harmada a kávéénak, felszívódása azonban a kávéval ellentétben a gyomorban történik és lassabban. Így a tea képes hosszú távú, kiegyensúlyozott és természetes felfrissülést nyújtani.

NATÚR FEKETE TEÁK

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/kanna
F1	DARJEELING TEA • SUNGMA <i>Kiváló minőségű FTGFOP (Fancy Tippy Golden Flowery Orange Pekoe) tea a nyugat-bengáliai Sungma teabirtokról.</i>	690,-
F2	ASSAM TEA <i>Elsőrangú, első szüretelésű TGFOP1 asszami tea India szabadon növő teacserjéiről.</i>	650,-
F3	YUNNAN TEA <i>Tipikus jünnani FOP tea Kína déli tartományából. Édes ízű, sok arany rüggyel.</i>	590,-
F4	DARJEELING • HIMALÁJAI KEVERÉK <i>Első szüretelésű dardzsilingi tea. India hegyvidéki területéről, Nyugat-Bengáliából származik.</i>	690,-
F5	OROSZ ÁLOM <i>Orosz recept alapján készített lágy, füstös ízű teakeverék, indiai és kínai fekete teákból.</i>	590,-
F6	ENGLISH BREAKFAST <i>Testes, erős, stimuláló teakeverék. Skót teaszakértő keverte ki különböző fekete teákból.</i>	590,-
F7	CEYLON TEA • DIMBULA <i>100%-ban ceyloni fekete OP tea Sri Lanka magas hegyeiből. Levele virágillatú, januártól márciusig szüretelik. Könnyű, pezsgő karakter jellemzi. Enyhén cersandús mégsem kesernyés. Kitűnő, aromás teaital.</i>	690,-

ÍZESÍTETT FEKETE TEÁK

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/ kanna
F8	VÉRNARANCOSOS TEA <i>Sáfránylevéllel és vérnarancs aromával megbolondítva.</i>	590,-
F9	KÜLÖNLEGES EARL GREY TEA <i>Bergamottalajjal kezelt fekete tea kék búzavirággal.</i>	590,-
F10	GYÖMBÉRES TEA <i>Karakteres ízű, igazi gyömbérdarabokkal és aromával.</i>	590,-
F11	KARAMELLÁS FEKETE TEA <i>Valódi karamelldarabokkal és aromával.</i>	590,-
F12	TEJSZÍNES-KROKANTOS TEA <i>Igazi kandiscukorral és mogyoró krokant- aromával.</i>	590,-
F13	FAHÉJAS FEKETE TEA <i>Fahéjdarabokkal és aromával.</i>	590,-
F14	ÍR ÁLOM <i>A teák Baileyse, whisky- és kakaó aromával.</i>	590,-
F15	KALIFORNIAI ÁLOM <i>A kaliforniai narancsligetek illatát idéző tea rózsalevéllel.</i>	590,-
F16	RUMOS-VANÍLIÁS TEA <i>Kandiscukor-darabokkal, rum- és vanília aromával.</i>	590,-
F17	FAHÉJAS-ALMÁS TEA <i>Enyhén fűszeres ízű, kínai fekete tea fahéjjal, almával.</i>	590,-
F18	KÓKUSZOS FEKETE TEA <i>Valódi kókuszreszelékkel és aromával.</i>	590,-

ZÖLD TEÁK

A zöld, más néven szűz teáknál begyűjtés után a leveleket fonnyasztják, szárítják, majd osztályozzák, így a legtöbb egészségjavító anyagot megőrzik. A kínai zöld teák kissé fanyarak, kesernyések, a japánok enyhén fűízűek, az indiaiak pedig gyümölcsösen friss aromájúak. Az **oolong**, azaz sárga típusú teák félúton helyezkednek el a fekete és a zöld teák között, ezeket csak részben fermentálják. Minden típusnak sajátos íze van az előállítás folyamán alkalmazott technológiától függően.

NATÚR ZÖLD TEÁK

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/kanna
Z1	ASSAM TEA <i>Fantasztikusan finom, világos asszami zöld tea – FTGFOP1 – első szűretből.</i>	690,-
Z2	KÍNAI SENCHA <i>Nagy levelű kínai zöld tea, első szedésből. Kicsit éles ízű, világos teaitalt ad.</i>	590,-
Z3	JAPÁN BANCHA <i>Sárgászöldes színű, karakteres ízű japán tea. Koffeint csak kismértékben tartalmaz, így gyermekeknek is ajánlott.</i>	590,-
Z4	PAJ MU TAN <i>Elegáns, fűszeres ízű, frissítő hatású kínai fehér tea. Csak az év egy bizonyos szakában lehetséges begyűjteni és akkor is csak pár napig.</i>	750,-
Z5	FORMOSA OOLONG <i>Lágy, édeskés ízű, kellemes illatú s antioxidáns hatású tajvani tea (finest). Szabályozza a vércukorszintet.</i>	590,-
Z6	KÍNAI GUNPOWDER („PUSKAPOR”) <i>Nevét puskagolyó formájú, mind a mai napig kézzel sodort leveleiről kapta.</i>	590,-

ÍZESÍTETT ZÖLD TEÁK

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/ kanna
Z 7	KÍNAI JÁZMINTEA • CONGOU <i>Sok jázminvirággal ízesített, testes zöld tea Congou tartományból.</i>	590,-
Z 8	ZÖLD BIRS <i>Gazdag birsalmaaromával, kukorica- és mályvavirággal ízesített zöld tea.</i>	590,-
Z 9	FENSÉGES ZÖLD TEA <i>Zöld tea papajadarabokkal, rózsalevével és gyümölcsaromával.</i>	590,-
Z10	KARAMELLÁS ZÖLD TEA <i>Krémes karamelldarabokkal és tejszínaromával.</i>	590,-
Z11	KÉK ÉGBOLT TEA <i>Zöld tea rózsaszírommal, mályvavirággal és aromával.</i>	590,-
Z12	DINNYÉS ZÖLD TEA <i>Zamatos, citrusos ízű sencha és fehér tea citromfűvel, citromhéjjal és dinnyeesszenciával.</i>	590,-
Z13	IGAZI ARAB ÉJSZAKA <i>Kínai sencha tea ribizskével, cukrozott papajadarabokkal, napraforgó- és rózsaszírommal, mályvavirággal.</i>	590,-
Z14	SZENVEDÉLY ZÖLD TEA <i>Kitűnő, harmonikusan édes-savanykás kínai zöld tea napraforgó- és rózsaszírommal, búzavirággal és aromával.</i>	590,-
Z15	ELSŐ SZERELEM FEHÉR TEA <i>Jázmínnal, rózsaszírommal és aromával.</i>	750,-
Z16	ZÖLD MAHARÁNI <i>Zöld tea papajadarabokkal, sáfránnyal és egzotikus fűszerekkel.</i>	590,-
Z17	TEJES OOLONG <i>Tejgőz fölött szárított, 100%-ban oolong tea. Melegen is, hidegen is fogyasztható.</i>	750,-
Z18	ZÖLDCITROMOS ZÖLD TEA <i>Citromfűvel, citromhéjdarabokkal, aromával.</i>	650,-

ROOIBOSTEÁK

A Dél-Afrikából származó **vörös fokföldirekettye** (*Aspalathus linearis*) hajtásaiból készült tea kedvező élettani hatásai és finom íze miatt a modern életmód kitűnő kiegészítőjének bizonyult.

Koffeinmentes, ásványi anyagokban (kalcium, mangán, fluor, cink, magnézium, réz) gazdag, cserzőanyag-tartalma alacsony, s rendkívül gazdag szabadgyököket megkötő antioxidáns anyagokban. Antiallergén hatású.

Görcsoldó, gyulladásgátló és antiallergén. Enyhíti a fejfájást, az asztma, a szénanátha tüneteit, jótékony hatással van az álmatlanságra, hasnyálmirigy-bántalmakra, és elősegíti az emésztést. Hatásos ellenszere olyan bőrbetegségeknek, mint az ekcéma és a pikkelysömör. A pattanásos bőr kezelésére hatékony készítmény. Gyomoridegesség és fejfájás enyhítésére ugyancsak javallott. A rooibos lassítja, vagy bizonyos esetekben meg is állítja a sejtek káros elváltozását, így nagy szerepe lehet több rákfajta megelőzésében. A nemzetközi szakirodalom bőségesen foglalkozik a témával, s a kutatások kapcsán a hatvanas évek óta több mint száz tudományos publikáció született. Jelenleg is zajlanak a laboratóriumi kísérletek, amelyek sikerétől függ, hogy hivatalosan is gyógyszerre nyilvánítják-e a tea hatóanyagait.

Dél-Afrikában leginkább tejjel és cukorral isszák, bár máshol általában ezek nélkül tálalják. A rooibostea cukor hozzáadása nélkül is édes, aromája sokak szerint kissé a dióra emlékeztet.

ROOIBOSTEÁK

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/ kanna
R1	EREDETI ROOIBOSTEA <i>Kizárólag dél-afrikai vörös fokföldireketttyéből készült, ásványi anyagokban gazdag, koffeinmentes tea.</i>	590,-
R2	BOURBON-VANÍLIÁS ROOIBOSTEA <i>Elegáns ízvilágú rooibostea Bourbon-vaníliával.</i>	590,-
R3	MENTÁS-CSOKOLÁDÉS („AFTER EIGHT”) ROOIBOSTEA <i>A valódi étcsokoládé és a menta különleges harmóniájával.</i>	590,-
R4	„ÁFONYÁS MUFFIN” ROOIBOSTEA <i>A rooibostea pikáns ízvilágot alkot az áfonyával, a csipkebőjvel, a bodzával és a rózsaszirmmal.</i>	590,-
R5	EGZOTIKUS ROOIBOSTEA <i>Kókuszszal, narancsbőjvel, málnadarabokkal, szederlevéllel és búzavirággal ízesített rooibostea.</i>	590,-
R6	„FELKELO NAP” ROOIBOSTEA <i>Zöld rooibostea a napraforgószirom sárgájával, a búzavirág kékéjével és egy kis rózsaszirmmal tarkítva.</i>	590,-
R7	VIRÁGHÍMES ROOIBOSTEA <i>Rooibostea napraforgóvirággal, búzavirággal és rózsaszirmokkal.</i>	590,-
R8	FŰSZERES ROOIBOSTEA <i>Rooibostea a fabőj, a kardamon, a szegfűszeg, a napraforgó és a vanília fűszeres ízével.</i>	590,-
R9	MEGGYES-KRÉMES ROOIBOSTEA <i>Krémesen bársonyos ízű rooibostea meggydarabokkal és aromával.</i>	590,-

GYÜMÖLCSTEÁK

A gyümölcsteák valójában nem teák, mivel nem tartalmaznak tealeveleket. Csak és kizárólag aszalt vagy szárított gyümölcsökből készülnek, így nincs csersav- vagy teintartalmuk. Az összes igazi gyümölcstea úgynevezett gyümölcstea-alapra épül, mely nagy általánosságban almából, hibiszkuszából, rózsavirágból, csipkebogyóból és narancshéjből áll. Ezt az alapot szokták különböző gyümölcsökkel, virágokkal és természetes aromákkal ízesíteni. Mivel nem tartalmaz teafüvet, nem lehet túláztatni, sőt, minél tovább ázik, annál finomabb lesz. Az optimális áztatási idő minimum 10-15 perc. Ezt a teafajtát kánikulában hidegen, esetleg jégkockával is javasoljuk megkóstolni! Nagyszerű üdítőital! A gyümölcsök fontos nyomelemei a forralás ellenére is megmaradnak, így szervezetünkbe jutnak. E teákban A-, B1-, B2-, P- és K-vitamin, valamint sokfajta nyomelem található, legfontosabb hatóanyaguk azonban a természetes C-vitamin. A C-vitamin részt vesz az oxidációs folyamatok szabályozásában, erősíti a vérerek falát, szilárdítja a kötőszövetet, s fokozza a szervezet védekezőképességét és ellenállását a fertőzésekkel, betegségekkel szemben. Elősegíti a csontok erősödését, szilárdságát és a csontképződést. Áztatás után a gyümölcsdarabok kétszeresükre, háromszorosukra is megduzzadnak, ezeket a tea elkortyolása után szintén elfogyaszthatjuk.

GYÜMÖLCSTEÁK

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/ kanna
GY1	TRÓPUSI KOKTÉL <i>Hibiszkusz, alma, narancs, csipkehús, papaja, ananász, rózsza, mályva és aroma.</i>	590,-
GY2	GYÜMÖLCSÁLOM <i>Almadarabok, hibiszkuszvirág, csipkehús, bodza, eperdarabok, maracuja, kivi, málna, napraforgóvirág, rózsza, búzavirág és aroma.</i>	590,-
GY3	MÁLNÁS GYÜMÖLCSTEÁ <i>Hibiszkuszvirág, csipkehéj, almadarabok, feketeribiszke- és málnalevél, narancshéj, almasűrítvény, citromsav és aroma.</i>	590,-
GY4	KIMBA GYÜMÖLCSTEÁ <i>Hibiszkusz, ananász, ribizli, banán, meggy és aroma.</i>	590,-
GY5	MEGGYES GYÜMÖLCSTEÁ <i>Hibiszkuszvirág, almadarabok, csipkehús, rózsza, meggy és aroma.</i>	590,-
GY6	MARACUJÁS-NARANCSOS TEA <i>Maracuja, narancs, mazsola, hibiszkuszvirág, csipkehéj, fekete ribiszke és gyümölcsaromák.</i>	590,-
GY7	NARANCSOS GYÜMÖLCSTEÁ <i>Alma, hibiszkuszszirm, csipkehéj, narancshéj és aroma.</i>	590,-
GY8	ŐSZIBARACK-KOKTÉL <i>Alma, hibiszkusz, őszibarack, mangó, bodza, napraforgóvirág és aroma.</i>	590,-

GY9	PIROSGYÜMÖLCS-KOKTÉL	590,-
	<i>Hibiszkusz, bodza, fekete ribizske, magzola és aroma.</i>	
GY10	LIMONELLO GYÜMÖLCSTEA	590,-
	<i>Almasűrítmény és almadarabok, citromfű, citrombél, feketeribizske-level és aroma.</i>	
GY11	ERDEIGYÜMÖLCSÖS TEA	690,-
	<i>Hibiszkusz, alma, csipkebús, bodzabogyó, áfonya, málna, fekete ribizske, eperdarabok és aroma.</i>	
GY12	VADCSERESZNYÉS GYÜMÖLCSTEA	690,-
	<i>Vadcseresznye, hibiszkusz, csipkebús, alma, narancsbél és aroma.</i>	
GY13	NARANCOS-VANÍLIÁS GYÜMÖLCSTEA	690,-
	<i>Alma, hibiszkuszvirág, csipkebús, napraforgószirm, sáfrány és aroma.</i>	
GY14	MANÓK TÁNCA GYÜMÖLCSTEA	590,-
	<i>Alma, hibiszkusz, bodza, fekete ribizske, málna, eper, feketeribizske-level és aroma.</i>	
GY15	KIR ROYAL	590,-
	<i>Hibiszkusz, papaja, korintusz, fekete áfonya, piros ribizske, fekete ribizske, bodzabogyó, rózsaszirm, málna, eper és aroma.</i>	
GY16	ÉSZAKI FÉNY	590,-
	<i>Hibiszkuszvirág, csipkebél, áfonya, bodza, fekete ribizske, málna, búzavirág.</i>	
GY17	VIRÁGOSKERT	590,-
	<i>Hibiszkuszszirm, rózsalevel, erdei szamóca, alma és aroma.</i>	

HERBATEÁK

Alighanem a legváltozatosabban elkészíthető teák a herbateák, hiszen felhasználási körük a legsokoldalúbb. Elsősorban egészségünk, jó közérzetünk megőrzése érdekében fogyasztjuk őket. Van, aki kellemes ízüket kedveli. Bár elsősorban élvezeti teának minősülnek, ne feledkezzünk meg az egészségünkre gyakorolt hatásokról sem.

Különleges helyet foglal el a herbateák között a matétea. A koffeinnel csaknem azonos mennyiségű mateint tartalmaz, ezenkívül 146-féle (!) illóolajféleséget, ásványi anyagokat, nyomelemeket, csersavat és rengeteg vitamint. Erősíti az immunrendszert, csökkenti a stresszt, a fáradtság- és éhségérzetet, segíti az emésztést, ellazítja az izmokat, lassítja az öregedést, frissíti az agytevékenységet, a vérkeringést, segíti a szív működést, méregtelenít s szabályozza a vércukorszintet.

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/kanna
H1	CITROMOS-GYÖMBÉRES TEA <i>Menta, gyömbér, citromfű, citrombél és édesgyökér.</i> (Gyomornyugtató, emésztést segítő, melegítő hatású, immunerősítő keverék.)	590,-
H2	NAPNYUGTA TEA <i>Citrombalzsam, borsmenta, feketeribiziske-level, citromfű, kamilla, levendulavirág, rózsaszírom, narancsvirág, erikavirág-szírom.</i> (Nyugtató, feszültségoldó hatású, a békés alvást elősegítő keverék.)	590,-
H3	ZÖLD MATÉTEA <i>100%-ban zöld matétea.</i> (Növényi stimuláns agynak, testnek egyaránt. Javítja a hangulatot és a koncentrációs készséget.)	590,-

- H4 **MÉZES ZÖLD MATÉTEA** **590,-**
100%-ban zöld matétea mézzel.
 (Növényi stimuláns agynak, testnek egyaránt. Javítja a hangulatot és a koncentrációs készséget.)
- H5 **HONEYBUSH-TEA** **590,-**
Egy dél-afrikai vadon növény cserje, a mézbokor (Cyclopia intermedia) szegő hajtásaiból készült, mézes-gyümölcsös zamattú tea.
 (Görcsoldó, nyugtató hatású, allergiás panaszok – pl. szénanátha – ellen, fejfájás és gyomorpanaszok esetén is ajánlott.)
- H6 **HURRIKÁN HERBATEA** **590,-**
Feketeribizke-level, ánizsmag, almadarabkák, áfonya, köménymag, csipkebús, hibiszkusz, napraforgóvirág, bársonyvirág, aroma.
 (Megfázás kezelésére hatásos keverék.)
- H7 **JÓGITEA** **650,-**
Fahéjdarabok, gyömbérdarabok, kardamonmag, szegfűszeg és bors.
 (Szellemi serkentő főzet.)
- H8 **PÖRKÖLT MATÉTEA** **590,-**
100%-os matétea. A speciális pörkölésnek köszönhetően forrázás után a teaital erősen hasonlít egy különleges, természetes kávéhoz.
 (Növényi stimuláns agynak, testnek egyaránt. Javítja a hangulatot és a koncentrációs készséget.)

- H9 **VITALITÁS BIOTEA** **650,-**
Matétea kakaóhéjjal, édesgyökérrel, köménymaggal ízesítve.
 (Növényi stimuláns agynak, testnek egyaránt. Javítja a hangulatot és a koncentrációs készséget.)
- H10 **EGYENSÚLYTEA** **650,-**
Köménymag, ánizsmag, citromfű, hibiszkusz, rozsmaring, méhfű, levendula.
 (4-es pH-jú, kiváló hatással bír szervezetünk elsavasodása ellen.)
- H11 **CITROMFŰTEA** **590,-**
Kizárólag vágott, válogatott minőségű citromfűlevél.
 (Ideg- és szívnyugtató, görcsoldó, idegerősítő és vírusölő hatású.)
- H12 **BORSMENTATEA** **590,-**
Kizárólag vágott, válogatott minőségű borsmentalevél.
 (Emésztést segítő, gyomor-, epe- és bélbántalmak elleni, fejfájáscsillapító, fertőtlenítő és vértisztító főzet.)
- H13 **HÁRSFATEA** **590,-**
Kizárólag válogatott minőségű hársvirág.
 (Főként a légzéssel kapcsolatos panaszokon segít: kiváló meghűlésre, köhögés csillapítására, légúti gyulladásokra. Immunerősítő és tisztító hatása révén felgyorsítja a betegségek lefolyását. Jelentős a stresszoldó, nyugtató hatása is.)

EGYÉB TEÁK

Puerh tea:

A Puerh, azaz „öreg tea” tekinthető a legkülönlegesebbnek az előállítás módját illetően. Puerh dél-kínai városról kapta a nevét. A Puerh teát minden esetben a legjobb minőségű zöld teából állítják elő: forró gőz fölött tartva tömbökké préselik, egyesével becsomagolják, majd ládába téve sok-sok évre elássák a föld alá, vagy száraz, sötét és állandó hőmérsékletű helyre süllyeszti. Az évek során a ginzenggel összemérhető energiát gyűjt össze, s kíméletesen normalizáló, egészségvédő hatással van a szervezetre. A Puerh teát sem fermentálják teljesen, de jobban, mint az oolong teát. Rendkívül különös földíze van, forrázata sötét vörösesbarna.

Lapachotea:

Dél-Amerika indiánjai már évszázadok óta ismerik és sokféle betegség kezelésére használják a magasra nöövő, csodálatos virágokat hozó, s akár 700 évig is élő lapachofa kérgét. Évente egyszer-kétszer szedik le belül vörösesbarna kérgét, melyet apróra reszelnek és teaként fogyasztanak. A fakéreg 40 éves kor után éri el a gyógyászati célra is alkalmas hatóanyag-koncentrációt. Csak 35-40 éve figyeltek fel a tudósok arra, hogy a perui és bolíviai inkák a növényi kivonatot nagyon eredményesen alkalmazzák gyulladások, reuma, ízületi panaszok és daganatok kezelésére, valamint különböző bőrproblémákra, asztmára, hasi panaszokra, fertőzések és legyengülés esetén.

Ginkgo biloba:

Kínában a ginkgólevél gyógyító hatásáról az első leírás Lan Mao 1436-ban, a Ming-dinasztia idejében megjelent *Dian Nan Ben Cao* c. művében található. Gyógyszeripari kutatók az utóbbi két évtizedben következetesen vizsgálják a *Ginkgo biloba*-levél hatóanyagainak vegyi összetételét és hatásának mechanizmusát. A kutatás jelenlegi állása szerint a *Ginkgo biloba* hatóanyagai két csoportba oszthatók: 1. flavonoid (szabadgyök-fogó); 2. terpencsoport (agyi stimuláns, pl. a cannabisban is található). Eddig 40 flavonoid glikozidát és 6 terpenszarmazékot határoztak meg a *Ginkgo biloba*-ban.

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/kanna
E1	NARANCOS-GRAPEFRUITOS PUERH TEA <i>A speciálisan fermentált vörös teát narancsbéjjal gazdagítják és narancs-grapefruit aromával ízesítik.</i>	750,-
E2	SZERENCSEGOLYÓ TEAVIRÁG <i>Különleges íz és látvány. 100%-os zöld teába szárított krizantémvirágot helyeznek és formára préselik. Forró víz hatására a tealevelek nyílni kezdenek, s pár pillanat múlva a bennük rejlő virágok is bontogatják szirmaikat.</i>	690,-/virág
E3	GINKGÓTEA <i>Zöld teából, paraguayi teából, néhány gyümölcsből, ginkgólevélből, valamint narancs- és citromaromából készül. A feledékenyek itala! Jótékony hatással van az agy vérrellátására, javítja a koncentrációt, a szellemi és a szexuális teljesítőképességet.</i>	690,-
E4	RUMOS PUERH TEA <i>Speciálisan fermentált tea, enyhén édes aromájú. Vörös (red) teának is nevezik a színe után. Ebben a kompozícióban gyümölcslapachok is gazdagítják. Kellemes ízét a rumaroma csak fokozza.</i>	650,-
E5	LAPACHO <i>A dél-amerikai lapachofa kérgéből készülő tea. Önmagában enyhén füstös, vaníliás aromájú. Tisztelt Vendégeink! Ennek a teának az elkészítése körülbelül 25-30 percet vesz igénybe!</i>	650,-

TEAÍZESÍTŐK

BARNA NÁDCUKOR	90,-
MÉZ (AKÁC)	90,-
TEJSZÍN	90,-
TEJ	50,-
CITROMLÉ ill. CITROMSZELET	50,-
FAGYASZTOTT GYÜMÖLCS (30 g)	90,-

SÜTEMÉNYEK ÉS NASSOLNIVALÓK

ÉDES VEGYES TEASÜTEMÉNY	400,-/100 g
SÓS VEGYES TEASÜTEMÉNY	400,-/100 g
TÖNKÖLYBÚZÁS MÉZES LEPÉNY	150,-/db
GOFRI tejszínhabbal	
-ogyorókrémes, csokis vagy barackdzsemes	390,-/2 db
- gesztenyekrémes vagy áfonyadzsemes	500,-/2 db
FRISSEN PATTOGATOTT KUKORICA	250,-/100 g
VEGYES MAGVAS TÁL	300,-/100 g
- sósogyoró, mandula, kesudió	

KÁVÉK ÉS KÁVÉKÜLÖNLEGESSÉGEK

PRESSZÓKÁVÉ	270,-
CITROMOS PRESSZÓKÁVÉ (erős presszókávé citromhéjra főzve)	300,-
CSILIS-CSOKIS PRESSZÓKÁVÉ (erős presszókávé csokiöntetre főzve, csilivel ízesítve)	320,-
FAHÉJAS PRESSZÓKÁVÉ (fahéjra főzött presszókávé)	300,-
MACCHIATO (erős presszókávé kis tejjel)	300,-
LATTE MACCHIATO (presszókávé sok meleg tejjel, tejjel)	350,-
BÉCSI KÁVÉ (édes sűrített tejszínhabbal főzött hosszúkávé tejszínhabbal)	390,-
DIPLOMATÁKÁVÉ (erős presszókávé tojáslikőrrel, tejszínhabbal)	450,-
CAPPUCCINO (erős presszókávé gőzölt tejjel, sok tejjel, kakaóval)	350,-
KARAMELLÁS CAPPUCCINO (karamellás ágyra főzött cappuccino)	390,-
BAILEYSES CAPPUCCINO	650,-
BOMBARDINÓS KÁVÉ (erős presszókávé gőzölt tejjel, tojáslikőrrel, tejszínhabbal)	650,-

FORRÓ CSOKOLÁDÉK

Miután csokoládéitalainkat nem instant porból készítjük, ezért a helyszíni főzésük a csokidarabok lassúbb olvadása miatt több időt vesz igénybe!

FEKETE FORRÓ CSOKOLÁDÉ	450,-
FAHÉJAS-SZERECSENDIÓS CSOKOLÁDÉ	500,-
CSILIS FEKETE FORRÓ CSOKOLÁDÉ	500,-
VANÍLIÁS FEHÉR FORRÓ CSOKOLÁDÉ	550,-
FAHÉJAS FEHÉR FORRÓ CSOKOLÁDÉ	550,-
KARAMELLÁS FEHÉR FORRÓ CSOKOLÁDÉ	600,-
TOJÁSLIKŐRÖS FEHÉR FORRÓ CSOKOLÁDÉ	680,-

ALKOHOLTARTALMÚ ITALOK

FORRALT BOR 600,-/0,5 l
(1/3 narancsos tea, 2/3 félédes vörösbor, fűszerek)

SÖRÖK:

- SOPRONI VILÁGOS	350,-/0,5 l
- SOPRONI FEKETE DÉMON ill. SZŰZ	400,-/0,5 l
- BUDWEISER (világos és barna)	350,-/0,33 l
- WERNESGRÜNER citromos	350,-/0,33 l
- RADEBERGER	350,-/0,33 l

A MONTÁZS-KOKTÉLOKAT KÉRJÜK,
NÉZZE MEG A KOKTÉLLAPON!

ÜDÍTŐK ÉS ÁSVÁNYVIZEK

RAUCH rostos üdítők	290,-/0,2 l
Cukor- és tartósítószer-mentesek, széles választékban: narancs, alma, bioalma, ananász, paradicsom, multivitamin, körte, meggy, őszibarack, mangó, fekete ribizli ízekben, valamint Red Colada és Tropical Sunrise gyümölcskottélok	
NATURAQUA ásványvíz szénsavas és szénsavmentes	250,-/0,25 l
COCA-COLA (light változatban is)	250,-/0,20 l

SZENDVICSEINK

GAZDAG SZENDVICS	450,-
sonkás, szalámis, tonhalas, vegetáriánus változatban (frissen készült gazdag szendvicseink felébe vágott hosszú kifliből állnak, mindkét fél külön-külön megkenve, a fent említett összetevőkön kívül paradicsommal, egyéb idény- zöldségekkel, madár- vagy jégsalátával gazdagon megpa- kolva, tetejükre ráolvasztott trappista sajtszeletekkel)	
MELEGSZENDVICS	150,-
(egy szelet négyzet alakú toastkenyér szendvicskrémrel, reszelt sajttal, egy kis díszítéssel)	
SALÁTÁS CIPÓ	600,-
(jégsaláta ágyon csemegekukorica, sonkacsíkok, paradicsom, olívbogyó, reszelt sajt és salátaöntet, egy frissen ropogósra sütött cipóval tálalva)	

Áraink a szervizdíjat nem tartalmazzák.

Amennyiben valamelyik nálunk elfogyasztott tea elnyerte tetszését és szeretne belőle otthon is inni, vagy kedves barátjának, ismerősének ajándékba vinni, kérje a szálas teákra vonatkozó árlapunkat a felszolgálónál vagy a pultnál. Szívesen segítünk a teázó kellékek kiválasztásában is!

A kínálatunkkal kapcsolatos bármilyen ésszerű kérést lehetőségeinkhez képest igyekszünk teljesíteni ☺