

**1 kanna 5 dl teát tartalmaz, s kérésre több 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 gyorsan elterjedt Kínában. A világ első, teázással kapcsolatos kézikönyvét, a *Teáskönyvet* i.e. 800 körül egy Lu Jü nevű kínai szerzetes írta, aki tudós, irodalmár, polihisztor is volt egy személyben. A teaivás szokásáról hamarosan Európa is tudomást szerzett. 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 körében, nemsokára azonban annyira meghonosodott, hogy felváltotta addigi nemzeti italukat, a sört.

A tealeveleket 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, azaz erjesztést, 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	GRÚZ OP TEA <i>Tradicionális grúz teakeverék ősi nemzeti recept alapján. Enyhén füstös ízű, finom tea.</i>	590,-
F2	ASSZÁM TGPOP TEA • DHELAKAT <i>A Brahmaputra folyó menti ültetvényről származó, sötét színű főzetet adó indiai tea enyhén malátás-gyümölcsös ízű. A legjobb szüret július végéig tart.</i>	650,-
F3	JÜNNAN OP TEA <i>Tipikus jünnani tea arany levélcsúcsokkal Kína déli tartományából. A főzet enyhén fűszeres, malátás, kissé füstös ízű.</i>	590,-
F4	DARJEELING TEA • HIMALÁJAI KEVERÉK <i>Klasszikus, első szüretelésű dardzsilingi tea. India hegvidéki területéről, Nyugat-Bengáliából származik. Bársonyos, enyhén diós ízhatású.</i>	750,-
F5	OROSZ ÁLOM <i>Tradicionális orosz recept alapján készült, testes aromájú, erős teakeverék ceyloni, indiai és kínai fekete teákból. Világos rézszerű főzetet ad.</i>	590,-
F6	ENGLISH BREAKFAST TEA <i>Skót teaszakértő receptúrája szerinti testes, erős, élénkítő hatású teakeverék különböző fekete teákból.</i>	590,-
F7	CEYLON OP TEA • DIMBULA <i>Tiszán ceyloni fekete tea Sri Lanka magas hegyeiből. Levele virágillatú, januártól márciusig szüretelik. Könnyű, pezsgő karakter jellemzi. Enyhén csersavdús, mégsem kesernyés. Kitűnő, aromás teaital.</i>	650,-
F8	LAPSANG SOUCHONG („FÜSTÖLT TEA”) <i>A kínai Fucsien tartományból származó tea leveleit hagyományosan fenyőfatűzőn füstölik, ami a főzetnek összetéveszthetetlen füstös ízt kölcsönöz.</i>	650,-

ÍZESÍTETT FEKETE TEÁK

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/ kanna
F9	KÜLÖNLEGES EARL GREY TEA <i>Bergamottolajjal kezelt fekete tea kék búzavirággal, jázminnal, citrusfélékkel dúsítva.</i>	590,-
F10	GYÖMBÉRES FEKETE TEA <i>Indiai teákból készült erős keverék gyömbérdarabokkal, virágmézporral.</i>	650,-
F11	ÉDES ÉBREDÉS <i>Fekete tea karamell- és krokantdarabokkal, kávébabbal, kakaóval és aromával ízesítve.</i>	650,-
F12	MARCIPÁNOS FEKETE TEA <i>Lágy feketetea-keverék manduladarabokkal és természetes aromával.</i>	650,-
F13	ÁZSIAI FŰSZERES FEKETE TEA <i>Ceyloni és kínai fekete teák keveréke fahéjjal, ánizssal, édesköménnyel, gyömbérrel, szegfűszeggel és feketeborsal.</i>	650,-
F14	ÍR KRÉMLIKŐR TEA <i>Whisky- és kakaóaromával dúsított tea, íze a Baileysére emlékeztet.</i>	590,-
F15	KALIFORNIAI ÁLOM <i>A kaliforniai narancsligetek illatát idéző tea rózsalevével, narancs- és almadarabokkal, fahéjjal, korianderrel, kardamonnal, rózsaborssal és aromával.</i>	590,-
F16	GINSZENGES FEKETE TEA <i>Válogatott ceyloni és kínai fekete teák keveréke ginszenggel és természetes aromával.</i>	690,-
F17	VÉRNARANCOSOS TEA <i>Harmonikus ceyloni-kínai-indiai teakeverék narancsbéjdarabokkal, sáfránylevéllel és természetes vérnarancsaromával megbolondítva.</i>	690,-
F18	FEKETE DZSINN <i>Ginízű erős fekete tea borókabogyóval, rózsaszizimokkal és aromával.</i>	650,-

NATÚR ZÖLD, FEHÉR ÉS OOLONG TEÁK

Ezek a teafajták ugyanazon teacserjékről származnak, mint a fekete teák, csupán a levelek feldolgozási eljárása más. A **zöld tea** (*lü-csa*) előállítására a levelek azonnali hevítésével vagy gőzölésével történik, mely az oxidációs folyamat (erjedés) leállítását hivatott szolgálni. A fermentálás elmarad, így az érintetlenül, „szűzen” maradt levelek megtartják zöld színüket. A Kínában is különlegességnek számítók, szintén „szűz” **fehér tea** (*pa-j-csa*) nálunk ritkaságszámba megy. Fogyasztása majd ezer évig a császárok kiváltsága volt – a legenda szerint szűz leányok arany ollóval vágták le a tealeveleket. Betakarítása a mai napig kézzel történik: az ágról csak az első kis hajtáslevelet és a friss rügyet szedik le. A félig fermentált **sárga tea** (*vu-lung*, angolul **oolong**) átmenet a fekete és a zöld között. A válogatást, tisztítást és fonnasztást követően a leveleket **sodorják**, majd rövid ideig érjesztik. A kínaiak szerint az oolong tea „egyszerre őrzi a fekete tea vaskos ízét és a zöld tea tiszta virágitatát.”

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/kanna
Z1	JAPÁN GENMAICHA TEA <i>Zöld tea (sencha) és pirított barnarizs egzotikus keveréke. Az enyhén megpörkölt rizs lágyítja a friss japán zöld tea határozott ízét, különleges, édeskés aromát kölcsönözve neki.</i>	790,-
Z2	JAPÁN SENCHA TEA • SUPERIOR <i>A legnépszerűbb japán zöld tea, első szedésből. Markáns ízű, világoszöld italt ad. Vendégváró tea, étkezés előtt isszák.</i>	690,-
Z3	JAPÁN BANCHI TEA <i>Sárgászöldes színű, karakteres ízű japán tea. Étkezések után fogyasztják. Gyermeknek is ajánlott, mivel koffeint csak kis mértékben tartalmaz.</i>	690,-
Z4	BAI MU DAN (FEHÉR BAZSARÓZSA) TEA <i>Elegáns, fűszeres ízű, frissítő hatású kínai fehér tea. Csak az év egy bizonyos szakában lehetséges gyűjteni, s akkor is csak pár napig. Ínyenceknek ajánljuk!</i>	790,-
Z5	KÍNAI OOLONG TEA • SZŐ CSUNG <i>Lágy, édeskés ízű, kellemes illatú kínai tea. Antioxidáns hatású, s szabályozza a vércukorszintet.</i>	650,-
Z6	KÍNAI GUNPOWDER TEA <i>Azaz „Puskaportea” - az angolok nevezték el így sörét formájú, kizárólag kézzel sodort leveleiről e klasszikus zöld teát, melynek kínai neve: „Gyöngytea”.</i>	650,-

ÍZESÍTETT ZÖLD, FEHÉR ÉS OOLONG TEÁK

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/ kanna
Z7	JÁZMINOS OOLONG TEA <i>„Sárga” tea jázminrügyekkel, csalánlevelekkel és magnóliaszirmokkal.</i>	650,-
Z8	JAPÁN KINCSEI <i>Jázmínos zöld tea mályva- és napraforgószirmokkal, ribizli- és eperdarabokkal, eperlevelekkel és természetes aromával.</i>	690,-
Z9	FENSÉGES ZÖLD TEA <i>Japán sencha, kínai Long Jing („Sárkány Kútja”) és Bai Mu Dan teák keveréke ananász-, papaja- és eperdarabokkal, rózsaszirmokkal és természetes aromával.</i>	690,-
Z10	CSERESZNYÉS ZÖLD TEA <i>Zöld tea cseresznyedarabokkal, eperlevelekkel és vadcsersznye-aromával.</i>	590,-
Z11	CITROMOS ZÖLD TEA <i>Kiváló minőségű zöld tea citromfűvel, mentával, édesgyökérrel, narancshéjjal és természetes aromával.</i>	590,-
Z12	SÁRGADINNYÉS ZÖLD TEA <i>Zamatos zöld tea napraforgószirmokkal, mangó- és málnadarabokkal, citromhéjjal és dinnyeesszenciával.</i>	650,-
Z13	IGAZI ARAB ÉJSZAKA <i>Kínai zöld tea eper-, ananász- és papajadarabokkal, rózsaszirmokkal és mályvavirággal.</i>	650,-
Z14	SZENVEDÉLY ZÖLD TEA <i>Kitűnő, harmonikusan édes-savanykás kínai zöld tea napraforgó- és rózsaszirmokkal, búzavirággal.</i>	650,-
Z15	NYÁRI ILLATOK <i>Sencha tea fekete ribizlivel, fekete áfonyával, eperdarabokkal, körömvirággal, bangával, napraforgóval, fodormentával és természetes aromával.</i>	650,-
Z16	MAHARÁNI KERTJE <i>Sencha tea ananász-, papaja- és eperdarabokkal, körömvirággal, sáfránnyal és más egzotikus fűszerekkel.</i>	690,-

ROOIBOSTEÁK

A Dél-Afrikában termő **vörös fokföldirekettye** (*Aspalathus linearis*), avagy afrikaans nyelven *rooibos* (jelentése „vörös bokor”) hajtásaiból készült tea kedvező élettani hatásai és finom íze miatt a modern életmód kitűnő kiegészítőjének bizonyult.

Koffeinmentes, ásványi anyagokban (kalciumban, mangánban, fluorban, cinkben, magnéziumban és rézben) gazdag, cserzőanyag-tartalma alacsony, s bővelkedik szabadgyököket megkötő antioxidánsokban.

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 kóros 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 dióéra emlékeztet.

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/kanna
R1	EREDETI ROOIBOSTEA <i>Tiszán vörös fokföldirekettlyéből készült, ásványi anyagokban gazdag, koffeinmentes dél-afrikai tea.</i>	590,-
R2	KARAMELLÁS-VANÍLIÁS ROOIBOSTEA <i>Karamell- és vaníliadarabokkal ízesítve.</i>	590,-
R3	MENTÁS-CSOKOLÁDÉS ROOIBOSTEA <i>Étcsokoládé-forgáccsal, fodormentával, narancsbéjjal és citromfűvel. Íze az AFTER EIGHT csokoládéét idézi.</i>	590,-
R4	ÁFONYÁS ROOIBOSTEA <i>A rooibostea pikáns ízvilágot alkot az áfonyával, a csipkebéjjal, a bodzával és a rózsasziromokkal.</i>	590,-
R5	LADY ROOIBOSTEA <i>Fahéjjal, gyömbérrel, alma- és málnadarabokkal, édesköménnyel, kamillával, kardamonnal, szegfűszeggel, narancsbéjjal, feketeborssal és citromfűvel.</i>	650,-
R6	GENTLEMAN ROOIBOSTEA <i>Fahéjjal, édesköménnyel, almadarabokkal, gyömbérrel, narancsbéjjal, szentjánoskenyérrel, kamillával, kardamonnal, feketeborssal, kakukkfűvel és borókával.</i>	650,-
R7	TIRAMISU ROOIBOSTEA <i>Karamellel, mandulával, kávébabbal, csokoládépehellyel, joghurtgranulátummal és aromával.</i>	650,-
R8	FÚSZERES ROOIBOSTEA <i>Rooibostea fahéjjal, kardamonnal, szegfűszeggel, édesköménnyel, valamint piros- és feketeborssal.</i>	590,-
R9	FAHÉJAS-SZILVÁS ROOIBOSTEA <i>Krémesen bársonyos ízű rooibostea fahéjjal, mályvával és szilvadarabokkal ízesítve.</i>	650,-

GYÜMÖLCSTEÁK

A gyümölcssteák valójában nem teák, mivel nem tartalmaznak tealeveleket. Csak és kizárólag aszalt vagy szárított gyümölcsökből készülnek, így nincs csersav- vagy teintartalmuk. Az összes igazi gyümölcsstea úgynevezett gyümölcsstea-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 túlzatlan, 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 meggduzzadnak, ezeket a tea elkortyolása után szintén elfogyaszthatjuk.

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/kanna
GY1	HAWAII KOKTÉL <i>Hibiszkusz, narancshéj, csipkebús, papaja, ananász, mazsoladarabok és természetes aroma.</i>	590,-
GY2	GYÜMÖLCSÁLOM <i>Alma- és őszibarackdarabok, bodza, eper, piros- és fekete ribizli, napraforgó-, rózsá-, hibiszkusz-, mályvaszirmok, természetes aroma.</i>	590,-
GY3	MÁLNÁS GYÜMÖLCSTEÁ <i>Hibiszkuszvirág, csipkebéj, almadarabok, feketeribizske- és málnalevél, narancshéj, almasűrítmény és természetes aroma.</i>	590,-
GY4	KIMBA GYÜMÖLCSTEÁ <i>Hibiszkusz, ananász, fekete ribizli, banán, cseresznye és természetes gyümölcsaroma.</i>	650,-

GY5	TÖRÖK ALMATEA	650,-
	<i>Kizárólag szárított almadarabokat tartalmaz. Amitől édes, az az alma, amitől savanykás, az is az alma. Mintbogy nincs benne hibiszkusz, alacsony a savtartalma.</i>	
GY6	ERDŐ AJÁNDÉKA	590,-
	<i>Eper- és almadarabok, hibiszkusz, csipkebús és eperlevelek, rózsaszirmok és aroma.</i>	
GY7	MEDITERRÁN VARÁZS	650,-
	<i>Hibiszkusz, szőlő, vadrózsa, fekete ribizli, curaçao, búza-virág, maracuja, narancsbéj, vitaminok és természetes aroma.</i>	
GY8	NARANCSLIGET	590,-
	<i>Csipke- és narancsbéj, alma, hibiszkusz és természetes aroma.</i>	
GY9	ALMÁS PITE TEA	650,-
	<i>Alma, hibiszkusz, bodza, csipkebogyó, mandula, fahéj, mazsola, fekete ribizli és természetes aroma.</i>	
GY10	PIROSGYÜMÖLCS-KOKTÉL	690,-
	<i>Hibiszkusz, csipkebogyó, almadarabok, cseresznye, málna, eper és természetes aroma.</i>	
GY11	MANÓK TÁNCA	650,-
	<i>Alma, csipkebogyó, szeder, hibiszkusz, bodza, fekete ribizke és levele, málna, eper, valamint természetes aroma.</i>	
GY12	AMARETTÓS CSERESZNYETEA	650,-
	<i>Hibiszkusz, csipkebogyó, almadarabok, mandula, cseresznyedarabok és aroma.</i>	
GY13	RED COLADA GYÜMÖLCSTEA	690,-
	<i>Joghurtgranulátum, ananász, kókuszpelyhek, fekete ribizli, hibiszkusz, fekete áfonya, mazsola, papaja, szederlevelek, napraforgósziromok és természetes aroma.</i>	
GY14	NAPTÁNC	650,-
	<i>Hibiszkusz, csipkebogyó, alma-, ananász-, papaja- és mangódarabok, napraforgósziromok és természetes aroma.</i>	
GY15	ÉSZAKI FÉNY	650,-
	<i>Hibiszkusz, feketeáfonya, bodza, fekete ribizke, tőzegáfonya, málna és természetes aroma.</i>	
GY16	VIRÁGOSKERT	650,-
	<i>Hibiszkuszszirm, vadrózsalevél, alma és természetes 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 hatásukról sem.

Különleges helyet foglal el a herbateák között a **matétea**. A **maté** (*Ilex paraguariensis*) egy dél-amerikai fafaj. Szárított leveleiből főzött teája a koffeinnel csaknem azonos hatóanyagot, 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 működését, méregtelenít s szabályozza a vércukorszintet. Megfázások és influenza ellen magas C-vitamin-tartalma miatt javallt. Vízhajtó hatása révén megszünteti a menstruáció előtti puffadtságot.**

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/kanna
H1	CITROMOS-GYÖMBÉRES TEA <i>Narancsbéj, citromfű, fodormenta, gyömbér, feketebors, édesgyökér.</i> (Gyomornyugtató, emésztést segítő, melegítő hatású, immunerősítő keverék.)	690,-
H2	NAPNYUGTA TEA <i>Mézfű, menta, kamilla, narancsbéj, feketeribizli-levelek, mézpor, kókuszpehely, papajadarabok.</i> (Nyugtató, feszültségoldó hatású, a békés alvást elősegítő keverék.)	690,-
H3	ZÖLD MATÉTEA <i>Tiszán zöld matétea.</i> (Növényi stimuláns agynak, testnek egyaránt. Javítja a hangulatot és a koncentrációs készséget.)	590,-
H4	FOGYASZTÓ TEA <i>Matétea, ötízű bogyó (Schisandra chinensis), csalán, aroma.</i> (Hatékony energetizáló, a test és a szellem kimerültsége ellen ható keverék, melyet természetes fogyasztószerként is használnak.)	650,-

- H5 STRESSZOLDÓ TEA 690,-**
Fahéj, narancsbéj, édeskömény, édesgyökér, gyömbér, kardamon.
 (Fokozza a szervezet stressztűrését, s hozzájárul a kiváltott kellemetlen tünetek - ingerlékenység, idegfeszültség, alvászavar - megszüntetéséhez. Javítja a terhelhetőséget, s jó hatással van közérzetünkre.)
- H6 MEGHÚLÉS ELLENI TEA 650,-**
Hibiszkusz, csipkebogyó, bodzalevelek, kamilla, C-vitamin, zöldcitrom, természetes aroma.
 (Megfázás kezelésére hatásos keverék.)
- H7 JÓGI TEA 750,-**
Fahéj, szegfűszeg, csalánlevél, gyömbér, kardamon, fehérbors.
 (Szellemi serkentő főzet.)
- H8 LAZÍTÓ TEA 590,-**
Hibiszkusz, mézfű, hanga, menta, almadarabok, aroma.
 (Alkalmazható hangulati zavarok, feszültség, szorongás, ingerlékenység, nyugtalanság és elalvási nehézségek csökkentésére.)
- H9 ÉLETERŐ TEA 650,-**
Hibiszkusz, édeskömény, csipkebogyó, bodza és szederlevelek, kamilla, menta, aroma.
 (Frissítő hatású teakeverék, segít a fáradtság leküzdésében. Javítja a hangulatot és a koncentrációs készséget.)
- H10 CITROMFŰTEA 590,-**
Kizárólag válogatott minőségű, vágott citromfűlevél.
 (Ideg- és szívnyugtató, görcsoldó, idegerősítő és vírusölő hatású.)
- H11 BORSMENTATEA 590,-**
Kizárólag válogatott minőségű, vágott borsmentalevél.
 (Emésztést segítő, gyomor-, epe- és bélbántalmak elleni, fejfájás-csillapító, fertőtlenítő és vértisztító főzet.)

EGYÉB TEÁK

PUER TEA:

A fekete teák e különleges csoportja Puer dél-kínai városról kapta a nevét. Előállítás módja igen bonyolult: a kétszeresen fermentált teát forró gőz fölött tömbökké préselik, majd azokat egyesével becsomagolva s ládába téve sok-sok évig a föld alatt érlelik. Az „öreg tea” az évek során a ginszengével összemérhető energiát gyűjt össze, s jellegzetes ízt kap, melyet a leveleken kialakult penészréteg okoz. **A puer tea természetes fogyasztótea, mely csökkenti a vér zsírtartalmát, normalizálja a magas koleszterinszintet, védi a májat és a beleket, valamint kímélően salaktalanít és cséregtelenít. A hagyományos kínai orvoslás szerint csontritkulást, szív- és érrendszeri betegségeket megelőző hatása is van. Alkohol fogyasztás után megóv a másnaposságtól.**

GINSZENGTEA:

Az alakja miatt „embergyökérnek” is hívott ginszeng (*Panax ginseng*) mind a mai napig világszerte népszerű gyógynövény. A modern tudományos vizsgálatok kiderítették: **a ginszeng a központi idegrendszer fontos serkentőszere, kiváló gyógyszer a magas vérnyomás szabályozására s cukorbetegségre is. Fokozza az agytevékenységet, emeli az adrenalin-kibocsátást, s ezáltal késlelteti a fáradtság megjelenését. Sportolás közben úgy hat, hogy a szervezet kevesebb glikogént, viszont több szabad zsírsavat (testzsírt) használ fel energiatermelésre. Kiderült az is, hogy a ginszeng javítja a tüdő teljesítőképességét, s az oxigén-felhasználással összefüggésben jelentősen csökkenti a vér tejsavszintjét.**

GINKGO BILOBA-TEA:

Kínában a *Ginkgo biloba*, vagyis a páfrányfenyő gyógyító hatásáról szóló első leírás 1436-ban, a Ming-dinasztia idejében jelent meg Lan Mao: *Dian Nan Ben Cao* című művében. Gyógyszeripari kutatók az utóbbi két évtizedben következetesen vizsgálják a *Ginkgo biloba*-levél hatóanyagainak vegyi összetételét és hatásmechanizmusát. A kutatás jelenlegi állása szerint eddig 40 flavonoid glikozidát és 6 terpenzármarékot határoztak meg a *Ginkgo biloba*-ban. **Teája a feledékenyek itala! Jótékony hatással van az agy vérrellátására, javítja a koncentrációt, a szellemi és a szexuális teljesítőképességet.**

LAPACHOTEA:

Dél-Amerika indiánjai már évszázadok óta ismerik és sokféle betegség kezelésére használják a magasra növevő, csodálatos virágokat hozó, s akár 700 évig is élő lapachofa kérgét. Évente egyszer-kétszer hántják le a belül vörösesbarna kérget, mely a fa 40 éves kora után éri el a gyógyászati célra is alkalmas hatóanyag-koncentrációt, s apróra reszelve teaként fogyasztják. Mindössze 35-40 éve figyeltek fel a tudósok arra, hogy a perui és bolíviai inkák nagyon eredményesen alkalmazzák **gyulladások, reuma, izületi panaszok és daganatok kezelésére, valamint különböző bőrproblémákra, asztmára, hasi panaszokra, fertőzések és legyengülés esetén.**

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/kanna
E1	NATÚR PUER TEA <i>Eredeti kínai, tisztán puer tea. Rendkívül különös földíze van, forrázata sötét vörösesbarna.</i>	750,-
E2	GINSZENG-VÖLGY <i>Ginszeng, fagyöngy, babbüvely, magnólia, őszibarack, szentjánoskenyér, narancsvirág, szantál, nyírlevelek, csalánlevelek és aroma.</i>	750,-
E3	GINKGÓTEA <i>Ginkgólevélből, zöld teából, néhány gyümölcsből, valamint narancs- és citromaromából készül.</i> Tisztelt Vendégeink! Ennek a teának az elkészítése körülbelül 25-30 percet vesz igénybe!	750,-
E4	LAPACHOTEA <i>A dél-amerikai lapachofa kérgéből készülő tea. Önmagában enyhén füstös, vaníliás aromájú.</i> Tisztelt Vendégeink! Ennek a teának az elkészítése körülbelül 25-30 percet vesz igénybe!	750,-

TEAMONTÁZSOK
(a Ház specialitásai)

A tea kódja	A tea neve, összetevői és jellemzői	Ft/kanna
S1	SZAMOVÁR TEA <i>Orosz recept alapján, indiai-kínai teakeverékből főzött erős fekete tea vodkával, mézzel, fahéjjal, szegfűszeggel és citromhéjjal.</i>	900,-
S2	BOLLYWOODI TEA <i>Ínyencek figyelmébe! Indiai recept alapján, első szűretelésű Asszám teából és fűszeres Jogi teából tejjel, tejszínnel készült főzet nádcukorral, gyömbérrel, fahéjjal ízesítve. Dongó kedvence ☺</i>	900,-
S3	RÉSZEG TENGERÉSZ ITALA <i>Nincs baj a részeg tengerésszel, ha ezt a specialitást issza! A rum és a klasszikus grog egyéb összetevői mellett víz helyett rumos-vaníliás fekete teával kínáljuk. Élénkítő hatása miatt a Tengerész Admirálisok Szövetségének ajánlásával ☺</i>	900,-
S4	NARANCOS FORRÓ TODDY <i>Frissen főzött narancstea-alapra épített klasszikus toddy rummal, narancsgerezdekkel, fahéjjal, szegfűszeggel ízesítve.</i>	900,-
S5	MONTÁZS FORRALT BOR <i>1/3 rész narancsteából s 2/3 rész féledes vörösborból fahéjjal, szegfűszeggel, ánizssal, mályvával, gyömbérrel és citromhéjjal fűszerezett, helyben főzött védőital a hideg ellen. Kívánságra nyáron jéggel kínáljuk. Hidegen, melegen kiváló!</i>	750,-
S6	NAGYI ALMÁS FŐZETE <i>Gyenge feketetea-alaphoz sok-sok gyümölcsvelőt, szegfűszeget, fahéjat, szerecsendiót, gyömbért és citromot keverünk. Aszalt almával díszítjük!</i>	900,-
S7	„KREATÍV TEA” <i>Saját teakölteményednek csupán saját kreativitásod szabhat határt ☺</i> <i>(A kínálatunkban szereplő bármely teához, teakeverékhez választható adalékokat lásd a TEAÍZESÍTŐK címszó alatt!)</i>	990,-

TEAÍZESÍTŐK

FEHÉR CUKOR	☺
BARNA NÁDCUKOR	120,-
MÉZ	150,-
TEJSZÍN	100,-
TEJ	60,-
CITROMLÉ ill. CITROMSZELET	60,-
FAGYASZTOTT GYÜMÖLCS (30 gramm)	200,-
RUM (4 cl)	400,-
KREATÍV ADALÉKOK:	400,-
<i>aszalt áfonya, meggy, datolya, mazsola, sárgabarack, füge és kókuszreszelék</i>	

KÁVÉK és KÁVÉKÜLÖNLEGESSÉGEK

ESZPRESSZÓKÁVÉ	290,-
CITROMOS PRESSZÓKÁVÉ	330,-
(erős presszókávé citromhéjra főzve)	
CSILIS-CSOKIS PRESSZÓKÁVÉ	370,-
(erős presszókávé csokiöntetre főzve, csilivel ízesítve)	
FAHÉJAS PRESSZÓKÁVÉ	330,-
(erős presszókávé fahéjra főzve)	
MACHIATO	330,-
(erős presszókávé kis tejjel)	
CAPPUCCINO	370,-
(erős presszókávé gőzölt tejjel és tejjel, kakaóval)	
KARAMELLÁS CAPPUCCINO	500,-
(karamellágyra főzött cappuccino)	
BAILEYSES CAPPUCCINO	650,-
BÉCSI KÁVÉ	500,-
(édes sűrített tejjel főzött hosszú kávé tejszínhabbal)	
DIPLOMATÁKÁVÉ	650,-
(erős presszókávé tojáslikőrrel, tejszínhabbal)	
BOMBARDINÓS KÁVÉ	680,-
(erős presszókávé gőzölt tejjel, tojáslikőrrel, tejszínhabbal)	

FORRÓ CSOKOLÁDÉK

Miután csokoládéitalainkat (0,2 l) nem instant porból készítjük, helyszíni főzésük a csokidarabok lassúbb olvadása miatt több időt vesz igénybe! De megéri várni ☺!

FEKETE FORRÓ CSOKOLÁDÉ	500,-
FAHÉJAS-SZERECSENDIÓS FEKETE CSOKOLÁDÉ	550,-
CSILIS FEKETE FORRÓ CSOKOLÁDÉ	550,-
VANÍLIÁS FEHÉR FORRÓ CSOKOLÁDÉ	590,-
FAHÉJAS FEHÉR FORRÓ CSOKOLÁDÉ	590,-
KARAMELLÁS FEHÉR FORRÓ CSOKOLÁDÉ	650,-
TOJÁSLIKŐRÖS FEHÉR FORRÓ CSOKOLÁDÉ	690,-
BAILEYSES FEHÉR FORRÓ CSOKOLÁDÉ	690,-

ÜDÍTŐK

RAUCH rostos üdítők	/0,2 l	320,-
NATURAQUA ásványvíz szénsavas és szénsavmentes	/0,25 l	250,-
COCA-COLA <i>light</i> változatban is	/0,2 l	250,-
KINLEY Tonic	/0,25 l	250,-

SÖRÖK

SOPRONI VILÁGOS	/ 0,5 l	360,-
SOPRONI FEKETE DÉMON	/ 0,5 l	400,-
HEINEKEN VILÁGOS	/ 0,5 l	450,-
GÖSSER NATURZITRONE	/ 0,5 l	400,-

SZENDVICSEK, SÜTEMÉNYEK ÉS EGYÉB
NASSOLNIVALÓK

SONKÁS vagy SZALÁMIS CSÁSZÁRSZENDVICS 350,-
*Frissen sütött császárszemle margarinnal, **sonkával** vagy **szalámival**, majonézzel, sajttal, paradicsommal, uborkával, olívabogyóval, salátával.*

TONHALAS CSÁSZÁRSZENDVICS 400,-
*Frissen sütött császárszemle margarinnal, **tonhallal**, majonézzel, sajttal, paradicsommal, uborkával, olívabogyóval, salátával.*

VEGETÁRIÁNUS CSÁSZÁRSZENDVICS 350,-
Frissen sütött császárszemle margarinnal, majonézzel, sajttal, paradicsommal, uborkával, kukoricával, olívabogyóval, salátával.

SMILEY ☺ SZENDVICS 250,-
Toastkenyér szendvicskrémmel, reszelt sajttal, „beszédess tekintetű” uborkával, „bohócorru” paradicsommal és „mosolygós” ketchuppal.

SALÁTA FRISSEN SÜTÖTT BAGUETTE-TEL 700,-
Zöldsaláta, csemegekukorica, paradicsom, uborka, olívabogyó, sonkacsíkok, reszelt sajt és salátaöntet, frissen sütött baguette-tel tálalva.

RÁADÁS BAGUETTE 100,-

MANNA TORTA

mézestészta alapú kézműves sütemény

- kakaós 320,-/SZELET
- karamellás-diós 320,-/SZELET
- narancslikőrös 380,-/SZELET

ÉDES VEGYES TEASÜTEMÉNY-TÁL /100 g 450,-
SÓS VEGYES ROPOGTATNIVALÓ /100 g 300,-
FRISSEN PATTOGATOTT KUKORICA /100 g 300,-
VEGYES MAGVAS TÁL:
sós mogyoró, mandula, kesudió /100 g 450,-
VEGYES ASZALTGYÜMÖLCS-TÁL /100 g 500,-



VÍZIPIPA:

1 tömés..... 900,- Ft



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 szállás 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 ☺