

# U Džoudyho

*místo k zastavení*


Ano, spol. s r.o.  
Jugoslávská 7/670  
Praha 2  
tel. 212 341 277

otevírací doba:  
pondělí – sobota 11 – 22 hodin

*Za pěkného počasí otevřena zahrádka!*



## Čaje připravujeme:

- na jeden nálev do konvičky o objemu 0,5 l
- na více nálevů v čajovém lístku s označením  do konvičky/gajwanu o objemu 0,15 - 0,3 l s termoskou horké vody pro přípravu dalších nálevů

*Poslední objednávky přijímáme v 21.30!*




# Čína


Existuje řada legend o původu čaje, z nichž asi neznámější je spojována s legendárním čínským císařem Šen-nungem, „Božským zemědělcem“, který podle tradice žil v letech 2757 až 2697 př. n. l. a naučil lidi obdělávat půdu. Podle pověsti prý jednoho dne odpočíval

Šen-nung pod stromem divokého čajovníku a vařil v kotlíku vodu, když v tom závan větříku letmo zavadil o větévky stromu a několik smaragdově zelených lístků se na křídlech vánku sneslo do vroucí vody. Šen-nung zjistil, že čaj propůjčuje vodě lahodnou chuť, zahřívá u srdce a povznáší mysl, a po vypití dodává člověku více sil a bystrý výraz.

## Červené čaje Hong Cha [Chung Čcha]

 **Ochmýřené vrcholky z Čchi-menu.....85 Kč**  
Qi Men Mao Feng [Čchi-men Mao Feng]  
provincie: Anhui [An-chuej]

Skvostné, hnědočerné dlouhé tenké lístky s lehce medově čokoládovou vůní dávají čaj hladké chuti s jemnými kořenými tóny a velmi mírnou svíravostí.


 **Červený čaj z Jün-nanu .....85 Kč**  
Dian Hong [Tien Chung]  
provincie: Yunnan [Jün-nan]

Prvotřídní, stejnoměrně svinutý list s vysokým podílem zlatavých, bohatě ochmýřených tipsů. Nálev vynikající, svěží medověmetanové nasládlé chuti.

**Zlatá opice.....80 Kč**  
Jin Hou [Tin Chou]  
provincie: Fujian [Fu-tien]


Čaj jemně nasládlé balzamičké vůně s lehkou, jemně sladovou chutí.

**Červený čaj z Fu-tien.....85 Kč**  
Min Hong [Min Chung]  
provincie: Fujian [Fu-tien]

 **Červený Tan-cchung z Fénixových hor.....75 Kč**  
Feng Huang Dan Cong Hong Cha [Feng-chuang Tan-cchung Chung Čcha]  
provincie: Guangdong [Kuang-tung]

Tato odrůda čaje z kultivaru Shui Xian (Narcis čínský) přináší do šálku čaje výraznou, jemně nasládlou chuť s dlouhým intenzivním a příjemným medovým dozvukem.


**Červený čaj z I-singu.....65 Kč**  
Yixing Hong Cha [I-sing Chung Čcha]  
provincie: Jiangu [Tiang-su]

 **Trojnožka ting z hor Meng-ting .....65 Kč**  
Meng Ding Hong Ding Hong Cha [Meng-ting Chung Ting Chung Čcha]  
provincie: Sichuan [S'-čchuan], vesnice Hong Yan


Okolí hor Meng-ting je vyhlášenou čajovou oblastí. Na tomto červeném čaji se můžeme přesvědčit, že svůj věhlas si plně zaslouží, a to nejen díky čajů zeleným.

**Čaj z provincie Jün-nan FOP.....55 Kč**  
Yunnan FOP [Jün-nan FOP]  
provincie: Yunnan [Jün-nan]


Čajům z Jün-nanu je přičítána vlastnost osvěžovat a povzbuzovat bez nadměrné stimulace. S jemně sladce medovou až ovocnou vůní se snoubí nálev vynikající plně a vyvážené chuti.

 **„Tradiční“ Pravá horská malá odrůda.....125 Kč**  
Zheng Shan Xiao Zhong Chuan Tong [Čeng Šan Siao Čung Čchuan Tchung]  
provincie: Fujian [Fu-tien], vesnice Tong Mu

„Malá odrůda“ (ve futienském dialektu **Lapsang Souchung**) zpracovaná tradičním způsobem, tj. **pražená nad borovicovým dřevěným uhlím**. Podle dochovaných zpráv se červený čaj pil v horách Wu-i již v 16. století - jedna z legend říká, že v té době do vesnice Tong Mu [Tchung-mu] vtrhli vojáci, kteří si doslova ustlali na čerstvě sklizeném čaji. Váha vojáku, teplota jejich těl a vlhkost způsobila oxidaci čajových lístků, takže když vojáci odešli, zanechali za sebou plně oxidovaný červený čaj. A protože se ho místní pěstitelé snažili rychle dosušit, použili k tomu i dřevěné borovicové uhlí, což vedlo ke objevu nezaměnitelné „kouřové“ chuti takto zpracované „malé odrůdy“.

 **Pravá horská malá odrůda „Zlaté obočí“.....105 Kč**  
Zheng Shan Xiao Zhong Jin Jun Mei [Čeng Šan Siao Čung Tin Tün Mei]  
provincie: Fujian [Fu-tien], vesnice Tong Mu


Prvotřídní červený čaj z okolí vesnice Tong Mu [Tchung-mu] v horách Wu-i, domoviny kultivaru „malá odrůda“. **Jin** [Tin], v čínštině zlato, označuje nejvyšší kvalitu čaje, který je tvořen pouze vrcholovými pupeny. **Jun** [Tün] odkazuje jednak na hory Wu-i (používá se však jiného znaku, totiž 峻, který se však čte stejně, a znamená „vysoký“, tj. vysoké hory, neboť čaj se pěstuje v nadmořské výšce 1200 - 1800 metrů) a jednak je jiný znak se stejným čtením 俊 také obsažen ve jménech mnohých pěstitelů čaje „malé odrůdy“ v horách Wu-i. **Mei** [Mej], čínsky „obochí“, pak poukazuje na tvar čajových lístků a zároveň i na dlouhověkost, neboť v Číně dlouhé obočí symbolizuje dlouhý věk (např. bůh dlouhého života je v Číně vyobrazován jako usměvavý stařík s dlouhým převislým obočím).

 **Pravá horská malá odrůda „Červená sladkost“.....85 Kč**  
Zheng Shan Xiao Zhong Chi Gan [Čeng Šan Siao Čung Č' Kan]  
provincie: Fujian [Fu-tien], vesnice Tong Mu


Další z červených čajů vyšlechtěný z kultivaru „malé odrůdy“, který byl v nedávné době uveden na čínský trh. Z futienského dialektu pravděpodobně pochází i na Západě vžitý název pro tento čaj, totiž **Lapsang Souchung**, což doslova znamená „vnitřní horská malá odrůda“, jinými slovy „malá odrůda“ z hor Wu-i. Později „vnitřní“ 內 bylo zaměněno za „pravou“ 正 a dodnes tak označuje autentickou „malou odrůdu“ z oblasti vesnice Tong Mu [Tchung-mu].

# Zelené čaje

Lü Cha [Lü Čcha]


 **Ochmýřené špičky**.....115 Kč

Mao Jian [Mao Tien]  
provincie: Yunnan [Jün-nan]


 **Dračí studna Bezpeček** .....115 Kč

Long Jing [Lung Ťing]  
provincie: Zhejiang [Če-ťiang]


Čaj Dračí studna získal během vlády dynastie Qing [Čching] od císaře status císařského čaje. Podle legendy navštívil císař na své inspekční cestě oblast u Západního jezera, kde mu byl pro osvěžení nabídnut šálek čaje Long Jing [Lung Ťing]. Císař byl zde pěstovaným čajem natolik ohromen, že 18 čajovým keříkům rostoucím před chrámem udělil císařský status.

 **Vycházející slunce**.....95 Kč  
provincie: Anhui [An-chuej]


Zástupce ručně vázaných a kvetoucích čajů (Tea Art). Dlouhé a štíhlé tipsy s podílem rozvinutého listu jsou svinuté do tvaru ořechu uvnitř kterého jsou vevázané kvítka růžového laskavce a bílé lilie. Světle zelený nálev se svěže nasládlou jiskrnou chutí.

 **Nefritové špičky**.....95 Kč  
provincie: Yunnan [Jün-nan]

Zástupce ručně vázaných čajů vyráběný ze zeleného čaje. Dlouhé a štíhlé tipsy s podílem rozvinutého listu jsou svinuté do tvaru špičaté lasturky. Světle zelený nálev se svěží, trávově bylinnou nasládlou chutí a příjemným dozvukem.


 **Ochmýřené vrcholky z Jün-nanu**.....95 Kč  
Yunnan Mao Feng [Jün-nan Mao Feng]  
provincie: Yunnan [Jün-nan]

**Hory Meng-ting** se nachází v provincii S'čchuan, a to přibližně 110 kilometrů jihozápadním směrem od hlavního provinčního města Čcheng-tu u mnohem menšího městečka Ming-san (v překladu doslova znamená "Slavná hora"). Hory Meng-ting společně s buddhistickými horami E-mej a taostickými horami Čching-čcheng představují tři slavné oblasti v této provincii, kde se pěstuje čaj. Průměrný roční úhrn srážek přesahuje 2000 mm, a proto se říká, že "děšť a mlha zahalují (hory Meng-ting) do pěny". Koneckonců doslovný překlad dnešního jména hor Meng-ting znamená "zahalené vrcholky", což poukazuje na všudypřítomnou mlhu a děšť. Nadmořská výška, kvalita půdy, podnebí a další faktory v horách Meng-ting vytvářejí vhodné podmínky pro pěstování čaje, který zde před více než dvěma tisíci lety vysadil první pěstitel čaje, Wu Li-čen. V dnešní době se jedná především o tři slavné čaje z hor Meng-ting, totiž nejstarší a nejznámější "Sladká rosa", dále pak "Kamenná květina" a nakonec "Žluté lístečky".

 **Kamenná květina** .....95 Kč


Meng Ding Shi Hua [Meng-ting Š' Chua]  
provincie: Sichuan [S'čchuan], vesnice Hong Yan

Kamenná květina jistě zaujme nejen svým tvarem hladkých čajových lístků, které jsou ploché a úzké, ale i svou specifickou výraznou chutí se sladkým dozvukem.


 **Sladká rosa** .....85 Kč

Meng Ding Gan Lu [Meng-ting Kan Lu]  
provincie: Sichuan [S'čchuan]

Jméno tohoto čaje odkazuje právě na prvního pěstitele čaje Wu Li-čena, jemuž císař Xiaocung z dynastie Sung udělil v roce 1186 posmrtný titul "Laskavý a dobrotivý mistr Sladká rosa".


 **Ochmýřené vrcholky** .....75 Kč

Meng Ding Mao Feng [Meng-ting Mao Feng]  
provincie: Sichuan [S'čchuan], vesnice Hong Yan

 **Jarní bambusové lístky** .....85 Kč


Zhu Ye Chun [Ču Je Čchun]  
provincie: Sichuan [S'čchuan]

"Jarní bambusové lístky" z okolí hor Meng-ting, jenž je ve všech ohledech totožný z proslulým zeleným čajem "Průzračné bambusové lístky" z hor E-mej. Kvůli registrované obchodní značce musí pěstitelé mimo hory E-mej používat jiný název, a tak se z "průzračných" lístků staly "jarní", nicméně jejich plochý tvar (údajně připomínají mladé bambusové lístky) zůstal zachován, stejně tak i číný čajový nálev lahodné chuti, který získáme po jejich zalití. Tento čaj má rovněž řadu zdravotních účinků jako např. detoxifikace organismu, lepší vylučování hlenu či zlepšení diurézy.

 **Modrozelené spirálky jara**.....85 Kč


Bi Luo Chun [Pi Luo Čchun]  
provincie: Zhejiang [Če-ťiang]

Drobné, spirálovitě zakroucené ochmýřené lístky s vysokým podílem tipsů přináší nálev jemně hořkosladké, lehce kořeněné chuti a svěže sladké květinové vůně.

 **Bílá opice**.....75 Kč


Bai Mao Hou [Paj Mao Chou]  
provincie: Fujian [Fu-ťien]

Čaj s velkým podílem robustních, silně bíle ochmýřených tipsů dává světle zelený nálev lehce nasládlé, prachové chuti.

 **Dračí studna**.....65 Kč

Long Jing [Lung Ťing]  
provincie: Zhejiang [Če-ťiang]

Čaj s vyváženou jemně trávovou květovou chutí.

 **Vzácné obočí**.....55 Kč

Zhen Mei [Čen Mej]  
provincie: Zhejiang [Če-ťiang]

Nálev plné a výrazné chuti s lehce natrpkým dozvukem.



**Střelný prach nebo také Perlový čaj.....55 Kč**

Zhu Cha [Ču Čcha]

provincie: Zhejiang [Če-tiang]

Čaj drobných, tmavě zelených lístků stejnoměrně svinutých do malých kuliček tvaru perly. Nálev plné chuti lehce květově nasládlé s natrpkým dozvukem.

## Bílé čaje

**Bai Cha [Paj Čcha]**

Výroba bílých čajů se provádí zavadnutím, lehkou oxidací a sušením sklizených čajových lístků. Sklizený list není prudce zahříván, ale je bez jakéhokoli svinování poměrně rychle usušen. Tento čaj je charakteristický vysokým obsahem silně ochmýřených vrcholových výhonků (tipsů).



**Bílá pivoňka.....70 Kč**

Bai Mu Dan [Paj Mu Tan]

provincie: Fujian [Fu-tien]

Nálev zelenavý až medově zbarvený s velmi jemnou, lehce nasládlou chutí a dlouhým, jemně nahořklým chuťovým dozvukem.



**Obočí dlouhého věku.....60 Kč**

Shou Mei [Šou Mej]

provincie: Fujian [Fu-tien]

Hnědavý nálev tipsově prachové chuti s medově nasládlým nádechem a ořechovým aroma.

## Žluté čaje

**Huang Cha [Chuang Čcha]**

Každá z čínských provincií měla v minulosti za povinnost odvádět císaři daně.

Tyto daně byly placeny tím nejlepším, co mohli místní lidé nabídnout. Někteří platili v nerostných surovinách, jiní rukodělnými výrobky, další zase dobyt看em. V oblastech pěstování čaje se tedy některým zemědělcům poštěstilo odvést císaři daň čajem.

Spotřeba čaje na císařském dvoře se však počítala „jen“ na desítky kilogramu, zatímco produkce čaje na tuny, a tak se k císařskému dvoru mohly dostat jen ty nejvyšší kvality čaje.

Tyto čaje se pak těšily velikému vřelému a bylo jim dáno přívlastku „císařský“ čaj. Protože barvou císaře byla odedávna barva žlutá, čaje, které se dostaly na císařský dvůr, byly označovány jako žluté čaje. V tomto případě se pak mohlo jednat jak o čaj zelený, červený či skutečně žlutý. Výroba žlutých čajů se provádí podobně jako výroba zelených čajů, avšak s tím rozdílem, že po vyhřátí listů, zastavení oxidace a rolování,

se získaný vlhký čaj nesuší rychle, ale pozvolna, a to v dosti silných vrstvách přikrytých plachtou či speciálním druhem papíru.



**Žlutavé výhonky z Jün-nanu.....105 Kč**

Yunnan Huang Ya [Jün-nan Chuang Ja]

provincie: Yunnan [Jün-nan]

## Wu-lungy

**Wulong Cha [Wu-lung Čcha]**

Tyto čaje jsou v Číně velmi oblíbené už od dynastie Ming (1368 – 1644 n.l.). Listy se po zavadnutí lehce pohmoždí, a po přiměřené oxidaci, prudce vyhřejí. Po té se ochladí a vyhřátí se podle potřeby opakuje. Hotový čaj se dosušuje již při nižší teplotě. Wu-lungy lze zhruba rozdělit na tři chuťově rozdílné skupiny, a to podle stupně oxidace, která zde hraje důležitou roli v chuti a vůni výsledného čaje.

**Čaje typu wu-lung jsou vhodné pro podávání stylem kung-fu (gong fu cha). Rádi vám na požádání čaj přineseme na čajovém moři, s čicháčky a šálky. Za toto si dovolíme účtovat k ceně čaje 25 Kč**



**Vysokohorský čaj.....110 Kč**

Gao Shan [Kao Šan]

provincie: Fujian [Fu-tien]

Čajové lístky jsou v průběhu svého zpracování volně srolovány do kuliček velikosti hrášku, postupným proléváním se rozvinují a dávají nálev barvy jiskrně žlutozelené se svěže jarní vůní rozkvétajících stromů. Chuť přináší pro čaj netradiční sladkomléčné aroma.

Čaj **Tie Guan Yin** se řadí mezi deset nejznámějších čajů Číny a právem si toto své místo zaslouží. Prapůvodní místo výroby tohoto čaje je v okrese Anxi (provincie Fujian) a jeho věk se odhaduje na více než 200 let. Legenda nám o tomto čaji říká, že jednoho dne dala bohyně Guan Yin tento nevšední čaj jako odměnu farmáři, který se po dlouhé roky staral o její zchátralý chrám. Klíč k farmářově budoucnosti měl ležet za branami chrámu. Farmář se tedy vydal prohledat okolí chrámu a nalezl opuštěný keřík, na kterém díky jeho péči vyrostly nové zelené lístky. Jejich zalitím horkou vodou získal farmář lahodný nápoj, který pojmenoval na počest bohyně Guan Yin jejím jménem.



**Železná bohyně milosrdenství (tmavě pražená).....85 Kč**

Tie Guan Yin [Tchie Kuan jin]

provincie: Fujian [Fu-tien]




**Železná bohyně milosrdenství (světle pražená).....85 Kč**

Tie Guan Yin [Tchie Kuan jin]


provincie: Fujian [Fu-tien]

## Tan-cchungy


Tan-cchungy jsou velmi zajímavou skupinou mezi čaji typu wu-lung. Čaje se pěstují ve Fénixových horách v provincii Kuangdong [Kuang-tung] výhradně z kultivaru Shui Xian [Šuej Sien] (Narcis čínský). Tato odrůda je velice přizpůsobivá svému okolí, proto z každého místa pohoří vychází čaj chutově lehce odlišný. Čaje jsou při zpracování oxidovány mírněji (cca 30-40%) a jsou méně pražené. Toto chuti a vůni čaje i nálevu přináší výrazné, nasládlé medové jemné tóny s širokým spektrem dalších specifických tónů, např. vůně pomela či mandlí.

 „Mandlový“ tan-cchung .....125 Kč

Feng Huang Dan Cong Xing Ren Xiang  
[Feng-chuang Tan-cchung Sing Žen Siang]

 „Pomelový“ tan-cchung.....95 Kč

Feng Huang Dan Cong You Hua Xiang  
[Feng-chuang Tan-cchung Jou Chua Siang ]

 „Zázvorový“ tan-cchung.....85 Kč

Feng Huang Dan Cong Jiang Hua Xiang  
[Feng-chuang Tan-cchung Ĺiang Chua Siang]


Tento tan-cchung svou vůni připomíná nikoliv zázvor, nýbrž "okrasný zázvor" (hedychium coronarium), který má krásné a obvykle bílé květy, jež vydávají velmi silnou vůni.

 Tan-cchung „Bílého listu“.....75 Kč


Bai Ye Dan Cong [Baj Je Tan Chung]

## Skalní čaje


Skalní čaje je obecný název pro čaje pěstované v horách Wu-i na severu provincie Fu-tien. Patří sem řada odrůd, z nichž nejznámější jsou tzv. čtyři slavné odrůdy, a to: Velké šarlatové roucho (Da Hong Pao), Železný arhat (Tie Luo Han), Hřebínek bílého kohouta (Bai Ji Guan) a Zlatá vodní želva (Shui Jin Gui). Za zmínku bezesporu také stojí dnes velmi populární Narcis čínský (Shui Xian), lahodný Skořicovník čínský (Rou Gui) či voňavá Vzácná orchidej (Qi Lan). Typické pro skalní čaje je to, že se při zpracování "praží" v koších nad otevřeným ohněm (tradičně se používá uhlí), čímž dochází k vysoušení zbývající vlhkosti a získání jedinečných vlastností skalního čaje. Způsob zpracování je právě jedním z faktorů, který určuje celkový charakter skalního čaje.

 Velké šarlatové roucho.....115 Kč


Da Hong Pao [Ta Chung Pchao]

 Skořicovník čínský.....105 Kč


Rou Gui [Žou Kuej]

 Železný Arhat.....105 Kč


Tie Luo Han [Tchie Luo Han]

 Zlatá vodní želva (tmavě pražená).....95 Kč


Shui Jin Gui [Šuej Ĺin Kuej]

 Narcis čínský (světle pražený).....95 Kč


Shui Xian [Šuej Sien]

 Vzácná orchidej.....85 Kč

Qi Lan [Čchi Lan]

 Zlatá vodní želva (světle pražená).....80 Kč


Shui Jin Gui [Šuej Ĺin Kuej]

 Narcis čínský (tmavě pražený).....65 Kč

Shui Xian [Šuej Sien]

## Černé čaje


Hei Cha [Chej Čcha]

 Liou-pao.....125 Kč

Liu Bao [Liou-pao]

provincie: Guangxi [Kuang-si]

Čaj Liou-pao patří mezi slavné a známé čaje ve své kategorii tmavých čajů a jeho historie je více než 1500 let dlouhá. Tento čaj zrál 3 roky v bambusových koších a na jeho výrobu byla použita velice kvalitní a výběrová mao cha (základní surovina pro výrobu tmavých čajů). Vyznačuje se květinovou chutí s lehkými tóny citrusů a vzácných dřev. Spolu s čajem pchu-er jsou ceněny a vyhledávány pro své zdravotní účinky. Snižují cholesterol a pomáhají při žaludečních obtížích.

 Čaj o váze tisíce liangů.....105 Kč

Qian Liang Cha [Čchien Liang Čcha]

provincie: Hunan [Chu-nan]

Jedná se o unikátní černý čaj, který se od padesátých let 20. století zpracovává do speciálních bambusových podlouhlých tubusů, z nichž každý váží tisíc liangů, tzn. necelých 40 kg. Liang je čínská jednotka hmotnosti představující dnes našich 50 gramů, nicméně v dřívějších dobách to bylo o něco méně (30 - 40 gramů). O tomto čaji se říká, že snižuje "tři zvýšení", totiž vysoký krevní tlak, vysokou hladinu cukru v krvi a vysoký cholesterol. Napomáhá rovněž trávení a podporuje hubnutí.






# Pchu-ery

Pu' er Cha [Pchu-er Čcha]

Jako čaje pu'er [pchu-er] byly kdysi označovány všechny lisované čaje, a to jak fermentované, tak i zelené, vyráběné ve městě Pu'er [Pchu-er] v jihočínské provincii Jün-nan. Dnes se tímto názvem spíše označují čaje, které byly vícenásobně fermentované za účasti bakterií a plísní přirozeně přítomných na listech čajovníku. Tyto čaje se nacházejí na trhu v sypané listové formě, především však lisované do různých tvarů – cihel (fang), koláčů (bing) či misek/hnízd (tuo). Pchu-er se vyznačuje svou velice výraznou a osobitou zemitou chutí a vůní. Jsou mu připisovány léčebné účinky, pro které bývá také nazýván „čínský penicilin“. Pchu-ery se dají zjednodušeně rozdělit do dvou kategorií. Tmavé pchu-ery se zemitou až čokoládovou chutí a světlé pchu-ery s jemně kouřovou až ovocně květinovou chutí.


## Tmavé pchu-ery





Shu Pu'er [Šu Pchu-er]

-  **Pchu-er zlatých tipsů z Meng-chaj.....115 Kč**  
Čaj silné oříškově smetanové vůně s dlouhým lehce nahořklým dozvukem. Běžná doba fermentace pchu-erů se pohybuje kolem 45 dnů, tento „zlatý pchu-er“ procházel procesem fermentace po více než 70 dnů.
-  **Pchuerové hrudky z hor Ťing-maj.....105 Kč**  
Čaj s chutí hořké čokolády, datlí a ořechů. Vše je zjemněno smetanovými tóny a sladkým dozvukem.
-  **Pchu-er z hor Nan-nuo.....95 Kč**  
Jeden ze zástupců lisovaného pchu-eru., který byl vybrán pro dlouhodobé uskladnění. Čaj velice výrazné, hutné až olejnaté chuti.
-  **Pchu-er s chryzantémou.....75 Kč**  
Květy chryzantémy se používají v čínské medicíně k úpravě vysokého krevního tlaku a pro výživu jater. Chryzantéma dodá výraznému pchu-eru jemnosti a společně vytvoří nápoj harmonické chuti s lehkým bylinným nádechem.
-  **Pchu-er.....60 Kč**  
Klasický zástupce sypaných čajů pchu-er.

## Světlé pchu-ery




Sheng Pu'er [Šeng Pchu-er]

-  **Pchu-er bílého listu.....80 Kč**  
Jeden ze zástupců lisovaného pchu-eru příjemné, vyvážené chuti.

-  **Pchuerové jehlice starého stromu.....75 Kč**
-  **Pchu-er z letitých čajovníků v horách Wu-liang.....70 Kč**  
Jarní čaj velice silné chuti s tóny ovoce a vzácného dřeva.
-  **Pchuerová miska „zlaté nitky“.....65 Kč**  
Jeden ze zástupců lisovaného pchu-eru. Nálev žlutavé barvy s chutí výraznou, lehce svíravou s decentními kouřovými tóny.
-  **Pchuerové pupeny.....70 Kč**  
Pchuerové pupeny se sbírají z velkolisté variety čajovníku v období začátku března. Pupeny se po nasbírání pouze suší na slunci. Čaj má svěží lehkou chut s tony bylin a ovoce.




## Džoudyho produkce

Pchu-er fialových pupenů se pěstuje ve vysokohorských oblastech (1000 – 2000 m.n.m.) na starých čajových keřích. Je sbírán ručně a pěstitelé pečlivě vybírají pouze mladé pupeny z fialových čajových keřů. Čaj snižuje krevní tlak, hladinu cukru v krvi a hladiny lipidů.

-  **Fialové pupeny z hory Pulang, 2005.....160 Kč**
-  **Žlutofialové pupeny ze Siang Kuang, 2009.....135 Kč**
-  **Džoudyho blend.....125 Kč**  
Výběrová směs tmavých pchu-erů s velice lehkou zemitou chutí. Podílem velkého listu čaji dává chuť vzácných dřevin a ořechů, zatímco podíl tipsů přináší lahodné ovocné a smetanové tóny.

## Jasmínové čaje


Molihua Cha [Mo-li-chua Čcha]

-  **Jasmínová květina – Náruživý milovník.....105 Kč**  
Zástupce kvetoucích čajů (Tea Art). Vybrané lístky zeleného čaje spolu s drobnými kvítky liliovníku, pestroky a chryzantémy byli ručně svázanými do „poupěte“ a ovoněny jasmínovými květy. Po krátkém louhování poupě rozkvétá a přináší příjemně nasládlou chuť.
-  **Jarní chmýří.....65 Kč**  
Chun Hao [Čchun Chao]  
Zelený čaj s velkým podílem tipsů ovoněný pečlivě vybranými jasmínovými květy dává nálev lahodné, jemné a harmonické chuti i vůně.
-  **Opičí král.....55 Kč**  
Zelený čaj v kombinaci s jasmínovými květy přináší nálev silně jasmínové chuti s lehkým příjemně natrpkým dozvukem.


# Japonsko

Čaj je znám v Japonsku od 9. století, kdy byl přivezen z Číny buddhistickými mnichy. Roku 1191 přivezl z Číny do Japonska semena čajovníku zenový kněz Eisai, zakladatel buddhistické sekty Rinzai a kláštera Kennin-dži. Pití čaje interpretuje jako tajnou techniku k prodloužení života. Čajový obřad se od počátku vyvíjel v souladu se zenovou filosofií. Dnes se zde vyrábí převážně zelený čaj, v posledních letech se však na českém trhu můžeme setkat i s černým čajem a wu-lungem.


## Zelené čaje

 **Gyokuro** .....185 Kč  
prefektura: Kjóto, ostrov Honšú


Vysoká třída japonského listového zeleného čaje sklizená ze stíněných plantáží, zpracovávaná s maximální péčí a pečlivostí. Smaragdově zelený nálev s tyrkysovým nádechem, velice lahodná, silně olejnatá, plná a komplexní chuť s lehkými květovými a trávovými tóny.

 **Sencha Asanoka Kirishima**.....155 Kč  
prefektura: Kagoshima, ostrov Kjúšú

Velmi pěkně zpracovaná, ručně sbíraná horská asamushi (lehce napařovaná) sencha z produkce pana Nišiho, který je pravidelným účastníkem čajových soutěží. Sklizeno ve vesnici Makizono, která leží na úpatí hory Kirishima na hranici prefektur Miyazaki a Kagošima.

 **Tamaryokucha Ureshino Kama Iri**.....135 Kč  
prefektura: Saga, ostrov Kjúšú

Tamaryokucha neboli guricha je zelený čaj, který má tvar malých "kudrlinek" nebo drobných čárek. Jako u každého zeleného čaje, i tady se po sběru listu musí přerušit oxidace teplem a to buď napařením (Mushisei) nebo zahřátím na pánvi nebo kotlíku neboli pražením (Kama Iri). Podle tohoto kroku je pak tamaryokucha dále pojmenována. Většinou je tamaryokucha jen napařena, a pak je běžně označována jako tamaryokucha. Označení Kama iri v názvu čaje ukazuje tedy na to, že v první fázi zastavení oxidace prošel čaj fází pražení. Tamaryokucha je chuťově jemný, delikátní, kulatý a plný čaj, oproti čaji typu sencha většinou bez výraznější svíravosti.


 **Sencha Yabukita Miyazaki**.....115 Kč  
prefektura: Kagošima, ostrov Kjúšú

Tato sencha byla před sklizní krátký čas zastíněna, čímž dostala plnější aroma, které v spojení s jemnou svěžestí hlouběji napařených lístků kultivaru Yabukita vytváří v šálku příjemnou svěžít a atraktivní chuť


 **Sencha Yame**.....95 Kč  
prefektura: Fukuoka, ostrov Kjúšú  
Velmi dobrá, základní třída čaje sencha z věhlasné oblasti okolí města Yame.

 **Hojicha** .....95 Kč  
prefektura: Kagošima, ostrov Kjúšú


Japonská specialita vzniklá pražením zeleného čaje Bancha či Sencha. Hnědavý nálev výrazně chlebově nasládlé chuti i vůně. V Japonsku je zvykem popíjet tento čaj k jídlu či po jídle.

 **Tamacha**.....95 Kč  
prefektura: Saga, ostrov Kjúšú

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. Kulitvar: Yabukita.

 **Kukicha** .....95 Kč  
prefektura: Šizuoka, ostrov Honšú

Velmi zajímavý čaj zpracovaný metodou typickou spíše pro severní Japonsko, kdy se čaj jemně opraží, čímž se chladivé účinky zeleného čaje změni v účinky mírně hřejivé. Po upražení má čaj velmi zajímavou, lehce dřevitou chuť typickou pro kukichu, avšak s jemnými tóny pečeného chleba a sójové omáčky.

 **Bancha, organik** .....65 Kč  
prefektura: Kagošima, ostrov Kjúšú

Základní, avšak velmi lahodná, třída japonského zeleného čaje produkovaného z větších lístků na nižších větvičkách čajového keře. Žlutozelený nálev nasládlé, trávové, lehce svíravé a svěží chuti. Čaj s nízkým obsahem kofeinu.

**Genmaicha** .....55 Kč  
prefektura: Kagošima, ostrov Kjúšú

Další z japonských specialit – zelený čaj Bancha s praženou rýží.




# Tchaj-wan


Tchaj-wan je ostrovní provincie Číny ležící ve Východočínském moři. Nejvýznamnější produkční oblasti leží v centrální části ostrova a je zaměřena na čaje zelené, wu-lungy a čaje ovoněné. Nejproslavenější je hora Dong Ding [Tung Ting], odkud pochází slavná varianta proslulého stejnojmenného wu-lungu.

## Wu-lungy

Wulong Cha [Wu-lung Čcha]

 **Vonokvětka.....95 Kč**  
Gui Hua [Kuej Chua]

Čajové listky jsou v průběhu svého zpracování volně srolovány do kuliček velikosti hrášku, postupným proléváním se rozvinují a dávají nálev barvy jiskrně žlutozelené se svěžím jarním vůní rozkvétajícího stromu vonokvětky (Osmanthus), v chuti s náznakem meruněk či broskví a citrusových tónů.

 **Zamrzlý vrcholek.....85 Kč**  
Dong Ding [Tung Ting]

Vynikající slavný tchajwanský lehce oxidovaný wu-lung. List svinutý do nepravidelných kuliček dává nálev výrazné, plné, bohaté a silně květové vůně po magnóliích či šeříku.

# Indie

## Černé čaje




### Dárdžiling

Dárdžiling (Darjeeling) je malé území na severu Indie produkující čajové skvosty nejen mezi černými čaji. Počátky pěstování čaje zde sahají až do roku 1841, kdy Mr. Campbell přinesl první semínka čínskému čajovníku z pohoří Kumaon v severní Indii. Způsobem zpracování se tento čaj řadí mezi čaje černé, přesto se však nejedná o typické zástupce

této skupiny. Hovoříme spíše o čaji vysokohorském či himalajském, jehož typickým znakem je tzv. light & bright efekt, způsobený jedinečnými přírodními podmínkami. Tyto čaje mají mnohem jemnější chuť a lehčí aroma oproti typickým černým čajům. Pro tuto svou vlastnost je dárdžilingský čaj nazýván šampaňským mezi čaji.




### První sklizeň (First flush 2011)

První, jarní sklizeň, probíhá od konce února až polovina dubna. Nastává po zimním období vegetačního klidu, kdy na čajových keřích vyraží čerstvé mladé výhonky. Jarní čaje se vyznačují listem zelené až šedozeleň barvy, jasným světlým nálevem svěží chuti s příjemnou stopou ušlechtilé hořkosti na jazyku. Vylouhovaný list má výrazně zelenou barvu a silnou květinovou vůni.

 **Samabeong organik.....135 Kč**  
 **Singel wonder organik.....115 Kč**  
 **Seeyok organik.....105 Kč**

### Druhá sklizeň (Second flush 2011)

Čaje z druhé, letní sklizně, která probíhá během května a června, nám dávají velmi atraktivní čaj s nálevem zlatooranžové až červenavé barvy. Je pro ně typická vyzrálější, plná, bohatá, ušlechtilá chuť s tóny zralého ovoce, jader, ořechů, vzácně pak s muskatelem. Barva vylouhovaného listu se stejně jako u nálevu pohybuje od zlatooranžové po načervenalou, čemuž odpovídá i plné a bohaté aroma.

 **Arya Ruby organik.....145 Kč**  
 **Jungpana Muscatel wonder .....105 Kč**  
 **Upper Namring.....95 Kč**

### Podzimní sklizeň (Autumnal flush 2010)

Čaj sklizený v podzimním slunci po období monzunů, od konce září do poloviny listopadu, 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. Vylouhovaný list má nádech měděné až zlaté barvy a sladké aroma.

## Assám

Assám je čajová oblast východní Indie, kde se pěstuje výlučně assámská varianta čajovníku (*Camellia sinensis* var. *Assamica*). Objevení místního čajovníku se datuje do roku 1823. Assámský čaj je především čaj černý, pěstovaný v nížinách na úrovni moře, proslavený svou plnou, svěží často až sladovou vůní a výraznou, jiskrnou, oranžovou až měděnou barvou nálevu. Chuť je plná, zrale ovocná až sladová. Velký objem produkce si vynutil rozsáhlou mechanizaci, a tak se zde ve velké míře setkáváme vedle dobře známe ortodoxní metody zpracování čaje (celolisté čaje) i s jinými, novějšími způsoby zpracování, např. CTC - crushing-tearing-curling (drcení-trhání-rolování) čaje ve formě drobných granulek.

### Rungagora Tippy GTGFOP.....85 Kč

Čaj s vyšším obsahem zlatavých tipsů. Po zalití dává sytý červený až měděný nálev ušlechtilé, jemně sladové, příjemně ovocné vůně a plnou, medovou chuť s tóny čokolády, která se dále v dozvuku rozvíjí do ovocných tónů.

### Hajua .....60 Kč

Celolistý čaj nasládlé, lehce kořenné vůně s plnou sladovitou chutí.

### CTC Rupai .....55 Kč

Nejoblíbenější sorta čaje na indickém kontinentu. Čaj je zpracován metodou CTC (crush-tear-curl), což znamená, že zavadnutý lístek je ve speciálním CTC roleru podrcen, natrhán a srolován do malých kuliček, štáva z lístků, která se během tohoto procesu uvolní, je znovu k lístkům přidána, poté následuje fermentace a sušení. Výsledkem je čaj, který má hutný, aromatický nálev a plnou, robustnější chuť. Vhodný pro přidání mléka, cukru či medu.

## Sikkim

Sikkim patří mezi jeden z 28 indických států, leží v severní části Indie v Himalájích. Čajová plantáž Temi leží jen pár kilometrů od severních plantáží Dáždžilingu.

### Sikkim TGFOP 1 TEMI.....65 Kč

Tmavohnědé až hnědočerné listy s velkým množstvím nažloutlých tipsů přináší mírně medovitou vůni s lehkými kořenými či ořechovitými tóny. Nálev je plný, sladce ovocné až mírně medovité, lehce svíravé chuti. Čaj zanechává dlouhý, jemně sladce kořený chuťový dozvuk.

### První sklizeň (First flush 2011)



#### Sikkim FTGFOP 1 TEMI SPECIAL, organik..... 110 Kč

Vynikající čaj z jediné zahrady Sikkimu, rozprostírající se v okolí vesnice Temi. Čaj obsahuje velké množství neporušených tipsů a dvou lístku, které nám po zalití dávají jasný a čirý nálev zlatavé barvy s plnou, atraktivní vůní květin, ovoce a ušlechtilých dřev. Plná a vyvážená chuť s ovocnými, kořenitými až decentně balzamickými tóny přechází v příjemný nasládlý chuťový dozvuk.

# Nepál

## Černé čaje

Historie nepálského čaje začíná založením prvních čajových zahrad v Ilámu roku 1863 za vlády Jung Bahadur Rany, který dostal semínka čajovníku darem od tehdejšího čínského císaře. Nepálské čaje se hodně podobají čajům ze sousedního Dáždžilingu či Sikkimu. Opět hovoříme spíše o čaji vysokohorském (himalájském) než o čaji černém, kterému by odpovídal způsob zpracování. Tyto ortodoxní čaje mají mnohem jemnější chuť a lehčí aroma oproti typickým černým čajům.

### První sklizeň (First flush 2011)

První, jarní sklizeň, probíhá od konce února až polovina dubna. Nastává po zimním období vegetačního klidu, kdy na čajových keřích vyráží čerstvé mladé výhonky. Jarní čaje se vyznačují listem zelené až šedozeleň barvy, jasným světlým nálevem svěží chuti s příjemnou stopou ušlechtilé hořkosti na jazyku. Vylouhovaný list má výrazně zelenou barvu a silnou květinovou vůni.



#### Guranse SFTGFOP.....115 Kč

#### Kuwapani SFTGFOP.....105 Kč

### Druhá sklizeň (Second flush 2011)

Čaje z druhé, letní sklizně, která probíhá během května a června, nám dávají velmi atraktivní čaj s nálevem zlatooranžové až červenavé barvy. Je pro ně typická vyzrálejší, plná, bohatá, ušlechtilá chuť s tóny zralého ovoce, jader, ořechů, vzácně pak s muskatelem. Barva vylouhovaného listu se stejně jako u nálevu pohybuje od zlatooranžové po načervenalou, čemuž odpovídá i plná a bohaté aroma.



#### Jun chiyabari SFTGFOP.....115 Kč

#### Kuwapani TGFOP.....95 Kč

### Podzimní sklizeň (Autumnal flush 2010)

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

#### Kuwapani SFTGFOP.....105 Kč

#### Guranse organik SFTGFOP.....95 Kč

#### Antuvalley SFTGFOP.....85 Kč

# Sri Lanka

## Černé čaje

Srí Lanka (starším názvem Cejlon) je ostrovní stát ležící v Indickém oceánu jihovýchodně od Indie. Většinu místní produkce tvoří čaje černé. Plantáže jsou osázené převážně hybridy assámského čajovníku.

**Vithanakande FBOPF.....85 Kč**

Čaj pěstovaný v severní části oblasti Ruhuna. Zde na kraji Sinharajského deštného pralesa jsou velmi příznivé podmínky pro pěstování čajovníků, poskytující místním čajům neopakovatelný charakter. Čaj je tvořen jemnými drátkovitými listy, které jsou **bohaté na zlaté tipsy**. Tmavý hnědočervený nálev má hebký krémový charakter a je podpořen velmi vyrovnanou chutí s tóny vzácných dřev, medu a čokolády.

# Vietnam

## Černé čaje

**Vietnam OP.....50 Kč**

Kvalitní velkolistý čaj tmavého nálevu a výrazné chuti se zralé ovocnými tóny.

# Turecko

## Černé čaje

**Rize.....55 Kč**

Tento čaj se pěstuje na severu Turecka, na úpatí Pontských hor. Jedná se o silně aromatický, jemně drcený čaj mírně nasládlé chuti. Při přípravě se tento čaj nejprve praží na kovové pánvi, a teprve po té se přelije vroucí vodou. Bývá zvykem jej silně osladit. Příprava tohoto čaje trvá 15 minut!

# Aromatizované čaje

## Černé

**Earl grey.....48 Kč**

Černý čaj, bergamotové aroma.

**Irský krém.....48 Kč**

Černý čaj, kousky čokolády, aroma.

**Vzpomínky na Afriku.....48 Kč**

Černý čaj, kávová zrna, kakaové slupky, modré květy slézu, květy slunečnice, aroma.

**Ženšen Gingko.....48 Kč**

Černý čaj, kousky papáji, plátky pomeranče, listy ginkga, kousky ženšenu, květy slunečnic.

## Zelené

**Touareg.....55 Kč**

Zelený čaj typu Gunpowder s marockou mátou Nana. Tradiční nápoj arabského světa, který se těší veliké oblibě i v našich končinách. Čaj se podává slazený.

**Citronela.....48 Kč**

Zelený čaj, vousatka citrónová, kousky limetky a citrusové kůry, květy bodláku, aroma.

**Jarní pokušení.....48 Kč**

Zelený čaj Sencha, kousky švestky, jablka, skořice a badiánu, kokos, rozinky, květy heřmánku a chrpy polní, aroma.

# Ovocné čaje

## **Babiččina zahrádka.....55 Kč**

Ibišek, kousky jablka, bezinky, aronie, kousky červené řepy, ostružiny, kousky jahody, listy ostružiníku, maliny, červený rybíz, aroma.

## **Černý baron..... 55 Kč**

Ibišek, bezinky, rozinky, ostružiny, višně, černý a červený rybíz, květy růže, aroma.

## **Jablečný štrůdl.....55 Kč**

Ibišek, slupky šípku, kousky jablka, pomerančové kůry, rozinky, cukrové krystaly, kousky skořice, mandle, kokos, aroma.

## **Sladký pomeranč.....55 Kč**

Kousky jablka, mrkve a červené řepy, rozinky, rakytník řešetlák, kousky meruňky, pomeranče a pomerančové kůry, květy pomerančovníku, bodláku, aroma.

# Bylinné čaje

## Čechy

## **Na dobrou noc.....48 Kč**

Čaj napomáhá k navození a prohloubení zdravého, kvalitního spánku a urychluje usínání.

Složení: dobromysl nať, meduňka nať, mateřídouška nať, chmel šišťice, prvosěnka květ, heřmánek květ, srdečník nať, mučenka nať, levandule květ.

## **Čistící s červenou řepou..... 48 Kč**

Slouží k pročištění organismu, dodává tělu cenné minerály, zlepšuje látkovou výměnu a podporuje vylučování škodlivých látek z organismu. Vhodný po užívání antibiotik nebo jiných léků, při nádorových onemocněních a po pobytu v kontaminovaném prostředí. Zvyšuje činnost jater, ledvin a střev.

Složení: červená řepa, čekanka nať, kopřiva nať, vřes nať, šípek, smetanka list, violka trojbarevná nať, fazole plod, pýr kořen.

## **Na dobré trávení.....48 Kč**

Zvyšuje produkci žaludečních kyselin a zlepšuje trávení, je vhodný při nechutenství a po těžších mastných jídlech. Nápoj se vyznačuje extrémní hořkostí.

Složení: čekanka kořen, máta pepná nať, ostružiník list, pomeranč oplodí, řepík nať, puškovec kořen, hořec kořen, řebříček nať, zeměžluč nať.

## **Hepčík s echinaceou.....48 Kč**

Bylinná směs s komplexním účinkem při nachlazení, opakovaných rýmách a podrážděném nosohltanu. Čaj je vhodný k pitným kúram v době výskytu chřipek.

Složení: máta pepná nať, šípek, černý bez květ, černý rybíz list, podběl list, vrba kůra, šalvěj list, třapatka nať, tužebník nať.

## **Jaterní.....48 Kč**

Pročistí a regeneruje játra, působí příznivě na jejich činnost a zlepšuje vylučování žluče. Zvyšuje jaterní metabolismus a příznivě působí na jaterní tkáň. Doporučujeme též po delším užívání léků.

Složení: čekanka nať, smetanka list, měsíček květ, máta pepná nať, ostropestřec plod, řebříček nať, řepík nať, maliník list, ostružiník list.

## **Ledvinový.....48 Kč**

Doplňek diety při snížené funkci ledvin, ledvinovém selhání, ledvinové kolice. Zlepšuje filtrační schopnosti ledvin, léčí poškozenou tkáň. Snižuje hladinu kreatininu v krvi.

Složení: břiza list, vřes nať, zlatobýl nať, truskavec nať, černý bez květ, brusinka list, libeček kořen, průtržník nať, přeslička nať.

Z jednodruhových bylinek si můžete vybrat:  
**Heřmánek, Kopřiva, Lípa, Máta, Meduňka, Šípek**  
každá bylina za.....48 Kč

## Čína



## **Bambusový list.....50 Kč**

Zhu Ye Cha [Ču Je Čcha]

Bambusový list v čínské medicíně tradičně používaný proti horečce a horkosti, působí protizánětlivě a má příznivý vliv na ledviny. Pročišťuje dýchací cesty, osvěžuje tělo i mysl a tiší žízeň. Nálev nefritové barvy s jemnou vůní a chutí po kopřivách.

## **Kustovnice čínská.....50 Kč**

Gou Qi Cha [Kou Čchi Čcha]

Dle tradiční čínské medicíny jsou plody Kustovnice oblíbené pro své mnohostranné užití v každém věku člověka. Jsou doporučovány především při jaterní a ledvinové nedostatečnosti, pro zvýšení obranyschopnosti organismu, při kožních onemocněních či k posílení funkcí zraku.



## **Hořký čaj.....50 Kč**

Ku Ding Cha [Kchu Ting Čcha]

Tento čaj je znám již z dávných časů čínské medicíny. Jeho užívání prospívá žaludku a játrům. Používá se také při detoxikaci těla a snižování hladiny cholesterolu v krvi. Nápoj se vyznačuje extrémní hořkostí.



## **Čaj osmi pokladů.....50 Kč**

Ba Bao Cha [Pa Pao Čcha]

Tradiční čínský ovocněbylinný čaj. Již od dávných dob si každá rodina v Číně vyráběla dle rodinných receptur svých Osm pokladů, které sloužily krom denodenního nápoje i jako harmonizátor těla.

## **Čaj z květu chryzantémy.....50 Kč**

Ju Hua Cha [Ťü Chua Čcha]

Květ chryzantémy snižuje vysoký krevní tlak a horkost v těle, zlepšuje zrak a vyživuje játra.

## Tibet

připravené podle původních tibetských lékařských textů

### **Bad kan tea.....50 Kč**

Tuto směs doporučujeme při špatném trávení ať již z nevhodných jídelních návyků (nadměrná konzumace sladkostí, chladných jídel a nápojů) či rychlého životního stylu vedoucího k psychické i fyzické vyčerpanosti. Pravidelným pitím této bylinné směsi si obnovíte narušenou rovnováhu zažívání.

Složení: pěnišník rododendron, granátovník, ajowan, zázvor, černucha setá, kardamom, čajovník.

### **Loong tea.....50 Kč**

Tento čaj doporučujeme tam, kde negativní vliv větru způsobil únavu, oslabení a stres. Podle tibetské tradice zdravé lidské tělo potřebuje vyrovnanou a harmonickou energii. Tato směs vhodná pro odpočinek Vám pomůže utišit „rozfoukanou“ energii a osvěžit Vaši sílu.

Složení: pěnišník rododendron, kmín, muškátovník vonný, badyán, zázvor, pepřovník dlouhý.

## Čaje nečaje

### Maté

Indiáni kmene Garaní v pralesích Paraguaye užívali maté (Yerba mate - *Ilex paraguariensis* – Cesmína paraguayská) jako nápoj dlouhého věku, zdraví a povzbudivých účinků. Tento tradiční nápoj jihoamerických indiánů dává nálev příjemně natrpklé chuti s lehkým kouřovým aroma. Popíjí se z vydlané dýně (kalabasy) kovovým brčkem zakončeným sítkem (bombillou [bombíjou]).

### **Maté IQ.....60 Kč**

Složení: maté, listy ginkga, kousky guarany, guavy a pomerančové kůry, květy pomerančovníku a modrého slézu.

### **Maté s karamellem.....60 Kč**

Zelené maté s čerstvě připraveným karamellem.

### **Maté zelené (rancho).....55 Kč**

### **Maté pražené (pampero).....45 Kč**

Pražená varianta zeleného maté.

## Lapačo

K přípravě nápoje se používá vnitřní kůra stromu (Taheebo Tea – *Tabebuia impetiginosa*) rostoucího v hraniční oblasti mezi Argentinou a Brazílií. Lapačo obsahující řadu minerálních látek a vitamínů (železo, vápník, měď, draslík, mangan, hořčík, ...) a je pokládáno za velmi účinný stimulant imunitního systému. Pro své léčebné účinky bývá také nazýván „pokladem Inků“.

### **Lapacho Mato Grosso.....55 Kč**

Nálev je jemně bylinné chuti. Příprava tohoto nápoje trvá 20 minut!

## Rooibos

Rooibos (*Aspalathus linearis*) je keř jižní Afriky, kde byl objeven začátkem 20. století. Je znám a ceněn pro svůj vysoký obsah minerálů, vitamínů a stopových prvků. Neobsahuje tein, a proto je doporučován těhotným a kojícím ženám a malým dětem. Nápoj osvěžující chuti s lehce medovým aroma a nasládlou chuti.

### **Červený, bio.....45 Kč**

### **Okavango.....50 Kč**

Složení: Rooibos, kousky meruňky, manga a maracuji, květy divizny a chrpy polní, aroma.

### **Čokoláda.....50 Kč**

Složení: Rooibos, kakaové slupky, kousky karamelu, kokos, modré květy slézu, aroma.

## Honeybush

Honeybush (*Cytopia intermedia*) pochází stejně jako rooibos z jižní Afriky, kde tento keř volně roste v místních pohořích. Neobsahuje tein, a proto je vhodný i pro těhotné a kojící ženy a malé děti. Je proslulý vysokým obsahem minerálů, vitamínů a stopových prvků. Jméno „medový keř“ si získal díky své jemně medové, ovoci podobné chuti.

### **Honeybush.....50 Kč**

### **Medový polibek.....55 Kč**

Složení: Honeybush, kousky medu, hrušky a skořice, rozinky, květy slunečnice a bodláku.

## Speciality

### **Dáta masala.....75 Kč**

Hřebíček, skořice, kardamom, bílý pepř a zázvor spolu s černým čajem a mlékem vytváří výtečný indický nápoj. Standardně se podává slazený cukrem. Na požádání vám čaj rádi připravíme s rostlinným mlékem. Příprava tohoto čaje trvá 20 minut!

### **Zázvorový čaj.....75 Kč**

Čerstvý kořen zázvoru, třtinový cukr, citronová šťáva – blahodárný pomocník nejen při nachlazení.

### **Zázvorový čaj s černým čajem.....75 Kč**

Čerstvý kořen zázvoru, černý čaj, třtinový cukr, citronová šťáva – blahodárný pomocník nejen při nachlazení.

### **Karkade, bio 2,5 dcl.....35 Kč**

Ibišek súdánský (*Hibiscus sabdariffa*) je v severní Africe znám pod názvem Karkade. Dorůstá výšky až dvou metrů do podoby keře či stromu. Obsahuje velké množství vitamínů a má antioxidační účinky. Příznivě působí na lidský organismus, odstraňuje únavu, stimuluje činnost mozku, blahodárně působí na trávení, dodává tělu přírodní vitamín C. Nápoj příjemně sladkokyselé chuti. Standardně se podává slazený cukrem.

## Nápoje

*nápoje jsou podávány v množství 2,5 dcl, není-li uvedeno jinak*

### **Macaccino.....40 Kč**

Lahodný kakaový nápoj zemité chuti z nepraženého BIO kaka, peruánské plodiny BIO maca a sladidla z březové kůry xylitolu. Maca dodává energii a díky ní je macaccino skvělou a zdravou alternativou ke klasické kávě. Macaccino je tzv. „raw“ produkt, tj. nebylo zpracováno vysokoteplotní ani chemickou úpravou a proto si zachovává všechny své živiny. Teplý nápoj připravený z kravského mléka. Na požádání vám jej rádi připravíme s rostlinným mlékem.

## Lasie

*osvěžující jogurtový nápoj původem z Indie*

### **Banánové lasie.....40 Kč**

### **Jahodové lasie.....40 Kč**

### **Pchuerové lasie.....45 Kč**

### **Mladý ječmen.....45 Kč**

Šetrným způsobem (pro zachování minerálních látek a vitamínů) zpracovaná šťáva z listů ječmene. Ječmen obsahuje řadu minerálních látek (draslík, vápník, hořčík, železo, mangan, zinek, ...) a vitamínů (C, E, B, ...) které blahodárně ovlivňují naše tělo a mysl. Nápoj osvěžující chuti a posilujících účinků.

### **BIO české mošty - vitaminátor.....35 Kč**

Nabízíme rozličné druhy 100% ovocných a zeleninových moštů, proto se neváhejte zeptat čajovníků, jaké jsou právě na denní nabídku.

### **Kombucha.....25 Kč**

Kombucha je osvěžující enzymatický nápoj, který obsahuje vitamíny skupiny B, enzymy, kvasinky a mléčné a octové bakterie. Konzumace tohoto nápoje pomáhá při odstraňování toxických látek z těla, podpoře imunitního systému a střevní mikroflóry.

### **Citronáda.....35 Kč**

Složení: čerstvá citronová šťáva, javorový sirup, červený pepř, voda.

### **Mátonáda .....35 Kč**

Složení: čerstvá máta, třtinový cukr, citronová šťáva, voda.

### **Zázvoráda.....35 Kč**

Složení: čerstvý kořen zázvoru, třtinový cukr, citronová šťáva, voda.

### **Voda.....10 Kč**

## Medovina

### **studená, 1 dcl.....40 Kč**

### **horká, 1 dcl.....45 Kč**

## Víno

*v kvalitě pozdního sběru*

### **1 dcl.....30 Kč**

### **2 dcl.....60 Kč**

### **láhev 7,5 dcl.....220 Kč**

### **Veltlínské zelené, kabinet 2010**

### **Vinařství: vinařství Pavel Kosík, Tvrdonice**

Charakteristika: Elegantní jemné víno s jemně kořenito-ovocným charakterem.  
Zlatá medaile Weinparade Poysdorf 2011 Rakousko

## **Cuvée Veltlínské zelené a Chardonnay 2010**

**Vinařství: vinařství Pavel Kosík, Tvrdonice**

Charakteristika: Výrazná vůně exotických plodů. V chuti víno zaujme bohatou strukturou a plností, která je podpořena svěží kyselinkou. Zlatá medaile Vinum Juvenale 2011

## **Primitivo IGT, Caleo 2009**

**červené víno suché**

**Vinařství: Caleo, oblast: Puglia**

Charakteristika: Víno intenzivní vůně s podtextem vyzrálého ovoce, příjemně harmonické a sametové chuti.

# Jídlo

## Tousty

**Toust Mc´Džoudy s tuňákem, pestem, sýrem a zeleninou.....65 Kč**

Toustový chléb, tuňák, bazalkové pesto, sýr, rajčata, okurky, fazole, kečup, bazalka.

**Tousty se sýrem a zeleninou (2 ks).....45 Kč**

Toustový chléb, sýr, rajčata, okurka, kukuřice, fazole, kečup, bazalka.

**Tousty s lapsangem (2 ks).....45 Kč**

Sýrový toust s přidavkem nakouřeného čaje Lapsang Souchong.

**Tousty se sýrem (2 ks).....40 Kč**

Toustový chléb, sýr, kečup, bazalka.

**Tousty s čokoládou a banánem (2 ks).....45 Kč**

Toustový chléb, čokoládová pomazánka, banán.

**Tousty s čokoládou (2 ks).....40 Kč**

Toustový chléb, čokoládová pomazánka.

**Tousty s jablky, rozinkami a skořicí (2 ks).....40 Kč**

Toustový chléb, jablko, rozinky, skořice.

## Kuskusy

**Kuskus s ovocem.....95 Kč**

Kuskus, jablka, banány, datle, rozinky, kokos, cukr, med, skořice.

**Kuskus s tuňákem a cizrnou.....95 Kč**

Kuskus, cizrna, tuňák, čerstvá zelenina – rajčata, okurky, koření.

**Kuskus se zeleninou a sýrem.....95 Kč**

Kuskus, sýr, čerstvá zel.– rajčata, okurky, steril. zel.– fazole, kukuřice, řepa, koření.

**Kuskus s bazalkovým pestem.....55 Kč**

Kuskus, koření, bazalkové pesto.

**Kuskus se sýrem.....55 Kč**

Kuskus, sýr, koření.

## Salát

**Zeleninový salát s bazalkovým pestem - 250 g.....75 Kč**

Okurky, rajčata, fazole/kukuřice, červená řepa, bazalkové pesto, balkánský sýr. Podává se s opečeným toustovým chlebem.

## Arabské pasty

**Cizrnová pasta – Hummus - 190 g.....65 Kč**

Cizrna, olivový olej, citronová šťáva, česnek. Podává se s opečeným toustovým chlebem.

**Baklažánová pasta - Baba chanouge - 190 g.....65 Kč**

Podává se s opečeným toustovým chlebem.

## Zákusky

**Bio Tvarohový koláč s ovocem Govinda , 1 ks.....25 Kč**

**Bio Rohlíček Govinda ořech/mák, 1 ks.....25 Kč**

**Bio Sušenka Govinda různé, 1 ks.....12 Kč**

**Čokoláda Fair trade, různé příchutě, 45 g.....35 Kč**

**Chalva, 25 g.....20 Kč**

## Drobnosti k čaji

Datle, 100 g.....	28 Kč
Dýňová semínka, 50 g.....	28 Kč
Japonská směs, 50 g.....	28 Kč
Kešu, 50 g.....	28 Kč
Kešu a rozinky, 50 g.....	28 Kč
Pistácie, 50 g.....	28 Kč
Kandovaný zázvor, 50 g.....	28 Kč

## Možno přiojednat k jídlu

porce bazalkového pesta, 35 g.....	15 Kč
porce sýru, 70 g.....	15 Kč
porce tuňáka, 50 g.....	15 Kč

## Možno přiojednat k čaji

porce javorového sirupu, 30 g.....	25 Kč
porce třtinového cukru, 30 g.....	10 Kč
porce karamelu, 30 g.....	10 Kč
porce medu, 50 g.....	10 Kč
porce mléka - kravského, rostlinného, 1,25 dcl.....	10 Kč
porce citronu - plátky či vymačkaná čerstvá šťáva.....	5 Kč

