

**EGY KANNA TEÁT EGY SZEMÉLY RÉSZÉRE SZOLGÁLUNK FEL. TEÁINKBÓL JEGES TEÁT IS KÉSZÍTÜNK, 1 ADAG 0,5 L**

**1250 Ft**

ÜZLETÜNKBEN CSAK AZ ÁLTALUNK FORGALMAZOTT TERMÉKEK FOGYASZTHATÓK. EGY ADAG ITAL FOGYASZTÁSA 2 ÓRA TARTÓZKODÁSRA AD ALKALMAT ÜZLETÜNKBEN. ASZTALNÁL HELYET CSAK FOGYASZTÓ VENDÉGEK FOGLALHATNAK. ÁRAINK SZERVIZDÍJÁT NEM TARTALMAZNAK.

**FEKETE TEÁK**

**INDIA**

- ▶ **Assam Mangalam FTGFOP1** **1070 Ft**  
Szépen kidolgozott tea sok arany csúccsal, mely kerek fűszeres ízt ad. Az Assam szortiment kiemelkedő típusa.
- ▶ **Assam Orangajuli TGFOF** **990 Ft**  
A kedvelt ültetvény teája az első áprilisi szedési ciklusból. A nagy, húsos Assam levelek fűszeres ízt adnak erőteljes virágillattal. Az erős teák kedvelőinek!
- ▶ **Darjeeling First Flush House Blend FTGFOP1** **1020 Ft**  
Első szüret késői időszakából, édes-diós aromával. Tea - a legjobb minőségből.
- ▶ **Darjeeling Singbulli FTGFOP BIO** **1020 Ft**  
Első és második szüretből származó levelek ízes keveréke, telt aromával.

**KÍNA**

- ▶ **Keemun Congou BIO** **950 Ft**  
Kína egyik legjelentősebb teafajtája. A lágyabb teák kedvelőinek, kellemesen élénkítő hatása.
- ▶ **Lapsang Souchong** **950 Ft**  
Extravagáns kínai teakompozíció. Gyantás fenyő égetésével szárítják, így nyeri el jellegzetes füstös ízt.
- ▶ **Rózsatea** **950 Ft**  
A Congou tartomány rózsaszirmokkal édesített teája, különleges aromával.
- ▶ **Yunnan Pu-Erh BIO** **1020 Ft**  
A már fermentált leveleket ismét benedvesítve kapjuk az ún. poszt-fermentált teát, melyet ezután még pár évig hűvös pincékben, vagy földbe ásva tárolnak, így nyerve az oly jellegzetes ízt. Erős fekete tea, földes-fás ízzel.
- ▶ **China Yunnan Imperial** **1020 Ft**  
Csúcsmínőségű tea 1200-2000 méter magasságú, 12-23 fokos átlaghőmérsékletű termőterületről, hosszú, sötét mattzöld levelekkel, sok bronz csúccsal.



**OOLONGOK, SÁRGA, FEHÉR TEÁK**

- ▶ **Oolong Formosa** **950 Ft**  
Enyhén fermentált oolong tea, amelynek eleinte kesernyés zamata van, majd később kibontakozik jellegzetesen édes dió-íze.
- ▶ **Oolong Ázsia virága** **1020 Ft**  
Exkluzív, illatos-fűszeres, intenzív keverék, mangó, passiógyümölcs, alma, rózsavirág és római kamilla idézi meg Ázsia ízeit.
- ▶ **Fehér tea „Snow Buds” BIO** **1180 Ft**  
A tradicionálisan kézzel szedett leveleket nagyon rövid ideig fermentálják, így megmarad a tea „zöld telke”, lágy könnyen gyümölcsös ízt adva.
- ▶ **Fehér tea „PAI MU TAN” BIO** **1060 Ft**  
Chaicha, vagy Narcissus teanövény levele, melyet szedés után kizárólag napon szárítanak. Elegáns, lágy fűszeres íz, sok fehér-ezüst levélcsúccsal.
- ▶ **Fehér tea „CUI MIN QUINGSHAN” BIO** **1180 Ft**  
Hunan tartományban, 750 m magasságban termesztett tea, melynek csak rügyeit szüretelik. Lágy-aromás ízű, enyhén szénaillatú.
- ▶ **Sárga tea „HUANG YA YELLOW TIPS”** **1060 Ft**  
A teát a „Pan-Firing” módszerrel állítják elő. A zöld leveleket wokban enyhén pörköljük, így a fermentációért felelős enzimek sérülnek. A még meleg leveleket lágy kendőkben szárítják. Fűszeres édesség, friss, illatos lecsengéssel.



**TEAKEVERÉKEK**



- ▶ **Darjeeling Himalaya** **970 Ft**  
A 2000 méter felett termesztett teák egyik legkiválóbb keveréke. A második szedési periódusból származó hibátlan tealevelekből áll.
- ▶ **Five o'clock** **950 Ft**  
A legfinomabb órái tea. Testes és zamatos. Tejjel és cukorral is kiváló.
- ▶ **English Breakfast BIO** **950 Ft**  
Erősen aromás tea sok hajtáscsúccsal. A legkiválóbb ültetvényekről gondosan válogatott broken teák keveréke adja ezt a csodálatos zamatú reggeli teát. Barna, vagy kandis cukorral, tejjel ajánljuk.
- ▶ **Irish Breakfast** **950 Ft**  
Sötét színű, erős, teljes aromájú tea. A legfinomabb Assam, Sumatra, CTC (crushing, tearing, curling=zúzott, tépett, pödört levelek, csak afrikai ültetvényekről) teák keveréke.
- ▶ **Orosz szamovárt tea** **950 Ft**  
Az ősrégi orosz recept alapján készített keverék határozott aromás, mégis lágy ízt ad. Szamováriban elkészítve felejthetetlen élmény!
- ▶ **Keletfríz-válogatás** **950 Ft**  
A kelet-fríziai teák nagy népszerűsége tetek szert a német határon túl is. Csak a szezon legfinomabb teait használjuk fel receptjeinkhez. Ez a keverék aranybarna csúcsokkal, erősen fűszeres ízzel rendelkezik.



**TEÁK MÁS ORSZÁGOKBÓL**

- ▶ **Ceylon Nuwara Eliya FOP** **950 Ft**  
A Nuwara tartomány lágy teája, erős, teljes aromával.
- ▶ **Ceylon Orange Pekoe** **950 Ft**  
A szépen kidolgozott lágy levél adja a közepesen erős, kítűnő fűszerezésű és illatú, aranyszínű italt, mely tejjel is kiváló.
- ▶ **Gruziya Op** **950 Ft**  
Egy lágy, „jóleső” teakeverék a Kaukázus déli lejtőiről.
- ▶ **Kenya GFOP Kaproret** **950 Ft**  
Afrikában Kenya területén termelik a legkiválóbb, ritkaságszámba menő ortodox teát. Szép levéltek, arany csúcsokkal, friss aromával.
- ▶ **Nepál FTGFOP1 MALOOM** **1030 Ft**  
Rendkívül aromás tea, a legfinomabb Darjeeling karakterrel. A különlegességek kedvelőinek.
- ▶ **Vietnam Golden Tippy BIO** **950 Ft**  
Észak-Vietnam Ha Giang tartományában hagyományos módon termelt tea. Rézszínű felöntése lágy és könnyű, ennek ellenére telt és fűszeres is egyben.
- ▶ **Java Premium OP BIO** **1020 Ft**  
1000 méteres magasságban, Nyugat-Jáva szívében biológiailag ellenőrzött ültetvényről származik. Rézszínű felöntés, enyhén malátás illat, fűszeres alapok.



**ZÖLD TEÁK**



- INDIA**
- ▶ **Darjeeling Makaibari FTGFOP1 BIO** **1060 Ft**  
A finoman kidolgozott levelek sok ezüst hajtással adják a tea hárszöld színét, nemesen fanyar ízét.
- KÍNA**
- ▶ **Gunpowder „Temple of Heaven”** **950 Ft**  
A „puskapor” nevet a mai napig kézzel golyócskákká pödört leveleiről kapta. Száras, enyhén kesernyés ízű.
- ▶ **China Sencha OP BIO** **950 Ft**  
Világos főzete enyhén fanyar ízű.
- ▶ **Virágzó Tearózsa (zöld/ fehér, többféle ízben)** **1400 Ft/db**  
A frissen szedett levélcsúcsokat kézzel kötik csokorba, majd préselik és szárítják. Többször felönthető, lágy ízű tea. Kínában a gazdagság és a siker jelképe.
- ▶ **White Monkey** **1180 Ft**  
Csúcsmínőségű kínai zöld tea. Eredetileg csak olyan magasságban termelt, ahol csak az erre betanított majmok tudták szüretelni, innen kapta nevét. Ma már kizárólag kézzel szedett levelét csak az év egy nagyon rövid szakában szüretelik. Könnyű, világos zöld tea, enyhén mézes jelleggel.

- ▶ **Lung Ching BIO** **1180 Ft**  
A „császárok teája” a keleti Zhejiang tartományból. Fonnysztása után kézzel szárítják, serpenyőkben, így kápvá a csúcsmínőséget.
- ▶ **Chun Me BIO** **950 Ft**  
Kína délkeleti részén, a Yangtze közelében terem ez a klasszikus kínai zöld tea. Enyhén fűszeres íze, könnyed édessége hordozza a zöld teák ősi jellegét.

**JAPÁN**

- ▶ **Japan GENMAICHA** **1020 Ft**  
Nagy levelű zöld tea, 30% hántolt rizstartalommal. Populáris, könnyű, egzotikus tea.
- ▶ **Japan MATCHA GENMAICHA BIO** **1180 Ft**  
A legmagasabb minőségi követelményeknek megfelelő keverék. Csodálatos, enyhén édes ízű ital, ritkaság a zöld tea-kedvelők számára!
- ▶ **Japan Sencha FUKUJYU** **1020 Ft**  
Gondosan kidolgozott tea, melyet pödörös és szárítás előtt kissé felgőzölnek. A levél nagyon finom, törekeny struktúrájú, főzete világos olivazöld. Az erős zöld teák kedvelőinek.
- ▶ **Japan TAMARYOKUCHA BIO** **1180 Ft**  
Ez a Kyushu szigetén termesztett zöld tea a klasszikus gyümölcsös-fűves illatával, lágy limettes felütésével a kezdő zöld teaiók kedvence. Középzöld, kissé nagyobb, sodrott levele magas minőséget biztosít.
- ▶ **Japan Sencha FUJI** **1140 Ft**  
Tavaszi szedésű, magas minőségű tea, enyhén gőzölt levelekkel. Finom levélszerkezete világoszöld felöntést ad, ize lágyabb a többi japán senchánál, enyhe édessége igazi csemegévé teszi a zöldtea-kedvelők számára.
- ▶ **Japan KUKICHA BIO** **1060 Ft**  
Igazi különlegesség a klasszikus teák rajongóinak: az első szüretből származó finoman világoszöld leveleket keverednek a mélyzöld senchával. Kiváló minőségű, BIO tea. Citromsárga felöntése telt, fűszeres aromájú.
- ▶ **Japan Sencha YAMATO** **1180 Ft**  
Klasszikus japán zöld tea jegyeket hordozó, őszi szüretelésű tea. Intenzív íz, jellegzetes japán zöld tea-keserűség, erős aroma, határozott szín, testes, erős sencha-a legmagasabb minőségűből.

**EGYÉB ORSZÁG**

- ▶ **Ceylon Melfort** **950 Ft**  
Nuwara tartományban termő, matt olivaszínű, pödört levelek, melyek felöntése frissen-gyümölcsösen és cseppet fűszeresen illatozik.
- ▶ **Vietnam FOP BIO** **1060 Ft**  
Igazi tearitkaság, Észak-Vietnam 1500 méteres magasságában élő „Tuyet San” teanövényről származik, mely akár 10 méter magasra is megnő. A vastag felhőkkel ölelt hegycsúcs ideális teatermesztő hely. Dohányzöld, szépen sodrott levél olivazöld felöntésében a teljes levelek kinyílnak, telt, enyhén fűszeres ízzel, friss, fűves jelleggel.
- ▶ **Java Sundra Purwa PS** **950 Ft**  
Az indonéziai Badung városától délre már a XIX. századtól termesztetik teát, itt a „Sundra Purwa”-t szinte egész évben termesztik és szüretelik. Tartalmas testű, erős aromájú zöld tea, kiváló ár-érték aránnyal.



**ÍZESÍTETT FEKETE TEÁK**

- ▶ **Earl Grey SPECIAL** **950 Ft**  
A világ leghíresebb ízesített teája a bergamott olajnak köszönheti aromáját. Illatos, vörös színű. A Darjeeling, Assam és Ceylon tea csodálatos összhangja.
- ▶ **Earl Grey AFTERNOON** **950 Ft**  
Könnyű, Darjeeling alapra épülő tea, azoknak, akik a délutáni órákban sem akarnak lemondani a kedvenc bergamottos izról.
- ▶ **Earl Grey DOUBLE BERGAMOTT** **950 Ft**  
Ha nem tudsz betelni a bergamott ellenállhatatlan ízével, illatával, most megduplázva élvezheted teádban!
- ▶ **Earl Grey BLUE FLOWER** **950 Ft**  
A klasszikus angol teát kéken világító mályvavirágok koronázzák a teák királynőjévé.
- ▶ **Irish Morning** **950 Ft**  
Erős rum íz, tört karamellel, kókusszal, sáfránnyal adja az ir temperamentumot.
- ▶ **Irish cream** **950 Ft**  
Whisky és kakaóízítésű, a teák Bailey's-e.
- ▶ **Karamellino** **950 Ft**  
Karamelldarabok, csokidarabok és vanília ízesíti a ceyloni teát.
- ▶ **Magic Moon** **950 Ft**  
Fekete és zöld tea keveredik papayával, napraforgóvirággal, csipkebogyóval.
- ▶ **Trüffel** **950 Ft**  
A frissen sült, meleg vajás sütemény ízét a mandula, koriander, pisztácia, édesbors adja. Legfinomabb ízesített teáink egyike.
- ▶ **Édes marcipán** **950 Ft**  
A régi kedvenc: fekete tea csokidarabokkal, mandulával, piros édes borsal.
- ▶ **Sweet Lemon** **950 Ft**  
A citrusgyümölcsök ízével, joghurt és maracujadarabokkal gazdagítva, napraforgó virágszirmokkal díszítve.
- ▶ **Spicy chai** **950 Ft**  
A fekete teát ánizs, fahéj, gyömbér, fekete bors, szegfűszeg, cikória ízesíti, India hangulatát idézve. Tejjel, tejszínnel ajánljuk.
- ▶ **Dark chocolate** **950 Ft**  
A legfinomabb ceyloni és kínai fekete teát ízesíti a kesernyés édes fekete csokoládé, egy csepp korianderrel. Tejjel, tejszínnel kiváló!
- ▶ **Áfonya acai szupererő** **950 Ft**  
Az egész naphoz erőt ad egy reggeli fekete tea szupergyümölcsökkel: egzotikus acai keveredik hazai áfonyával, céklával, csepp gyömbér fűszerez.
- ▶ **Gyömbéres narancs BIO** **1020 Ft**  
Bioszortimentünk kiemelkedő darabja ragyogó narancshéjjakkal, gyűrűvirággal. A tökéletes íz-illatról BIO bergamott -, és narancsolaj gondoskodik, gyömbér fűszerez.

- ▶ **Juharszirup-dió** **1020 Ft**  
A fekete és oolong tea keverékében diódarabok, mandula, krockant és juharszirup csábit Kanada behavazott tájaira. Tejszínnel ajánljuk!



**ÍZESÍTETT ZÖLD TEÁK**

- ▶ **Jázmín** **950 Ft**  
Zsenge jázminszirmok és a könnyű zöld tea tökéletes harmóniája.
- ▶ **Kínai karamell** **950 Ft**  
Igazi karamelldarabok keverednek a zöld teával.
- ▶ **Bitter Lemon** **950 Ft**  
A zöld teát friss citromiz bolondítja, citromfű és citromhéj finomítja.
- ▶ **Áfonyás rózsza** **950 Ft**  
Egyedi ízt ad a savanykás áfonya, kevés málnával, rózsabimbóval díszítve.
- ▶ **Sakura japán cseresznye** **950 Ft**  
A japán sakura-cseresznye nemes édessége és a könnyű krémes íz kombinációja. Minden általános zöld tea szortiment kötelező darabja.
- ▶ **Gránátalma-gojiberry** **950 Ft**  
Gránátalmagok keverednek az egészségbomba gojiberryvel a zöld teában, melyet csepp citromfű savanyít.
- ▶ **Gránátalmavirág** **950 Ft**  
Gyümölcsös gránátalmagok, édes gránátalmavirágok ízesítik a zöld teát.
- ▶ **Ananász-mangó** **950 Ft**  
Nyár, napsütés, strand, pálmafák-ananász, mangó! A mangó és ananászdarabokat napraforgóvirágszirom díszíti a zöld teában.
- ▶ **Narancs-maracuja** **950 Ft**  
A lágy zöld tea tökéletes alapot nyújt az érett délgyümölcsöknek, melyet csepp citromfű bolondít.
- ▶ **Mangobelle** **950 Ft**  
A mangó és a sárgabarack finom összhangja a zöld teában.
- ▶ **Aloha-vera** **950 Ft**  
Gyümölcsös és hűsítő a gránátalma és az aloe vera keveréke a zöld teában, melyet datolya, ananász, virágszirmok fognak körül.
- ▶ **Illatos nektarin** **950 Ft**  
Édes nektarint és lédús barackot ölel a Manuka méz a zöld teában. Rózsaszirm, macskatalpírág és színes cukorvirágok gondoskodnak a dekorációról.
- ▶ **Áfonyás Amaretti** **950 Ft**  
Az ellenállhatatlan olasz aprósütemény, a marcipános amaretti ízét egy kis áfonyával frissítjük fel.
- ▶ **Mogyoró-Limette** **950 Ft**  
A híres olasz „Frangelico” mogyorólikőr most teában, limetteszirup krémes mogyoróval, a finom ízek tökéletes összjátéka. Salute!
- ▶ **Sweet Date** **950 Ft**  
Édes-gyümölcsös datolya esik szerelembe a fűszeres kakukkfűvel, selymes keveréket alkotva, virágszirmokkal, édes fűgével körítve.



▶ **Málna-Meggy-Kombucha** **1020 Ft**  
Ebben a magas minőségű zöld, -és fehértea keverékben zamatos málna és savanykás meggy keveredik a kellemesen frissítő Kombuchával, az ízeket csepp kakukkfű hangsúlyozza.

▶ **Angyali csók** **1020 Ft**  
Angyaloknak készült zöld és fehér tea keverék, papayával, maracujával és eperrel.

▶ **Earl Green** **1020 Ft**  
Szépen dekorált sencha tea a jól ismert bergamott ízzel, citromdarabokkal. Koffeinmentes.

▶ **Gésák virága** **1020 Ft**  
Nemcsak a szemet ejti rabul a zöld és fehér teában levő narancsvirág és jázmin keveréke. A dekorációt parasztrózsabimbók teszik tökéletessé, az ízt cseppnyi menta fűszerezi.

## GYÜMÖLCSTEÁK

▶ **Gondúzós Málna** **950 Ft**  
Az európai kertek piros gyümölcsait koronázza a málna, melynek édes-savanykás íze dominál a teában.

▶ **Almásrétes** **950 Ft**  
A bécsi almásrétes gyümölcsös-fűszeres íze, melyet alma, mandula, bodza, mazsola, fekete ribizli, vanília, fahéj varázsolnak elő.

▶ **Vérnarancs** **950 Ft**  
Csipkehéj, hibiszkusz, alma, citrushéj, sáfrányvirág, narancsdarabok adják a tea egyedi ízét.

▶ **Barbados** **950 Ft**  
Papaya, mangó, ribizli, napraforgóvirág, fekete ribizli, eper, málnadarabok, búzavirág, hibiszkusz, almadarabok.

▶ **Kir Royal** **950 Ft**  
Papayadarabok, fekete ribizli, áfonya, ribizli, bodzabogyó, málna, eper, csipkehéj, hibiszkusz, és alma ízesíti. Fantasztikus ízű.

▶ **Pina Colada** **950 Ft**  
Ananász, kókuszdarabok, csipkehéj, hibiszkusz, és alma együttese.

▶ **Négy Piros Gyümölcs** **950 Ft**  
A málna, ribizli, az eper és a szeder íze egy csészében.

▶ **Vadcseresznye** **950 Ft**  
Aszalt meggy, szőlő, citromhéj, csipkehéj, hibiszkusz, alma teszi emlékeztetővé fogyasztását.

▶ **Jamaica-Rum** **950 Ft**  
Szeder, áfonya, fekete ribizli, eper és málnaszemek rummal-vaníliaval átjártatott damaszkszi mazsolaszemekkel.

▶ **Vörösborkrém** **950 Ft**  
Damaszkusi mazsola, bodza, fahéj, kardamon, rózsavirág, fekete ribizli, áfonya vörösbort-ízzel.

▶ **Medve reggelije** **950 Ft**  
Az erdő összes édes kincsét gyűjtöttük kosárba: bodza, málna, szamóca, eper, csipkehéj, alma és hibiszkusz illatozik teánkban.

▶ **Guava és eper** **950 Ft**  
Guava szeletekben és crunchiban, ananászkockákkal, eperrel és hibiszkusszal, almával és csipkehéjjel adja az illatos-édes gyümölcssteát.

▶ **Eper-Rebarbara Crumble** **950 Ft**  
A friss morzsás süti illata száll felénk, szemünket hatalmas eper-szeletek, fehér hajdina és rebarbara csábitják, krémes-édes ízzel.

▶ **Juicy News** **950 Ft**  
Legújabb gyümölcskombinációnkban a lédús meggy ízét a Yuzu-citrom egzotikus jellege dobja fel, csábitó pink színéről a hibiszkusz és a búzavirág gondoskodik.

▶ **Eper-maracuja** **950 Ft**  
A fényesen csillogó piros eper-szeletek és a ríktő sárga maracuja kontrasztja izben teljes harmóniát mutat: gyümölcsös édesség, friss lágyság keveredik csészénkben.

## HIBISZKUSZT NEM TARTALMAZÓ, SAVCSÖKKENTETT GYÜMÖLCSTEÁK

▶ **Píritott mandula** **950 Ft**  
Ízét a csábitó, édes, pörkölt és karamellizált mandula adja, nagy adag édes almával díszítve.

▶ **Kókusztejes mangó** **950 Ft**  
Ki tudna ellenállni a krémes-édes kókusztej és az érett mangó trópusi keverékének, melyet mangószeletek bolondítanak?

▶ **Bitterlimonádé** **950 Ft**  
A kandirozott ananászdarabokat savanykás-lédús citrom kíséri, a dekorációt piros ribizliszemek gondoskodiknak.

▶ **Kandirozott gyömbér** **950 Ft**  
Édes-fűszeres tea, a kandirozott gyömbér keveredik édes alma-szeletekkel és friss citrommal.

▶ **Anna Banana** **950 Ft**  
Zamatos, nagy banánszeletek, roppanós ananász, répapehellyel, vörös és sárga virágszirmokkal-trópusi trend a csészénkben!

▶ **Törökalmá joghurt-lime** **950 Ft**  
Édes alma, -és ananászdarabok keverednek friss joghurttal és a különleges citrus-ízzel.

▶ **Hawaii gyümölcsai** **950 Ft**  
Ananászkockák, ananászszeletek, kókuszszeletek, guava és lichi varázsolja csészénkbe a földi paradicsomot. Irány Honolulu!

▶ **Gyümölcskosár** **950 Ft**  
A klasszikus, hazai piros gyümölcsök rajongóinak – a ribizli, áfonya, acai ízet sárkánygyümölcs, kandirozott gyömbér teszi egzotikussá.

▶ **Banános tiramisú** **950 Ft**  
Készüljenek a tiramisú-imádók! A krémes, kakaós desszert-most érett banánnal keverve-egyszerűen ellenállhatatlan!

▶ **Mango n' Friends** **1020 Ft**  
Kizárólag egzotikus gyümölcsök keverednek ebben a csúcsmínőségű gyümölcssteában: az ananász, mangó, narancs, mandarin és eper adta édességet gyűrűvirág díszíti.



## „NEM-TEÁK”

▶ **Marokkói NANA menta** **920 Ft**  
A fodormenta észak-afrikai változata forrón és jegesen egyaránt frissítő.

▶ **Mate Green** **920 Ft**  
A brazilában honos Ilex bokrot az indiánok kezdték kultiválni. Levellei leforrázásával nyerjük a száraz ízű, rendkívül erős élénkítő hatású teát.

▶ **Mate Sweet Orange** **890 Ft**  
Az édes narancs íze öleli az erősen fűszeres, enyhén füstölt Mate-t.

▶ **Mate Honey** **890 Ft**  
A Mate Green mézesen selymes változata.

▶ **Mate Mexicano** **1020 Ft**  
Az egészségbomba mate tea bázisán édes déli gyümölcsök: banán, kókusz, mandarin, mangó, gyűrűvirággal díszítve.

▶ **Mangó Fehércsokiban** **1020 Ft**  
A lány matekreáció kényeztető ízéről napérlette mangó-, és narancs-darabok gondoskodnak melyeket fehércsoki szeletek tesznek krémesen édessé, kókusz és vanília ízesítéssel.

▶ **Mate trópusi acai** **920 Ft**  
A szupergyümölcs acai ízesíti az élénkítő matét, cékla, guayusa, alma teszi még gyümölcsösebbé ezt a frissítő keveréket.

▶ **Mate bergamottos citromkrém** **920 Ft**  
A trendi és egészséges matét a jellegzetes bergamott ízesíti, kombinálva egyéb citrusok ízével-illatával, almával, virágszirmokkal díszítve.

▶ **Caracadi ( hibiszkuszvirág)** **920 Ft**  
Egyiptomi nyaralás hús, savanykás ízét érezhetjük újra.

▶ **Indiai citromfű** **920 Ft**  
Az ázsiai konyha jellegzetes fűszernövényéből készül a friss, szomjoltó tea.

▶ **Rooibos / Rotbusch / Redbush** **920 Ft**  
Dél-Afrikában vadon élő fűfélé, főzete a könnyű fekete teához hasonló. Ülteványei nem vegyszerezettek, ásványi anyagokban, nyomelemekben gazdag. Antiallergén, az immunrendszert erősíti, megköti a szabad gyököket. Koffeinmentes, így gyermekeknek is kifejezetten ajánlott.

**Az alábbi változatokban:**  
▶ natúr ▶ csokis-narancsos ▶ spicy  
▶ áfonya-joghurt ▶ citromfű ▶ narancs-eukalyptusz  
▶ édes meggy ▶ gránátalma-szőlő ▶ ananász-citrom szorbet  
▶ tej-karamella ▶ grapefruit-menta ▶ ginger lemon  
▶ fehércsokis pisztácia ▶ bodza-eper ▶ citromos barackkrém  
▶ csokis banán ▶ peanutbutter & acai jelly

▶ **Honeybush BIO** **920 Ft**  
Akár a redbusht, a honeybusht is Dél-Afrikában fedezték fel a XVIII. században. A virágok ragyogó sárgák, és mézillatuk van, míg a levelek kissé durvábbak. Főzete kellemesen édes és aromás. Natúr és „csokitorta” ízben.



## WELLNESS TEÁK

▶ **Varázskert** **1020 Ft**  
Almadarabok, citrommirtusz, csipkebogyó, erdei szamócalevél, fodormenta, rózsaszirm, mályvaszirom, körömvirág és eper-szeletek adják a friss tavaszi ízt.

▶ **Boszorkányfüvek** **1020 Ft**  
Almadarabok, szederlevél, mazsola, narancshéj, menta, citrommirtusz, citromhéj, eperdarabok, napraforgóvirágszirom, gyűrűvirág, rózsavirág és csalánlevél büvöl el.

▶ **Arany ősz** **1020 Ft**  
Igazi különlegesség, melynek alapja füge-sütőtök-meggy. Citromfűvel, szederlevéllel, rózsával, szegfűszeggel, almával és hibiszkusszal melegít át a hűvös őszi napokon.

▶ **Mangó-gyömbér** **1020 Ft**  
A gyömbér friss, fűszeres, csípős ízét édesítik a mangódarabok.

▶ **Greek Mountain Citrus** **1020 Ft**  
Görög hegyi tea, melyet pásztorok szednek a Rodope hegységben, 1000 méteres magasságban. Igazi gyógynövény, az esti relaxáció segítője, lágy friss ízzel. Csészénkben most citromverbénával, almával frissítve, áfonyalevelekkel, virágszirmokkal dekorálva.

▶ **Kalóz Jamboree** **1020 Ft**  
A citromfű, a mangó, a hibiszkusz, a papaya, a rózsabors, a cékla, és a verbéna levél szédítő tánc a kalózbuzin!

▶ **Kurkuma-feketeribizli** **1020 Ft**  
Savanykasan édes feketeribizli találkozik a kurkuma fűszeres jegyeivel, gyömbér, ananász, alma, édeskömény, hibiszkusz és eperlevél kíséri a randevút.

▶ **Juharszirupos gyömbér** **1020 Ft**  
Gazdag gyömbéralapra épülő keverék, ragyogó csipkebogyóval, friss szederlevéllel, hárs, alma és juharszirup édességével.



## AJURVEDA TEÁK

▶ **Gyömbér-friss tea** **950 Ft**  
A frissesség és az aroma teája, igazi felüdülés, hűtve szervirozva is! Összetétel: citromfű, édesgyökér, gyömbér, menta, bors, citromhéj. Magas vérnyomás esetén nem ajánljuk!

▶ **Serkentő tea** **950 Ft**  
(a „Kapha” Doshá-t támogatja az Ayurveda tanítás szerint)  
A kurkumagyökér, és a curry az indiai konyha meghatározó részei, határozott ízt biztosítanak. Erősen fűszeres és élénkítő hatású. Összetétel: gyömbér-darabok, koriander, kardamon, kurkumagyökér, szegfűszeg, szerecsendió.

▶ **Kiegyensúlyozó tea** **950 Ft**  
(a „Pitta Doshá-t támogatja az Ayurveda tanítás szerint)  
Nyugtató és egyensúlyt teremtő tea. Összetétel: fahéjdarabok, kardamon, édesgyökér, koriander, édeskömény, gyömbérgyökér, rózsalevelek.

▶ **Fáradtság ellen** **950 Ft**  
(a „Vata” dosha-t támogatja az Ayurveda tanítás szerint)  
A keverék frissítő és vitalizáló egyben. Összetétel: fahéjdarabok, édesgyökér, gyömbéradarabok, édeskömény, narancshéj, kardamon.



## KÁVÉK

Kávénkát, kávékülönlegességeinket Brazil Fazenda Lagoa saját pörkölésű, 100% arabika kávéból készítjük. Kávénkát koffeinmentes kávéból is elkészítjük.

**Eszpresszó** (eszpresszókávé) **590 Ft**

**Dupla presszó** **790 Ft**

**Macchiato** (eszpresszókávé kevés tejjel) **790 Ft**

**Hosszúkávé** (hosszan lefőzött eszpresszókávé) **650 Ft**

**Cappuccino** (eszpresszókávé gőzölt tejjel és kevés tejjel, kakaó, vagy fahéjszórással) **790 Ft**

**Bécsi kávé** (cappuccino tejhab helyett tejszínhabbal) **850 Ft**

**Tejescsok** (hosszú kávé meleg tejjel, jegesen is kérhető) **750 Ft**

**Caffé Latte** (erős eszpresszókávé, forró, habosított tejjel) **850 Ft**

**Jeges kávé** (eszpresszókávé, vaníliafagyalattal és tejszínhabbal) **1090 Ft**

**Melange** (eszpresszókávé tejjel, tejhabbal és mézzel) **1090 Ft**

**Vanília frappé** (eszpresszókávé habosított tejjel, vaníliaval és jéggel) **1090 Ft**

**Kopi Luwak eszpresszó** **2400 Ft**

**Kopi Luwak cappuccino** **2600 Ft**



## SÜTEMÉNYEK, SZENDVICSEK

(Az aktuális kínálatról munkatársunk ad felvilágosítást.)

**Macaron** **490 Ft**

**Pogácsa** **590 Ft**

**Torták** (változó, friss kínálat) **840/1090 Ft**

**Marlenka** (csokis, diós, citromos, gluténmentes) **790 Ft**

**Dán vajás keksz** **390 Ft**

**Paninik, szendvicsek** **1190 Ft**

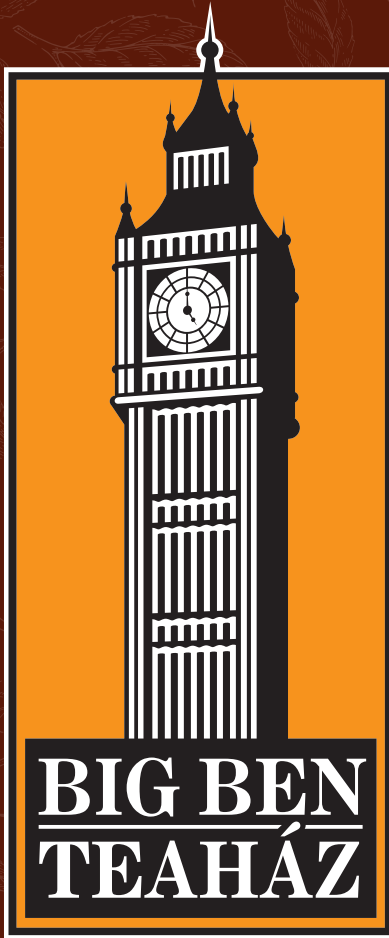
**Tej** **100 Ft**

**Tejszín, méz** **150 Ft**

**Alternatív tej** **250 Ft**

**Forró csoki** (több ízben) **950 Ft**

**Ásványvíz** **290 Ft**



1053 Budapest, Veres Pálné u. 10.  
2011 Budakalász, AUCHAN ÁRUHÁZ  
MAMMUT 1, Földszint L60 üzlet

Üzletvezetők: Dobozy Zsófia,  
Fürstner Ágnes, Velczenbach Tibor  
III. kategória

