



Dobrá čajovna

Dobrá čajovna Český Krumlov
Latrán 54, Český Krumlov
IČO: 880 44 980
Directeur exécutif:
Jan Broukal

Avant-propos

Salon du bon thé boutique de thé très délicat Carte des thés

Le thé est une oeuvre d'art qui a besoin de mains de maître, pour que ses qualités les plus importantes se fassent valoir.

Il y a du bon thé et du mauvais thé, comme il y a de bons tableaux et de mauvais tableaux.

Il n'existe pas une instruction spéciale pour préparer un thé parfait, comme il n'existe pas de normes pour créer un Tizian...

Chaque manière de traiter des feuilles de thé a son individualité, son rapport spécial envers l'eau, elle possède son héritage dans les souvenirs et il est possible de raconter son histoire la plus propre.

Mais elle doit toujours contenir une beauté véritable.

Kakuzo Okakura

Pour les amateurs du surf à l'Internet, nous nous sommes permis d'ouvrir les pages de thé comportant aussi le texte intégral de cette carte de thés à l'adresse:



www.tea.cz



Avant-propos

Bienvenu au Salon du bon thé, boutique de thé très délicat. Cette marque enregistrée garantit déjà traditionnellement la plus haute qualité des thés servis là, ainsi que de ceux vendus au poids ou de ceux emballés dans de différentes petites boîtes originales. Cette plus haute qualité est donnée par deux règles simples, mais essentielles:

- la fraîcheur des thés est garantie par le Cercle des amateurs de thé, l'importateur direct des jardins de thé du monde entier.
- la préparation, le service et la vente des thés est dans le Salon du bon thé dans les mains des garçons de très haute qualification, qui s'orientent largement dans les sciences de thé et qui connaissent de différentes procédures, jongleries et mystères.

Le mode de servir les thés est inspiré par des traditions liées avec l'Orient. Et parce que ces variétés sont très, très nombreuses, nous vous présentons un petit guide à travers les principes respectés au Salon du bon thé:

- s'il n'est pas mentionné autrement, les thés pleinement fermentés, aromatisés et parfumés, ainsi que les représentants des thés semi-verts et verts standard, sont servis dans des théières authentiques au volume minimum de 30 – 50 cl.
- les thés à plusieurs infusions sont servis, s'il n'est pas mentionné autrement, dans de différentes théières, représentées par les symboles  ou , au volume au minimum de 30 – 50 cl.

Nous nous permettons de recommander au buveurs de thé solitaires le service de façon traditionnelle – dans une tasse du type “Gai Wan”  ou dans un service “Kyoto” , au volume de 15 cl.

Les peintures signifient dans ces cas le nombre d'infusions recommandé.

Amateurs de thé

Avant-propos

Extraits du livre de lecture de thé „Ch'a-su“

Moments opportuns pour boire du thé:

Lorsque nous sommes dérangés dans nos réflexions

Pendant une bonne conversation dans la nuit profonde

Lorsqu'il pleut doucement

Avec des amis agréables et des concubines minces

Quand les enfants sont à l'école

Dans un bosquet de bambous par une soirée de printemps

Sous des roches aux formes extraordinaires

Moments peu opportuns:

Au théâtre

En ouvrant des lettres

Quand les enfants ne sont pas à l'école

Lorsqu'il pleut à verse

En buvant du thé, il est à éviter à tout prix:

Serveurs maussades

Mauvaise eau

Soucis pécuniaires

Société trop nombreuse

Il est indispensable de fuir:

Enfants criants

Femmes hargneuses

Gens bavards

Rues bruyantes

Thé blanc & jaune

YA BAO

Chine Hunan

Traduction libre « cocon de bourgeons »

Sa forme et son goût extraordinaires proviennent des théiers sauvages poussant dans la Chine du Sud. Son aspect rappelle vaguement des hannetons séchés. Ses feuilles non fermentées ont poussé directement sur des branches ayant bénéficié d'une taille de régénération. Infusion très douce et claire au léger goût d'herbes fines et de résine.



Kč 105,-



Kč 85,-

BAI MU DAN CHA

Chine Hunan

Pivoine blanche

La plus haute classe de cette sorte de thé, permettant plusieurs infusions. Thé excellent pour nettoyer l'esprit et le corps. Feuilles plates vert clair à bordure brunâtre, à la présence abondante des pousses de pointe au duvet argenté. Infusion jaunâtre et étincelante. Derrière le voile de l'arôme de fleurs fin et séduisant et le goût douceâtre délicieux se cache la grande force de ce thé. Servi avec une petite théière d'eau chaude destinée à d'autres infusions.



Kč 95,-



Kč 75,-

BAI MU DAN BING CHA

Chine Hunan

« Pivoine blanche »

Ce thé blanc pressé en forme de pivoine représente une particularité de la province Yunnan. Il est fabriqué à partir de fines feuilles de type Bai Mu Dan. La technologie de traitement (pressage) et l'origine des feuilles de thé (Yunnan) rendent le goût de ce thé blanc relativement prononcé. Il peut être infusé plusieurs fois.



Kč 95,-



Kč 75,-

Thé blanc & jaune

Catégorie spéciale de thés. La littérature de thé chinoise ainsi que la pratique offrent deux points de vue du "thé jaune" – type de thé le plus rare: Il est présenté soit comme le thé différant par la technologie (légèrement fermenté), soit comme une sorte de thé exquise de chaque province livrée à la cour impériale en cadeau (le jaune est une couleur impériale).

Sans vouloir réfuter la première hypothèse, nous penchons pour l'interprétation "impériale", grâce à nos expériences personnelles acquises aux jardins de thé chinois, petites boutiques et recoins. Que les thés suivants en soient une preuve excellente.

MENG DING HUANG YA

Chine Sichuan

Les accrus jaunes de la montagne Meng Ding.

Fondateur de la tradition de thé, le moine Wu Li Zhen surveille lui-même depuis son couvent situé sur un flanc de la montagne Meng, tel sur un piédestal de brume, la qualité de ce thé fabuleux. Ce fut devant sa statue, au terme d'une lointaine expédition à Sichuan, que l'association des amateurs de thé virent leurs derniers doutes se dissiper



Kč 118,-



Kč 98,-

PUTUO FO CHA

Chine Zhejiang

Thé de Buddha de l'île de Putuo Shan

La tradition de la culture de ce thé très fin qui existe depuis plus de deux mille ans donne certainement la garantie que ce thé, cultivé dans les jardins entre des cloîtres bouddhistes et traité exclusivement à la main, sera de qualité supérieure. Selon les informations actuelles, il s'agit de la première expédition dans un pays sur le vieux continent.



Kč 118,-



Kč 98,-

YUNNAN LU ESHAN MAO FENG CHA

Chine Yunnan

Souvenir du roi de thé

Le thé chinois vert frais excellent, de la production de la province de thé renommée d'Yunnan. L'infusion brillante de couleur vert clair rend possible d'éprouver dans la tasse des délices du goût et de l'arôme qui ne peuvent être imités par aucun autre thé. Même si les Chinois boivent ce thé de façon indigne des bœufs à confitures - et de cette manière il est fidèlement servi aussi dans le Salon de bon thé sous le nom de „Souvenir du roi de thé“ - ses qualités ne souffrent pas du traitement. La quantité des infusions presque infinie que ce thé supporte sans façons, même après refroidissement, prouve la souveraineté de la production des thés chinois verts des montagnes d'Yunnan. L'aspect très noble, la longue feuille de pointes au duvet argenté, enroulée solidement en longueur. Le thé à l'arôme vif d'herbe fraîche, l'infusion de couleur limpide, vert clair, au goût salutaire, aux effets légèrement enivrants. Il est possible de commander ce thé aussi dans une petite théière de porcelaine spéciale, type „Roi“.



Kč 118,-



Kč 98,-

Thés verts

Chine

BI LUO CHUNG "TAI HU"

Chine Jiangsu

Sommets duvetés des Montagnes Jaunes

Thé vert chinois de la province d'Anhui. Le représentant de la production de thé des Montagnes Jaunes splendides est le dernier des cinq thés chinois les plus connus, dont tous nous pouvons nous vanter sur la carte du Salon du bon thé. (Ce sont: Long Jing, Bi Luo Chung, Putuo Fo et Luan Gua Pian).



Kč 118,-



Kč 98,-

LONG JING CHA

Chine Zhejiang

Source de Tigre

Une sorte célèbre du thé de la province chinoise de Zhe Jiang qui porte le nom de l'endroit de culte de tous les amateurs de cette sorte de thé qui se trouve dans les montagnes de Tiyun. La source de Tigre a la meilleure eau pour la préparation du thé de Long Jing. La feuille plate, solide, de couleur vert clair - c'est une marque caractéristique pour le Long Jing de qualité. Parmi les connaisseurs, le thé de cette production est marqué comme comble de la perfection parmi les thés chinois verts. Le liquide limpide de couleur vert clair a le goût et l'arôme très fins, même après plusieurs versements de l'eau chaude. Le Long Jing „Source de Tigre“ est traité uniquement manuellement dans de grands plats de métal. Cette récolte de printemps dans la période de mars et d'avril se distingue par la meilleure qualité qui touche le ciel. Ce thé est propice à être bu pendant les rencontres et dialogues avec les amis les plus gentils.



Kč 108,-



Kč 88,-

Thés verts

Chine

TAI MU LONG ZHU CHA

Chine Zhejiang

Yeux de Dragon

Thé vert très fin, de la haute qualité, préparé à partir des pousses de thé fraîches choisies, au goût délicieux et à l'arôme de brise de montagne et surtout à l'aspect unique. Car ce thé est, par de petites mains des ramasseuses chinoises, formé en petites boules qui ressemblent aux perles et, dans une tasse, après avoir versé de l'eau, s'épanouissent avec grâce. C'est pourquoi ce thé est servi dans un verre, pour que l'agrément soit parfait. Il est possible de verser de l'eau cinq fois.



Kč 108,-



Kč 88,-

LUAN GUAPIAN

Chine Anhui

Petites graines de melon

L'aspect inhabituel de ce thé ainsi que le fait qu'il appartient parmi les cinq thés les plus connus de Chine, nous a mené à nous intéresser à ce délice de la production de thé de la province d'Anhui. Mais Luan Guapian a attiré notre attention par son goût d'herbe frais et c'est pour cela qu'on lui a donné la chance de devenir l'autre représentant de l'Empire du Milieu dans l'offre du Salon du bon thé.



Kč 98,-



Kč 78,-

LUSHAN YUN WU

Chine Jiangxi

Nuage et brouillard des Montagnes vertes

Thé réputé des célèbres montagnes dans la province de Chine centrale du Jiangxi. L'expédition des amateurs du thé Chine 2007 a réussi à trouver dans les brumes et les nuages, bien caché entre des villas coloniales et d'étranges palais des congrès, l'institut de recherche sur le thé de Lushan. C'est justement de sa production soigneusement limitée que provient ce thé au nom caractéristique et au goût rafraîchissant.



Kč 90,-



Kč 70,-

Thés verts

Chine

LU MU DAN

Chine Anhui

Privoine verte ou bien Hérisson vert

Variante raffinée constituée d'une sélection de plusieurs variétés de thés verts chinois de formes bizarres, permettant aux feuilles de thé de se développer librement et conservant leurs arômes et goûts durant les infusions successives.



Kč 88,-



Kč 68,-

DA FANG

Chine Anhui

Grand Fang

Le digne successeur de la variété si prisée “Oreille de bonne femme”, caractérisé par sa feuille plate aux bordures dorées, est recommandé pour des infusions plus nombreuses. Un thé pour une consommation ordinaire.



Kč 80,-



Kč 60,-

DIAN LU CHA

Chine Yunnan

Sorte non fermenté du thé chinois connu de la célèbre production de la Chine du Sud, de la province du même nom d'Yunnan. Thé destiné à la consommation courante, excellent avec des poissons séchés. Feuilles triées, enroulées régulièrement, de couleur vert clair, à l'arôme vif d'herbe du thé vert et au goût plein, légèrement âcre.



Kč 68,-

ZHU CHA

Chine Zhejiang

Thé de perles

En Europe dénommé Gunpowder. Thé destiné à la consommation courante, convient pour compléter la table de repas chinois. Il est typique par son aspect de petites boules fermement enroulées. L'infusion de couleur vert clair a le goût et l'arôme légers de fumée - cet arôme est obtenu dans des poêles métalliques, dans lesquels le thé est séché en les faisant tourner au-dessus du feu de charbon de bois.



Kč 58,-

CHUN MEI CHA

Chine Zhejiang

Sourcils rares

Version originale d'une sorte standard de thé vert de feuilles de la province de Zhejiang, destinée à la consommation courante. Dans les restaurants chinois, ce thé est servi avec le repas. Les petites feuilles vert-clair, irrégulières sont enroulées en petit arc, leur éclat métallique est un signe de fraîcheur. L'infusion limpide de couleur jaune-vert a un goût et un arôme légèrement âcre.



Kč 50,-



GINSENG IRI NOKCHA

Corée

Presque dix ans se sont écoulés depuis la visite du Maître de thé sud-coréen Monsieur Yunn qui a laissé aux professionnels de thé locaux sa recette préférée accompagnée d'une cérémonie. Le thé vert de qualité Nokcha est mélangé avec une racine de ginseng rouge bien mûre et finement moulue. Cette boisson vous permet de découvrir des lieux où personne n'est jamais allé. Peut être infusée plusieurs fois.



Kč 118,-



Kč 98,-

NOK CHA

Corée

„Thé vert“ provenant de la montagne Jirishan, sur la côte coréenne la plus sud. Dans une infusion vert claire se cache un goût particulier situé entre les thés chinois et japonais. De toutes petites feuilles striées de couleur vert foncé.



Kč 110,-



Kč 90,-

CHÉ XANH

Vietnam Thai Nguyen

Le „Retour du fils perdu“ – „Thé de l'année 1993“ de nouveau dans l'offre des Salons du bon thé! Le représentant des thés verts du Viêt-nam, choisi avec un grand soin, délicat même après plusieurs remplissages d'eau.



Kč 80,-



Kč 60,-

MATCHA KYOTO

Japon Uji

Il s'agit du thé en poudre de première qualité, moulu de manière extraordinairement fine. Le Matcha est utilisé à la soi-disant cérémonie de thé japonaise, où on fouette le thé dans une tasse originale dénommée chawan par un petit fouet en bambou qui s'appelle chasen. Le Matcha de qualité se distingue par un poudre extraordinairement fin, de couleur pois vert, à l'arôme corsé d'herbe. L'infusion mousseuse a la couleur vert-frais, le goût inoubliable, très intense. Recommandé à boire après un dessert ou une friandise japonaise, mais pas à jeun.

Note: Dans le Salon du bon thé, nous ne présentons qu'un fragment de la soi-disant cérémonie de thé japonaise.



Kč 138,-

KABUKICHA



Kč 118,-



Kč 98,-

GYOKURO KYOTO

Japon Uji

Le thé vert japonais excellent, de très haute qualité. Le goût délicieux et l'arôme frais de l'herbe du printemps rendent possible d'éprouver la touche du ciel dans la tasse. Ce thé fait partie des produits des plus estimés de l'empire de Nippon. Cueilli manuellement aux champs spécialement ombragés, il garantit un délice extraordinaire qui est intensifié par sa préparation originale. Feuille subtile et plate, de couleur gris foncé, de longueur régulière, à l'arôme d'herbe fraîche et au goût délicieux. La sorte de thé Gyokuro est recherchée pour son goût fort caractéristique qui ressort surtout grâce à la préparation soignée dans de petites théières. Généralement, on prépare trois infusions, où la qualité excellente de ce thé se fait remarquer.



Kč 118,-



Kč 98,-

Thés verts

Japon

YAMACHA

Japon Hamamatsu

Japon

Il n'y a que très peu d'importateurs de thé qui peuvent se vanter de proposer un véritable thé de montagne provenant des lointaines contrées du Japon. Ce thé est cultivé dans des jardins en terrasses situés sur les versants des montagnes qui se dressent sur les hauteurs de la ville de Hamamatsu, au sud de l'île de Honshu. Notre équipe d'amoureux du thé a minutieusement dégusté et sélectionné ce thé dans un salon de thé traditionnel de la petite ville d'Ūji.



Kč 108,-



Kč 88,-

KAMACHA

Japon Ureshino

Japon

Au Japon, l'histoire du traitement des feuilles de thé n'est pas aussi longue que dans la Chine voisine. Néanmoins, la méthode de traitement actuelle est unique en son genre, tout comme la culture japonaise. La grande majorité des feuilles de thé est étuvée à la vapeur, mais il existe une exception à cette règle. Cette exception, c'est le thé Kamacha que nous vous proposons. Ce thé est produit en ayant recours à un procédé orthodoxe chinois : les feuilles de thé humides sont torréfiées dans des poêles très chaudes.



Kč 108,-



Kč 88,-

TAMARYOKUCHA KYOTO

Japon Ureshino

Tamara

Ce thé est produit dans la région de l'île de Kyushu. Il s'agit du type de thé vert de première classe. A boire à l'occasion de fête. Infusion substantielle même après plusieurs versements de l'eau chaude. Feuille menue vert foncé, enroulée régulièrement. Infusion de couleur vert clair, au goût frais et délicieux.



Kč 108,-



Kč 88,-

SENCHA KYOTO

Japon Uji

Cette dénomination est portée par le thé vert japonais qui est à présent le thé le plus typique du marchais japonais. Cette sorte est célèbre notamment pour le traitement soigné. Feuille plate vert foncé, de longueur régulière, à l'arôme d'herbe fraîche et au goût délicieux. Le Sencha a des effets très favorables sur le corps et sur l'esprit, il stimule, nettoie l'organisme, a une grande teneur en vitamine C. Il donne une riche infusion, même après plusieurs versements de l'eau chaude. A boire au cours de la rencontre silencieuse avec les amis les plus chers.



Kč 108,-



Kč 88,-

KUKICHA KYOTO

Japon Uji

A tea made of stems or even leaf-stalks as well, and a tea rarity in this country. Thé de tiges ou de pétioles, spécialité chez nous. Cette sorte de thé sert également de base à la fabrication du type Hojicha, mais dans le cas présent il s'agit du produit secondaire de la fabrication du thé délicieux de Gyokuro. Pétioles vert clair, infusion de couleur vert frais, à l'arôme fin d'herbe. Riche infusion même après plusieurs versements de l'eau chaude.



Kč 98,-



Kč 78,-

BANCHA KYOTO

Japon Uji

Sorte standard du thé vert japonais destiné à la consommation courante. Feuille plate de couleur vert clair et infusion à l'arôme caractéristique du thé.



Kč 88,-



Kč 68,-

GENMAICHA KYOTO

Japon Uji

Spécialité japonaise. A boire après le déjeuner. En général thé standard, enrichi par ajout de riz grillé. Cette combinaison lui prête son arôme séduisant et son goût inhabituel. La traduction signifie thé au riz sans polissage.



Kč 88,-



Kč 68,-

HOJICHA KYOTO

Japon Uji

Thé délicieux à l'arôme spécifique. Recommandé notamment à boire après un déjeuner copieux. Pétioles torréfiées, parfois (selon la sorte) avec feuilles non triées de couleur brun clair. La traduction signifie thé légèrement torréfié. Infusion de couleur brunâtre, arôme de pain frais, goût de riz grillé. Riche infusion même après plusieurs versements de l'eau chaude.



Kč 88,-



Kč 68,-



Thés japonais spéciale

MATCHA IRI SENCHA

Japon

Mélange de thés selon la préparation japonaise traditionnelle. La combinaison des thés Matcha et Sencha permet d'obtenir arôme et goût excellents. Thé remarquable, à boire en composant des poèmes.



Kč 128,-



Kč 98,-

MATCHA IRI GENMAICHA

Japon

Combinaison similaire de deux sortes de thé vert. Thé vert à l'arôme corsé extraordinaire. A boire à l'occasion d'une rencontre inattendue.



Kč 108,-



Kč 88,-

KYOTO KINEN

Japon

Souvenir de Kyoto

Préparation provenant de cette admirable ville de thé. Le goût un peu âcre spécifique de Matcha est affiné dans la tasse par du lait et du sucre, ce qui est vraiment délicieux. Servi chaud dans un verre de 0,33 l.



Kč 78,-

Thés aromatisés

Chine

TAI MU LONG ZHU – MOLIHUA

Chine Zhejiang

Yeux de dragon au jasmin

Thé vert de qualité suprême fabriqué à partir de jeunes pousses de théier dûment sélectionnées, goût fin, parfumé au jasmin, aspect unique. Les petites mains chinoises des ramasseuses sculptent ces feuilles en boules ressemblant à des perles qui se dévoilent harmonieusement une fois l'eau versée.



Kč 98,-



Kč 78,-

LA BOMBE FLORALE

Chine Yunnan

Démonstration d'une nouvelle tendance de l'industrie du thé chinois provenant de la province du Yunnan. Les bourgeons verts roulés à la main, rappelant par leur forme des boutons de fleurs (bombe), se déploient après arrosage en une superbe fleur à la saveur de jasmin..



Kč 98,-



Kč 78,-

MOLI HUA CHA - QUE SHE JIAN

Chine Fujian

Thé de jasmin - Languette d'oiseau

Sorte délicieuse du thé de jasmin. A boire surtout en présence de concubines minces. Petites feuilles vert foncé menues et plates, enroulées régulièrement. Arôme de jasmin prononcé, goût corsé avec écho savoureux, thé légèrement euphorisant. Servi avec une petite théière de l'eau chaude destinée à d'autres infusions.



Kč 80,-



Kč 60,-

GUI HUA CHA

Chine Anhui

Fleurs de cannellier

Préparation chinoise traditionnelle. Thé vert de la province d'Anhui, aromatisé de petites fleurs de cannellier (*Osmanthus fragrans*). Une odeur enivrante qui se répand des infusions répétées inspire depuis des siècles les poètes chinois:

"... Comme banales semblent des fleurs de prunier en comparaison avec elles et comme lourdes semblent des grappes de lilas. L'odeur enivrante calme ma nostalgie d'un homme au lointain..."

Li Ching Chao



Kč 70,-



Kč 50,-

MOLI HUA CHA

Chine Fujian

Thé au jasmin

Préparation classique chinoise, thé vert parfumé aux fleurs de jasmin arabe. Ce thé est à déguster de préférence l'après-midi. De petites feuilles vertes roulées en demi-cercle sont mélangées à de nombreuses grandes fleurs blanches de jasmin.



Kč 50,-



ALISHAN OOLONG

Taiwan

Le thé Oolong de qualité supérieure provient des plus hautes montagnes de Taïwan. Ses fameux jardins sont couverts de nuages quasiment toute l'année. De petites feuilles de théier fermement roulées en boule peuvent être infusées plusieurs fois.



Kč 108,-



Kč 88,-

BAI HAO - FORMOSA FANCY OOLONG

Taiwan

Cheveu blanc

Original t'ai-wanais! On ne peut l'avoir que dans les Salons du bon thé! La plus haute classe du thé de type Fujian, partiellement fermenté, caractérisé par un plus haut degré de la fermentation et par le très grand contenu des pointes blanches. Avec ce thé, laissez-vous transporter dans la douceur de l'Orient. Servi dans un service original importé à cet effet de Taipei.



Kč 108,-



Kč 88,-

TUNG TING - FORMOSA JADE OOLONG

Taiwan

Sommet gelé

Original t'ai-wanais! On ne peut l'avoir que dans les Salons du bon thé! Thé prestigieux, légèrement fermenté, qui est tortillé spécialement par les pieds, en état humide, pour former de petits ovales irréguliers. Importé par le Cercle des amateurs de thé directement des versants de la montagne de Tung Ting, entourée des légendes. A boire au cours de la contemplation, lorsque les ombres se prolongent. Servi dans un service original importé à cet effet de Taipei.



Kč 108,-



Kč 88,-

Thés semi-verts

Taiwan, Chine

BAO ZHONG - FORMOSA POUCHONG

Taiwan

Un thé fermenté d'une façon très fine, du théier de type Fujian, typique par des feuilles longues, étroites. Après une fermentation très courte, il est emballé dans un papier de coton et il est séché par cuisson. De là est déduit son nom qui signifie traduit « une sorte emballée ». Propice à boire si un orage s'éteint.



Kč 108,-



Kč 88,-

TIE GUAN YIN CHA SUPERGRADE

Chine Fujian

Déesse de fer de la miséricorde - supergrade

Sorte la plus excellente de la plus haute catégorie des thés semi-verts, produit fameux de la province de Fujian. A boire avant l'escalade de la montagne solitaire. Feuille massive de couleur vert-bleu foncé ou vert-brun, tordue en S. Arôme corsé des jardins de mandarines en fleurs. Servi dans une tasse du type de Zhong avec une petite théière de l'eau chaude destinée à d'autres infusions.



Kč 108,-



Kč 88,-

DA HONG PAO

Chine Fujian

« Grande robe écarlate »

– le roi des oolongs du Fujian nord, de la montagne du Wuishan. D'après une légende, un jour, un haut officier du tribunal ayant été guéri d'une maladie chronique par la dégustation régulière de ce thé recouvert de son manteau un arbuste, exprimant ainsi sa gratitude. D'où le nom de ce thé. Un thé typique, avec un degré élevé de fermentation.



Kč 108,-



Kč 88,-

Thés semi-verts

Chine

FENG HUANG DAN CONG "MI LAN"

Chine Quangdong

Phénix Milan

Le thé unique des jardins de la province de Quangdong, en Chine du sud. La feuille, extrêmement longue, de couleur verte et brune, légèrement tordue en spirale, se transforme dans la tasse en une infusion orange et brillante, avec le goût du miel et l'arôme des fleurs d'orchidées, d'où le nom chinois Mi (miel) Lan (orchidée). Après de nombreuses infusions, l'arôme ainsi que le goût se développent de façon infinie ...



Kč 108,-



Kč 88,-

SHUI XIAN CHA

Chine Fujian

Naiade

Sorte du thé de type oolong de plus haute qualité, préparé avec la variété du même nom au Sud de la Chine. A boire lorsqu'on est dérangé dans ses réflexions. Feuilles épaisses de couleur vert-brun foncé, tordues en S. Boisson stimulante au goût délicieux évoquant une agréable sensation de douceur dans la bouche, à l'arôme corsé. Servi avec une petite théière de l'eau chaude destinée à d'autres infusions.



Kč 80,-



Kč 60,-

WU LONG CHA

Chine Fujian

Dragon noir

Sans d'autres spécification, il s'agit de la sorte standard produite dans la province de Fujian, connue surtout par des types célèbres des thés semi-verts. A boire pendant des soirées de conversation. Feuille brun-vert irrégulière, tordue en S. Au goût âcre et doux, à l'arôme de pain de seigle.



Kč 55,-

Thés Rouge

JIN ZHEN

Chine Yunnan

Aiguilles d'or

Variété fermentée du thé très connu Aiguilles d'argent (Yin Zhen). Goût prononcé aux nuances de miel, parfum d'automne, important effet stimulant.



Kč 98,-

Kč 78,-

CHENG HAO CHA

Chine Yunnan

Cheveu royal

Pour le moment, la dernière nouveauté de notre offre est un représentant des thés d'Yunnan du Sud de la Chine. Ce thé pleinement fermenté se distingue par une grande quantité de pousses orange-doré qui se manifestent par une douceur extraordinaire dans le goût de la boisson. Ce thé est servi dans une tasse de porcelaine de dégustation, avec une théière d'eau chaude pour la deuxième et la troisième infusions.



Kč 98,-

Kč 78,-

QI HONG MAO FENG CHA

China Anhui

Pousses soyeuses de Qi Men

Nous nous sommes décidés à offrir aux papilles gustatives des clients respectables, comme antipôle du thé vert du type "Mao Feng" éprouvé par des siècles (représenté sur les comptoirs des Salons du bon thé par le "Roi de thé"), une nouveauté de dernières années – le Mao Feng rouge (donc fermenté) du district de thé renommé de Qi Men (province d'Anhui). Servi dans une tasse en porcelaine de dégustation avec un petit broc de l'eau chaude pour les deuxième et troisième infusions, pour que le moelleux et la qualité des pousses de printemps (anormalement en forme fermentée) puissent être non seulement goûtés, mais aussi vus.



Kč 98,-

Kč 78,-

Thés Rouge

HONG MU DAN

Chine Anhui

Privoine rouge ou bien Hérisson rouge

Variante aux variétés de thé mélangées à la main et fermentées. Un thé est recommandé pour des infusions plus nombreuses.



Kč 80,-



Kč 60,-

DIAN HONG CHA

Chine Yunnan

Thé de première qualité de la province d'Yunnan au Sud de la Chine. A boire lorsque la nécessité de vaincre la solitude se présente. Feuille fine enroulée régulièrement de couleur brun-rouge, arôme caractéristique de thé excellent, goût corsé, légèrement âcre. Il s'agit d'une sorte de thé chinois traitée très soigneusement qui n'est destinée qu'à l'exportation.



Kč 58,-

QI HONG CHA

Chine Anhui

Thé de la province d'Anhui poussant près de la rivière d'Yang-Tsé. Excellent à boire surtout après le lever du soleil pour conserver la fraîcheur au cours de toute la journée. Il a la feuille régulière de couleur noire, enroulée en aiguilles menues. Infusion à l'arôme et au goût fins de miel. En Europe, le thé Qi Men (en traduction Grande porte - signifie le nom local du district) est connu sous le nom de Keemun.



Kč 58,-

Thés rouge aromatisés

LI ZHI CHA

Chine Guangdong

Le thé rouge standard, aromatisé de manière traditionnelle. Dans ce cas, il s'agit de l'arôme de fruit subtropical litchi (litchi chinensis). Cette préparation est originaire de la province de Guang Dong [kouang toung']. A boire notamment au moment où la première neige tombe. Feuille noire menue à l'arôme douceâtre corsé et au goût doux séduisant.



Kč 68,-

Autres thés rouges chinois parfumés aux essences naturelles offerts au Salon du bon thé:

PRUNE THÉ

AMANDE THÉ

THÉ DE VANILLE



Kč 68,-

ZHENG SHAN XIAO ZHONG CHA

Chine Fujian

Thé chinois fameux connu plutôt sous le nom déformé de Lapsang Souchong, traité au-dessus d'un feu de bois de pin qui lui donne l'arôme spécifique de fumée. A boire au cours de la conversation en fumant la pipe près de la cheminée. Feuille massive gris-noir, infusion à l'arôme corsé de feu et au goût de fumée.



Kč 65,-

DARJEELING FIRST FLUSH

Inde

Dans un climat rude de montagne, dans la région de Darjeeling, la première récolte du thé dans la période du mars à la fin d'avril s'appelle le First Flush. Ce thé est apprécié avant tout pour son arôme de fleurs. Nous l'achetons pour le Salon du bon thé à la Bourse de thé à Calcutta et ensuite nous le transportons par avion. Grâce à cela, vous avez dans votre tasse un thé garanti frais. Offert seulement à l'épuisement des stocks.



Kč 88,-

DARJEELING SECOND FLUSH

Inde

La deuxième récolte des feuilles de thé se déroule à la veille de la période des pluies, depuis la fin du mai en moins de 50 jours. Pour leur qualité de goût et leur arôme de muscade prodigieux, ces sortes de thé sont comparées avec le prestige des vins de Bordeaux. Feuilles vert-jaune plus menues à la présence des pointes foncées. Offert seulement à l'épuisement des stocks.



Kč 88,-

DARJEELING AUTUMNAL

Inde



Kč 88,-

DARJEELING HIMALAYA

Inde

Thé d'Inde noir pur de grandes montagnes, cueilli manuellement sur les adrets de l'Himalaya au Bengale occidental. Il s'agit d'un mélange original qui se distingue par l'équilibre de la couleur de l'infusion, du goût et de l'arôme. Feuille brun-noir à la présence des pointes claires, enroulée régulièrement en croissant, donne dans la tasse l'infusion rouge-brun, à l'arôme plein et au goût fortifiant, recommandée pour assouvir la soif.



Kč 68,-

NILGIRI ŠIVA FOP

Inde

Au sud-ouest du pays des Indes, dans la région des Montagnes bleues – Nilgiri, sous la surveillance sévère du dieu Shiva, naît le thé fameusement rafraîchissant du type de haute montagne, lequel se distingue par une infusion oragne-brun claire et par un arôme extrêmement fin.



Kč 68,-

ASSAM BRAHMAPUTRA

Inde

Thé d'Inde noir de la région de vallée des plantations aux bords du fleuve magique de Brahmapoutre. Il a été découvert par les frères Bruce il y a quelque 170 ans. Ce thé a été sélectionné à partir de la variété sauvage du théier nommé plus tard Thea Assamica. L'envoi de cette année se distingue par une fraîcheur extraordinaire et par un goût excellent. Feuille brun-noir à la présence des pointes claires, enroulée régulièrement en croissant. Dans la tasse, l'infusion rouge-brun foncé, à l'arôme plein et au goût fortifiant. A boire avant de partir pour un long voyage.



Kč 68,-

ASSAM CTC – KUNDALIMUKH

Inde

Thé indien noir de la région de vallée des plantations sur les rives de la rivière magique de Brahmapoutre. Ce thé était sélectionné de la sorte sauvage du théier appelé plus tard Thea Assamica. A notre marché, il s'agit du premier représentant des thés indiens, soi-disant thés de plaine, produits de la méthode moderne CTC - Crushing (broyage), Tearing (déchirement) & Curling (roulement). Cette méthode fait ressortir l'arôme vif, on peut dire animal, et le goût vif de bois. Recommandé à boire avant une nuit sauvage.



Kč 58,-

NÉPAL KUWAPANI

Népal

Thé provenant d'un paysage mystique du jardin Kuwapani situé dans de très hautes montagnes d'Himalaya. Représentant ambitieux d'une production fabriquée par une nouvelle génération de jeunes planteurs népalais. Aide à remémorer la traversée des sommets de montagnes de Brdy ou d'Himalaya.



Kč 78,-

NÉPAL ILAM

Népal

Une nouveauté sur la carte des thés pour la saison 2002. Sur les pentes sud de l'Himalaya majestueux, presque „de l'autre côté d'une colline“ du Darjeeling de renommée mondiale, les planteurs népalais réussissent, même sans expériences coloniales britanniques, à faire naître un thé noir de bonne qualité de type de haute montagne. Les petites feuilles d'un vert brun, régulièrement enroulées avec un grand contenu des cimes argentées, d'un plein arôme et d'un goût déceamment âcre.



Kč 78,-

CEYLON ADAM'S PEAK

Sri Lanka

Thé noir de feuilles de haute montagne de la région de Nuwara Eliya, concrètement des jardins de Labookelie. Thé excellent, pleinement aromatique, ravissant dans l'infusion, peignant les courbes des jardins qui s'étendent sous les sommets des montagnes de Samanalakande. A boire pendant des matinées de thé courantes.



Kč 58,-

CEYLON TIGER RIVER

Sri Lanka

Thé de feuilles excellent, pleinement aromatique, soi-disant de basse montagne de la région de Kandy de l'île féerique de Sri Lanka. Thé corsé dans la tasse, ressemblant au thé d'Assam. Convient aux buveurs de thé solitaires.



Kč 58,-

RIZE CAY

Turquie

Bien que ce thé ne soit cultivé au Nord-Est de la Turquie, au bas des Chaînes Pontiques que depuis peu de temps (la première plantation n'y a été fondée que pendant la Seconde guerre), il a acquis une caractéristique non-interchangeable et une grande popularité. A boire avec une pipe à eau. Thé rouge, très aromatique, brisé fin. En respectant la préparation traditionnelle, on obtient un verre d'infusion de couleur rouge-brun foncé, au goût légèrement douceâtre aux qualités subjugantes. Servi dans la théière turque avec un verre. Ce thé se boit sucré.



Kč 68,- / 40,- / 20,-

EARL GREY

Sri Lanka – Angleterre

Thé noir, parfumé à l'essence de bergamote.



Kč 65,-

LADY GREY

Sri Lanka – Angleterre



Kč 65,-

KENYA FOP

Kenya

Thé de la région sauvage de l'Afrique noire, foncé dans la tasse et aussi au goût. Destiné aux amateurs de soleil torride, d'hipopotammes et de tresses.



Kč 60,-

Thés noirs- Puer

ZHU YE PU ER CHA

Chine Yunnan

Arôme du bambou

Thé dans un tube de bambou aromatique, produit renommé de la province de Chine du Sud, Yunnan. Selon les coutumes des habitants du pays, le thé cru est bourré dans des tubes de bambou verts pour obtenir un arôme fin de cette plante exotique. Après avoir fendu un tube de bambou long environ de 30 cm, nous obtenons un exemplaire pressé brun noir du thé à petites feuilles. L'extrait est du goût finement douceâtre et de l'arôme de fruits.



Kč 98,-



Kč 78,-

PUERH – COMPACT

Chine Yunnan

Ces masses compactes particulièrement dures de thé aux formes bizarres constituent un produit secondaire provenant des extrémités d'un « tas mouillé », autrement dit, elles sont produites lors de la fermentation principale du thé Puerh sombre. Elles se caractérisent d'une part par un grand nombre d'infusions possibles et d'autre part par un goût d'une surprenante délicatesse et finesse.



Kč 98,-



Kč 78,-

ZHUAN CHA

Chine Yunnan

Brique de thé

Exporté sous le nom d'Yunnan Tea Brick, thé Puer pressé en forme de brique.



Kč 98,-



Kč 78,-

Thés noirs- Puer

CHITSE BEENG CHA

Chine Yunnan

Un gâteau de mariage

Un thé Pu Er pressé dans une forme de gâteau. Au sud de la Chine, dans la province de Yunnan, un cadeau traditionnel de fiançailles en tant que symbole de la famille (forme ronde) et de longévité (Pu Er même).



Kč 98,-



Kč 78,-

TUO CHA

Chine Yunnan

Thé Pu Er pressé en forme d'écuelle.



Kč 78,-



Kč 58,-

TUO CHA - MINI

Chine Yunnan

Thé Pu Er pressé en forme d'écuelle.



Kč 78,-



Kč 58,-



Thés noirs- Puer

PU ER CHA

Chine Yunnan

Thé foncé, fermenté supplémentaivement, jusqu'à présent inhabituel chez nous, provenant de la province d'Yunnan du Sud de la Chine. Feuille longue, enroulée, de couleur brun foncé, à la surface brillante et grisâtre. Ce thé se distingue par l'arôme très spécifique (terreux) de vieux monastères bouddhistes. Il nécessite plus de temps pour être infusé. Après, dans la tasse il y a l'infusion de couleur café foncé. Après la première surprise, la boisson a le goût fascinant. Spécialité inhabituelle destinée au gourmets.



Kč 68,-

LIU BAO CHA

Chine Guangxi

Thé des six forteresses

Thé aux confins - l'Oolong fermenté encore plus longuement. Le premier et l'unique représentant de thé de la région intertropicale de la province de Guangxi. A la différence de son cousin Pueru, on n'utilise pour sa production que l'Oolong partiellement fermentée. Et c'est pour cette raison qu'on le sert en qualité de thé à plusieurs infusions.



Kč 88,-



Kč 68,-

LIU BAO BING CHA

Chine Guangxi

Un thé Liu Bao pressé en forme de gâteau. Le mûrissement plus long amène la grandeur du goût qui se développe progressivement durant les infusions successives.



Kč 88,-



Kč 68,-

Thés noirs- Puer

LAO SHU BING CHA

Chine Yunnan

Le sauvage (vert)

L'appellation complète de ce thé rare est Puerh « Vieil Arbre ». Ce thé chinois unique est fabriqué à partir de feuilles cueillies dans les couronnes des thiers sauvages. En 2007 dans la région autonome Xishuangbanna située au sud de la Chine nous avons eu l'occasion d'observer les exploits acrobatiques des villageoises grim pant dans des couronnes branchues des thiers entourées de forêts vierges.



Kč 98,-



Kč 78,-

QING BING CHA

Chine Yunnan

(vert)

Pu Er travaillé de la même façon ancestrale durant des générations – après la flétrissure due au soleil, les feuilles de thé sont pressées en forme de gâteau et rengées pour qu'elles mûrissent progressivement. Ce thé est idéal pour des infusions successives (il est cependant recommandé que celles-ci soient assez brèves) durant lesquels il sera toujours possible d'apprécier l'évolution remarquable de son goût.



Kč 98,-



Kč 78,-

Thés spéciale

RANCHO AMIGO

Brésil

Rancho double en calabasse, mais avec de l'eau au caramel. A boire lorsque vous ne voulez pas dormir pendant trente jours.

Kč 88,-

MATÉ RANCHO

Brésil

Boisson traditionnelle des Indiens sud-américains, la plante sacrée du houx de Paraguay. Se distingue par ses effets stimulants - contient jusqu'à 2 p.c. de caféine. Servie dans le courge typique - calabasse à tuyau - bombilia, par lequel on sirote la boisson. Infusion à partir de la feuille de houx vert-clair brisée à l'arôme léger de fumée, à plus grande concentration au goût âcre et amer d'herbes qui peut être amélioré par du sucre caramélisé ou du miel. A boire pendant les veillées de nuit.

Kč 68,-

MATÉ DE PARAGUAY

Pareil à Maté Rancho, enrichi du parfum de fumée du thé Lapsang Souchong. Mélange selon la préparation à la manière du Salon du bon thé.

Kč 68,-

SAHLEP

Turquie

Boire de terrain épices Salep, le lait et la cannelle. Originaire de Turquie. Il est servi respectivement dans un verre 1 dl./ 2 dl.



Kč 22,-



Kč 55,-

Thés spéciale

ROOIBOS

Afrique du Sud

Plante découverte au début du 20^e siècle, présente dans la région du Cap au Sud de l'Afrique. Elle est cultivée et traitée comme le thé. Petites aiguilles rouge-brun, à l'arôme douceâtre de fleurs; dans la tasse, l'infusion de couleur rouge et au goût doux d'herbes.



Kč 55,-

ROOIBOS - VERT



Kč 55,-

ROOIBOS D'AFRIQUE PRINCESSE

Rooibos avec le tournesol, bleuet et d'hibiscus. Convient à boire la nuit avant que les femmes africaines krocením grands rhinocéros.



Kč 55,-

HONEYBUSH

Buvez de l'brousse africaine Cyclopia Intermedia. Buvez un goût de miel agréable et la couleur rouge.



Kč 55,-

ARABELA

Boisson de fruits contenant un mélange de fleurs d'hibiscus, de tournesol, bleuet, pomme, pêche, ananas, framboise et cassis. Convient souvenir de l'été de l'amour dans un verger.



Kč 55,-

Thé Trésors

SECRETS DE TROIS TRÉSORS

Trois arômes, trois goûts, trois couleurs d'un seul théier!

Sur un petit plateau en bois se rencontrent dans le Salon du bon thé trois représentants du monde de thé chinois:

1. VERT - LU CHA

Chine Yunnan

La forme verte, c'est-à-dire non fermentée, du thé chinois connu de la production de la célèbre province de Chine du Sud d'Yunnan. Petites feuilles triées, régulièrement enroulées, de couleur vert clair, arôme d'herbe vive du thé vert et goût plein, légèrement âcre.

2. ROUGE - HONG CHA

Chine Yunnan

Fine, uniformly Thé rouge de première qualité de la province de Chine du Sude d'Yunnan. Feuille fine, régulièrement enroulée, de couleur d'un rouge brun, excellent arôme, caractéristique pour le thé, goût plein, légèrement âcre.

3. NOIR - HEI CHA

Chine Yunnan

Thé noir supplémentairement fermenté, inhabituel autrefois chez nous, provenant de la province de Chine du Sud d'Yunnan. Longue feuille, enroulée, brun foncé avec un lustrage grisâtre sur la surface. Ce thé se distingue par un arôme spécifique (terreux) de vieux cloîtres bouddhistes.

Servi dans trois services spéciaux, utilisés dans le monde entier pour les dégustations très spéciales de thé. Convient aux buveurs de thé solitaires!

3 x 

Prix d'un petit plateau 128,- Kč

Spécialités

THÉ YOGI

Spécialité d'Inde rituelle du Salon du bon thé, selon la préparation de Bhagwan Dass. Mélange d'épices moulues (gingembre, cardamome, poivre blanc, anis et clou de girofle) avec du thé, du lait et du miel. Infusion de couleur blanc laiteux, à l'arôme corsé aux effets un peu étourdisants. Boisson euphorisante. A boire avant de s'envoler à destination de pays chauds.



Kč 98,-

SOUVENIR DE BOMBAY

Préparation d'Inde - thé noir de feuilles d'Assam mélangé avec du chocolat, du lait et du miel. Infusion de couleur laiteuse, à l'arôme fascinant de chocolat et de miel.



Kč 90,-

CHAI, CHAI, CHAI

Souvenir d'Inde. Thé noir d'Inde d'Assam bouilli dans du lait, fort sucré. Servi dans un verre de 0,3 l en criant sans arrêt thé, thés, thé. A boire pour évoquer les souvenirs des voyages.



Kč 78,-

TIGRE DE MALAYSIA

Thé de feuilles noir de Chine aux morceaux de noix de coco râpées. Infusion de couleur rouge, à l'arôme léger de coco et au goût douceâtre.



Kč 75,-

DUNE DU DÉSERT

Thé vert de feuilles à la menthe marocaine brisée (*Mentha spicata* cv. Moroccan) dite Nana et au sucre. Préparation marocaine. Infusion de couleur vert-jaune à l'arôme prononcé de menthe.



Kč 75,-

Spécialités

PARFUM DE CACHEMIRE

Boisson à l'arôme enivrant, aux senteurs fascinants du lointain Orient. Mélange de thés vert, semi-vert et noir aux pommes séchées, écorces d'orange et clou de girofle. Infusion de couleur vert-jaunâtre, à l'arôme prononcé de clou de girofle et au goût légèrement âcre à l'écho fruité.



Kč 75,-

SOUVENIR DE JÉRUSALEM

A black Indian tea, spiced with ground cinnamon according to a traditional Thé noir d'Inde, parfumé à la cannelle moulue selon la préparation traditionnelle de Hassidim. L'arôme typique de la cannelle associé au thé noir fort donne dans la tasse une boisson légèrement euphorisante. Infusion à l'arôme de cannelle, de couleur rouge-brun.



Kč 75,-

SOUVENIR D'ISTANBUL

Thé noir, parfumé au clou de girofle selon une vieille recette orientale. L'arôme prononcé typique du clou de girofle associé au thé noir fort donne une boisson fortifiante, légèrement euphorisante. Infusion à l'arôme du clou de girofle, de couleur rouge-brun.



Kč 75,-

SOUVENIR D'OMDURMAN

shai bil hèle

Thé noir à la cardamome, selon une préparation du Soudan. Thé noir d'Inde parfumé à la cardamome moulue selon une préparation venant d'Arabie. Le goût piquant de cette épice orientale associé au thé fort donne une boisson fortifiante, légèrement euphorisante. Les Arabes boivent ce thé fort sucré. Infusion de couleur rouge-brun, à l'arôme prononcé de cardamome.



Kč 75,-

Spécialités

THÉ DE MONSIEUR K. H. MÁCHA - THÉ POUR DEUX

Il s'agit du thé à l'arôme enivrant de roses, dans l'esprit du célèbre chantre de l'amour. Thé de feuilles noir, parfumé à l'essence de fleurs de roses, à la présence de petites pétales de roses. Infusion au goût douceâtre, à l'arôme fascinant. A boire avant de passer la soirée en promenade à deux.



Kč 75,-

CARAVANE RUSSE

Mélange traditionnel des thés rouges chinois Lapsang Souchong et Qi hong. Accompagne agréablement la lecture de grands classiques russes.



Kč 75,-

BOSTON TEA PARTY

Thés verts Formosa et Qi Men dans une seule tasse. Préparation du Salon du bon thé. Nom inspiré par l'événement historique du 16 décembre 1773, où, en raison des incidents provoqués par la politique coloniale de la Grande-Bretagne, on a jeté à la mer dans le port nord-américain de Boston des caisses de thé en créant ainsi un mélange de thés certainement original. A boire à l'occasion de l'anniversaire de cet événement ou comme le thé en samovar.



Kč 60,-



Agourmandises

CASSE-NOISETTE

Un excellent gâteau issu de la production locale – à base de noix, de farine d'épeautre et de sucre de cane. Une portion = environ 100 g.

Kč 50,-

BAKLAWA

Spécialité orientale. Lorsqu'un bédouin gâté aime les friandises, il mange ce dessert très sucré, presque stupéfiant, fabriqué à base de noix ou de pistaches. Sort du four. Environ 70 g.

Kč 32,-

BISCUITS DE THÉ

Assortiment de biscuits de dégustation spécialement conçus pour accompagner des thés ultra fins. Environ 80 g.

Kč 30,-

MÉLANGE JAPONAIS

Petits fours de riz japonais délicieux, préparés selon les recettes vieilles de plusieurs siècles. Mélange de noix, grains de sésame et algues marines piquant, mais aussi sous enveloppe sucrée. Excellent surtout pour accompagner des thés verts. Portion de 60 g env.

Kč 35,-

GINGEMBRE CANDI

Plat de la racine de gingembre enveloppée au sucre candi. Plante médicinale stimulante, favorite des pays d'Afrique. Spécialité Portion de 60 g env.

Kč 35,-

MÉLANGE EXOTIQUE

Mélange doux de fruits candi - banane séchée, noix de coco râpée, papaye et raisins secs. Portion de 60 g env.

Kč 35,-

Agourmandises

CHALVA

Friandise traditionnelle arabe avec du sésame et d'autres ingrédients parfumés, saupoudrée de cannelle. Environ 30 g.

Kč 25,-

MÉLANGE DE NOIX

Mélange irrésistible de noix de cajou, amandes, cacahuètes et raisins secs. Portion de 60 g env.

Kč 35,-

PISTACHES

Spécialité traditionnelle servie avec du thé, en vogue dans le monde arabe. Noix de pistache grillées, salées, non écalées. Portion de 60 g env.

Kč 35,-

GRAINS DE POTIRON

Spécialité arabe typique pour accompagner le thé, grains de potiron grillés, salés, non écalés. Portion de 60 g env.

Kč 35,-

LAIT

Servi avec des spécialités choisies, mais également sur demande pour accompagner du thé, chaud.

Kč 10,-

MIEL

Servi avec des spécialités choisies, mais également sur demande pour accompagner du thé.

Kč 15,-

Les goûters

COUSCOUS « VÉGÈTE »[©]

Plat traditionnel arabe de semoule de blé, appelé couscous. Servi assaisonné d'épices orientales, haricots à la sauce tomate, maïs, petit pois, accompagné de crudités. Convient aux végétariens. Environ 250 g.

Kč 88,-

COUSCOUS « BON GAILLARD »[©]

Une variation de couscous originaire des Balkans et d'Anatolie : servie dans le salon de thé Dobrá čajovna avec fromage de brebis salé, olives grecques, haricots à la sauce piquante, accompagnée de crudités, assaisonnée avec épices orientales et huile d'olive vierge. Convient aux végétariens. Environ 250 g, accompagnement compris.

Kč 98,-

COUSCOUS « MANDARIN EXTRAORDINAIRE »[©]

Un couscous sucré avec de la cannelle et des tranches de coco, relevé de clémentines et arrosé de miel. Portion complète d'environ 250 g.

Kč 98,-

BABA GHANOUGUE

Plat traditionnel, assez populaire en Arabie, préparé à la base d'aubergine, sauce de sésame, jus de citron et huile d'olives. Délicatesse très substantielle et bonne pour la santé. Servie avec du pain arabe - Pita et assaisonnée d'épice libanaise - Zatar.

Kč 88,-

HOMMOS

Plat traditionnel, assez populaire en Arabie, préparé à la base d'pois chiches, sauce de sésame, jus de citron et huile d'olives. Délicatesse très substantielle et bonne pour la santé. Servie avec du pain arabe - Pita.

Kč 88,-

Les goûters

PITA AU FROMAGE DE CHÈVRE[©]

Pain blanc arabe fourré au fromage de chèvre et aux tomates. Assaisonné avec de l'huile d'olive vierge et du basilic. Environ 150 g.

Kč 78,-

PITA AU FROMAGE

Pain arabe blanc (galette double, cuite de manière spéciale pour pouvoir être fourrée après léger réchauffage). Portion de 150 g env.

Kč 68,-

PITA KENAFEH

Roi des plats sucrés consommés partout dans le monde arabe mais préparation d'origine palestinienne. Le pain pita est fourré de fromage blanc à la vanille, de raisins secs et de sirop à l'orange et parfumé avec de la cannelle. Environ 150 g.

Kč 68,-

PITA LIBANON

Pain arabe blanc avec des épices libanaises et de l'huile d'olives. Portion de 100 g env.

Kč 58,-

PITA À LA CANNELLE

Pain arabe blanc sucré. Portion de 100 g env.

Kč 50,-

PITA

Pain arabe.

Kč 25,-

Spécialités

La spécialité de midi.

FURIKAKE

Riz au thé japonais

Une singularité européenne – du riz originaire du Japon (et non pas de la Corée, de l'Italie, du Vietnam ou de la Californie). Il est préparé dans le style des cantines d'usine de la bourse au thé d'Uji, soit avec des épices au thé Furikake (thé vert, algues marines, graines de sésame, wasabi, thon séché), de la sauce au soja Kikoman, du gingembre confit et des radis Daikon.

Kč 115,-



Les boissons fraîches

DRAGON VERT DE TAIWAN

Une boisson saine et rafraîchissante d'une catégorie ayant fait ses preuves. Un thé vert en poudre parfumé au jasmin, versé sur de la glace et arrosé de sirop d'orange, le tout orné d'une tranche de citron; il appartenait au groupe des boissons fraîches les plus demandées durant l'expédition du thé TAIWAN 2005.

Kč 85,-

KYOTO KINEN FRAIS

Spécialité japonaise préparée à partir du thé vert Matcha, affinée par du lait et du sucre, servie avec glaçons dans des verres de 300 ml.

Kč 78,-

STAROBORŠOV ©

Cocktail excellent frappé, mélangé avec art dans le shaker à partir du thé Oolong, des glaçons et du sirop de sucre. Boisson savoureuse aux effets extraordinairement rafraîchissants. C'est, en effet, la quantité abondante de saponines contenue dans ce thé semi-vert qui contribue à la création, dans le shaker, de la mousse indiscernable du fameux „faux col“ d'un bock de bière embué et cet aspect attrayant saura sans doute attirer à cette boisson l'attention non moins considérable de la clientèle des amateurs de thé... Cette rareté nous a été apprise par honorable Maître Takada, planteur japonais de Kyoto, son nom lui a été donné par Potápník, amateur de thé pragoïs très connu...

Kč 68,-

AN-CHA ©

Une rencontre orientale glacée dans un seul verre – jus de fruit avec des bouts d'ananas, battu avec de la glace et du thé japonais moulu Matcha. (2 dl)

Kč 58,-

Les boissons fraîches

MAN-CHA[©]

Une rencontre orientale glacée dans un seul verre – jus de fruit avec des bouts de mangue, battu avec de la glace et du thé japonais moulu Matcha. (2 dl)

Kč 58,-

MAC MOLI[©]

Nouveauté dans la famille des infusions rafraîchissantes en vogue, cette fois-ci préparée à partir de « Langue d'oiseau » ultra fine et légèrement euphorisante (thé vert de qualité supérieure issu de la province chinoise Fujian, parfumé au jasmin, 200 ml).

Kč 45,-

DRAGON NOIR GLACÉ

Le goût typiquement doux et âcre et l'arôme de pain avec des qualités fortifiantes font de ce thé semi-vert traditionnel en forme glacée une délicatesse d'été favorite.

Kč 45,-

TOUAREG GLACÉ

Variation glacée de la boisson star du salon de thé Dobrá čajovna. Servie sucrée avec des feuilles de menthe fraîche.

Kč 45,-

JUS DE FRUIT AVEC DES MORCEAUX DE FRUITS

Nous proposons ce jus de fruit importé de la lointaine Arabie en deux variétés, avec des baies fraîches de mangue ou d'ananas. Servi avec de la glace. (2,4dl)

Kč 35,-

EAU MINÉRALE

Kč 25,-

Les boissons fraîches

Crème glacée.

GLACE MATCHA

Spécialité rafraîchissante fabriquée à partir d'une glace crémeuse de qualité supérieure, parfumée avec une substance originale à base de thé japonais, saupoudrée de thé vert Matcha, décorée d'une petite gaufrette au miel. Préparation originaire du Japon lointain. Servie dans une coupe discrète.

Kč 48,-





CARTE DES THÉS

prix valables à partir du 1. 1. 2016

© Copyright 2016

Cercle des amateurs de thé s.r.l.

www.tea.cz