

## Thaiföldi wulong teák

### Doi Tung Oolong 810.-

A nyolcvanas évek elején alapították Észak-Thaiföld teakertjeit, tajvani teacserjékkel, tajvaniak, thaioknak. Így manapság a tea talán már visszaszorította az ópium termelést, ami a vidékre addig jellemző volt. A Doi Tung wulong erőteljesebb, gyümölcsösebb karakterű, mint tajvani ősei, sok felöntést bír, aromás tea.

### Doi Tung Bao Zhong (bio) 680.-

A taiwani bao zhong-gal egyenrangú, de gyümölcsösebb és könnyebb. A feldolgozott levél gyakorlott kezekről árulkodik, és a csésze egy leheletnyi orchidea illatot áraszt. Hosszan tartó, gyümölcsös utóíz.

## Tajvan

### Butterfly Of Taiwan - wulong 690.-

Taiwan a minőségi wulong teák szigete, a Butterfly pedig a legkézenfekvőbb választás az ismerkedéshez. Minőségi, illatos tea, de még a pénztárcakímélő kategóriából. Az erősen fermentált barna wulongok összes jellemzőjét felvonultatja. Mézes és fás (vagy éppen gesztenye és dió) teltízű, hosszantartó utóízzel, átható illatokkal, mutatós levelekkel. Öt-hét percig áztatva bármelyik teakedvelőt leveszi a lábáról az öntet gazdagsága, de több felöntést is kibír, egy percről indulva és emelve az áztatási idők hosszát.

### Li Shan - wulong 950.-

Tajvan egyik leghíresebb, magasan, 2000 méter felett fekvő teakertjéből származó zöld wulong teája. Üde, kristálytisza színű és aromájú tea.

### Bai Hao - wulong 850.-

Édes illatú, édes ízű tea. Egy rügy és egy levél, szárral együtt szedve, tökéletesen feldolgozva. A rügyek és levélvégek ezüstös pihéje is megmaradt, a barnás levelekkel szép kontrasztot alkotva.

### Taiwan Fine Champagne - wulong 640.-

Vörösarany teát adó könnyű tajvani wulong, kristálytisza aromákkal és illatokkal. A közepkategóriát jelenti a tajvani minőségi teák sorában, ahol a középszer is kimagasló minőséggel párosul.

### Dong Ding - wulong 830.-

A leggyakrabban felbukkanó tajvani wulong tea. Jellegzetes, illatos felöntéseket adó, tipikus magashegyi tea.

### Tajvani Tigris Tea - fekete 620.-

Fenyőfával füstölt erős fekete tea, a kínai Lapsang Souchong hagyományai alapján. Minőségi tea, erősen füstös illattal, mely az első felöntés után jórészt eltűnik, íze pedig erőse vált.

## Malajzia

### Highland Oolong - wulong 620.-

Egy igazi wulong ritkaság. Részletgazdag, hosszantartó ízek jellemzik.

## Indonézia

### Sumatra Chin Chin - wulong 620.-

Enyhén fermentált wulong tea Indonéziából. Két-három perces felöntési idővel a legcélszerűbb elkészíteni, de akár hosszabban is ázhatnak a levelek. Így egy igen testes, a nap bármely szakában fogyasztható teát kapunk. Karaktere egyedi, gyümölcsös. Tökéletes a wulong teákkal ismerkedőknek is.

## Vietnámi zöld teák

### Shan Tuyet 590.-

A vietnámi teakultúra büszkesége az északi Shan Tuyet hegyvidékén található Suoi Giang "kert". A művelés alá vont, de mégis vad vidéken tízezernyi, több méter magas teafa található, némelyik eléri a 6-8 méteres magasságot és a 300 éves kort is. A fákról - faágakon állva - szedett, hosszú, keskeny levelek igazi vad zöldtea ízt produkálnak. Hat-nyolcszor felönthető, hetven, de akár nyolcvan fokos vízzel is, hatásában pedig emlékeztet a zöld és vad puerh teákra: ha ráérzünk, nehéz abba hagyni a teázást, szinte követeli az újabb és újabb felöntéseket.

## Virágzó teák

Virágzó teáink kínai (Fujian tartományból) fehér és fekete teából készültek. A kézzel készített teagolyók nem csak a szemnek nyújtanak élvezetet, kellemesen édes, mézes, frissítően virágos teát adnak. Háromszor-négyszer is felönthetők. A teavirágok kb. 3-6 perc alatt nyílnak ki teljesen. Van gyorsabb, és lassabban nyíló is, a virágkompozíciótól, és a préselés erősségétől függően. Első lépésként öntsünk kb. 80 fokos vizet a kannába, majd dobjuk bele a teagolyót a vízbe. Először nem fog lesülyedni, csak miután eléggé átázott. A következő felöntés már történhet forróbb vízzel, ekkor kezd el igazán kinyílni a teavirág.

### - Fekete virágzó teák -

### Gyűrűvirág 900.-

*Kínai fekete tea (Fujian tartomány) - körömvirág, amaránt virág*

### Csendélet 900.-

*Kínai fekete tea (Fujian tartomány) - jázmin, körömvirág, amaránt virág*

### Eos 900.-

*Kínai fekete tea (Fujian tartomány) - jázmin, körömvirág*