$\bigcirc$ 

# MENU HOOKAH & TEA

### HOOKAH MENU



Taбaк
BASIC PREMIUM HARD
300 rub 400 rub

Оплачивается аренда стола 300 рублей с каждого гостя Оплата за первые кальяны 100/300/400 рублей Количество кальянов рассчитывается исходя из кол-ва гостей за столом Замена чаши и дополнительные кальяны по ценам ниже.

## HOOKAH MENU

Замена кальяна

Дополнительный кальян

Premium:

Musthave, Element, DarkSide, Blackburn, Sebero, Hypreme, Duft. Hard:

Tangiers, Bonche, Overdose.



### Классический чай

#### Ассам

Классический черный индийский чай

#### Сенча

Сорт зеленого японского чая

#### Фруктовый

Чай на основе каркадэ с кусочками фруктов

800 ml

#### Таежный

Чайный напиток на основе ягод и трав

#### Гречишный чай

Чайный напиток на основе гречки Без кофеина и глютена

#### Добавки

Мята, чабрец, имбирь, жасмин, ромашка, мёд

400 rub

800 ml



# Приятный чай

### Апельсин корица

Черный чай с ароматом специй и цитруса

Малина с травами Зеленый чай с малиной и травами

Вишневый с клюквой Черный чай с ягодами

### Шу Пуэр

Пуэр императорский с древесным оттенком

Молочный улун Улун с молочным ароматом

Да Хун Пао Насыщенный улун способный взбодрить



# Фирменный

#### Малиновый

Черный чай, ягоды, мёд, мята.

Цитрусовый с облепихой Черный чай, ягоды, апельсин, лимон, мёд.

Освежающий с мятой Зеленый чай, ягоды вишни, мята, мёд.

800 ml

### Тропический

Зеленый чай, апельсин, лимон, маракуйя.

Время приготовления чая 10 - 20 минут Данные чаи готовятся нами самостоятельно, мы тщательно подбирали рецепты и нужные пропорции чтобы получить отличный напиток.



### Вываренный

Пуэр на вишневом соке Идеальное сочетание древесного привкуса и вишневого сока.

Фисташковая масала на молоке Индийский рецепт, полюбился многим.

Цитрусовый ройбуш с бергамотом Теплый, вкусный, приятный.

440 rub / 800 ml