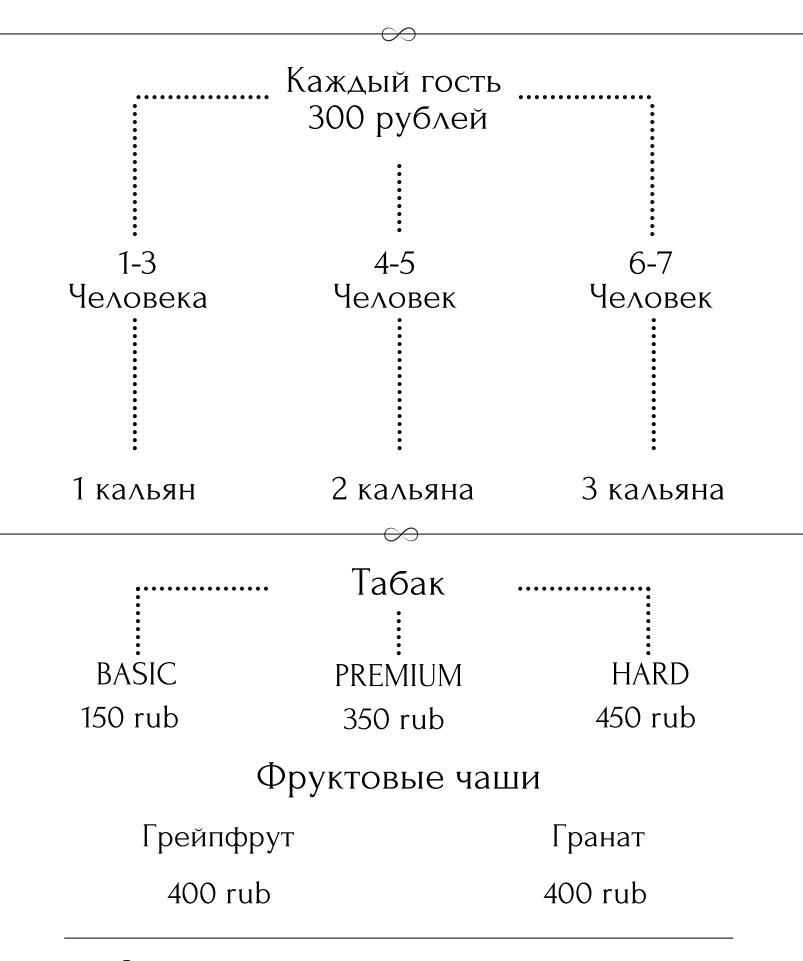
$\bigcirc$ 

# MENU HOOKAH & TEA

# HOOKAH MENU



Оплачивается аренда стола 300 рублей с каждого гостя Оплата за первые кальяны 150/350/450 рублей Количество кальянов рассчитывается исходя из кол-ва гостей за столом Замена чаши и дополнительные кальяны по ценам ниже. Полные правила и цены заведения указаны на стенде информации.

# 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.

#### Таежный

800 ml

Чайный напиток на основе ягод и трав.

#### Гречишный чай

Чайный напиток на основе гречки.

#### Шу Пуэр

Пуэр императорский с древесным оттенком.

#### Молочный улун

Улун с молочным ароматом.

## Черный чай с бергамотом

Ароматный бергамот.

#### Добавим в чай для вас!

Сушенная мята, чабрец, имбирь, жасмин, лимон.



# Фирменный

### Малина мята

Черный чай, малина, мята.

Лимонный с имбирем Черный чай, лимон, имбирь.

Облепиха с цитрусом Черный чай, облепиха, апельсин, лимон.

#### Яблоко Киви

Черный чай, основа "яблоко-киви" апельсин, лимон.

300 ml

Барбариска Клюква, барбарис, ройбуш, вишня.

Клюква с цитрусом Зеленый чай, клюква, апельсин, лимон.

Пуэр на вишневом соке Вываренный пуэр на соке.

Масала на молоке По индийским рецептам.

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