



*„Originální původ & kvalita“*

## čajovna

Charvátova 3, Praha 1

[www.orijin.cz](http://www.orijin.cz)

### **Vítejte**

*v čajovém klubu Orijin Tea, jehož prioritou je šířit původní čajovou kulturu a dodržovat starobylou tradici čajů. K ochutnávce nabízíme širokou škálu slavných i méně známých čajů rozličných chutí a vůní.*

*Všechny čaje podáváme stylem 'gong fu cha' na čajovém moři. Jedná se o tradiční způsob přípravy čaje, díky kterému si vychutnáte jeho ceněné vlastnosti - vzhled čajových lístků, aroma, barvu nálevu a především chuť, kterou postupně odkrýváte skrze další a další nálevy. První nálev Vám připravíme a zasvětime Vás jak postupovat dále...*



heslo: OrijinT123456

## Červené čaje – Hong Cha

Červený čaj, na západě známý jako čaj černý, tedy plně oxidovaný. Výrazné vůně, plné chuti, osvěžující a povzbuzující. Jeho kolébkou je pohoří Wu Yi v provincii Fu-tien. Oproti běžným černým čajům z jiných koutů světa jsou čínské červené čaje vícenáleťové, celolisté, sladší a rozmanitější v chuti.

- **Dian Hong Mao Feng** 140,-  
- Yunnan, Meng Hai County
- **Wu Yi Hong Cha** 150,-  
- Fu-tien, Wu Yi Shan, Zhu Mu Gang (1895 m.n.m.)
- **Hong Bao Shi** 140,-  
- Kuej-čou, Fan Jing Shan
- **Keemun Mao Feng** 140,-  
- An-chuej, Qimen (Keemun)
- **Meng Ding Jin Ya** 200,-  
- S'-čchuan, Meng Ding Shan
- **Phoenix Hong Cha** 170,-  
- Guangdong, Feng Huang Shan

## Pu-Erhy & Tmavé čaje

Pu-erh je dnes pravděpodobně nejdiskutovanějším čajem nejen v Číně ale i ve zbytku světa. Jedná se o čaj s asi nejdelší tradicí. Technologie zpracování (zeleného) pu-erhu se vyvinula do dnešní podoby z postupů, kterými čaj v dávných dobách zpracovávaly různé národy a kmény sídlící na území dnešního Yunnanu.

## **Tmavé pu-erhy (shu)**

Tmavý pu-erh je čaj produkovaný z řízeně fermentované mao cha s cílem nahradit v krátkém čase mnohaleté zrání. Technologie jeho výroby byla vyvinuta v roce 1972 v Kunming Tea Factory a dále zdokonalena v sedmdesátých letech v Menghai Tea Industry. Plně komerční produkce tmavého pu-erhu začala v roce 1976. Tmavý pu-erh zraje také, během let se jeho chuť dále srovná, zakulatí a zjemní avšak rozdíly nejsou tak výrazné.

- **Long Sheng ping cha** 140,-  
- Simao, 2006
- **Bu Lang Shan ping cha** 180,-  
- Bu Lang Shan, 100% gushu
- **Meng Hai 2004** 200,-  
- Meng Hai, mini tuo cha
- **Cha Tou 2010-2014** 140,-  
- Simao, "Čajové hlavy"

## **Zelené pu-erhy (sheng)**

Zelený pu-erh je v podstatě pouze na slunci zavadlý, krátce napařený čaj, který má při správném skladování obrovský potenciál k dalšímu zrání. Čaj v průběhu let zjemní, původně velmi silná, energická chuť se postupně mění a celkový charakter čaje se posouvá k tmavým tónům.

- **Lao Mao Cha 1992** 140,-  
- vyzrálá mao cha – charakterem se již blíží tmavému pu-erhu
- **CNNP 8581 ping cha 2006** 170,-  
- Yi Wu (Xishuangbanna)

**Gushu cha** jsou pu-erhy zpracované ze starých divoce rostoucích čajovníků, které lze díky příjemně sladké, plné chuti vychutnávat již mladé.

- **Jing Mai Nan San ping cha** 140,-  
- Jing Mai Nan San (2200 m.n.n.), Lan Cang, stáří kolem 130-200 let
- **Yi Wu gushu ping cha** 180,-  
- Yi Wu (820-2000m.n.m.), čajovníky 200+ let
- **Ba Da Shan gushu ping cha** 200,-  
- Ba Da Shan(1700-2000 m.n.m.), čajovníky 150+ let
- **Man Zhuan, You Le 2011** 300,-  
- poslední dva koláčky z kolekce „šesti starých čajových hor“, You Le Shan (1650m.n.m.), Man Zhuan Shan (2000m.n.m.), čajovníky 300+ let

## **Tmavé čaje - Hei Cha**

Skupina mnoha (post)fermentovaných čajů s téměř tisíciletou historií. Mezi nejznámější patří Liu Bao Cha - "Čaj šesti pevností" z Guang-si, mezi znalci velmi ceněný (u nás naopak spíše opomíjený a nedoceněný), který má velmi příznivé účinky na organismus. Čaj se tradičně lisuje do velkých košů a nechává se zrát. Má specificky osvěžující chuť a unikátní aftertaste.

- **Liu Bao 2000** 200,-  
- Guang-si, Wu Zhou, tradičně do velkého koše lisovaná netovární maloprodukce

## **Bílé čaje - Bai Cha, Fu-tien**

Bílé čaje jsou svěží, sladké a jemné chuti s čistým aroma. Zpracováním jde o nejpřirozenější formu čaje. Sklizené lístky se pouze nechávají zavadnout na slunci, poté se suší a nakonec třídí. Během zavádání může dojít k velmi lehké přirozené oxidaci. Kvalita bílého čaje je dána především sběrem, který je velmi pečlivý a má striktní pravidla.

- **Pai Mu Tan king** 140,-  
- Fu Ding, "bílá pivoňka"
- **Cai Cha organic** 150,-  
- Fu Ding, "Nešlechtěný bílý čaj"
- **Pai Mu Tan Ji Pin** 170,-  
- Fu Ding, "výběrová třída bílé pivoňky"
- **Bai Hao Yin Zhen Ji Pin** 220,-  
- Fu Ding, "Bílé ochmýřené stříbrné jehličky"
- **Lao Bai Cha 2008** 240,-  
- Fu Ding, starý bílý čaj, které časem dozrává a fermentuje, je chuťově unikátní, zahřívající a uklidňující

## **Oolongy - Wu Long Cha**

Polozelené neboli částečně oxidované čaje je početná skupina aromatických a často velmi specifických čajů od jemných, zelinkavých moderních oolongů až po tmavé a silněji pečené čaje tradiční. Vyšší sorty poskytnou bohatý počet nálevů a chuťových nuancí.

- **Tie Guan Yin Ji Pin** 170,-  
- Fu-ťien, An-Xi
- **Dong Fang Mei Ren** 140,-  
- Kuang-si, Longkou, "Oriental Beauty "

## **Taiwan - Formosa**

Až do doby vlády dynastie Qing se na Taiwanu vyráběl čaj spíše nevalné kvality. Ke změně došlo kolem roku 1865 kdy bylo z Číny dovezeno několik variet čajovníku spolu s metodami výroby oolongů z Fu-ťien. Následoval postupný vývoj vlastních technik zpracování a šlechtění nových odrůd. Dnes Taiwan produkuje velmi kvalitní čaje svébytného charakteru. Často se jedná o svěží vysokohorské čaje z centrálního horského pásu, zpravidla pevně rolované, jen lehce oxidované a mírně až středně pečené.

- **Si Ji Chun** 140,-  
- Nantou, "Jaro po celý rok"
- **Jin Xuan Nai Xiang** 140,-  
- Nantou, "Zlatý květ s mléčnou vůní"
- **Dung Ding supergrade** 180,-  
- Nantou, "Zamrzlý vrcholek"
- **Gao Shan** 180,-  
- Nantou, "Vysoká Hora" (1000 m.n.m. a více)
- **GABA oolong** 140,-  
- Nantou, čaj s všším obsahem GABA (kyselina gamma-aminomáselná), která je dle výzkumů velmi prospěšná zdraví
- **Da Yu Ling** 480,-  
- Da Yu Ling, zahrady mezi 2300 - 2600 m.n.m.

## **Wu Yi Shan Yan Cha – Útesové čaje**

Pohoří Wu Yi na severu Fu-ťienu je proslulé produkcí oolongů, které rostou na skalním podloží bohatém na minerály. Vyznačují se vysokou mírou oxidace a výrazným pečením, které se tradičně provádí na dřevěném uhlí a dává čajům výrazný charakter. Nejzajímavější je na těchto čajích jejich sladký aftertaste s květinovými a medově ovocnými tóny.

- **Qi Lan** 180,-  
- "Vzácná orchidej"
- **Rou Gui king** 200,-  
- "Královský skořicovník z hor Wu Yi"
- **Tie Luo Han** 220,-  
- "Železný mnich"
- **Shui Xian king** 220,-  
- "Král Narcisů z hor Wu Yi"
- **Da Hong Pao king** 220,-  
- "Velké šarlatové roucho"
- **Da Hong Pao Ji Pin** 450,-  
- Precizní zpracování slavného čaje od mistra Wang Shun Minga z Wu Yi  
Shan Qi Ming Tea Research Institute

## **Phoenix Dan Cong – fénix, Guang-dong**

Čaje typu Phoenix Shui Xian z pohoří „fénixe“ - Feng Huang Shan, patří mezi nejzajímavější čínské čaje . Tento tradiční kultivar si snadno vyvine vlastní, nový charakter a vůni, které odráží prostředí ve kterém roste. Původně jde o velké keře či stromy z čehož plyne označení Dan Cong 'osamělý keř' nebo také 'jednotlivé stromy fénixe' . Charakteristickým rysem je velký, lehce pokroucený list, nižší míra oxidace i pečení. Celkově jde o velmi energické a výrazné čaje.

- **Mi Lan Xiang** 140,-  
- "Medová orchidej", více pražený
- **Ba Xian Xiang** 160,-  
- "Osm nesmrtelných"
- **Ya Shi Xiang** 170,-  
- Wu Dong Shan( 800 m.n.m.), "Vůně kachního trusu"

## **Jasmínové zelené čaje – Hua Cha**

Zelené čaje ovoněné květy jasmínu snoubí svěží čerstvou chuť zeleného čaje a nasládlou chuť jasmínových květů. Nejlepší jasmín pochází z Guang-si z podzimní sklizně, zatímco kvalitní zelené čaje se sklízí na jaře - sklizené lístky se tedy uloží do chladu a čekají na čerstvý jasmín, pak se zpracují společně.

- **Hua Cha Yin Luo** 140,-  
- Fu-tien, Ze Rong, "Stříbrné ulitky"
- **Tai Mu Long Zhu** 160,-  
- Fu-tien, Ze Rong, "Jasmínové dračí perly"



# Zelené čaje – Lu Cha

Svěží, čerstvý a povzbuzující - čerstvost je zásadní kvalitativní charakteristika zeleného čaje, poznáme ji podle svěžích, čerstvých vůní a barvy listu. Vyrábí se v průběhu celého roku, ty nejlepší ale pochází z jarních a předjarních sklizní kdy raší první nejjemnější lístky. Zelené čaje jsou velmi rozmanité, produkují se z velkého množství kultivarů různorodými postupy ve všech čínských provinciích které produkují čaj a najdeme mezi nimi mnoho proslavených čajů. U zeleného čaje neprobíhá prakticky žádná oxidace.

- **Meng Ding Mao Feng** 140,-  
- Sečuan, Meng Ding Shan
- **Lung Ching Shi Feng** 150,-  
- Če-tiang, "Dračí studna ze Lvího vrcholku"
- **An Ji Bai Cha** 180,-  
- Če-tiang, 'Bílý čaj z An Ji'
- **Song Luo** 140,-  
- An-chuej, Song Luo Shan, 800m.n.m
- **Lu Bao Shi** 140,-  
- Kuej-čou, Fan Jing Shan, "Zelený drahokam"
- **Yunnan Cui Ming** 140,-  
- Simao, 1900 m.n.m.
- **Lu An Gua Pian** 160,-  
- An-chuej, "Melounová semínka z Lu'an"
- **Li Jiang Mao Jian** 150,-  
- Kuang-si, okolí řeky Li (Le Ye, 1060 m.n.m.)

## ***Byliny a sušené plody***

*Okrajově dovážíme také sušené čínské byliny, využívané v čínské medicíně (chryzantéma, květ růže, bambusový list, goji, květ jasmínu ad.). Lze si vybrat v rámci aktuální nabídky.*

- ***Čínské bylinné čaje*** 140,-

***Sušené plody*** jako zdravá pochoutka k čaji:

- ***Goji - Kustovnice čínská (25g)*** 40,-
- ***Zao - Čínské červené datle (25g)*** 40,-

## ***Čaje mimo tuto nabídku***

*Po domluvě s obsluhou lze připravit téměř všechny ostatní čaje v nabídce našeho obchodu.*

