



PHUONG DONG  
bar orientalny

# SZEF KUCHNI POLECA

|                                                                                                                                                                 |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>FILET Z KURCZAKA W PANKO</b> z ryżem i surówką<br><i>Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce Panko</i>                                                        | <b>22,00 zł</b> |
| <b>TOFU Z WARZYWAMI</b> z ryżem i surówką                                                                                                                       | <b>21,00 zł</b> |
| <b>TOFU SŁODKO-KWAŚNE</b> z ryżem i surówką                                                                                                                     | <b>21,00 zł</b> |
| <b>TOFU Z PIECZARKAMI I BROKUŁAMI</b> z ryżem i surówką                                                                                                         | <b>21,00 zł</b> |
| <b>SURÓWKA Z KIEŁKÓW</b>                                                                                                                                        | <b>6,00 zł</b>  |
| <b>KURCZAK Z KIEŁKAMI</b> z ryżem i surówką                                                                                                                     | <b>21,50 zł</b> |
| <b>WIEPRZOWINA Z KIEŁKAMI</b> z ryżem i surówką                                                                                                                 | <b>22,00 zł</b> |
| <b>WOŁOWINA Z KIEŁKAMI</b> z ryżem i surówką                                                                                                                    | <b>25,50 zł</b> |
| <b>WOŁOWINA Z CZOSNKIEM NA GORĄCYM PÓŁMISKU</b><br>z ryżem i surówką                                                                                            | <b>27,00 zł</b> |
| <b>FILET Z KURCZAKA Z CZOSNKIEM NA GORĄCYM PÓŁMISKU</b><br>z ryżem i surówką<br><i>Pierś z kurczaka z cebulą i czerwoną papryką, pikantna</i>                   | <b>22,00 zł</b> |
| <b>CHRUPIĄCY FILET Z KURCZAKA</b> z ryżem i surówką<br><i>Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce</i>                                                            | <b>22,00 zł</b> |
| <b>UDKO W TRAWIE CYTRYNOWEJ NA GORĄCYM PÓŁMISKU</b><br>z ryżem i surówką<br><i>Kawałeczki udka z cebulą, czerwoną papryką i trawą cytrynową</i>                 | <b>22,00 zł</b> |
| <b>KURCZAK PODWÓJNIE SMAŻONY W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM</b><br>z ryżem i surówką<br><i>Pierś z kurczaka w mącznej panierce, z warzywami, w sosie słodko-kwaśnym</i> | <b>21,50 zł</b> |
| <b>ŻEBERKA NA GORĄCYM PÓŁMISKU</b> z ryżem i surówką                                                                                                            | <b>24,50 zł</b> |
| <b>KURCZAK Z PIECZARKAMI</b> z ryżem i surówką                                                                                                                  | <b>21,50 zł</b> |
| <b>KURCZAK Z BROKUŁAMI I CZOSNKIEM</b> z ryżem i surówką                                                                                                        | <b>21,50 zł</b> |
| <b>KURCZAK W SOSIE WINNYM</b> z ryżem i surówką<br><i>Pierś z kurczaka z warzywami w sosie z czerwonego wytrawnego wina</i>                                     | <b>21,50 zł</b> |
| <b>WOŁOWINA W SOSIE WINNYM</b> z ryżem i surówką<br><i>Kawałeczki wołowiny z warzywami w sosie z czerwonego wytrawnego wina</i>                                 | <b>25,50 zł</b> |
| <b>MAKARON SOJOWY Z OWOCAMI MORZA</b> z surówką                                                                                                                 | <b>25,00 zł</b> |



|                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>MAKARON SOJOWY Z KURCZAKIEM</b> i surówką               | <b>22,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ W MAŚLE NA GORĄCYM PÓŁMISKU</b> z ryżem i surówką | <b>32,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ Z WARZYSWAMI</b> z ryżem i surówką                | <b>31,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ W SOSIE CURRY</b> z ryżem i surówką               | <b>31,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM</b> z ryżem i surówką      | <b>31,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ PO SECZUAŃSKU</b> z ryżem i surówką               | <b>31,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ PO TAJSKU</b> z ryżem i surówką                   | <b>31,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ W SOSIE PIKANTNYM</b> z ryżem i surówką           | <b>31,00 zł</b> |

**We wszystkich daniach ryż można zastąpić za dopłatą:**

- makaronem sojowym      3,00 zł
- frytkami      3,00 zł

**We wszystkich daniach surówkę można zastąpić kielkami za dopłatą 3,00 zł**



## Zupy – Soups

**ZUPA WIETNAMSKA**

Vietnamese soup

250 ml **7,00 zł**

**ZUPA OSTRO-KWAŚNA**

Spicy-sour soup

250 ml **7,00 zł**

**ZUPA KRABOWA**

Crab soup

250 ml **7,00 zł**

**ZUPA RYBNA**

Fish soup

250 ml **7,00 zł**

**ZUPA WON-TON**

Won-Ton soup

250 ml **7,00 zł**

## Przystawki z surówką – Entrees (accompanied by salad)

**SAJGONKI**

Spring rolls Saigon

3 szt. **8,50 zł**

**PALUSZKI KRABOWE**

Crab „fingers” in pastry

3 szt. **8,50 zł**

**PIEROGI CHIŃSKIE**

Chinese dumplings

5 szt. **8,50 zł**



## DANIA Z KURCZAKA z ryżem i surówką

– Chicken dishes (accompanied by rice & salad)

|                                                                                   |            |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>KURCZAK PO WIETNAMSKU (na gorącym półmisku)</b><br>Chicken in Vietnamese style | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>KURCZAK W CIEŚCIE KOKOSOWYM</b><br>Chicken in coconut pastry                   | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>KURCZAKGONG-BAO</b><br>„Gong-Bao“chicken                                       | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>KURCZAK Z BAMBUSEM I GRZYBAMI</b><br>Chicken with bamboo & mushrooms           | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>KURCZAK Z WARZYWAMI</b><br>Chicken with vegetables                             | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>KURCZAK SŁODKO-KWAŚNY</b><br>Chicken in sweet-sour sauce                       | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>KURCZAK W SOSIE CURRY</b><br>Chicken in curry sauce                            | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>KURCZAK W SOSIE PIKANTNYM</b><br>Chicken in spicy sauce                        | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>KURCZAK PIĘCIU SMAKÓW</b><br>Chicken in five-flavour sauce                     | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>KURCZAK PO TAJSKU</b><br>Chicken in thai sauce                                 | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |

## DANIA Z KACZKI z ryżem i surówką

– Duck dishes (accompanied by rice & salad)

|                                                                          |            |                 |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>KACZKA PO TONKIŃSKU (na gorącym półmisku)</b><br>Duck in Tonkin style | 200/ 500 g | <b>29,00 zł</b> |
| <b>KACZKA PIKANTNA</b><br>Duck in spice sauce                            | 200/ 500 g | <b>29,00 zł</b> |
| <b>KACZKA SŁODKO-KWAŚNA</b><br>Duck in sweet-sour sauce                  | 200/ 500 g | <b>29,00 zł</b> |
| <b>KACZKA Z ANANASEM I CEBULĄ</b><br>Duck with pineapple & onion         | 200/ 500 g | <b>29,00 zł</b> |
| <b>KACZKA Z BAMBUSEM I GRZYBAMI</b><br>Duck with bamboo & mushrooms      | 200/ 500 g | <b>29,00 zł</b> |



## DANIA Z WIEPRZOWINY z ryżem i surówką

– Pork dishes (accompanied by rice & salad)

|                                                                                       |            |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>WIEPRZOWINA PO WIETNAMSKU</b><br>(na gorącym półmisku)<br>Pork in Vietnamese style | 200/ 500 g | <b>22,50 zł</b> |
| <b>WIEPRZOWINA PO SECZUAŃSKU</b><br>Pork in Sechuan style                             | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>WIEPRZOWINA PIKANTNA</b><br>Pork in spicy sauce                                    | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>WIEPRZOWINA SŁODKO-KWAŚNA</b><br>Pork in sweet-sour sauce                          | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>WIEPRZOWINA CURRY</b><br>Pork in curry sauce                                       | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>WIEPRZOWINA Z BAMBUSEM I GRZYBAMI</b><br>Pork with bamboo & mushrooms              | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>WIEPRZOWINA Z WARZYWAMI</b><br>Pork with vegetables                                | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>WIEPRZOWINA PODWÓJNIE SMAŻONA</b><br>Double-fried pork                             | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>WIEPRZOWINA Z ANANASEM I CEBULĄ</b><br>Pork with pineapple & onion                 | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>WIEPRZOWINA Z BROKUŁAMI<br/>I CZOSNKIEM</b><br>Pork with broccoli & garlic         | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>WIEPRZOWINA PO TAJSKU</b><br>Pork in thai sauce                                    | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>WIEPRZOWINA PIĘCIU SMAKÓW</b><br>Pork in five-flavoursauce                         | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>ŻEBERKA PO CHIŃSKU</b><br>Spare ribs in Chinese style                              | 200/ 500 g | <b>24,00 zł</b> |
| <b>ŻEBERKA SŁODKO-KWAŚNE</b><br>Spare ribs in sweet-sour sauce                        | 200/ 500 g | <b>24,00 zł</b> |
| <b>ŻEBERKA (na gorącym półmisku)</b><br>Ribs on hot plate                             | 200/ 500 g | <b>24,50 zł</b> |



## DANIA Z WOŁOWINĄ z ryżem i surówką

– Beef dishes (accompanied by rice & salad)

|                                                                        |            |                 |
|------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>WOŁOWINA Z ANANASEM I CEBULĄ</b><br>Beef with pineapple & onion     | 200/ 500 g | <b>25,50 zł</b> |
| <b>WOŁOWINA Z BROKUŁAMI I CZOSNKIEM</b><br>Beef with broccoli & garlic | 200/ 500 g | <b>25,50 zł</b> |
| <b>WOŁOWINA PO SECZUAŃSKU</b><br>Beef in Sechuan style                 | 200/ 500 g | <b>25,50 zł</b> |
| <b>WOŁOWINA CURRY</b><br>Beef in curry sauce                           | 200/ 500 g | <b>25,50 zł</b> |
| <b>WOŁOWINA Z BAMBUSEM I GRZYBAMI</b><br>Beef with bamboo & mushrooms  | 200/ 500 g | <b>25,50 zł</b> |
| <b>WOŁOWINA Z WARZEWAMI</b><br>Beef with vegetables                    | 200/ 500 g | <b>25,50 zł</b> |
| <b>WOŁOWINA PIKANTNA</b><br>Beef in spicy sauce                        | 200/ 500 g | <b>25,50 zł</b> |
| <b>WOŁOWINA PO TAJSKU</b><br>Beef in thai sauce                        | 200/ 500 g | <b>25,50 zł</b> |
| <b>WOŁOWINA PIĘCIU SMAKÓW</b><br>Beef in five-flavour sauce            | 200/ 500 g | <b>25,50 zł</b> |
| <b>WOŁOWINA Z CZOSNKIEM (na gorącym półmisku)</b><br>Beef in garlic    | 200/ 500 g | <b>27,00 zł</b> |

## DANIA Z RYB z ryżem i surówką

– Fish dishes (accompanied by rice & salad)

|                                                         |            |                 |
|---------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>MIRUNA Z WARZEWAMI</b><br>Fish with vegetables       | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>MIRUNA PIKANTNA</b><br>Fish in spicy sauce           | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>MIRUNA W SOSIE CURRY</b><br>Fish in curry sauce      | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>MIRUNA SŁODKO-KWAŚNA</b><br>Fish in sweet-sour sauce | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>MIRUNA PO SECZUAŃSKU</b><br>Fish in Sechuan style    | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>MIRUNA NA GORĄCYM PÓLMISKU</b><br>Fish on hot plate  | 200/ 500 g | <b>22,00 zł</b> |
| <b>MIRUNA PO TAJSKU</b><br>Fish in thai sauce           | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |



|                                                                   |            |                 |
|-------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>ŁOSOŚ Z WARZYWAMI</b><br>Salmon with vegetables                | 200/ 500 g | <b>31,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ W SOSIE PIKANTNYM</b><br>Salmon in spicy sauce           | 200/ 500 g | <b>31,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ W SOSIE CURRY</b><br>Salmon in curry sauce               | 200/ 500 g | <b>31,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM</b><br>Salmon in sweet-sour sauce | 200/ 500 g | <b>31,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ PO SECZUAŃSKU</b><br>Salmon in Sechuan style             | 200/ 500 g | <b>31,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ W MAŚLE CZOSN. NA GOR. PÓŁM.</b><br>Salmon on hot plate  | 200/ 500 g | <b>32,00 zł</b> |
| <b>ŁOSOŚ PO TAJSKU</b><br>Salmon in thai sauce                    | 200/ 500 g | <b>31,00 zł</b> |

## OWOCE MORZA z ryżem i surówką

– Seafood dishes (accompanied by rice & salad)

|                                                                |            |                 |
|----------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>OWOCE MORZA NA GORĄCYM PÓŁMISKU</b><br>Seafood on hot plate | 200/ 500 g | <b>25,00 zł</b> |
| <b>KALMARY Z WARZYWAMI</b><br>Squid with vegetables            | 150/ 450 g | <b>23,50 zł</b> |
| <b>KALMARY SŁODKO-KWAŚNE</b><br>Squid in sweet-sour sauce      | 150/ 450 g | <b>23,50 zł</b> |
| <b>KALMARY CHRUPIĄCE</b><br>Crispy squid                       | 150/ 450 g | <b>24,00 zł</b> |
| <b>KALMARY PIKANTNE</b><br>Squid in spicy sauce                | 150/ 450 g | <b>23,50 zł</b> |

## DANIA Z WARZYWAMI z ryżem i surówką

– Dishes with vegetables (accompanied by rice & salad)

|                                                                |            |                 |
|----------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>BROKUŁY Z CZOSNKIEM</b><br>Broccoli with garlic             | 200/ 500 g | <b>19,00 zł</b> |
| <b>WARZYWA SMAŻONE</b><br>Fried vegetables                     | 200/ 500 g | <b>18,50 zł</b> |
| <b>WARZYWA SŁODKO-KWAŚNE</b><br>Vegetables in sweet-sour sauce | 200/ 500 g | <b>18,50 zł</b> |
| <b>BAMBUS Z GRZYBAMI</b><br>Bamboo with mushrooms              | 200/ 500 g | <b>19,00 zł</b> |



## DANIA Z RYŻEM LUB MAKARONEM z surówką

– Noodles & rice dishes (accompanied by salad)

|                                                                                         |            |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>RYŻ ROZMAITOŚCI</b><br>Fried rice with variety                                       | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>RYŻ Z KURCZAKIEM I WARZYSWAMI</b><br>Fried rice with chicken and vegetables          | 200/ 500 g | <b>20,50 zł</b> |
| <b>RYŻ Z KREWETKAMI I WARZYSWAMI</b><br>Fried rice with prawns and vegetables           | 200/ 500 g | <b>21,00 zł</b> |
| <b>RYŻ Z WIEPRZOWINĄ I WARZYSWAMI</b><br>Fried rice with pork and vegetables            | 200/ 500 g | <b>20,50 zł</b> |
| <b>RYŻ Z WARZYSWAMI</b><br>Fried rice with vegetables & egg                             | 200/ 500 g | <b>19,50 zł</b> |
| <b>MAKARON Z KURCZAKIEM I WARZYSWAMI</b><br>Chinese noodles with chicken and vegetables | 200/ 500 g | <b>20,50 zł</b> |
| <b>MAKARON Z WIEPRZOWINĄ I WARZYSWAMI</b><br>Chinese noodles with pork and vegetables   | 200/ 500 g | <b>20,50 zł</b> |
| <b>MAKARON ROZMAITOŚCI</b><br>Noodles in chinese style                                  | 200/ 500 g | <b>21,50 zł</b> |
| <b>MAKARON Z WARZYSWAMI</b><br>Noodles with vegetables                                  | 200/ 500 g | <b>19,50 zł</b> |

## DESERY – Desserts

|                                                |        |                |
|------------------------------------------------|--------|----------------|
| <b>ANANAS W CIEŚCIE</b><br>Pineapple in pastry | 2 szt. | <b>6,50 zł</b> |
| <b>BANAN W CIEŚCIE</b><br>Banana in pastry     | 2 szt. | <b>6,50 zł</b> |

## DODATKI – Additive

|                                            |       |                |
|--------------------------------------------|-------|----------------|
| <b>RYŻ BIAŁY</b><br>White rice             | 150 g | <b>3,50 zł</b> |
| <b>SURÓWKA</b><br>Salad                    | 150 g | <b>3,50 zł</b> |
| <b>FRYTKI</b><br>Potato chips              | 150 g | <b>6,00 zł</b> |
| <b>MAKARON SOJOWY</b><br>Soya noodles      | 150 g | <b>6,00zł</b>  |
| <b>SURÓWKA Z KIEŁKÓW SOJOWYCH</b><br>Salad | 150 g | <b>6,00 zł</b> |



## NAPOJE ZIMNE – Cold Beverages

|                                                                                          |        |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| PEPSI                                                                                    | 0,20 l | 5,00 zł  |
| PEPSI                                                                                    | 0,50 l | 7,00 zł  |
| PEPSI                                                                                    | 1,00 l | 10,00 zł |
| MIRINDA                                                                                  | 0,20 l | 5,00 zł  |
| 7UP                                                                                      | 0,20 l | 5,00 zł  |
| SCHWEPPES                                                                                | 0,20 l | 5,00 zł  |
| LIPTON IceTea                                                                            | 0,50 l | 7,00 zł  |
| SOKI Juices<br>(pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy,<br>z czarnejporzeczki, jabłkowy) | 0,20 l | 5,00 zł  |
| GÓRSKA NATURA - Mineral water                                                            | 0,30 l | 4,50 zł  |
| KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO - Mineral water                                                      | 0,50 l | 6,00 zł  |
| 7UP                                                                                      | 0,50 l | 7,00 zł  |
| MIRINDA                                                                                  | 0,50 l | 7,00 zł  |

## PIWO – Beer

|                                              |        |         |
|----------------------------------------------|--------|---------|
| ŻYWIEC lany                                  | 0,50 l | 7,50 zł |
| ŻYWIEC lany                                  | 0,30 l | 6,50 zł |
| ŻYWIEC puszka                                | 0,50 l | 7,50 zł |
| PIWO BEZALKOHOLOWE (Warka, Heineken, Żywiec) | 0,50 l | 7,50 zł |
| SOK DO PIWA Beer syrup                       |        | 0,50 zł |

## WINO – Wine

|                                      |       |         |
|--------------------------------------|-------|---------|
| WINO BIAŁE (półwytrawne, półsłodkie) | 100ml | 7,00 zł |
| WINO CZERWONE (półwytrawne)          | 100ml | 7,00 zł |

## SEZONOWO

|                              |        |         |
|------------------------------|--------|---------|
| PIWO GRZANE                  | 0,50 l | 9,50 zł |
| PIWO GRZANE                  | 0,30 l | 8,50 zł |
| WINO GRZANE                  | 0,20 l | 8,50 zł |
| KAWA MROŻONA Z BITĄ ŚMIETANĄ | 0,20 l | 9,00 zł |



PHUONG ĐÔNG  
bar orientalny

### NAPOJE GORĄCE – Hot Beverages

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| KAWA Z EKSPRESU               | 6,00 zł |
| Instant coffee                |         |
| MLEKO                         | 0,50 zł |
| Milk                          |         |
| HERBATA „EARL GREY” – torebka | 6,00 zł |
| EARL GREY tea                 |         |
| HERBATA Z CYTRYNĄ – torebka   | 6,00 zł |
| Tea with lemon                |         |
| HERBATA OWOCOWA – torebka     | 6,00 zł |
| Fruit tea                     |         |

### HERBATY KWIATOWE I LECZNICZE

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| ŻEŃSZEŃ – czajnik                     | 7,00 zł |
| Ginseng tea                           |         |
| HERBATA ZIELONA – JAŚMINOWA – czajnik | 7,00 zł |
| Green – jasmine tea                   |         |
| HERBATY ZIELONE – czajnik             | 7,00 zł |
| Green tea                             |         |
| HERBATY CZERWONE – czajnik            | 7,00 zł |
| Red tea                               |         |
| HERBATA BIAŁA – czajnik               | 8,00 zł |
| White tea                             |         |



### **JAŚMINOWA – 7,00 zł (czajnik 250 ml)**

Można ją pić jako popołudniowy napój orzeźwiający oraz po posiłkach, np. po da-  
niach z drobiu. Godna spróbowania zielona herbata aromatyzowana kwiatami jaśmi-  
nu. Zalecany czas parzenia: 2–3 minuty.

### **YERBA MATE ZIELONA – 7,00 zł (czajnik 250 ml)**

Substancja pobudzająca ciało i umysł. Likwiduje zmęczenie i rozluźnia. Ułatwia trawie-  
nie, zawiera witaminy A, B1, C, żelazo, sód i potas. Zalecany czas parzenia: 2 minuty.

### **YERBA MATE TROPIKALNA – 7,00 zł (czajnik 250 ml)**

Znakomity bukiet Yerba mate dla osób rozpoczynających przygodę z tą herbatą. Smak  
mocny, tropikalny, orzeźwiający, bez goryczki. Zalecany czas parzenia: 2 minuty.

### **PU-ERH – 7,00 zł (czajnik 250 ml)**

Czerwona herbata, skutecznie walczy z nadwagą, obniża poziom cholesterolu, po-  
maga w koncentracji, poprawia krążenie i poprawia pamięć. Ma specyficzny, mocno  
ziemisty smak i zapach. Zawiera najwięcej związków mineralnych i mikroelemen-  
tów oraz teinę, mangan, wapń, fluor, olejki eteryczne i białko. Zalecany czas parze-  
nia: 2–5 minut.

### **PU-ERH KAKTUSOWA – 7,00 zł (czajnik 250 ml)**

Skutecznie walczy z nadwagą – zwana zabójcą tłuszczu. Herbata czerwona z dodat-  
kiem trwawy cytrynowej, pomarańczy i kwiatu kaktusa. Zalecany czas parzenia: 2–5  
minut.



### **OGRÓD MIŁOŚCI – 7,00 zł (czajnik 250 ml)**

Czarna herbata owocowa na bazie hibiskusa z dodatkiem liści i owoców malin, truskawki i jabłka. Picie tej herbaty w pochmurne dni pozwala się niesamowicie zrelaksować, odprężyć i rozgrzać. Zalecany czas parzenia: 5–8 minut.

### **POWIEW WIOSNY – 7,00 zł (czajnik 250 ml)**

Herbata czarna z dodatkiem rabarbaru, truskawki, trawy cytrynowej i płatków słonecznika. Koi duszę, rozjaśnia umysł – zawiera kofeinę. Zalecany czas parzenia: 3–4 minut.

### **ŻEŃSZENIOWA – 7,00 zł (czajnik 250 ml)**

Stanowi mieszankę kilku leczniczych ziół i korzeni z przewagą żeńszenia. Wzmacnia organizm, lekko pobudza, dostarcza wielu witamin i mikroelementów, wspomaga koncentrację, usuwa zmęczenie. Niezastąpiona przed kolokwium i sesją. Zalecany czas parzenia: 3–5 minut.

### **HERBATA BIAŁA – 8,00 zł (czajnik 250 ml)**

Zaleca się picie bez cukru po posiłkach lub jako lekką herbatę popołudniową. Herbaciany rarytas. Srebrne, pokryte białym puszkciem listki dodają delikatny, szlachetny smak, bez cienia goryczki. Jest to klarowny napar o świeżym aromacie i gładkim aksamitnym smaku. Zalecany czas parzenia: 7 minut.

### **SENEHA ŻURAWINOWA – 7,00 zł (czajnik 250 ml)**

Perła wśród zielonych herbat. Zawiera wysoki procent kofeiny, teiny i bogaty wachlarz witamin, szczególnie witaminy C. Bardzo dobrze wpływa na trawienie. Dzięki dodanej żurawinie pomaga również uporać się z przeziębieniem oraz wspomaga pracę wątroby. Zalecany czas parzenia: 2–3 minuty.