



MENU
HOOKAH & TEA



НООКАН MENU



Каждый гость
300 рублей

1-3 Человека	4-5 Человек	6-7 Человек
1 кальян	2 кальяна	3 кальяна



BASIC 150 rub	Табак PREMIUM 350 rub	HARD 450 rub
------------------	-----------------------------	-----------------

Фруктовые чаши

Грейпфрут

400 rub

Гранат

400 rub

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

Basic



450 рублей

Premium



650 рублей

Hard



750 рублей

Дополнительный кальян

Basic



450 рублей

Premium



650 рублей

Hard



750 рублей

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 каркаде с кусочками фруктов.

Таежный

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!

Сушеная мята, чабрец, имбирь, жасмин, лимон.

800 ml

350 rub



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.

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.

800 ml

490 rub