

TE

M E N U

RARE TEA COMPANY

Hos Væksthuset får vi vores te fra et lille firma kaldet “Rare Tea Company”, som ligger i London. Virksomheden blev startet i 2004 af Henrietta Lovell, også kaldet The Tea-Lady blandt kollegaer.

Rare Tea Companys mission er at omdefinere, hvad “god te” betyder og består af.

Rare Tea mener ikke kun, at det er smagen, der er vigtig, men også hvad teen gør for krop og sind – de ønsker at skabe opmærksomhed omkring kvaliteten og oplevelsen. Rare Tea leverer derfor i princippet kun deres produkter til restauranter, som de mener hører til blandt de bedste i verden.

Hos Rare Tea Company er kontakten til de enkelte plantager utrolig vigtig. Det er derfor, Rare Tea bruger meget tid på at rejse rundt i verden for at opretholde et godt samarbejde med deres leverandører, sikre den høje kvalitet af produktionen af deres te og gå på opdagelse i nye te-plantager. Kvalitet er prioriteret frem for kvantitet, og Rare Tea betaler derfor en langt højere kostpris for deres te-sortiment end de fleste andre te-importører.

DIREKTE HANDEL

Rare Tea Company tilhører det, der kaldes "Direct Trade", hvilket er et ultimatum for deres budskab. Det betyder, at de handler og køber direkte fra plantagerne, og der er ingen mellemmand mellem den specifikke te plantage og dem. Pengene udbetales derfor også direkte og ubeskåret til landmanden.

ØKOLOGI OG BÆREDYGTIGHED

Hos Rare Tea Company beskæftiger vi os med meget små plantager, som desværre ikke altid har penge til at få et certifikat tilknyttet deres økologiske landbrug. Rare Tea Company sørger dog for, at alle deres plantager dyrker teen på den bedst mulige måde for både te planterne og bønderne selv – særligt mange af Rare Teas te plantager bruger gammeldags høstmetoder i hånden og uden maskiner.

Om

Den oxiderede eller fermenterede ortodokse sorte te er den type te, der gennemgår den længste proces, før den er klar til at nydes. Det, der adskiller sort te fra grøn te, er, at tebladene under fremstillingsprocessen får lov til at oxidere helt, inden de varmebehandles og tørres. Under oxidation interagerer oxygen med te plantens cellevægge for at gøre bladene til den rige mørkebrune til sorte farve, som sorte teblade er berømte for. Oxidation ændrer også smagsprofilen af en sort te, og hjælper med at tilføje maltagtige, frugtagtige eller endda røgede noter, afhængigt af teen.

- Kan re-infuseres 2-3 gange

Single Estate Lost Malawi English Breakfast 45 / 75

Satemwa Estate, Shire Highlands, Malawi

Håndlavet sort te blandet fra høst på tværs af en lille, uafhængig ejendom i Shire Highlands. Den ældste te ejendom i Malawi og stadig familiedrevet. Dyb, rig og maltet, den har noter af karamel og brændt sukker.

Lækker sort, bliver sød og cremet med tilsætning af mælk.

Sjælden Earl Grey 45 / 75

Satemwa Estate, Malawi & Reggio, Calabria, Italien

En traditionel Earl Grey blandet med ren bergamotteolie fra de gamle frugtplantager i Calabrien. Dette er en klassisk britisk te lavet efter strenge standarder. En ren og usædvanlig lys infusion med spændende citrusnoter.

Den kan nydes med eller uden mælk, eller et twist af citronskal.

First Flush Darjeeling 85 / 140

Small Tea Growers Society, Mirik Valley, Darjeeling, Indien

En lys, frisk te plukket under april Buddha Jayanti fuldmåne. Meget duftende og blomstret er den let og elegant som en grøn te, mens den kombinerer tilfredsstillende maltet noter og mørke

chokolade. Nydes bedst uden mælk

Sikkim First Flush 75 / 125

Terni Estate, Sikkim, Indien

Det første pluk efter sneen smelter i Himalaya, når busken begynder at producere deres første nye blade. Vokset højt i Sikkims hemmelige haver ved grænsen til Tibet. Denne te er lys, ren og delikat. Den er lavet som en sort te lettere, meget æterisk - næsten som en silkeagtig grøn te, men med mere rigdom og det grønne forårs sødme. Teen trækker op til en bleg gylden kop. Nydes bedst uden mælk.

Indian Cloud 85 / 140

Lakysiew Garden, Meghalaya, Indien

En duftende sort te fra "Abode of Clouds" - højt i grønne bakker mellem Assam og Darjeeling. Let og blomstret som en Darjeeling med den rige karamel og malt noter. Denne høst har enestående noter af abrikos. Nydes bedst uden mælk.

Nepalesisk Himalayan Black 65 / 110

Jun Chiyabari Tea Garden, Nepal

Denne meget sjældne nepalesiske te kommer fra det lille og udsøgte Jun Chiyabari Tea Garden som producerer noget af det fineste te i verden. En særlig dyb sort te med noter af mørk chokolade og lys citrus. Nydes bedst uden mælk.

Chokolade Te 55 / 90

Satemwa Estate, Shire Highlands, Malawi & Crayfish Bay, Grenada

En blanding af håndlavet sort te fra Malawi og frugtig Grenadan kakaonibs. Denne dybe, rige og maltede te er forstærket med hints af appelsinskal og brombær.

Vanilje Te 65 / 110

Fujian Province, China & Ndali Estate, Uganda

Håndrullet sort te lavet af unge forårsblade og gyldne knopper blandet med ugandisk vaniljepulver. Bemærkelsesværdig glat og silkeblød i begge mundfornemelsen. Noter af mælkechokolade, karamel og rig vanilje.

Rose Pouchong 65 / 110

Satemwa Estate, Malawi & Gujarat, Indien

En silkeagtig, duftende blanding af sorte teer duftet med sarte rosenblade. Rosenbladene giver denne te en luksuriøs og parfumeret smag. Maltet assamica med noter af Turkish delight

Sjælden Kashmiri Safran Blend 95 / 160

Meghalaya, Sikkim & Kashmir

En duftende blanding af sort Himalaya te fra de små haver i Lakysiew og Temi med dyrebare tråde af Kashmiri safran. Rige smagsnoter af brændt toffee, blid hyldeblomst, moden stikkelsbær og physalis. Smukt afbalanceret og glat med en blommeagtig mundfornemmelse.

Om

Oolong er hverken en sort te eller en grøn te; det falder ind under sin egen kategori af te. Alligevel kan en Oolong ende med mere sort te-karakteristika eller mere grøn te-karakteristika afhængigt af den retning, te-mesteren tager i behandlingen af teen.

Sort te får lov til at oxidere fuldt ud under forarbejdning, hvilket giver tebladene deres mørke farve og rige maltearoma, de er kendt for. Grøn te er næsten ikke oxideret overhovedet, så bladene bevarer noget af deres originale grønne bladfarve og friskplukkede smag. Oolong te falder et sted midt imellem og beskrives ofte som en delvist oxideret te.

Oolong te er traditionelt rullet, snoet eller krøllet til stramme kugler eller tynde tråde. Rulning er et vigtigt aspekt af Oolong-behandling, der ændrer udseendet, farven og aromaen af den endelige te.

- Kan re-infuseres op til 10 gange

Kinesisk Tieguanyin Iron Goddess Oolong 45 / 75

Anxi, Fujian Province, Kina

Denne kinesiske Oolong er kendt som barmhjertighedens jerngudinde. Den har rige blomsteraromaer, der fører til et perfekt afbalanceret mineralsk finish. Den første infusion har en saftig sødme men senere infusioner fører til grønne blomsternoter.

New Zealand Waikato Oolong 75 / 125

Zealong Estate, Hamilton, New Zealand

De frisksmagende blade giver en grøn, let mineralsk note, med en langvarig sødme, der minder om crème anglaise. Bladene kan infuseres mange gange; den 4. infusion har et strejf af frisk ært.

Taiwanese Golden Lily Milk Oolong 75 / 125

Taitung, Taiwan

En aromatisk taiwansk Oolong te med en glat, cremet struktur. Sød og græsklædt med bløde blomsternoter, der fører til en dyb grøn finish. Lavet af en sjælden berømt kultivar, og er for sin saftige, mælkeagtige aroma.

21st Century Afternoon Tea 85 / 140
Anxi, China & Hamilton, New Zealand

En ikonoklastisk blanding af den gamle og nye verden. Denne oolong blanding kombinerer Iron Goddess of Mercy fra de gamle haver i Anxi med de uberørte nye blade fra Waikato. Lækkert når som helst på dagen men særdeles god til mad - fra caviar til kage.

Sjældnen Pipachá Oolong 85 / 140
Fujian, China / Porto, Portugal

Kinesisk Fujian Oolong te modnet i mange måneder i Niepoort-tønder blev engang brugt til at lagre fin portvin. Kompleks smag af tørrede frugter, delikate tanniner, honning og en elegant portvinsnæse og finish. (Alkohol fri)

Koreansk Hwangcha Yellow 100 / 170
Jangsung Tea Garden, Syd Korea

En smuk koreansk "gul" te, der læner sig blødt mod en Oolong. Frugtige og subtile syrlige noter af drue, kvæde og mørke kirsebær; afbalanceret af en blid ristet smag. Denne te er særlig god til rig mad, både sød og salt.

Om

Grøn te er et rent naturprodukt og omtales ofte som 'den originale te'. Den gennemgår kortvarig dampning eller ristning, hvilket lukker bladcellerne og sikrer dens friske smag. Til grøn te høstes tebladene fra *Camellia Sinensis* planten og opvarmes derefter hurtigt - ved pande ristning eller dampning - og tørres for at forhindre for meget oxidation, der ville gøre de grønne blade brune og ændre deres friskplukkede smag. Derimod høstes sorte teblade og får lov til at oxidere fuldstændigt, før de varmebehandles og tørres.

- Kan re-infuseres 2-3 gange

Kinesisk Whole Leaf Green 55 / 90

Anshun, Guizhou, Kina

En udsøgt kinesisk grøn te, der er omhyggeligt håndlavet. Bladene brændes i en wok over trækul på samme måde og samme sted som de er blevet lavet i over 3.000 år. Ren, lys og bemærkelsesværdig delikat.

Kinesisk Emerald Green 55 / 90

Fanjing-bjerget, Guizhou-provinsen, Kina

Bladene er møjsommeligt panderistet i deres karakteristiske rullede form i små partier, en proces der tager over sytten timer, hvilket resulterer i en ekstraordinær fin grøn te. Blødt hø med noter af abrikoser og en elegant og dvælende smøragtig finish.

21st Century Breakfast 65 / 110

Kina, Japan & Indien

En revolutionerende ny version af en engelsk morgenmadste – en blanding af grøn te, skabt til at passe perfekt med moderne morgenmad. En saftig, dybt kompleks grøn te blandes med smøragtige aspargesnoter, nøddeagtig sødme og berusende blomsteraroma.

Japansk Sencha 85 / 140***Shizuoka, Japan***

Lavet af Moriuchi-san - en af de mest ærede te-mestre i Japan i sin 200 år gamle tehave. Teen er dyrket på denne lille ejendom af Moriuchi-san med sin kone og datter. Denne Sencha er bemærkelsesværdigt kompleks og dyb. Det har en rig mundfornemmelse med lyse smøragtige noter af asparges.

Japansk Karigane 120 / 200***Japan***

Denne smukt afbalancerede japanske grønne te med løse blade er lavet af blade og stilk af højeste kvalitet gyokuro. Teen kommer fra Sakamoto-familiens lille, men legendariske økologiske gård. Karigane oversættes som 'Wild Goose' - angiveligt fordi den blege farve på stænglerne mod det grønne blad ligner vilde gæs, der sidder i træernes grene. Det er også kendt som stammete, kukicha eller kvistte.

Japansk Sofu Sencha 135 / 225***Shizuoka, Japan***

Top grade Japanese Sencha, from the Sofu Blue Wind tea varietal. Many infusions can be made of this tea to reveal different subtleties. It starts with a wonderfully silky, grassy flavour and then reveals surprising citrus notes of grapefruit and lemon. Later the flavour becomes more vegetal with a smooth buttery mouthfeel leading to Muscat grapes, lychee, and the floral aromas of honeysuckle.

Japansk Genmaicha 55 / 90***Shizuoka, Japan***

Sencha af højeste kvalitet med økologiske, japanske brune ris. Lavet af Moriuchi-san - en af de mest ærede te-mestre i Japan, i sin 200 år gamle tehave. Denne Sencha er smøragtig og blød. Rige, grønne toner med en dyb beroligende aroma af popcorn.

Japansk Yuzu Genmaicha 55 / 90***Shizuoka, Japan***

Genmaicha er en japansk Bancha te blandet med fuldkornsrís, som giver en blød popcorn-agtig smag.

Yuzu er en japansk citrusfrugt, der er meget populær som smagsgiver i mad og her i te. Den komplimenterer den grønne te fint, da den er frisk og floral i smagen, uden at blive parfumeret.

Nepalesisk Himalayan Spring 85 / 140***Jun Chiyabari Tea Garden, Nepal***

En håndrullet nepalesisk grøn te fra Jun Chiyabari, der virkelig eksemplificerer tanken om terroir. Dette tidlige forårsvalg stammer fra én bestemt mark, én bestemt høst. Tropisk frugt; noter af mango, kogt ananas og litchi dog lav i surhed.

New Zealand Waikato Green 95 / 160***Zealong Tea Garden, New Zealand***

En sublim, smukt afbalanceret, glat grøn te fra en af de mest ekstraordinære tehaver på planeten. Teen er den sjældneste af sjældne grønne teer og har en fløjlsblød mundfølelse med smag af søde stikkelsbær og ananaskage. Den unikke smag er et sted mellem de saftige vegetabiliske noter af smøragtig asparges fundet i japansk sencha og hasselnøddeagtig rigdom af kinesisk Longjing.

Om

Hvid te er kendt for at være en af de mest delikate tevarianter, fordi den er så minimalt forarbejdet. Hvid te høstes, før te plantens blade åbner sig helt, når de unge knopper stadig er dækket af fine hvide hår, deraf navnet "hvid" te. Disse knopper og udfoldede blade fra den nyeste vækst på te planten håndplukkes og tørres derefter hurtigt og omhyggeligt, så bladene får ikke lov til at oxidere, så længe blade plukkes til produktion af grøn eller sort te. Denne minimale forarbejdning og lave oxidation resulterer i nogle af de mest delikate og friske te tilgængelige.

- Kan re-infuseres 4-5 gange

Silver Tip Jasmine 65 / 110

Fuding, Fujian Province, Kina

En delikat hvid te lavet udelukkende af forårsknopper. Teen er ikke aromatiseret, men omhyggeligt aromatiseret over seks nætter med friske jasminblomster. I gamle dage var det kun den kinesiske kejserfamilie, der måtte producere og drikke denne te. En dyb og berusende aroma med en let og blid smag.

Silver Tip White 65 / 110

Fuding, Fujian Province, Kina

Den mest værdsatte af alle hvide teer, den er udelukkende lavet af ømme forårsknopper, højt i Fujians fjerntliggende bjerge. Plukket kun fem dage om året, lige før knopperne folder sig ud til de første nye blade. Bemærkelsesværdig delikat, med en silkeblød mundfornemmelse, og forårets sødme længe gemt hen over vinteren.

Nepalesisk Himalayan First Flush White 110 / 180

Jun Chiyabari, Nepal

En udsøgt frugtig og blomstret hvid te med noter af mango, vanilje og hyldeblomst. Plukket lige efter sneen smelter i det høje Himalaya i Nepal. En smuk let te med næsten ingen astringens men rig på smag. Næsten som en meget elegant "solero" ispiend.

Malawi White Silver Tip 85 / 140***Satemwa Estate, Shire Highlands, Malawi***

En sjælden og udsøgt hvid te med rige, komplekse frugtnoter og præcise tanniner. Ren og frisk med en dejlig mineralitet. At drikke denne elegante te er som at sætte hænderne i en boblende strøm, der passerer gennem en stenfrugtplantage. Det våde blad har en fortryllende aroma af "petrichor."

Sjælden Malawi Peony 75 / 125***Satemwa Estate, Shire Highlands, Malawi***

En duftende og yderst smuk hvid helblads-te. Plukket fra et unikt felt og omhyggeligt håndlavet til at beholde de sublime smage. En delikat infusion med aromaer af hønse, fersken og stuede abrikoser med en subtil umami-note.

Om

Urteinfusioner er nogle gange kendt som urtete, men det kan være lidt misvisende. De er ligesom teer, men de er ikke teer. Te kommer fra de tørrede blade fra *Camellia Sinensis*-planen. Urteinfusioner kommer aldrig fra *Camellia Sinensis*, i stedet er de tørrede urter, blomster, frugt og krydderier. Ligesom te dog, kan disse urteinfusioner infuseres i varmt (eller koldt) vand.

Generelt indeholder urteinfusioner ingen koffein.

- Kan re-infuseres 2 gange

Engelsk Pebermynte 45 / 75

Tregothnan Estate, Cornwall, Storbritannien

En sjælden engelsk pebermynte dyrket på den private botaniske have til Tregothnan Estate. Menthololien giver en lysere, renere smag end frisk mynte. Kraftig og opløftende med en blid tilgang, der fører til en lang finish.

Anis Isop 75 / 125

Valle de Bravo, Michoacán, Mexico

En lys og forfriskende mexicansk urt dyrket på en lille, økologisk gård i Michoacán. Udsøgt at kombinere, subtil anissmag og sød mynte, med et strejf af citrus.

Engelsk Manuka 85 / 140

Tregothnan Estate, Cornwall, Storbritannien

En unik Manuka te lavet med blade og stilk af denne sjælden newzealandsk urt. Det blev bragt til Cornwall 200 år siden og blomstrer i det bløde korniske klima. Den har et lys sødme med dybe træagtige noter og et subtilt strejf af ingefær. Smagen er uforlignelig og fuldstændig lækker.

Hele kamilleblomster 55 / 90

Slavonija & Podravina, Kroatien

Disse sarte blomster tørres omhyggeligt og holdes intakte. Ved at kombinere kronbladene, stilkene og støvdrageren skabes en smuk sød og blød smag af sommerenge. Ren og subtil, disse blomster er vidunderligt beroligende og selvfølgelig koffeinfri.

Malawi Citronverbena 45 / 75***Satemwa Estate, Shire Highlands, Malawi***

Som at slynge sig gennem en urtehave, dette rene, hele blad afslører komplekse aromaer. Citron er den lyse topnote og under ligger antydninger af salvie og oregano for at give en dybt urteagtig infusion. Dyrket af småbønder Thyolo-bje gene i Malawi.

Himalaya Ingefær og Citrongræs 55 / 90***Sikkim, Indien and Sri Lanka***

En lys infusion af citrongræs samlet fra et kollektiv af små økologiske småbønder på tværs af Sri Lanka. Forsigtigt blandet med ren ingefær fra den høje Himalaya-region Sikkim i Indien. Noter af søde citrondråber kombineres med det rige pift af krydderi.

Sydafrikansk Honningbusk 65 / 110***Bitou River, Plettenberg Bay, Sydafrika***

Håndhøstet og udformet i henhold til oldtidens Khoisan tradition, hvor den har været brugt i tusinder af år som en lækker samt helende urtete. Honning og toffee aromaer med en smag, der minder om stuvede æbler og rødt bær. En blød, træagtig note af cedertræ og marokkanske souks og rigt strejf af kakaonibs.

Malawi Kaffebblad 65 / 110***Satemwa Estate, Malawi***

Kaffebuskens blade giver en fantastisk infusion. Smagen er tættere på en sort te end på kaffe. Der er lavt koffeinindhold, højt indhold af antioxidanter med en blid sødme og rige noter af chokolade og vanilje.

Sydafrikansk Vild Rooibos 45 / 75***Cederberg-bjergene, Sydafrika***

Den originale sydafrikanske røde busk. Udover at være økologisk, er denne Rooibos høstet helt vildt i sit oprindelige habitat i Cederbergbjergene. En rigt lækker infusion med dybe jordagtige noter, lyserøde bær og cedertræ. Bliver smukt forstærket ved tilsætning af et twist af citronskal.

Portugisisk Kanelbasilikum 45 / 75**Castelo Branco, Portugal**

En lækker beroligende urtete med dyb kanelsmag og et subtilt strejf af jordbær. Vokset på en lille familiedrevet, økologisk gård i Beira Baixa-provinsen i Portugal. Indstillet i rig biodiversitet mellem Tejo Nature Park og UNESCO anerkendte Naturetejo Geopark. Traditionelt brugt til at mildne angst.

Sjælden Tulsi 55 / 90**Gujarat, Indien**

Også kendt som hellig basilikum - denne rene urt betragtes som en hellig plante og bruges i ayurvedisk medicin for at lindre angst og spænding. En cremet mundfornemmelse med trøstende noter af kanelbark, nelliker og en subtil basilikum note.

Sjældne Hibiscus Blomster 45 / 75**Satemwa Estate, Shire Highlands, Malawi**

En lækker urteinfusion lavet af de smukke røde kronblade af Hibiscus Sabdariffa. Disse hele hibiscus blomster producerer en smuk hindbærrød farve og smagen af rige bær. Lidt syrlig, med en tranebærsød finish.

Sjælden Spansk Mandelblomst 75 / 125**Terres D'Elba, Tarragona, Spanien**

Smuk blomst dyrket på en stenet bjergskråning, hvor oliven og johannesbrødræer vokser blandt Marcona-mandlerne ved siden af dybe, duftende appelsinlunde. Hver blomst plukkes individuelt derefter forsigtigt lufttørret på en musselin seng for at forhindre blomsterne får blå mærker. Opdrættet økologisk og nænsomt af Ferran Rojo Sol. Smagen er dyb og berusende. Mandler og honning med en lækker note af jordskok.

Sjældne Nepalesiske Kirsebærblomster 85 / 140**Jun Chiyabari Tea Garden, Nepal**

Lækre blomster dyrket i haverne i Chiyabari Tea Garden, 1835m over havets overflade. Højden påvirker vækstbetingelserne: træet kan ikke producere kirsebærfrugt, men klimaet fremkalder aromatisk og intens smag i blomsten. En rig marcipan duft tilføjer til saftig blomster- og vaniljesmag, med en let, honningagtig sødme.

Rare Spanske Appelsinblomster 85 / 140***Tortosa, Spanien***

Delikate, økologiske appelsinblomster fra en lille selvstændig frugthave. Disse unikke blomster har lyse citrusnoter med en blød aroma af honning.

Indiske Rosenblade 65 / 110***Pushkar, Rajasthan, Indien***

Smagen af en sommerhave efter regn. Denne rene rose infusion kommer fra et kollektiv af småbønder og økologiske landmænd i Pushkar-regionen i Rajasthan. Intet er tilsat, ingen farver eller smag af kemikalier – kun de mest udsøgte, rene rosenblade for at lave en elegant, koffeinfri, blomster-infusion.

Sjælden Kashmiri Safran 160 / 270***Kashmir, Indien***

Kashmiri Safran er den stærkeste farve og mest intenst aromatiserede sort. Det er verdens fineste safran og den sværeste at få. Hundrede kilo friske blomster giver omkring tre kilo safran.

Sjælden Himalaya Ingefær 55 / 90***Sikkim, Indien***

Højt i det indiske Himalaya, mellem Nepal og Bhutan, ligger den hemmelige region Sikkim. Den høje højde kombineret med økologiske og traditionelle praksisser i dyrkning, resulterer i en ingefær-te med en dybt intens og afrundet karakter altså det allerbedste, vi har fundet efter en omfattende søgning på tværs af jordkloden. Ingefæren er ikke pulveriseret men skåret i fine stykker.