

OFERTA HERBAT OXALIS do HORECA

Wprowadzenie herbat liściastych do oferty kawiarni czy restauracji może bardzo podnieść jej prestiż, nadać wyjątkowy charakter i przyciągnąć miłośników herbaty, którzy szukają czegoś więcej niż zwykła torebka. Warto pamiętać, aby herbata w dzbanuszkach była serwowana z klasą i smakiem.

1. Wybór herbat

- Zadbaj o jakość – herbaty liściaste (np. sencha, earl grey, zielona jaśminowa, biała herbata, oolongi, ziołowe mieszanki).
- Różnorodność smaków – warto mieć coś delikatnego, intensywnego, owocowego i ziołowego.
- Sezonowość – możesz zmieniać kartę herbat np. jesienią dodać przyprawowe mieszanki, latem – lekkie, chłodzące smaki.
- Herbata biała kwitnąca – ciesząca oko i zmysły smaków
- Polecamy wprowadzenie matchy (matcha Hisui lub Matcha Konnichiwa) – zaparzonej klasycznie oraz jako matcha latte lub napoje z matchą.

Polecane herbaty i herbatki:

Herbatki Owocowe

Naturalna słodycz owoców, idealna na każdą porę dnia

1. Ogród Babuni

smakiem przypomina wakacje u babci, domowe dżemy, powidła i konfitury.

Składniki: czarny bez, kawałki jabłka, hibiskus, aronia, kawałki buraka, jeżyna, aromat, czerwona porzeczka, malina, liście jeżyny, truskawki

🍵 4g / 200 ml | 96°C | 6 min

2. Mango i Przyjaciele (bez hibiskusa)

mieszanka owocowa o smaku soczystych owoców tropikalnych. Mieszankę tych owoców można ze smakiem zjeść po wypiciu naparu. Przepyszne!

Składniki: ananas, papaja, mango (16,6%), jabłko, kwiatki ostu, liofilizowane owoce passiflory aromat, płatki nagietka, kawałki truskawek.

🍵 4g / 200 ml | 96°C | 6 min

Herbaty Białe

3. Man Tian Xian Tao – Sekretne Kwiaty – „herbata kwitnąca“

Biała herbata ręcznie zwinięta na kształt kulki. Po zaparzeniu listki, pochodzące z odmiany Da Hao, stopniowo rozwijają się, aby ukazać kwiaty nagietka, amarantusa ukoronowane kwiatami jaśminu. Kwiaty te uwalniają do naparu swoją niezapomnianą słodycz.

🍵 1 szt / 500 ml | 90°C | 7 min

4. Soczyste Winogrona

Idealnie skomponowana mieszanka białej i zielonej herbaty o niepowtarzalnym smaku soczystych winogron.

Składniki: białe herbaty: Shou Mei, Pai Mu Tan i Snow Buds, zielona herbata China Bancha, rodzynki (13%), kawałki ananasa, naturalny aromat winogron, kwiatki jaśminu.

🍵 2-3g / 150 ml | 90°C | 5 min

Herbaty zielone

5. Japan Sencha Miyazaki

Świeża, delikatna, aksamitno śmietankowa o posmaku dojrzałych brzoskwiń z nutą orzecha laskowego.

Wyczuwalny smak umami

🍵 2g / 150 ml | 70°C | 1,5 min lub 60°C | 4 min

Pochodzenie: Japonia, prowincja Miyazaki

6. Yunnan Green

Herbata o łagodnym, roślinnym smaku i subtelnie słodkawym posmaku.

🍵 2-3g / 150 ml | 70-80°C | 2-3 min

Pochodzenie: Chiny, Yunnan, ogród Yunshan

7. Japan Genmaicha Musashi (z prażonym ryżem)

Delikatne, znakomitej jakości liście japońskiej Senchy (pochodzącej z regionu Kagoshima) miesza się z prażonym ryżem.

Aromat i smak: lekko słodki napar o przyjemnym słodkawym smaku kasztanów i orzechowym aromacie.

8. China Jaśminowa z kwiatkami

Herbata zbierana w ogrodzie Maoba w prowincji Hubei, aromatyzowana jaśminem z Guangxi.

Składniki: zielona herbata liściasta, kwiaty jaśminu 5%

9. Sakura

Herbata o kuszącym smaku soczystych wiśni z nutą kwiatu jaśminu.

Składniki: chińskie zielone herbaty: Sencha i jaśminowa z kwiatkami, owoce wiśni, owoc dzikiej róży, aromat, kwiatki jaśminu, piwonii i róży.

🍵 1,5g / 150 ml | 70°C | 3 min

10. Anielskie Łąki

Mieszanka białej i zielonej herbaty o smaku soczystych owoców tropikalnych z nutą słodkich poziomek.

Składniki: zielona herbata Sencha, biała herbata Snow Buds, ginkgo biloba (miłorząb japoński), papaja, kawałki ananasa, aromat, truskawki, płatki róży, maliny, płatki prawoślazu lekarskiego.

🍵 2-3g / 150 ml | 70°C | 3 min

11. Pomarańczowa Energia

Herbata o soczystym połączeniu tropikalnych pomarańczy i guawy.

Składniki: herbata zielona Ceylon, chińska Sencha, skórki pomarańczy (8,7%), naturalny aromat, naturalny aromat guawy (1,1%), płatki białego bławatka.

🍵 1,5g / 150 ml | 70-80°C | 3 min

12. Moc Aloesu

Herbata o smaku ananasa i moreli z nutą aloesu.

Składniki: chińska zielona herbata Sencha, rokitnik, ananas, morele, skórka z cytryny, werbena cytrynowa, płatki nagietka, aromat aloesu (1,4%), kwiatki ostu.

🍵 1,5g / 150 ml | 70°C | 3 min

Herbaty Oolong i Pu Erh

13. Milk Oolong

Istnieją ludzie, których miłość do herbaty zaczęła się od oolonga mlecznego.... pachnie i smakuje przepysznie.

Składniki: Jin Xuan Oolong z aromatem mlecznym

🍵 2–3g / 150 ml | 90°C | 4 min

Pochodzenie: Fujian, Chiny

14. Pu Erh Mango – Papaja

Herbata Pu Erh o subtelnym smaku mango oraz owoców cytrusowych.

Składniki: herbata Pu Erh (87,3%), mango (4,6%), papaja (3,5%), aromat, kwiatki ostu.

🍵 2,5g / 200 ml | 96°C | 3 min

Herbaty Czarne

15. English Breakfast Tea

Klasyczna czarna indyjska herbata z prowincji Assam o głębokim smaku i aromacie

Mocna, pobudzająca mieszanka idealna do śniadania, ale nie tylko. Charakteryzuje się nutami miodu i kakao, doskonale komponuje się z mlekiem.

🍵 2g / 150 ml | 96°C | 3 min

16. Earl Grey Imperial

Szlachetna mieszanka czarnych herbat najwyższej jakości wzbogacona olejkiem z bergamotki pochodzącej z południowych Włoch. Pełna głębi, elegancji i charakteru – klasyka w najbardziej wykwintnym wydaniu.

🍵 2g / 200 ml | 96°C | 3 min

17. Earl Grey Orange

Czarna herbata z naturalnym olejkiem bergamotki i pomarańczą

Klasyczna, aromatyczna kompozycja czarnej herbaty Ceylon z dodatkiem bergamotki, plasterków pomarańczy i kwiatów nagietka. Wyrazista, cytrusowa i odświeżająca – idealna o każdej porze dnia.

18. Różane Ogrody

Magiczny smak dojrzałych owoców moreli i mango z wyraźną nutą świeżych płatków róży.

Składniki: czarna herbata Nilgiri, herbata czarna Lichee, płatki róży (3%), rodzyнки, kawałki moreli, aromat, kawałki mango, aromat.

🍵 2g / 200 ml | 96°C | 3 min

19. Żar Pustyni

Czarna herbata o orzeźwiającym smaku cytryny z wyczuwalnym aromatem pikantnego chili. Nazwa oddaje jej "pustynny" charakter. Wyjątkowy skład tej herbaty - jednocześnie rozgrzewający i orzeźwiający - sprawia, że pasuje ona do każdej pogody.

Składniki: czarna herbata, plasterki cytryny, trawa cytrynowa, aromat naturalny, kawałki imbiru, biały pieprz, kwiatki kaktusa, czerwony pieprz, drzewo sandałowe, kwiatki szafranu, liście aloesu.

🍵 2g / 200 ml | 96°C | 3 min

20. Królewska Malina

Czarna herbata o zdecydowanym malinowym smaku z nutą delikatnej róży.

Składniki: czarna herbata Ceylon Nuwara Eliya, kawałki jabłka, maliny (5,1%), pączki róży, aromat malinowy.

🍵 2g / 200 ml | 96°C | 3 min

Yerba Mate

21. Yerba Mate IQ

Mate o energetycznym połączeniu miłorzębu, nasion guarany, pomarańczy i przypraw.

Składniki: liście yerba mate (ostrokrzew paragwajski) (81%), liść miłorzębu japońskiego (ginkgo biloba), skórka pomarańczy, aromat, owoc Paulinia cupana (guarana), kwiaty pomarańczy, liofilizowany granulak gujawy, kwiatki ślazu dzikiego.

🍵 2–3g / 150 ml | 80°C | 3 min

Rooibosy i Zioła

22. Rooibos Sekrety Nocy

Rooibos o kusząco luksusowym smaku słodkich truskawek i wanilii z nutą cytryny.

Składniki: czerwony Rooibos (84,9%), ananas, aromat, płatki róży, truskawki, kwiatki chryzantemy, jagody, ślazu dziki.

🍵 2g / 200 ml | 96°C | 5 min

23. Wzmacniająca Organizm

Naturalne wsparcie odporności i energii życiowej.

Składniki: kawałki jabłka, rooibos, łuski fasoli, trawa cytrynowa, cynamon, imbir, dziurawiec, skórka cytryny, mikołajek polny, jemięta pospolita, goździki, aromat, czarny pieprz, kardamon, korzeń żeń-szenia.

🍵 1,2g / 150 ml | 96°C | 8–10 min

24. Czas Relaksu – Balsam na Nerwy

Naturalne ukojenie dla ciała i umysłu - delikatna kompozycja ziół znanych ze swoich właściwości relaksujących i wyciszających.

Składniki: liście melisy, liście mięty pieprzowej, kwiatki męczennicy (Passiflora L.), kwiatki lawendy.

🍵 1,2g / 150 ml | 96°C | 8–10 min

25. Rumianek

Klasyczne zioło o wszechstronnym działaniu. Działa relaksująco wspiera układ pokarmowy, pomaga przy niestrawności.

🍵 1 łyż. / filiż. | 96°C | 8–10 min

26. Mięta nana

Mięta Nana, znana też jako spearmint, to odmiana mięty o delikatniejszym i słodszy profilu niż klasyczna mięta pieprzowa. Działa wspomagająco na trawienie, wspiera naturalne odprężenie organizmu, orzeźwia i koi zmysły.

🍵 1 łyż. / filiż. | 96°C | 8–10 min

2. Naczynia i sposób podania

- Dzbanuszki – najlepiej szklane lub ceramiczne (ładnie eksponują kolor naparu), z sitkiem lub osobnym zaparaczem.
- Filiżanki lub czarki – niech pasują estetyką do dzbanuszków.
- Timer / instrukcja parzenia – do każdej herbaty można podać małą karteczkę z czasem parzenia i ilością zaparzeń.

3. Czas i temperatura parzenia

- Każda herbata wymaga innej temperatury i czasu:
 - Zielone: ok. 70–80°C, 1–3 min
 - Czarne: 90–100°C, 3–5 min
 - Oolongi: 85–95°C, 3–5 min
 - Ziołowe: wrzątek, 5–10 min
- Możesz przeszkolić personel lub mieć małą ściągę na barze.

5. Możliwość zakupu herbaty na wynos

- Świetny pomysł na dodatkowy dochód! Jeśli klienci zakochają się w smaku – chętnie kupią herbatę w słoiczku lub torebce do domu.

Promowanie herbat liściastych w kawiarni to coś więcej niż tylko dodanie ich do menu — chodzi o stworzenie doświadczenia, które sprawi, że klient nie tylko spróbuje, ale wróci po więcej (i poleci innym!).

1. Sposób podania — zachwyć oko i zmysły

- Dzbanuszek z charakterem – wybierz piękne naczynia, przezroczyste lub ręcznie robione. Dodaj ładną filiżankę, czasem kwiatek lub plasterek cytrusów.
- Mini instrukcja przy dzbanku – np. „Parzona 3 minuty w 80°C. Możesz zaparzyć ją jeszcze raz!”
- Zadbaj o aromat – herbata serwowana „z pokrywką” odkrywaną przy stoliku robi wrażenie.

2. Sprytne menu

- Krótki opis herbaty
- Polecamy ikonki i kategorie – np. 🌿 relaks, ☀️ energetyzująca, ❄️ naupał.
- Zestawy degustacyjne – np. „Trzy herbaty świata – zestaw mini dzbanuszków 3 x 150 ml”.

Propozycje napojów z matchą :

Letnie desery i napoje z matchą (maj–sierpień)

Matcha Affogato

Składniki (1 porcja):

- 1 porcja lodów waniliowych
- 1 łyżeczka proszku matcha
- 50 ml gorącej wody (ok. 80°C)

Opcjonalnie:


- starta biała czekolada lub wiórki kokosowe do posypania
- kilka listków mięty
- syrop klonowy lub miód do smaku
- pół truskawki jako dekoracja

Przygotowanie:

1. W filiżance lub miseczce umieść 1–2 gałki lodów waniliowych.
2. W osobnym naczyniu ubij matchę wodą o temp. 80 stopni wodą, najlepiej bambusową miotłką (chasen) lub spieniaczem do mleka, aż powstanie gładka, lekko spieniona zielona „esencja”.
3. Natychmiast polej matchą lody – tak jak w klasycznym affogato polewa się espresso.
4. Podawaj od razu, opcjonalnie posypując dodatkami.

To deser o pięknym kontraście temperatur i smaków – kremowa słodczy lodów idealnie łączy się z roślinną goryczką matchy.

1. Matcha Lemonade

- świeżo wyciskany sok z cytryny 
- miód lub syrop z agawy
- schłodzona woda
- matcha rozpuszczona w małej ilości wody
→ podawana z lodem, plasterkiem cytryny i miętą

2. Iced Matcha Mango Latte

- mleko roślinne (np. kokosowe lub migdałowe)

- pulpa z mango 🥭
- matcha rozpuszczona w wodzie
→ efektowna warstwowa kompozycja

3. Truskawkowa Matcha Frappe

- mleko
- puree z truskawek 🍓
- kostki lodu
- syrop waniliowy lub kokosowy
- matcha
→ blendowana na gładką, orzeźwiającą masę

4. Matcha Mojito (bezalkoholowe)

- listki świeżej mięty
- limonka
- cukier trzcinowy
- woda gazowana
- matcha
→ wszystko ugniatane jak klasyczne mojito, podawane z lodem

5. Matcha z rabarbarem

- domowy kompot z rabarbaru
- łyżeczka matchy
- odrobina syropu z malin lub miodu
→ podawane na zimno z kostkami lodu

6. Matcha Peach Iced Tea

- napar z białej herbaty
- puree z brzoskwini 🍑
- łyżeczka matchy
→ lekki, słodki i bardzo letni napój