



**I LOVE PÉCS
CAFE**

ITALLAP



PÉCSAKTUÁL

PÉCS
KÖZÉLETI
HÍRMAGAZINJA



#SÜTEMÉNYEK
#COOKIES, CAKES



AKTUÁLIS, NAPI SÜTEMÉNY-
KÍNÁLATUNKRÓL ÉRDEKLŐDJÖN
KOLLÉGÁNKNÁL!

IF YOU ARE INTERESTED IN OUR
DAILY COOKIE AND CAKE OFFER,
PLEASE ASK OUR COLLEAGUES!



#KÁVÉK
#COFFEES

Espresso 35ml 450 Ft

(ILP Olasz blend, Casino Mocca)

(ILP Italian blend, Casino Mocca)

Ristretto 20ml 450 Ft

(ILP Olasz blend)

(ILP Italian blend)

Dupla espresso 70ml 850 Ft

(ILP Olasz blend, Casino Mocca)

Double espresso 70ml

(ILP Italian blend, Casino Mocca)

Hosszú kávé 135ml 450 Ft

(ILP Olasz blend, Casino Mocca)

Long coffee 135ml

(ILP Italian blend, Casino Mocca)

Espresso macchiato 55ml 550 Ft

(ILP Olasz blend, Casino Mocca és tejhab folt)

(ILP Italian blend, Casino Mocca and milk foam patch)

Marocchino 100ml 550 Ft

(ILP Olasz espresso, kakaópor, tej, tejhab)

(ILP Italian espresso, cocoa powder, milk, milk foam)

Cortado 100ml 550 Ft

(ILP Olasz blend, Casino Mocca, tej és tejhab)

(ILP Italian blend, Casino Mocca, milk and milk foam)

Gibraltár 135ml 600 Ft

(ILP Olasz blend, Casino Mocca, tej és tejhab)

(ILP Italian blend, Casino Mocca, milk and milk foam)

Cappuccino 200ml 690 Ft

(ILP Olasz blend, Casino Mocca, tej és tejhab)

(ILP Italian blend, Casino Mocca, milk and milk foam)



Flat White 200ml 900 Ft

(Casino Mocca dupla ristretto, tej és tejhab)

(Casino Mocca double ristretto, milk and milk foam)

Cafe Latte 300ml 850 Ft

(ILP Olasz blend, Casino Mocca, tej és tejhab)

(ILP Italian blend, Casino Mocca, milk and milk foam)

Latte macchiato 300ml 850 Ft

(ILP Olasz blend, tej és tejhab)

(ILP Italian blend, milk and milk foam)

Chai latte 300ml 850 Ft

(Fűszeres fekete teaszirup, tej és tejhab)

(Spicy black teasyrup, milk and milk foam)

Dirty chai latte 300ml 1100 Ft

(Espresso, fűszeres fekete teaszirup, tej és tejhab)

(Espresso, spicy black teasyrup, milk and milk foam)

Ice latte 300ml 850 Ft

(Espresso, tej és jég)

(Espresso, milk and ice)

Ice cream latte 300ml 1200 Ft

(Espresso, tej, fagyalt és jég)

(Espresso, milk, ice cream and ice)

Tejszínhab +200 Ft
whipped cream

Házi szirup + 250 Ft
Homemade syrup

Affogato 110ml 1200 Ft

(Espresso és fagylalt)

(Espresso and ice cream)

Irish coffee 240ml 1750 Ft

(Filterkáv, melasz, Jameson whiskey és tejszín)

(Filter coffee, molasse, Jameson whiskey and cream)

Cold Brew 150ml 950 Ft

(Hidegen áztatott filterkáv)

(Cold soaked coffee)

Növényi tej 150ml-ig 250 Ft

Non-dairy milk (to 150ml)

Növényi tej 150ml-től 350 Ft

Non-dairy milk (from 150ml)

Extra shot 350 Ft

Extra shot

Méz 200 Ft

Honey



Matcha

Zhao Zhou matcha tea 80ml 1050 Ft

(porrá őrölt Japán zöldtea, 80ml víz)
(*powdered Japanese green tea, 80ml water*)

Matcha latte 300ml 1050 Ft

(Matcha, tej és tejhab)
(*Matcha, milk and milk foam*)

Matcha ice latte 300ml 1050 Ft

(Matcha, tej és jég)
(*Matcha, milk and ice*)

Yuzu(tonik) matcha 250ml 1250 Ft

(Yuzutonik, lime, jég és matcha)
(*Yuzutonik, lime, ice and matcha*)

Winter matcha 300ml 1250 Ft

(Almalé, matcha, kardamom, szegfűszeg, méz, tonkabab)
(*Apple juice, matcha, cardamom, clove, honey, tonka bean*)

Signature drink

Pink espresso limonadé 250ml 1250 Ft

(Pink grapefruitlé, dupla ristretto, citrusok és jég)
(*Pink grapefruit juice, double ristretto, citrus and ice*)

Espresso YuzuTonik 250ml 1250 Ft

(Espresso, yuzutonik, lime és jég)
(*Espresso, yuzutonik, lime and ice*)

Nitro Cold Brew 150ml 1250 Ft

(Cold brew nitrogénnel csapolva)
(*Cold brew with nitrogen*)

#TEÁK
#TEAS



300ml

850 Ft

Zöld – Green tea

Fekete – Black tea

Rooibos – Rooibos

Gyógynövény – Herbal tea

Gyümölcs – Fruit tea



AKTUÁLIS KÍNÁLATUNKRÓL
ÉRDEKLŐDJÖN KOLLÉGÁNKNAÁL!
IF YOU ARE INTERESTED IN OUR TEA
OFFER, PLEASE ASK OUR COLLEAGUES!



Méz – Honey

200 Ft

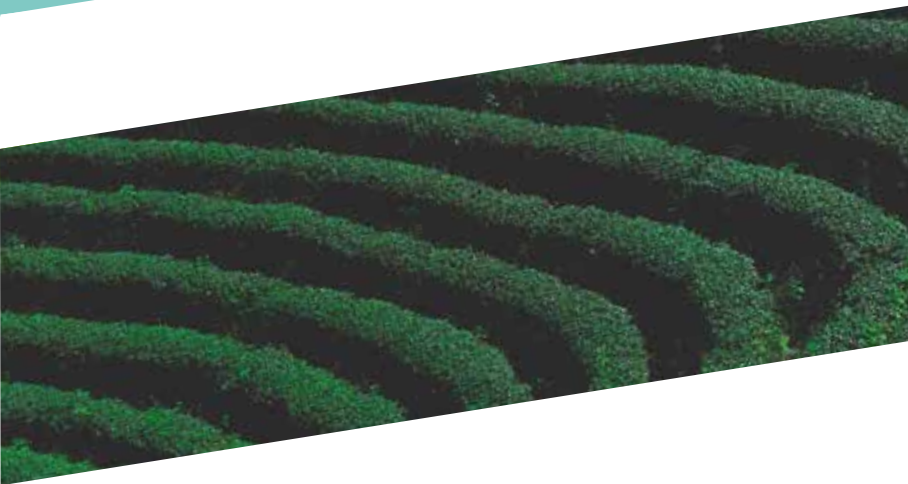


Zhao Zhou vad teái

A jó tea gondunkat viseli, vigyáz ránk. Ha idős teafákról származó teát iszunk, a különbség érezhető, vagy ha nem, akkor lassan kialakul az érzék. Megtanulunk figyelni érzeinkre, magunkra, másokra. Ideje hogy megismerjük, mi minden rejlik a megszokotton túl.

Wild teas of Zhao Zhou

The good tea takes care of us. If we drink tea originate from old trees, the difference is noticeable. If not, than our sensation will slowly develop. We will learn to listen to our feelings, ourselves and others as well. It is time to find out what is beyond the habit.



Napi tea 200ml
Daily tea 200ml

850 Ft

Szett (5g választható tea) max. 2 személyre
Set (5g selection) max. 2 people

1800 Ft

AKTUÁLIS KÍNÁLATUNKRÓL
ÉRDEKLŐDJÖN KOLLÉGÁNKNAÁL!
IF YOU ARE INTERESTED IN OUR TEA
OFFER, PLEASE ASK OUR COLLEAGUES!

Fehér – White tea:

A fehér tea leghíresebb alapanyaga elsősorban a tearügy, de a rügy alatti első két-három levél is felhasználható. Régen a fehér tea fogyasztása csak a császárok kiváltsága volt, ők a legüdebb, zengőbb rügyekből készült teákat kapták. Azt tartották erről a teáról, hogy halhatatlanná fog válni tőle aki ezt issza. 3 fő csoportja és kínai elnevezéseik a felhasznált levelek alapján:

- csak rügyek – Yinzhen,
- rügy és 1-2 levelek – Bai Mudan,
- rügy nélkül a többi levél, főleg második levéltől – Shou Mei.

Zöld – Green tea:

A zöld tea (kínaiul: 绿茶, pinyin: lǜchá) a szó szigorú értelmében vett tea, mely a *Camellia sinensis* nevű növényből készül, minimális oxidációval. Alapvetően Ázsiában népszerű ital, de napjainkban, köszönhetően többek között kedvező élettani hatásainak, egyre kedveltebb nyugaton is, ahol korábban a fekete teát részesítették előnyben.

Oolong – Oolong:

A wulong tea talán a teavilág legváltozatosabb fajtája. Színük a világos, türkizzöldtől egészen az igen sötét barnáig terjedhet, ahogy a fermentáció foka változik. Ezt a teafajtát három fő területen készítik: Fujian, valamint Guangtong tartományban és Taiwan szigetén. Minden termőterületen a klíma hatására egy kicsit változik a tea fa leveleinek összetétele és az elkészítési mód is. Neve, a sötétebb alfaj formája után, fekete sárkányt (乌龙/烏龍 wulong) jelent.

Fekete – Black tea:

A fekete tea előállításánál a levelek egy jelentős oxidációs folyamaton mennek keresztül. Ennek következtében a tea elveszíti antioxidáns tulajdonságainak nagy részét, ezáltal az íze karakteresebb lesz. A leggyakrabban felfedezhető illat jegyek a kakaósság és citrusok, keleti fűszerek, melyek a szakértő feldolgozás során alakulnak ki. Kínában az ital színe alapján vörös teának (红茶 hongcha) nevezik, mert ott van még feketébb tea is.

Puer – Puer:

A puer eredeti területe közelebből Yunnan déli része, valamint Burma északi vidékei. Ezeknek a hatalmas területeknek a teáit összefoglalóan Puer, (puerh, pu'er, Pu-erh) néven nevezik, attól függetlenül, hogy a terület mely részéről származnak. A világ legidősebb teafái is ezen a vidéken találhatóak. Két fő fajtája ismert, az élő vagy sheng puer és az irányított erjesztéssel készült erjesztett vagy shu puer.

Forró csoki / Hot chocolate

Klasszikus 180ml
Classic 180ml 850 Ft

Babyccino 200ml
(kakaópor, tej, tejhab)
(*cocoa powder, milk, milk foam*) 550 Ft

Tejszínhab
Whipped cream +200 Ft

Extrákkal / with extras:

Oreo keksz / *oreo biscuit* 1100 Ft

Espresso 1100 Ft

Rum (*Bacardi Black 2cl*) 1300 Ft
(*Bacardi Black 4cl*) 1750 Ft

Bármelyik változat növényi tejjel is kérhető /
Any variant available with non-dairy milk + 250 Ft



#HÁZI SZÖRPÖK #LIMONÁDÉK
#FRISS GYÜMÖLCSLEVEK
#HOMEMADE SYRUPS #LEMONADES
#FRESH FRUIT JUICES

Bodzaszörp 0,4l 650 Ft
Elderflower syrup 0,4l

Eperszörp 0,4l 650 Ft
Strawberry syrup 0,4l

Mentaszörp 0,4l 650 Ft
Mint syrup 0,4l

Levendulaszörp 0,4l 650 Ft
Lavender syrup 0,4l

Meggyszörp 650 Ft
Sour cherry syrup 0,4 l

Frissen facsart narancslé 0,1l 350 Ft
Freshly squeezed orange juice 0,1l

#LIMONÁDÉK #LEMONADES

Klasszikus limonádé 0,6l 790 Ft
Classic lemonade 0,6l

Erdei gyümölcsös limonádé 0,6l 990 Ft
Forest fruit lemonade 0,6l

Uborkás-rózsavizes limonádé 0,6l 990 Ft
Cucumber-rosewater lemonade 0,6l



Mate limonádé 0,6l 1290 Ft
Mate lemonade 0,6l

Mate: dél-amerikaiak kedvenc koffeintartalmú növénye

Mate: the favorite caffeine drink of the South Americans

Grapefruit limonádé 0,6l 990 Ft
Grapefruit lemonade 0,6l

Matcha limonádé 0,6l 1290 Ft
Matcha lemonade 0,6l

Körtés-narancsvizes limonádé 0,6l 990 Ft

(Körtelé, lime, narancsvirág víz, szóda és jég)

*Pear-orange blossom water
lemonade 0,6l*

(Pear juice, lime, orange blossom water, soda and ice)

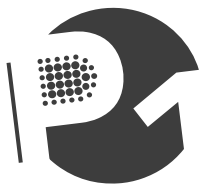
#SMOOTHIE

ILP Smoothie 0,4l 1290 Ft

(Aktuális kínálatunkról kérdezze
a felszolgálókat, baristákat.)

*(If you are interested in our smoothie
offer, please ask our colleagues.)*





**MEDIA
GROUP**

Magazine | Radio | Tourism | Café
Sales house | Media agency

**# KITALÁLJUK,
MEGTERVEZZÜK,
MEGVALÓSÍTJUK.**

WWW.P1MEDIAGROUP.HU
INFO@P1MEDIAGROUP.HU



#ÁSVÁNYVIZEK #SZÉNSAVAS
ÜDÍTŐK #GYÜMÖLCSLEVEK

#MINERAL WATER #SOFT DRINKS
#FRUIT JUICES

Römerquelle 0,33l 450 Ft
Römerquelle 0,33l

Römerquelle 0,75l 750 Ft
Römerquelle 0,75l

Coca-Cola 0,25l 450 Ft
Coca-Cola 0,25l

Coca-Cola Zero 0,25l 450 Ft
Coca-Cola Zero 0,25l

Fanta narancs 0,25l 450 Ft
Fanta Orange 0,25l

Sprite light 0,25l 450 Ft
Sprite light 0,25l

Kinley gyömbér 0,25l 450 Ft

Kinley ginger 0,25l

Kinley tonik 0,25l 450 Ft

Kinley tonic 0,25l

Cappy Alma 0,25l 450 Ft

Cappy Apple 0,25l

Cappy Őszibarack 0,25l 450 Ft

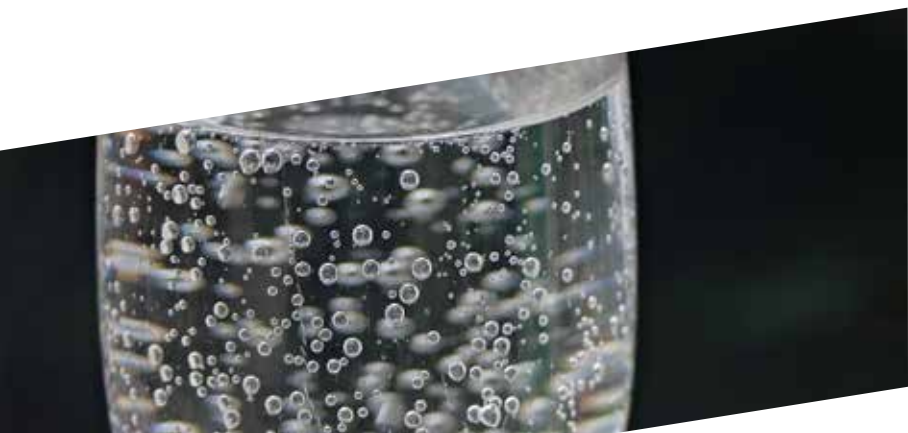
Cappy Peach 0,25l

Cappy Narancs 0,25l 450 Ft

Cappy Orange 0,25l

Szóda 0,1l 50 Ft

Soda 0,1l





Csak igazi mai sláger megy

RADIO1PECS.HU

Pécs 90.6 Mohács 93.8
Komló 99.4 Villány 100.9



Android app



iOS app



#SÖRÖK
#BEERS



AKTUÁLIS KÍNÁLATUNKRÓL
ÉRDEKLŐDJÖN KOLLÉGÁNKNÁL!

IF YOU ARE INTERESTED IN OUR
BEER OFFER, PLEASE ASK OUR
COLLEAGUES!





Üveges sör
Bottled beer

0,33l

0,5l

Üveges sör
Bottled beer

550 Ft

850 Ft

Gösser Natur Zitroné 0% 0,33l
Gösser Natur Zitroné 0% 0,33l

550 Ft

#BORLIMONÁDÉK
#WINE LEMONADES

Bodza / Fehérbor 0,3l
Elderflower / White wine 0,3l

1290 Ft

Levendula / Rosébor 0,3l
Lavender / Rosé wine 0,3l

1290 Ft

#RÖVIDITALOK #SPIRITS

Whisky - Whiskey

	2 cl	4 cl
Jack Daniels	490 Ft	950 Ft
Famous Grouse	490 Ft	950 Ft
Jameson	490 Ft	950 Ft
Teeling	790 Ft	1550 Ft

Rum - Rum

Bacardi Carta Blanca	490 Ft	950 Ft
Bacardi Carta Black	490 Ft	950 Ft

Vodka - Vodka

Finlandia	390 Ft	750 Ft
Grey Gouse	590 Ft	1150 Ft

Gin - Gin

Bombay	490 Ft	950 Ft
--------	--------	--------

Likőrök - Liqueurs

Unicum	390 Ft	750 Ft
Unicum Szilva	390 Ft	750 Ft
Jägermeister	390 Ft	750 Ft
Carolans	390 Ft	750 Ft
Mecseki itóka	390 Ft	750 Ft



Pálinka (Brill) – Pálinka(Brill)

2 cl

4 cl

Irsai Olivér szőlő
Irsai Olivér grape

690 Ft

1350 Ft

Szilva Lepotica
Plum Lepotica

690 Ft

1350 Ft

Málna
Raspberry

990 Ft

1950 Ft

Medvehagyma párlat
Ramsons distillate

790 Ft

1550 Ft



#KOKTÉLOK #COCKTAILS



Aperol Spritzer 1850 Ft

Mojito 1490 Ft

ILP Gin tonic 1850 Ft

Piña Colada 1690 Ft

Virgin Piña Colada 950 Ft

Virgin Mojito 950 Ft





KIZÁRÓLAG
HAZAI
ALTERNATÍV
ZENE

ILOVEPECSRADIO.HU



Android app



iOS app

I LOVE PÉCS
AZ ONLINE RÁDIÓ

CSAK MAGYAR



AKTUÁLIS KÍNÁLATUNKRÓL
ÉRDEKLŐDJÖN KOLLÉGÁNKNAÁL!
IF YOU ARE INTERESTED IN OUR WINE
OFFER, PLEASE ASK OUR COLLEAGUES!

#BOROK
#WINE



dl

palack

FEHÉRBOR / WHITE WINE

490 Ft

3500 Ft

ROZÉ / ROSÉ

490 Ft

3500 Ft

VÖRÖSBOR / RED WINE

490 Ft

3500 Ft

990 Ft

7500 Ft

**HABZÓBOR, PEZSGŐ /
SPARKLING WINE, CHAMPAGNE**

ILP habzóbor

490 Ft

3500 Ft

Rácz Lilla Sauvignon Blanc
Nyerspezsgő 0,75l 2014 Villány

6900 Ft

Littke Brut 0,75l

4500 Ft



**ITT VAGYUNK
OTTHON**

PECS.FM



Az olasz pörkölésű 100% arabica blendünket Hegedűs László állította össze és pörkölte az Umamiroastery hadibázisán, brazíliai, costa ricai, colombiai és hondurasi kávékból.

A blendünkről így fogalmazott:

(blend= keverék)

Egy igazán összetett ízvilágú házasítás azoknak, akik jó szívvel emlékeznek az imponáns kávégépekre, a klasszikus olasz iskola remekeire, a mesterség eredetére. Testes és sűrű, de a kíméletes pörkölés miatt mégis barátságos étcsokoládés, karamellizált, ésogyorós ízek dominálják. Csavarként egy érintésnyi gyümölcsösséggel az utóízben. Tejes italként fogyasztva csokoládés piskótára, és mandulára emlékeztet, karakteres és krémes.

HEGEDŰS LÁSZLÓ ÉS AZ UMAMIROASTARY

Vannak apró mozaikok, amik valami különös oknál fogva élethosszig kísérnek, pedig a létrejöttükkor talán nincs is egy átfutó mosolynál nagyobb jelentőségük. Liguria; Sanremo.

Itt kezdődött...

Mintegy 11 évvel ezelőtt : Klasszikus olasz piazza, annyi zsivallyal, fénnnyel, tengerillattal, amennyinek csak átjárhatóvá teszi magát az ember.

Egy idősödő úriemberen felejtettem a tekintetem, figyeltem, ahogy kávézik. Maga volt az elegancia, ahogy azt az finom kis csészét fogta a kezében. Minden eredeti és lényeges volt ebben a pillanatban; a kávé, a mozdulat, az erek vonalai a kézfejen. Kőre képzeltem a történetet, a baristát, aki ekkora élményt, rituálét teremt egy ilyen aprócska itallal...

Mire hazatértem, már világos volt minden:

A vágy, ami akkor éledt fel bennem, a mai napig hajt a mindennapjaimban.

Minden nap olyan élményt szeretnék adni, mint amit megéltem ott a piazzán, 2007-ben.

SZEMLÉLETÜK

Pörkölés előtt, a kávé egy zöld, kőkemény mag, amely a hő hatására bontakoztatja ki izgalmas tulajdonságait. Gondos kutatás, sok-sok kóstolás és elemzés előzi meg a pörkölés varázslatát. A kávéink kiválasztásánál a farmerig visszakövethető, tiszta, egészséges termőterületre jellemző ízű (úgynevezett Speciality minősítésű) alapanyagok közül válogatunk.

Célunk, hogy a kávék gyümölcsös, fűszeres, malátás, vagy éppen kekszes ízjegyei minden csészében olyan intenzitással és tisztán jelenjenek meg, ahogyan szerelembe estünk a kávépörkölés művészetével.

A jó karma titka : Összhangban a természettel

Mint mindent, a világmegváltást is kicsiben, önmagunkkal érdemes kezdeni. Azon túl, hogy egy ideális világban a kiváló kávé mindenkinek jár, a holnap kávéit a ma megtett lépéseinkkel garantálhatjuk.





Épp ezért kávéinkat, csak visszakövethető forrásból vásároljuk. A kiválasztásnál lehetőség szerint a természettel összhangban, a közösségekről gondoskodó, vagy építő hatással bíró partnerekre helyezük a hangsúlyt.

A karmánk pedig, a termelők életminőségével azonos ütemben javul, minden helyes lépésünkkel.

A világos pörkölésű kávéinkat az ország egyik legkiemelkedőbb kávépörkölőjének a Casino Mocca csapatának köszönhetjük.



*Termőterületre és fajtára jellemző ízű kávék
minőségorientált szemlélettel, Budapesten pörkölve.
Az első, és legelismertebb hazai, újhullámos kávépörkölő.*

BEMUTATKOZÓ

Barista versenyzőkként folyamatos hiányát éreztük egy olyan hazai pörkölőnek, ami progresszív, kísérletező, nem csupán közizlést elégít ki, ami szakmailag naprakész és konzisztensen pörköl.

2013-ban végül megalapítottuk.

A Casino Moccát mára Magyarország vezető újhullámos kávépörkölőjeként tartják számon, kávéink pedig Európa-szerte ismertek.

Hisszük, hogy egyre növekvő igény van Magyarországon minőségi kávéélményre, melyet immár itthon pörkölt kávéval is ki tudunk elégíteni. Hisszük, hogy ehhez az élményhez nagy mértékben hozzá tudunk járulni azzal a szemlélettel, ahogy a kávéhoz nyúlunk. Elhivatottak vagyunk a hobbinkból szakmánkká vált pörkölés iránt.

A folyamatos fejlesztésben, fejlődésben, tanulásban hiszünk.

Kávéink friss szüretből származó, karakteres ízű, odafigyeléssel termesztett, szüretelt és pörkölt tételek.

Az ország vezető újhullámos pörkölőjeként fő célunk a különböző termőterületek és fajták ízeiben rejlő sokszínűség bemutatása.

Nagy forgalmú kávézók és a műfajjal ismerkedők számára folyamatosan készítünk közérthetőbb, nem savhangsúlyos kávékat is. Minőségorientált gazdálkodásokról származó, kis tételben termesztett kávéinkat a konzisztencia biztosítása végett az országban elsőként számítógépes, s egyéb műszeres felügyelet mellett pörköljük.

Our Italian roasted, 100% Arabica blend has been compiled and roasted by László Hegedűs at the headquarters of Umamiroastery, from coffees from Brazil, Costa Rica, Honduras and Colombia.

This is how he talked about our blend:

(blend= mixture)

A coupage of really complex tastes for those who reminisce splendid coffee machines, the masterpieces of the classic Italian school, the origin of the craft.

It is full-bodied and thick, the delicate roasting still gives it a dominantly friendly dark chocolate, burnt sugar and hazelnut tastes – with a slight touch of fruity aftertaste.

Consumed as a milky drink it reminds you of chocolate sponge-cake and almond; it is characteristic and creamy.

A BRIEF INTRODUCTION TO LÁSZLÓ HEGEDŰS AND UMAMIROASTARY

There are small mosaics which, due to some strange reasons, stay with us for all our lives, although they are only worth a slight passing smile the moment when they are born. Liguria; Sanremo.

This is where it started...

About 11 years ago: classic Italian piazza, with as much noise, light and the scent of the sea as to which you can expose yourself.

My sight stayed on an ageing gentleman, I was watching him drink his coffee. The way he was holding the fragile little cup in his hand was elegance itself. Everything in this moment was original and essential; the coffee, his moves, the lines of veins on his hand. I imagined a story around him – the barista: who creates such an experience, such a ritual with a tiny cup of drink...

By the time I got home it was all clear:

The desire that was born in me then is still a driving force in every day of my life.

Every day I want to give an experience like the one I was given then in the piazza, in 2007.

THEIR VIEW

Before roasting coffee is a green seed, hard as stone, the exciting features of which are released by heat. The magic of roasting is preceded by painstaking research, a lot of tasting sessions and analyses. When selecting our coffee sorts, we insist on raw materials that can be traced back to the farmers, and have clean, healthy taste typical of the terroir (so-called Speciality qualification).

Our goal is to give you the fruity, spicy, malty or biscuit character of the coffees in each and every cup – just as intensively and clearly as we have fallen in love with the art of roasting coffee.





The secret of good karma: In harmony with nature

Like everything, changing the world must be started in small, with ourselves. In addition to the fact that in an ideal world everybody deserves excellent coffee, we can also guarantee tomorrow's coffees with our steps made today.

So we only purchase our coffees from sources that can be traced back. When selecting, we do our best to put the emphasis on partners who act in harmony with nature, who care about their communities and who have constructive impacts.

And our karma is improving the same pace as the living quality of our producers does, with every right step we make.

Our light roasted coffees are creations of one of Hungary's best coffee rosters, the team of Casino Mocca.



Coffees typical of the terroir and sort, with a quality oriented attitude, roasted in Budapest.

The first and most renowned new-wave coffee roaster in Hungary.

INTRODUCTION

As barista competitors we continuously lacked a Hungarian roaster that is progressive, experimental, does not only satisfy the taste of the public, is professionally up-to-date and roasts consistently.

And so in 2013 we finally founded it.

Casino Mocca is now recognised as a leading new wave coffee roaster in Hungary, and our coffees are renowned all over Europe.

We believe that there is an ever growing demand in Hungary for quality coffee experience – which now we can also satisfy with coffee roasted in Hungary. We believe that we can make a significant contribution to this experience by the attitude that we have when touching the coffee. We are dedicated to roasting coffee which was our hobby and now is our profession.

We believe in continuous progress, development and learning.

Our coffees are freshly harvested, they have a characteristic taste. They were grown, harvested and roasted with care.

As the leading new wave coffee roaster in Hungary our main goal is to demonstrate the diversity in the tastes of different terroirs and sorts.

For cafés with significant volume of guests and for those who are just getting into drinking coffee, we also make easier-to-understand coffees, without a dominance of acids. Our coffees grown in small quantity, coming from quality-oriented farmers, are roasted – for the first time in Hungary – under computer- and other instrument control, in order to secure consistency.



A minőségi szálas teáinkat a Zhao Zhou Teaház csapatának köszönhetjük. Minden évben személyesen felkutatják Kína, Taiwan, Nepál és Japán legjobb teatermelőit és csak azokat a tételeket hozzák el nekünk, amiket Ők is a legjobbnak tartanak.

ISMERTETŐ

Réges-régen Dél-Kína hegyeinek mélyén, Burmához közel a helyiek bizonyos növények leveleiben különleges erőt fedeztek fel.

A beáztatott levelekből nyert ital ellazította a testet, a tudatot pedig megnyugtatta és felfrissítette. Ebben a régióban található a világ legidősebb fái – két-, három-, ötszáz, sőt, ezeréves növényeket. Ezen tealevelek kóstolása és fogyasztása különleges, felemelő élmény.

TEAFAJTÁK

Dióhéjban: fehér, zöld, wulong, puer, fekete és sötét teákat különböztetünk meg. A levelek méretét és fajtáját, a feldolgozás módszerét tekintve a teakészítő mesterek teák egész univerzumát hozták létre.

Vannak alap fajták, vidékre jellemző alfajok, röviden vagy hosszabban feldolgozott levelek.

Bemutatjuk az alapokat.

Fehér tea

A fehér tea leghíresebb alapanyaga elsősorban a tearügy, de a rügy alatti első két-három levél is felhasználható. Régen a fehér tea fogyasztása csak a császárok kiváltsága volt, ők a legüdebb, zsendőbb rügyekből készült teákat kapták. Azt tartották erről a teáról, hogy halhatatlanná fog válni tőle aki ezt issza. 3 fő csoportja és kínai elnevezéseik a felhasznált levelek alapján:

- csak rügyek – Yinzhen,
- rügy és 1-2 levelek – Bai Mudan,
- rügy nélkül a többi levél, főleg második levéltől – Shou Mei.



Zöld tea

A zöld tea (kínaiul: 绿茶, pinyin: lǜchá) a szó szigorú értelmében vett tea, mely a *Camellia sinensis* nevű növényből készül, minimális oxidációval. Alapvetően Ázsiában népszerű ital, de napjainkban, köszönhetően többek között kedvező élettani hatásainak, egyre kedveltebb nyugaton is, ahol korábban a fekete teát részesítették előnyben.

Wulong tea

A wulong tea talán a teavilág legváltozatosabb fajtája. Színük a világos, türkízzöldtől egészen az igen sötét barnáig terjedhet, ahogy a fermentáció foka változik. Pompás frissebb és telt, tartalmas teák is készülhetnek e név alatt. Ezt a teafajtát három fő területen készítik: Fujian, valamint Guangtong tartományban és Taiwan szigetén. Természetesen minden termőterületen a klíma hatására egy kicsit változik a tea fa leveleinek összetétele. Az elkészítési mód is változik, mely különbség főképp a fermentációban rejlik. Neve, a sötétebb alfaj formája után, fekete sárkányt (乌龙/烏龍 wulong) jelent.

Puer tea

A puer eredeti területe közelebről Yunnan déli része, Xishuangbanna autonóm tartomány és az azon túlnyúló Hat Híres Teahegység vidéke. Valamint Burma északi vidékei. Ezeknek a hatalmas területeknek a teáit összefoglalóan Puer, (puerh, pu'er, Pu-erh) néven nevezik, attól függetlenül, hogy a terület mely részéről származnak. A világ legidősebb teafái is ezen a vidéken találhatóak. Két fő fajtája ismert, az élő vagy sheng puer és az irányított erjesztéssel készült erjesztett vagy shu puer.

Fekete (vörös) tea

A fekete tea előállítása során a levelek egy jelentős oxidációs folyamaton mennek keresztül. Ennek következtében a tea elveszíti antioxidáns tulajdonságainak nagy részét, ezáltal az íze karakteresebb lesz. A leggyakrabban felfedezhető illat jegyek a kakaósság és citrusok, keleti fűszerek, melyek a szakértő feldolgozás során alakulnak ki. Kínában az ital színe alapján vörös teának (红茶 hongcha) nevezik, mert ott van még feketébb tea is.

A tea, mint növény – *Camellia sinensis*

A tea (Camellia sinensis) a teafélék (Theaceae) családjának névadó nemzetsége. Természetes környezetben fatermetű növény, természetett változatait cserjének nevelik (teacserje). Leveléből, esetleg más részeiből főzött ital az azonos nevű tea.



Matcha (抹茶) – porrá őrölt zöld tealevelek elkészítése

ESZKÖZÖK

Mi kell a jó Matcha elkészítéséhez. A négy legfontosabb eszköz:

- a chashaku (茶杓), karcú bambuszkanál;
- a chawan (茶碗), kerámia edény;
- a chasen (茶筌), bambusz teaecset;
- és a szita.



ELKÉSZÍTÉS

Még mielőtt bármihez is kezdenénk a teával, előbb forró vízzel elő kell melegíteni a chawant, illetve be kell áztatni a chasent, hogy az ecset száalai felpuhuljanak. Ezek után jöhet a tea. Először át kell szitálni a matcha port, mert hajlamos a csomósodásra, és a kialakult kis rögök megakadályozzák az egyenletes elkeveredést. Ez egy rendkívül fontos lépés, mert a gondosan átszitált matchának két-háromszor olyan jobb habja lesz.

Ezek után, gyengéd kézmozdulatokkal, az ecsetet 8-as formában mozgatva egyenletesen el kell keverni a 2 gramm matchát és a 80 ml 85 fokos vizet.

Majd, gyors, a habveréshez hasonlatos csuklómozdulatokkal kell habosítani a teát, amíg a felvert tojáshabjéhez nem hasonlít.

Az eredmény egy intenzív ízvilággal rendelkező smaragdzöld folyadék és egy könnyű, édeskés, jádeszín hab; minél több a hab, annál sikeresebb az elkészítés.

A MATCHA TÖRTÉNETE

A matcha eredendően kínai hagyomány. A Song dinasztia (960-1927) idejében a tea porrá őrölt formában való fogyasztása kifejezetten nagy népszerűségnek örvendett. Nem csoda hát, hogy mikor a zen buddhista Eisai, a Japán teakultúra ősatya 1191 körül meghonosította a teázást Japánban, az akkori kínai szokáshoz illően porrá őrölve készítette el a teát – így kezdődött a Matcha híres története.





A piacon általában két féle matcha található: a konyhai és a szertartási matcha. Bár igen sok szálon kapcsolódunk a gasztronómia világához mi kizárólag az utóbbival foglalkozunk. Ez a kategória további két alkategóriára osztható: az Ushu-cha (薄茶) vagyis híg tea, és a Koi-cha (濃茶) azaz sűrű tea, amit kétszeres teamennyiséggel készítenek. Matcha szertartásokon mind a két módon szokás készíteni a teát: az Usu-cha a ráhangolódás szertartás csúcspontját jelentő Koi-chára. Míg az előbbit általában személyre szabottan készítik, az utóbbit, lévén egy igen nagy becsben tartott ital, általában három-négy ember osztja meg egy közös chawan-ból.

Az Ushu-cha és a Koi-cha között hagyományosan nem csak elkészítésbeli, hanem minőségbeli különbség is volt. A jó minőségű koi-chát papírba csomagolva porcelán edényekben tartották, majd az olcsóbb usu-chával töltötték ki a maradék helyet, hogy a koi-chának megfelelő tárolási körülményt biztosítsanak.

Egy kis érdekesség még, hogy a matcha az egyetlen olyan tea, melynek fogyasztásakor a teljes levelet megisszuk. Ennek köszönhetően a szokásosnál is több zöldet viszünk be a szervezetünkbe, ami egyebek mellett az antioxidáns szintet is nagyban növeli.

ZHAO ZHOU ÉS TEÁJÁNAK TÖRTÉNETE

Két szerzetesnövendék érkezett, hogy Zhao Zhoutól tanulhassanak.

- Jártál már itt? – kérdezte Zhao Zhou az egyiket.
- Nem – válaszolta a növendék.
- Menj, igyál teát – mondta Zhao Zhou.

Zhao Zhou a másik növendéknek is feltette a kérdést, de más választ kapott.

- Igen, én már jártam a kolostorban.
- Kérlek, menj és igyál teát.

Mivel két eltérő válasza is ugyanazt válaszolta, a kolostor apátja gondolkodóba esett, majd megkérdezte Zhao Zhout.

- Miért mondta nekik, hogy menjenek teázni, miközben eltérően válaszoltak?
- Főapát – harsant fel Zhao Zhou.
- Igen, mester.
- Menj és igyál teát – mondta Zhao Zhou

Egy frissen érkező szerzetes bocsánatkérően így szólt:

- Üres kézzel jöttem!
- Akkor rakd le! – szólt Zhao Zhou.
- Mit rakjak le, amikor semmit sem hoztam magammal?
- Akkor cipeld tovább!





Our quality tea leaves are created by the team of Zhao Zhou Tea House. Every year they personally travel to China, Taiwan, Nepal and Japan in search for the best tea producers and they only bring us those items that They too find the most excellent.

FEATURES

Long-long time ago, a special power hidden in the leaves of some plants growing in the depth of the South Chinese Mountains, in the vicinity of Burma, was discovered by the local people.

The beverage gained from the soaked leaves relaxed the body, and calmed down and refreshed the mind. This is the region where we find the oldest trees in the world – plants that are two hundred, three hundred, five hundred or even a thousand years old. Tasting and consuming these tea leaves is a special and uplifting experience.

TEA SORTS

In a nutshell: we can distinguish white, green, wulong, puer, black and dark teas. As regards the sizes and sorts of the leaves and the method of processing, tea making masters have created a whole universe of teas.

There are basic sorts, sub-species typical of respective regions, leaves undergoing shorter or longer processing.

Below we introduce the basics.

White tea

The most famous ingredient of white tea is primarily the tea bud, but the first two or three leaves just under the bud can also be used. The consumption of white tea used to be the privilege of emperors; they were given tea made from the youngest and freshest buds. A common belief about this sort was that it made those who drank it immortal. The 3 main types and their Chinese names on the basis of the leaves used are as follows:

- only buds – Yinzhen,
- buds and leaves 1 and 2 – Bai Mudan,
- other leaves without the buds, especially from leaf 2 – Shou Mei.

Green tea

Green tea (in Chinese: 绿茶, pinyin: lǜchá) is tea in the strict sense of the word, made from the leaves of the plant *Camellia sinensis*, with minimum oxidation. It is a popular

drink basically in Asia but recently, due, among other things, to its positive physiological impacts it is getting more and more popular also in the West where formerly black tea was favoured.

Wulong tea

Wulong tea might be the most diverse sort in the world. Their colours may vary from light turquoise green right to very dark brown, as the intensity of fermentation changes. Both splendid fresh and full-bodied teas can be made under this name. This sort of tea is made in three major areas: in the provinces Fujian and Guangtong, and also on the island of Taiwan. Of course in each terroir the composition of the leaves of the tea tree is slightly different, due to climatic impacts. The way of making the tea also varies, the main difference being in the fermentation. Its name, after the darker sub-species, means black dragon (乌龙/烏龍 wulong).

Puer tea

The original region of puer is the southern part of Yunnan, Xishuangbanna autonomous province and the region of the Six Famous Tea Mountains beyond that, and also the northern areas of Burma. The teas of these vast areas are called collectively Puer (puerh, pu'er, Pu-erh), irrespective of the area where they are actually from. The oldest tea trees of the world can be found in these areas, too. Two main sorts are known, live or sheng puer, and shu puer made with controlled fermentation.

Black (red) tea

During the processing of black tea, leaves undergo a significant oxidation process, as a result of which tea loses the major part of its anti-oxidant features and so its taste will be more characteristic. Scents most typically detectable include cocoa and citrus, and oriental spices, created by the expert craftsmanship. In China it is called red tea after its colour (红茶 hongcha), as there is tea even blacker there.

Tea as a plant – *Camellia sinensis*

Tea (Camellia sinensis) is the eponymous genus of the family of teas (Theaceae). In a natural environment it is a tree, its cultivated versions are grown as bushes (tea shrub). The beverage boiled from its leaves, occasionally from other parts, is tea with the same name.



Matcha (抹茶) – making of powdered green tea leaves

TOOLS

What does it take to make a good matcha? The four most important tools are as follows:

- chashaku (茶杓), thin bamboo spoon;
- chawan (茶碗), ceramics pot;
- chasen (茶筌), bamboo tea whisks;
- and a sieve.

PREPARATION

Before doing anything to the tea, pre-heat the chawan with hot water, and soak chasen so that the fibres of the whisks should soften. Then may tea come. First you have to sieve the matcha powder, as it tends to stick into small balls which prevent perfect solution. This is a step extremely important, as a carefully sieved matcha will have foam two or three times better.

After this mix evenly the 2 grams of matcha with 80 millilitres of water at 85 degrees centigrade, with gentle movements of the hand, moving the brush in the shape of an 8.

Then make fast movement with the wrist, similar to whisking eggs, in order to foam the tea until it resembles whisked egg white.

The result is an emerald green liquid with intensive taste and a light sweetish jade green foam; the more foam you have the more successful the preparation.

THE STORY OF MATCHA

Matcha is originally a Chinese tradition. In the time of the Song dynasty (960-1279 A.D.) the consumption of tea in powdered form was very popular. No wonder that when a Zen Buddhist, Eisai, the founding father of the Japanese tea culture inaugurated the drinking of tea in Japan at around 1191, tea was prepared in a powdered form, in accordance with the Chinese traditions of the time – this is how the famous story of Matcha began.





There are usually two types of matcha available in the markets: matcha for kitchen and the one for rituals. Although we have many ties to the world of gastronomy, we only deal with the latter. This category can be further broken down into two sub-categories: Ushu-cha (薄茶) or thin tea and Koi-cha (濃茶), i.e. thick tea, prepared with a double amount of tea. At matcha rituals tea is made in both ways: Usu-cha is getting tuned for the climax of the ritual: Koi-cha. While the former is usually tailor-made for each person, the latter, being a highly esteemed beverage, is usually shared by three or four persons from a common chawan.

Traditionally there used to be a difference between Isi-cha and Koi-cha not only in the way of preparation but also in quality. Good quality koi-cha was wrapped up in paper and kept in porcelain pots, and then the cheaper usu-cha was used to fill up the remaining space so that ideal conditions for the storage of koi-cha should be made. Another interesting fact: matcha is the only tea during the consumption of which the whole leaves are drunk. This results in a much higher intake of green substance into the body, which, among other things, greatly increases the level of antioxidants.

THE STORY OF ZHAO ZHOU AND HIS TEA

Two apprentice monks arrived in order to learn from Zhao Zhou.

– “Have you been here?” – Zhao Zhou asked one of them.

– “No” – the apprentice answered.

– “Go and have a tea” said Zhao Zhou.

Zhao Zhou asked the other apprentice the same question, but the reply was different.

– “Yes, I have already been in the cloister.”

– “Please, go and have a tea.”

As his reply was the same to two different answers, the abbey of the cloister started to think and then asked Zhao Zhou.

– “Why did you tell them to go and have a tea, after they replied differently?”

– “Abbey” snapped Zhao Zhou.

– “Yes, master.”

– “Go and have a tea” said Zhao Zhou.

A newly coming monk said apologising:

– “I came with empty hands!”

– “Then put it down” said Zhao Zhou.

– “What shall I put down if I have brought nothing with me?”

– “Then go on carrying it!”



MEGÚJULT OLDAL.
MEGÚJULT
TARTALOM.


WWW.IRANYPECS.HU



P1 MÉDIAÜGYNÖKSÉG
**TÖBB MINT
KAPCSOLAT**

WWW.P1MEDIAGROUP.HU





*Az áraink forintban értendők
és az ÁFA összegét tartalmazzák.
Szervizdíjat nem számolunk fel.*

*Our prices are in HUF and inclusive of VAT.
Service charge is not included.*