

## CHAYA

Navnet Chaya er japansk og betyder det lille tehus – og det var sådan, det hele startede. Et lille tehus, der med årene har vokset sig større, men som holder fast i at være nærværende og personligt. Chaya består i dag af to butikker og webshop, hvor vi sælger udsøgte teer samt lækkert tilbehør hertil. Vi råder over Dronning Louises Tehus og Paradehuset. Hos Chaya er bæredygtighed og økologi naturlige fokusområder. Vi arbejder målrettet mod en omstilling til en cirkulær økonomi i overensstemmelse med FN's verdensmål. Vi har i Dronning Louises Tehus opnået certifikatet 'Den Grønne Nøgle'.

### HISTORIEN KORT FORTALT

Huset blev oprindeligt anvendt som gæstebolig til Bernstorff Slot under Christian IX's regeringstid (1863-1906). Her fik hans hustru, Louise, anlagt en imponerende rosenhave foran huset, som man stadig kan nyde den dag i dag. Her opfostrede hun sine mange børn, der senere skulle komme til at udgøre ryggraden i mange af Europas royale familier, og gøre hende selv kendt som Europas svigermor. Dronning Louise interesserede sig for roser – en passion hun udlevede her i den smukke Rosenhave, som hun flittigt og omhyggeligt passede. Når hun fremviste Rosenhaven, kunne hun samtidig servere te for sine mange gæster i det hyggelige Dronning Louises Tehus.

### CHAYAS TESÆT OG PORCELÆN

Igennem mere end 20 år er vi hvert år rejst til Skotland for at gå på auktioner med det formål at finde smukke, forsøvede tesæt og porcelæn fra 1880-1950, og det er med dette, vi dækker op i Dronning Louises Tehus. Hver og én af de forsøvede tepotter har erfaring fra et langt liv. Læg øret til potten, og lad den fortælle sin historie – men vent til den har kølet lidt af.

### FIND OS PÅ

[www.dronninglouisestehus.dk](http://www.dronninglouisestehus.dk)

Webshop [www.chaya.dk](http://www.chaya.dk)

Facebook Chaya

Instagram @Chaya\_te

### ADRESSE

Dronning Louises Tehus, Ved Slotshaven 12, 2820 Gentofte

### KONTAKT

Telefon 3132 3960

E-mail [dl@chaya.dk](mailto:dl@chaya.dk)

### DRONNING LOUISES TEHUS

Vi har siden 2008 serveret Afternoon Tea i Dronning Louises Tehus. Derudover har vi andre tiltag i form af tapas-aftener, historiske rundvisninger i området, tesmagning og yoga. Udover det smukke Tehus råder vi også over Paradehuset i Bernstorffsparken, hvor man kan holde arrangementer i forbindelse med bryllup, barnedåb, fødselsdag, møder mm.

### EVENTS

I det smukke Tehus og den blomstrende Rosenhave afholder vi i årets løb en række events. Vi ønsker at forkæle dig med gode oplevelser og Tehuset er den perfekte ramme for dette. Vores events omfatter bl.a. Historisk Rundvisning og Afternoon Tea, Yoga og Te samt diverse teforedrag. Hold øje med vores events på hjemmesiden og tilmeld dig evt. vores nyhedsbrev så holder vi dig løbende opdateret.

Læs mere om leje af husene på hjemmesiden og hold dig opdateret om diverse arrangementer på vores Facebook og Instagram.

# Dronning Louises Tehus



## Chaya

## CHAYAS TEKORT

### Yunnan FOP ☞

Jordbundsforholdene i Yunnan-distriktet gør, at teen er næsten uden garvesyre. Det fortælles, at denne te modvirker kolesterol i blodet og virker vanddrivende. Den er mild og aromatisk med udpræget te-smag.

### Darjeeling Ambootia ☞

En skøn second flush (anden høst) Darjeeling fra plantagen Ambootia. Teen er velafbalanceret med god fylde.

### Chaya Breakfast ☞

En klassisk blanding af teer fra Indien og Sri Lanka (Ceylon), som giver en kraftig og velsmagende te. Velegnet med mælk.

### Dronning Louises Te

Keemun-te med rosenblade og tilsat naturlig bergamotolie (Earl Grey). Med dens lethed og delikate duft af roser, er dette husets te.

### Afternoon

Kinesisk te tilsat orange, kvæde og ananas. Teens friske og sødlige smag har gjort den til vores mest populære te og bestemt en eftermiddags-favorit.

### Japansk Sencha

Denne Sencha, der stammer fra den sydlige provins Kagoshima, giver en meget mild smag og har en duft af frisk græs. Mild og blød.

### China Jasmin ☞

En meget fin og delikat grøn te, som har en duft og smag af jasmin-blomster. Teen er baseret på en mild kinesisk te tilsat jasminblomster. En mild, sødlig kop te med lang eftersmag.

### Sencha Nara

En symfoni af eksotiske frugter hensætter dig i et tropisk frugtmekka! Basis teen er grøn Sencha, som vi har tilsat bla. orangeskal, ananas, sandeltræ, mango og papaya. En af vores mest populære grønne teer.

### Formosa oolong

Storbladet halvfermenteret te, som er meget populær i Østen, hvor den ofte drikkes ren som her. Smagen er kraftig og pikant.

### Jade Oolong

En smuk lysegrøn kop te med en nøddeagtig ristet smag. Oolong er en let oxideret te, dvs. en mellemting mellem sort og grøn te.

### White Symphony ☞

Hvid kinesisk te med bla. mango og appelsin. Kortets mildeste te med en behagelige te sødme og lethed.

### Herbal Ginger Lemon ☞

Med Herbal Ginger Lemon får du dit daglige skud ingefær sammen med både citrongræs og citronskal samt et touch af lakridsrod.

## PREMIUM SÆSON TE

**Premium sæson te er en helt speciel oplevelse.** Her i Dronning Louises Tehus har du mulighed for at smage en sort, en grøn og en hvid Premium sæson te.

### Darjeeling First Flush ☞

Darjeeling First Flush er sæsonens første plukning af friske topskud fra tebusken. Teplantens vækstpause gennem vinteren betyder, at der ophobes næringsstoffer i planten, hvoraf en stor del finder vej ud i de nye friske bladskud, når væksten starter igen i foråret. Smagsmæssigt er en First Flush en helt speciel oplevelse, og den kaldes derfor 'teernes champagne'.

### Gyokuro

Gyokuro er en grøn plantagete og en af de fineste japanske teer. Den drikkes normalt kun ved specielle lejligheder – solo efter et måltid eller som en opløftende, rensende og forfriskende drik. Fremstillingsprocessen er helt speciel i og med, at tebuskene før plukning overdækkes i 2 - 3 uger. Dette øger indholdet af aminosyrer og mindsker indholdet af catechiner, hvilket resulterer i en unik, blød og sød smag.

### Silver Needles

Absolut en specialitet fra den kinesiske Fujian provins. Til denne hvide te anvendes udelukkende topskud, som høstes over ganske få dage hvert forår. Topsquddene er dækket af sølvfarvede 'hår' – heraf tilnavnet 'Silver Tips' eller 'Silver Needles'. De friskhøstede topskud gennemgår ikke anden behandling end en nænsom tørring, så den naturlige fugtighed fordamper.

Silver Needles er historisk en af de 'fineste' teer i verden, og den er som sådan forbundet med adskillige myter, hvoraf de mere interessante siger, at teen er så delikat, at alt i forhold til den er urent, og at den derfor udelukkende kan høstes med guldsaks ved fuldmåne af nøgne jomfruer. Om dette er 100% korrekt, har vi ikke kunnet verificere ved selvsyn, men myten er med til at understrege, at det er en meget speciel te.

Meget mild og ren med noter af honning og nødder. Lang, balanceret og delikat eftersmag.



## CHAYAS MENUKORT

**Afternoon Tea** er en gammel engelsk tradition fra begyndelsen af det nittende århundrede. Det siges at Anna, den 7. hertuginde af Bedford skulle have klaget over "at have den synkende følelse" i løbet af sen eftermiddag. På det tidspunkt var det normalt kun at indtage to hovedmåltider om dagen, morgenmad og aftensmad. Løsningen til hertuginde var en kande te og en let snack, taget privat i hendes boudoir om eftermiddagen.

**Chayas Afternoon Tea** – 295 kr. pr. person.

Ét glas italiensk Spumante eller Chayas iste.

Til maden serveres te ad libitum – se vores tekort.

Maden består af fire engelske fingersandwich, to klassiske scones med tilbehør, samt tre petit four.

Udskift Spumante til Sparkling Tea (uden alkohol) + 30 kr.

## PREMIUM SÆSON TE

Tillæg for premium sæson te + 40 kr. pr. kande

## TILKØB

**Spumante** – 70 kr.

Tør italiensk mousserende vin. Perlende og frisk (12%).

**Sparkling Tea, Blå** – 80 kr.

Mousserende te med jasmin (0%).

**Arneis, Piemonte, IT** – 80 kr. glas / 400 kr. flaske

Tør hvidvin produceret på Arneis-druer af Paolo Manzone i Piemonte.

**Chayas Iste** – 60 kr.

Brygget på øko China Jasmin tilsat hyldeblomst, ingefær og citrongræs.

**Fingersandwich** – 70 kr.

Fire engelske fingersandwich.

**Scones** – 70 kr.

To engelske scones med tilbehør.

**Petit four** – 70 kr.

Tre delikate konditorbagte petit four.

