

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

RON ABUELO XV TAWNY 15 AÑOS

Směs panamských rumů různého stáří mezi 15 a 43 lety. Poslední rok směs zůstává ve 200l sudech po tawny z Jerezu ve Španělsku. Tawny znamená „jantarový“. Nejsladší z kolekce dostatečných rumů s velice zajímavým profilem. Rum je vhodný pro párování s hořkou čokoládou a lesním ovocem či k plísňovému a stařenému sýrům.



Samostatně: **215 Kč**

2.

RON EXTRA AÑEJO PAMPERO

3x destilovaná výroční směs kvalitních venezuelských rumů. Čtyři roky zrání v dubových sudech po whisky a sherry zanechaly v rumu nádech vanilky, rozinek, sherry a sušeného ovoce. V nasládlé kombinaci převládají tóny karamelu, kávy a tabáku. Vychutnejte si ho samotný, ale i v rumové verzi koktejlu „Old Fashioned“.



Samostatně: **199 Kč**

3.

EL COMANDANTE RESERVA EXCLUSIVA

Je ideálním blendem panamských třetinových destilátů, které zrají v sudech z amerického bílého dubu. V její vůni naleznete ořechy, hořkou čokoládu i zralé višně. A právě díky své dokonalé vyváženosti je tak oblíbená v českých barech i všude po světě.



Samostatně: **119 Kč**

4.

RON ABUELO XV OLOROSO 15 AÑOS

Je směsí panamských rumů různého stáří mezi 15 a 43 lety, které zrají v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Poslední rok staření tohoto rumu probíhá v 500l sudech po Jerez Oloroso Sherry z francouzského dubu Limousin. Právě to dodává rumu minerální a lehce slanou chuť.



Samostatně: **199 Kč**

5.

RON ABUELO XV NAPOLEON 15 AÑOS

Je směsí panamských rumů různého stáří mezi 15 a 43 lety, které zrají v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Na poslední rok staření směs putuje do sudů po koňaku Napoleon, jež jsou vyrobeny z francouzského dubu Limousin. Tento rum je velice dobře vybalancovaný a svým profilem se řadí doprostřed řady Finish Collection.



Samostatně: **250 Kč**

6.

RYOMA RHUM JAPONAIS 7 YO

Vyrábí se v Kikusui Distillery, která leží na ostrově Šikoku. Jedná se o výrazný rum, který se vyrábí z fermentované čerstvé šťávy z cukrové třtiny. Proto je také velmi často označován jako agricole, tedy zemědělský rum. Výrobci používají pro fermentaci speciální kmen kvasinek, běžně využívaný pro výrobu saké. Rum Ryoma zraje v sudech z japonského dubu.



Samostatně: **300 Kč**



Cena celého menu **1035 Kč**



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock