

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

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:



2.

BOŽKOV REPUBLICA HONEY

Představuje elegantní propojení až Sletých karibských rumů (Nicaragua, Barbados, Dominikána a Jamajka) a včelího medu a vzniká tak 35% rumový likér světle jantarové barvy se zlatými odlesky. Nejlépe si ho vychutnáte samotný při pokojové teplotě.

Samostatně:



3.

RON ABUELO AÑEJO 12 AÑOS

Elegantní směs panamských nových rezerv starých 12 let, které zrály v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Delikátní rum vhodný do prémiových koktejlů i k samotnému vychutnání.

Samostatně:



4.

RON PAMPERO ANIVERSARIO

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 koktejlů „Old Fashioned“.

Samostatně:



5.

CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD

Vyrábí ze směsi koření a tajných ingrediencí, které se smíchají s výběrovým karibským rumem. Následuje proces zrání ve vypálených dubových sudech, které nápoji dávají barvu a finální chuť.

Samostatně:



6.

LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA

Stáří se 7 let v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých předtím zral americký bourbon. K jeho výrobě se mimo jiné používají rozinky, které se macerují v destilátu po dobu jednoho měsíce před lahvováním. V jeho vůni je jemně ovocná sladkost kombinovaná s typickou příchutí panenské šťávy cukrové třtiny.

Samostatně:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock