

# DEGUSTAČNÍ MENU

1.

## BANDITA BLACK



Tříletý námořnický rumový elixír se silou 50% alkoholu. Je dochucený tradičním kořením Latinské Ameriky: vanilkou a skořicí. 72hodinová macerace čerstvě upražené kávy pak dává rumu nádherně tmavou barvu a skvělou chuť.

Samostatně:

2.

## BOŽKOV REPUBLICA EXCLUSIVE



Je odkazem na prvorepublikové hodnoty. Kombinuje až 8leté rumy z Nikaraguy, Dominikánské republiky, Barbadosu a Jamajky, je lehce doladěný třtinovým cukrem a má jemnou nasládlou chuť s tóny vanilky, sušeného ovoce a oříšků. Božkov Republica Exclusive si nejlépe vychutnáte při pokojové teplotě.

Samostatně:

3.

## KAKADU ELIXIR DE BANANA



Vyrábí se ze směsi 3- až 5letých panamských rumů, které zrají v sudech z amerického dubu. Ve směsi se macerují vyzrálé banány, které společně s karamellem vyrovnávají jinak dřevité chuťové tóny. Pokud chcete vyzkoušet něco jiného než rum, ale s podobnou náladou, je rumový Kakadu Elixir de Banana správná volba.

Samostatně:

4.

## CORTEZ SPICE RON



Je stařen 2 až 3 roky v sudech po bourbonu. Následně se v něm maceruje vanilka, skořice a další koření a dobarvuje se karamellem.

Samostatně:

5.

## EL COMANDANTE RESERVA EXCLUSIVA



Je ideálním blendem panamských třtinových 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:

6.

## RON ZACAPA 23 CENTENARIO



Blend 6–23letých rumů dozrávající ve výšce 2 333 m n. m. Vyrábí se z panenského medu na kolonovém zařízení. Rum dozrává ve 4 různých typech sudů – po bourbonu, ve vypálených sudech po bourbonu, po sherry Oloroso a po sherry Pedro Ximénez. Na soutěži Rum Festival International vyhrál několikrát po sobě a byl uveden do síně slávy.

Samostatně:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

---

#ambassadorstock