

DEGUSTAČNÍ MENU

1.



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:

2.

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:

3.



LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA

Staří se 7 let v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých předtím zrál 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:

4.

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:

5.



LEGADO ELIXIR DE RON

Vyrábí se ze třtinových destilátů pocházejících z rumerie Hacienda San Isidro v centrální části Panamy. Jediněčnost klimatických podmínek zde zajišťuje konstantní teplotu a díky tropickému podnebí získává Legado nezaměnitelnou chuť. Pro výrobu tohoto likéru se používá směs destilátů, které zrají v sudech z amerického bílého dubu.

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