

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

RON ABUELO XII TWO OAKS

Exkluzivní směs panamských rumových rezerv starých 12 let, které jsou stařeny v sudech po bourbonu z amerického bílého dubu. Dle speciální vlastní techniky si Abuelo nechává vyrábět nové, extra vypálené sudy v Napa Valley v Kalifornii. Tyto sudy jsou využívány pro Abuelo XII Two Oaks pouze jednou a po dobu devíti měsíců je v nich rum dostavařován.

Samostatně: **90 Kč**

2.

RON ABUELO XV NAPOLEON 15 AÑOS

Je směsí panamských rumů různého stáří mezi 15 a 43 lety, které zrály 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: **90 Kč**



3.

RON ABUELO XV OLOROSO 15 AÑOS

Je směsí panamských rumů různého stáří mezi 15 a 43 lety, které zrály 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: **90 Kč**

4.

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 kolekcí dostavařených rumů s velice zajímavým profilem. Rum je vhodný pro párování s hořkou čokoládou a lesním ovocem či k plísňovým a stařeným sýrům.

Samostatně: **90 Kč**



5.

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: **90 Kč**

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: **90 Kč**



Cena celého menu **299 Kč**



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock