

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

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:



2.

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 šřávy cukrové třtiny.

Samostatně:



3.

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 koktejlu „Old Fashioned“.

Samostatně:



4.

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:



5.

BOŽKOV REPUBLICA HONEY

Představuje elegantní propojení až šlětých 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:



6.

BOŽKOV REPUBLICA RESERVA

Vyniká chutí, vůní i barvou, a to díky výběru kvalitních třtinových rumů z Nikaraguy, Barbadosu, Dominikánské republiky, Trinidadu, Guyany a Jamajky, z nichž některé zrají v dubových sudech až 12 let. V jeho chuti objevíte cukrovou třtinu, fíky a pomeranče s mírným dubovým závěrem. V aromatu se mísí tóny sušených švestek, exotického ovoce, kávy a karamelu.

Samostatně:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock