

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

RON ZACAPA CENTENARIO XO

Exkluzivní řada blendu rumů Zacapa ve stáří 6–25 let. Kromě zrání ve 4 různých druzích sudů se tato Zacapa navíc ukládá na poslední zrání do 250l sudů po francouzském koňaku. Celý proces výroby je pod osobním dohledem master blenderky Loreny Vásquez. Je to dokonalý dárek na vychutnání v čisté podobě nebo jako digestiv s čokoládovými pralinkami.

Samostatně:



2.

RON ZACAPA 23 CENTENARIO

Blend 6–23letých rumů dozrávajících 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 sině slávy.

Samostatně:



3.

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:



4.

RON PAMPERO ANIVERSARIO

3× 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:



5.

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:



6.

BANDITA BLACK

Třiletý 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:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock