

# DEGUSTAČNÍ MENU

1.



## 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 síně slávy.

Samostatně:

2.

## LEGADO ELIXIR DE RON

Vyrábí se ze třtinových destilátů pocházejících z rumerie Hacienda San Isidro v centrální části Panamy. Jediněnost 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:



3.

## 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:

4.

## RON ABUELO AÑEJO 12 AÑOS

Elegantní směs panamských nových rezerv starých 12 let, které zrají v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Delikátní rum vhodný do prémiových koktejlů i k samotnému vychutnání.

Samostatně:



5.

## RON ABUELO CENTURIA



Je 30letý tmavý rum, stařený metodou solera. Romy zrají v sudech po bourbonu z amerického bílého dubu. Centuria je limitovanou edicí rodinné rezervy, vyrábí se pouze 10 000 lahví ročně pro celý svět. Velice vhodný pro dlouhé vychutnávání.

Samostatně:

6.

## RYOMA RHUM JAPONAIS 7 YO

Vyrábí se v Kikusui Distillery, která leží na ostrově Šikoku. Jedná se o výrazný rum, který se vyrábí z fermentované čerstvé šťávy z cukrové třtiny. Proto je také velmi často označován jako agricole, tedy zemědělský rum. Výrobci používají pro fermentaci speciální kmen kvasinek, běžně využívaný pro výrobu saké. Rum Ryoma zraje v sudech z japonského dubu.

Samostatně:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

---

#ambassadorstock