

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

BANDITA ORIGINAL



Je typický námořnický rumový elixír vyráběný podle původní receptury: ve tříletém panamském rumu se macerují pravé vanilkové lusky a vše se dochutí karamellem.

Samostatně:

2.

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:

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.

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:

5.

LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA



Stáří se 7 let v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých předtím zral 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:

6.

LEGADO ELIXIR DE RON



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



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock