

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

BANDITA BLACK



Tříletý 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: **65 Kč**

2.

BANDITA ORIGINAL



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

Samostatně: **55 Kč**

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: **70 Kč**

4.

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: **100 Kč**

5.

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: **100 Kč**

6.

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: **120 Kč**



Cena celého menu **480 Kč**



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock