

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

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: **55 Kč**

2.

BOŽKOV REPUBLICA HONEY



Představuje elegantní propojení až Sletých 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: **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: **90 Kč**

4.

LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA



Staří se 7 let v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých předtím žral 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 šňávy cukrové třtiny.

Samostatně: **90 Kč**

5.

LEGADO ELIXIR DE RON



Vyrábí se ze třtinových destilátů pocházejících z rumerie Hacienda San Isidro v centrální části Panamy. Jedinénostr 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: **110 Kč**

6.

RON ZACAPA 23 CENTENARIO



Blend 6–23letých rumů dozrávající 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: **110 Kč**



Cena celého menu **255 Kč**



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock