

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: **11 Kč**

2.

LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA

Staří se 7 let v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých předtím zrál 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: **11 Kč**



3.



RON ABUELO XII TWO OAKS

Exkluzivní směs panamských rumových rezerv starých 12 let, které jsou stařeny v sudech po bourbonu z amerického bílého dubu. Dle speciální vlastní techniky si Abuelo nechává vyrábět nové, extra vypálené sudy v Napa Valley v Kalifornii. Tyto sudy jsou využívány pro Abuelo XII Two Oaks pouze jednou a po dobu devíti měsíců je v nich rum dostavařován.

Samostatně: **11 Kč**

4.

KAKADU ELIXIR DE BANANA

Vyrábí se ze směsi 3- až 5letých panamských rumů, které zrají v sudech z amerického dubu. Ve směsi se macerují vyzrálé banány, které společně s karamellem vyrovnávají jinak dřevité chuťové tóny. Pokud chcete vyzkoušet něco jiného než rum, ale s podobnou náladou, je rumový Kakadu Elixir de Banana správná volba.

Samostatně: **11 Kč**



5.



BOŽKOV REPUBLICA HONEY

Představuje elegantní propojení až 5letých 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: **11 Kč**

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: **11 Kč**



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock