

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

BOŽKOV REPUBLICA ESPRESSO



Je elegantní propojení až 8letých karibských rumů s kávovým extraktem ze 100% guatemalské arabiky. Rumový elixír je ořechově hnědé barvy, ve vůni a chuti pak můžeme cítit tóny čerstvě připraveného espressa. Nejlépe si ho vychutnáte samotný při pokojové teplotě nebo s tonikem a plátkem citronu.

Samostatně: **55 Kč**

2.

BOŽKOV REPUBLICA HONEY



Představuje elegantní propojení až 8letých 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 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 dostařován.

Samostatně: **140 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: **85 Kč**

5.

LEGADO ELIXIR DE RON



Vyrábí se ze třetinových 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: **120 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: **135 Kč**



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock