

# DEGUSTAČNÍ MENU

1.

## RON ULTRA AÑEJO

Ušlechtilý melasový rum, jehož základ je destilován na kontinuálním zařízení. Následně se destilát uloží na dobu prvních 8 let do sudů z amerického dubu po bourbonu a na další 4 roky do sudů, kde zráló španělské sherry Pedro Ximénez. Nejedná se o směs různě starých rumů, ale o tzv. „100% single vintage“. Tedy o rum vždy z jednoho ročníku.

Samostatně:

2.

## 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 sině slávy.

Samostatně:



3.

## 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:

4.

## RON PAMPERO ANIVERSARIO

3× destilovaná výroční směs kvalitních venezuelských rumů. Čtyři roky zrání v dubových sudech po whiskey 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:



5.

## RON ABUELO AÑEJO 12 AÑOS

Elegantní směs panamských nových rezerv starých 12 let, které zrály v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Delikátní rum vhodný do prémiových koktejlů i k samotnému vychutnání.

Samostatně:

6.

## 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:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

---

#ambassadorstock