

# DEGUSTAČNÍ MENU

1.

## ROBLE VIEJO EXTRA AÑEJO

Ušlechtilý melasový rum, jehož základ je destilován na kontinuálním zařízení. Poté se ukládá na dobu 8 až 12 let do sudů z amerického dubu, kde předtím zrál bourbon. Pro směs jsou použity ty nejlepší rezervy, které Venezuela nabízí. Krásná jantarová barva ukrývá plnou chuť, ve které najdete dotek vanilky, dubu a karamelu.

Samostatně: **20 Kč**

2.

## 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 zrál španělské sherry Pedro Ximénez. Nejedná se o směs různých starých rumů, ale o tzv. „100% single vintage“. Tedy o rum vždy z jednoho ročníku.

Samostatně: **20 Kč**



3.

## RON ZACAPA CENTENARIO XO

Exkluzivní řada blendu rumů Zacapa ve stáří 6–25 let. Kromě zrání ve 4 různých druzích sudů se tato Zacapa navíc ukládá na poslední zrání do 250l sudů po francouzském koňaku. Celý proces výroby je pod osobním dohledem master blenderky Loreny Vásquez. Je to dokonalý dárek na vychutnání v čisté podobě nebo jako digestiv s čokoládovými pralinkami.

Samostatně: **20 Kč**

4.

## 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 sině slávy.

Samostatně: **20 Kč**



5.

## LEGADO ELIXIR DE RON

Vyrábí se ze třtinových 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: **20 Kč**

6.

## 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: **20 Kč**



Cena celého menu **120 Kč**



DEGUSTAČNÍ MENU

---

#ambassadorstock