

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:

2.

BOŽKOV REPUBLICA EXCLUSIVE

Je odkazem na prvorepublikové hodnoty. Kombinuje až 8leté rumy z Nikaraguy, Dominikánské republiky, Barbadosu a Jamajky, je lehce doladěný třtinovým cukrem a má jemnou nasládlou chuť s tóny vanilky, sušeného ovoce a oříšků. Božkov Republica Exclusive si nejlépe vychutnáte při pokojové teplotě.

Samostatně:



3.

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:

4.

CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD

Vyrábí ze směsi koření a tajných ingrediencí, které se smíchají s výběrovým karibským rumem. Následuje proces zrání ve vypálených dubových sudech, které nápoji dávají barvu a finální chuť.

Samostatně:



5.

LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA

Stáří 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 šťávy cukrové třtiny.

Samostatně:

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:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock