

# DEGUSTAČNÍ MENU

1.

## 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:



2.

## 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:



3.

## LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA

Staří se 7 let v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých předtím zral americký bourbon. K jeho výrobě se mimo jiné používají rozinky, které se macerují v destilátu po dobu jednoho měsíce před lahvoáním. V jeho vůni je jemně ovocná sladkost kombinovaná s typickou příchutí panenské šťávy cukrové třtiny.

Samostatně:



4.

## RON PAMPERO ANIVERSARIO

3x destilovaná výroční směs kvalitních venezuelských rumů. Čtyři roky zrání v dubových sudech po whisky 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