

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

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: **50 Kč**

2.

RON ABUELO AÑEJO 7 AÑOS

Bohatá směs panamských rumových rezerv starých 7 let. Romy zrají v sudech po bourbonu z amerického bílého dubu. Je to první volba pro barmany po celém světě, vhodná pro přípravu jak aperitivních, tak digestivních koktejlů. Jeden z mála rumů v kategorii sedmiletých, který je vhodný i pro samotné vychutnání.



Samostatně: **85 Kč**

3.

RON ABUELO AÑEJO 12 AÑOS

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



Samostatně: **120 Kč**

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: **50 Kč**

5.

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 lahvováním. V jeho vůni je jemně ovocná sladkost kombinovaná s typickou příchutí panenské šťávy cukrové třtiny.



Samostatně: **65 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: **150 Kč**



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock