

DEGUSTAČNÍ MENU

1.



BOŽKOV REPUBLICA HONEY

Představuje elegantní propojení až 8letých karibských rumů (Nicaragua, Barbados, Dominikána a Jamajka) a včelího medu a vzniká tak 35% rumový likér světle jantarové barvy se zlatými odlesky. Nejlépe si ho vychutnáte samotný při pokojové teplotě.

Samostatně:

2.

RON ABUELO AÑEJO 7 AÑOS

Bohatá směs panamských rumových rezerv starých 7 let. Rumy 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.



3.

RON ABUELO AÑEJO 12 AÑOS

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

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.

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 jinou 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