

DEGUSTAČNÍ MENU

1.



RON ZACAPA 23 CENTENARIO

Blend 6–23letých rumů dozrávajících 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:

2.

LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA

Staří 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 šňávy cukrové třtiny.

Samostatně:



3.



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:

4.

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:



5.



BOŽKOV REPUBLICA ESPRESSO

Je elegantní propojení až 8letých karibských rumů s kávovým extraktem ze 100% guatemalské arabiky. Rumový elixír je ořechově hnědé barvy, ve vůni a chuti pak můžeme cítit tóny čerstvě připraveného espressa. Nejlépe si ho vychutnáte samotný při pokojové teplotě nebo s tonikem a plátkem citronu.

Samostatně:

6.

BOŽKOV REPUBLICA RESERVA

Vyniká chutí, vůní i barvou, a to díky výběru kvalitních třtinových rumů z Nikaraguy, Barbadosu, Dominikánské republiky, Trinidadu, Guyany a Jamajky, z nichž některé zrají v dubových sudech až 12 let. V jeho chuti objevíte cukrovou třtinu, fíky a pomeranče s mírným dubovým závěrem. V aromatu se mísí tóny sušených švestek, exotického ovoce, kávy a karamelu.

Samostatně:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock