

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

BOŽKOV REPUBLICA SOLERA



Vzniká z vysoce kvalitní cukrové třtiny v Dominikánské republice tradiční výrobní metodou Solera, jejíž podstatou je umístění rumů v dubových sudech nad sebou do tzv. pyramidového seskupení. Díky vysoce kvalitním surovinám a místnímu podnebí vás potěší svou jantarovou barvou a dokonale vyváženou chutí s tóny karamelu, sušeného ovoce, citrusů, sherry, vanilky a koření.

Samostatně: **50 Kč**

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: **50 Kč**

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: **70 Kč**

4.

BANDITA ORIGINAL



Je typický námořnický rumový elixír vyráběný podle původní receptury: ve tříletém panamském rumu se macerují pravé vanilkové lusky a vše se dochutí karamellem.

Samostatně:

5.

BANDITA BLACK



Tříletý námořnický rumový elixír se silou 50% alkoholu. Je dochucený tradičním kořením Latinské Ameriky: vanilkou a skořicí. 72hodinová macerace čerstvě upražené kávy pak dává rumu nádherně tmavou barvu a skvělou chuť.

Samostatně:

6.

RYOMA RHUM JAPONAIS 7 YO



Vyrábí se v Kikusui Distillery, která leží na ostrově Šikoku. Jedná se o výrazný rum, který se vyrábí z fermentované čerstvé šťávy z cukrové třtiny. Proto je také velmi často označován jako agricole, tedy zemědělský rum. Výrobci používají pro fermentaci speciální kmen kvasinek, běžně využívaný pro výrobu saké. Rum Ryoma zraje v sudech z japonského dubu.

Samostatně:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock