DEGUSTAČNÍ MENU

1.

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:

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 šťávy cukrové třtiny.

Samostatně:

3.

CORTEZ SPICE RON

Je stařen 2 až 3 roky v sudech po bourbonu. Následně se v něm maceruje vanilka, skořice a další koření a dobarvuje se karamelem.

Samostatně:

4.

RON PAMPERO AÑEJO ESPECIAL

Byl prvním rumem s přívlastkem añejo, a stal se tak měřítkem kvality pro všechny ostatní. Jemné tóny vanilky, dřeva a sladkého ovoce doplňuje plná chuť, kterou rum získal díky zrání v dubových sudech po americkém bourbonu. Skvěle se hodí do míchaných nápojů, ale i na samotné pití.

Samostatně:

5.

RON ABUELO XII TWO OAKS

Exkluzivní směs panamských rumových rezerv starých 12 let, které jsou stařeny v sudech po bourbonu z amerického bílého dubu. Dle speciální vlastní techniky si Abuelo nechává vyrábět nové, extra vypálené sudy v Napa Valley v Kalifornii. Tyto sudy jsou využívány pro Abuelo XII Two Oaks pouze jednou a po dobu devíti měsíců je v nich rum dostařován.

Samostatně:

6.

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:

Cena celého menu

DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock