

# DEGUSTAČNÍ MENU

1.



## RON ZACAPA 23 CENTENARIO

Blend 6–23letých rumů dozrávající ve výšce 2 333 m n. m. Vyráží 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 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 příchuťí panenské šťávy cukrové třtiny.



Samostatně:

3.

## RON PAMPERO ANIVERSARIO

3× destilovaná výroční směs kvalitních venezuelských rumů. Čtyři roky zrání v dubových sudech po whisky a sherry zanechaly v rumu nádech vanilky, rozinky, 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:

4.

## 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:

5.

## 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:

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, fiky a pomeranče s mírným dubovým závěrem. V aromatu se mísí tóny sušených švestek, exotického ovoce, kávy a karamelu.



Cena celého menu



## DEGUSTAČNÍ MENU

---

#ambassadorstock