

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

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:

2.

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:

3.

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:

4.

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, rozinek, sherry a sušeného ovoce. V nasládlé kombinaci převládají tóny karamelu, kávy a tabáku. Vychutnejte si ho samotný, ale i v rumové verzi koktejlů „Old Fashioned“.

Samostatně:

5.

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:

6.

EL COMANDANTE RESERVA EXCLUSIVA



Je ideálním blendem panamských třtinových destilátů, které zrají v sudech z amerického bílého dubu. V její vůni naleznete ořechy, hořkou čokoládu a zralé višně. A právě díky své dokonalé vyváženosti je tak oblíbená v českých barech i všude po světě.

Samostatně:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock