

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

RON ABUELO AÑEJO 7 AÑOS

Bohatá směs panamských rumových rezerv starých 7 let. Romy zrají v sudech po bourbonu z amerického bílého dubu. Je to první volba pro barmany po celém světě, vhodná pro přípravu jak aperitivních, tak digestivních koktejlů. Jeden z mála rumů v kategorii sedmiletých, který je vhodný i pro samotné vychutnání.

Samostatně: **75 Kč**

2.

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: **50 Kč**



3.

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: **70 Kč**

4.

RON DE AZUR

Pravý třtinový rum původem z Panamy, stařený 61 et v dubových sudech metodou vintage pallet. V každé skleničce Ron De Azur objevíte hlubokou jantarovou barvu a karamelové aroma s citrusovými tóny.

Samostatně: **55 Kč**



5.

BOŽKOV REPUBLICA HONEY

Představuje elegantní propojení až šlechetých karibských rumů (Nicaragua, Barbados, Dominikána a Jamajka) a včelího medu a vzniká tak 35% rumový likér světle jantarové barvy se zlatými odlesky. Nejlépe si ho vychutnáte samotný při pokojové teplotě.

Samostatně: **55 Kč**

6.

BOŽKOV REPUBLICA EXCLUSIVE

Je odkazem na prvorepublikové hodnoty. Kombinuje až šlecheté romy 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: **55 Kč**



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock