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:

2.

RON DE AZUR

Pravý třtinový rum původem z Panamy, stařený 6l et v dubových sudech metodou vintage pallet. V každé skleničce Ron De Azur objevíte hlubokou jantarovou barvu a karamelové aroma s citrusovými tóny.

Samostatně:

3.

RON ABUELO AÑEJO 7 AÑOS

Bohatá směs panamských rumových rezerv starých 7 let. Rumy 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:

4.

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:

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.

RON ZACAPA 23 CENTENARIO

Blend 6–23letých rumů dozrávající ve výšce 2 333 m n. m. Vyrábí 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:

Cena celého menu

DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock