

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

RON ZACAPA 23 CENTENARIO

Blend 6–23letých rumů dozrávajících 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:

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 šňávy cukrové třtiny.

Samostatně:



3.

LEGENDARIO AÑEJO ORO

Poklad mezi kubánskými rумы. Příjemně jemný a lahodný rum v sobě skrývá neodolatelnou chuť s tóny zralých meruněk a osvěžujících citrusů, které se elegantně prolínají s nádechem vanilky a dubového dřeva. Užijte si jedinečný zážitek, který vám poskytne pocit exotiky a opravdového luxusu.

Samostatně:

4.

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:



5.

RON DE AZUR

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

Samostatně:

6.

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:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock