

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

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:

2.

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:



3.

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:

4.

KAKADU ELIXIR DE BANANA

Vyrábí se ze směsi 3- až 5letých panamských rumů, které zrají v sudech z amerického dubu. Ve směsi se macerují vyzrálé banány, které společně s karamellem vyrovnávají jinak dřevité chuťové tóny. Pokud chcete vyzkoušet něco jiného než rum, ale s podobnou náladou, je rumový Kakadu Elixir de Banana správná volba.

Samostatně:



5.

BOŽKOV REPUBLICA EXCLUSIVE

Je odkazem na prvorepublikové hodnoty. Kombinuje až 8leté 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:

6.

BANDITA BLACK

Třiletý 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:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock