

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.

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 koktejlu „Old Fashioned“.



Samostatně:

3.



RON ABUELO XII TWO OAKS

Exkluzivní směs panamských rumových rezerv starých 12 let, které jsou stařeny v sudech po bourbonu z amerického bílého dubu. Dle speciální vlastní techniky si Abuelo nechává vyrábět nové, extra vypálené sudy v Napa Valley v Kalifornii. Tyto sudy jsou využívány pro Abuelo XII Two Oaks pouze jednou a po dobu devíti měsíců je v nich rum dostavařován.

Samostatně:

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:

5.



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:

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