

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

Don Papa Baroko



Filipínský rum, který kombinuje lahodnou tekutinu s duchem ostrova Negros, ze kterého pochází, a který je místními označován jako Sugarlandia. Je lahodné a dokonale vyvážené s typicky sladším chuťovým profilem. Vyznačuje se odvážnou plnou chutí s výraznými tóny svěžích citrusů, hedvábně jemné vanilky v doprovodu jemných dřevitých tónů.

Samostatně:

2.

BOŽKOV REPUBLICA EXCLUSIVE



Je odkazem na prvorepublikové hodnoty. Kombinuje až 8leté rumy 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:

3.

KAKADU ELIXIR DE BANANA



Vyrábí se ze směsi 3- až 5letých panamských rumů, které zrálí 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:

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.

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:

6.

LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA



Stáří 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:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock