

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 lahlováním. V jeho vůni je jemně ovocná sladkost kombinovaná s typickou příchutí panenské šňávy cukrové třtiny.

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 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:

5.



Don Papa

Filipínský rum, za jehož ovocnou vůni a příjemně nasládlou chuť s tóny vanilky, medu a kandovaného ovoce stojí vysoce kvalitní třtina, tropické klima při zrání a pečlivě vybrané dubové sudy, ve kterých zraje až 7 let. Vychutnejte si ho jen tak, při pokojové teplotě, nebo ho zkuste s velkou kostkou ledu.

Samostatně:

6.



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:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock