

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: **185 Kč**

2.

EL GENERAL 15 YO

Byl vyrobený v rodinné palírně Destilería Sofa z melasy ze 100% místní venezuelské cukrové třtiny. Zrál v sudech z amerického dubu po bourbonu 15 let. Chutí je velmi vyspělá, příjemně nasládlá, lze v ní rozpoznat nugát, spolu z náznakem medu, kokosu a banánové slupky. V závěru se do popředí dostávají tóny hořké čokolády a para ořechu.

Samostatně: **115 Kč**



3.



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: **85 Kč**

4.

BANDITA ORIGINAL

Je typický námořnický rumový elixír vyráběný podle původní receptury: ve tříletém panamském rumu se macerují pravé vanilkové lusky a vše se dochutí karamellem.

Samostatně: **85 Kč**



5.



Mount Gay XO

Je blend vyzrálých rumů vyráběn v malém množství. Zraje 5 až 17 let v sudech po americké whisky, bourbonu a koňaku. Vyznačuje se kulatou, jemnou a bohatě krémovou chutí.

Samostatně: **185 Kč**

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: **155 Kč**



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock