

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ 2019



MONIN®

1 АЙС ТИ

- 2 Смузи
- 3 Милкшейки
- 4 Лимонады
- 5 Кофейные напитки
- 6 Алкогольные напитки







Груша-лемонграсс



- 20 мл сиропа MONIN «Груша»
- 10 мл сиропа MONIN «Лемонграсс»
- 10 мл сока лимона
- 100 мл горячей воды
- 1 пакетик зелёного чая
- 100 мл спрайта / севен-ап
- 1 бокал кускового льда

Бокал: д/вина Libbey «1924», 620 мл, арт. 1051320.

Метод: заварить чай, в бокал налить сиропы и лимонный сок, насыпать лёд, аккуратно налить газировку вторым слоем на сиропы и налить чай третьим слоем, украсить. Коктейль подаётся со слоями — предупредите гостя, что его нужно перемешать.

Украшение: слайсы груши и стебель лемонграсса.



Клубника-базилик



- 20 мл сиропа MONIN «Клубника»
- 10 мл сиропа MONIN «Базилик»
- 10 мл сока лимона
- 100 мл горячей воды
- 1 пакетик чёрного чая
- 100 мл спрайта / севен-ап
- 1 бокал кускового льда

Бокал: д/вина Libbey «1924», 620 мл, арт. 1051320.

Метод: заварить чай, в бокал налить сиропы и лимонный сок, насыпать лёд, аккуратно налить газировку вторым слоем на сиропы и налить чай третьим слоем, украсить. Коктейль подаётся со слоями — предупредите гостя, что его нужно перемешать.

Украшение: клубника, листья базилика.



Вишня с мандарином



- 20 мл сиропа MONIN «Барбадосская Вишня»
- 10 мл сиропа MONIN «Мандарин»
- 10 мл сока лимона
- 30 г вишни с/м
- 100 мл горячей воды
- 1 пакетик чёрного чая
- 100 мл спрайта / севен-ап
- 1 бокал кускового льда

Бокал: д/вины Libbey «1924», 620 мл, арт. 1051320.

Метод: заварить чай, в бокал положить вишню, налить сиропы, лимонный сок, насыпать лёд, аккуратно налить газировку вторым слоем на сиропы и налить чай третьим слоем, украсить. Коктейль подаётся со слоями — предупредите гостя, что его нужно перемешать.

Украшение: дольки мандарина, соцветия мяты.



Пряный чай матча



- 30 мл сиропа MONIN «Зелёный Чай Матча»
- 20 мл сиропа MONIN «Бобы Тонка»
- 10 мл сока лимона
- 150 мл воды без газа
- 1 бокал кускового льда

Бокал: хайбол Libbey «Рэдиант», 470 мл, арт. 1010736.

Метод: налить в бокал сиропы и сок лимона, наполнить бокал льдом, добавить воду, хорошо перемешать, украсить.

Украшение: слайсы лимона, палочка корицы.

Смузи

1

Айс ти

3

Милкшейки

4

Лимонады

5

Кофейные напитки

6

Алкогольные напитки







Морковь и барбадосская вишня



- 30 мл пюре MONIN «Морковь»
- 10 мл сиропа MONIN «Барбадосская Вишня»
- 70 мл клюквенного морса
- 50 мл сливок 10%
- 1 бокал кускового льда

Бокал: пивной Libbey «Каталина», 355 мл, арт. 1120316.

Метод: поместить все ингредиенты в чашу блендера, взбить до получения однородной консистенции, перелить в бокал, украсить.

Украшение: слайсы моркови, коктейльная вишня.



Свекольно-ягодный



- 15 мл пюре MONIN «Свёкла»
- 15 мл пюре MONIN «Черника»
- 10 мл сиропа MONIN «Чёрная Смородина»
- 120 мл клюквенного морса
- 30 г чёрной смородины с/м
- 1 бокал кускового льда

Бокал: пивной Libbey «Каталина», 355 мл, арт. 1120316.

Метод: поместить все ингредиенты в чашу блендера, взбить до получения однородной консистенции, перелить в бокал, украсить.

Украшение: соцветие мяты, слайсы свёклы.



Груша-шпинат



- 30 мл пюре MONIN «Груша»
- 5 г листьев шпината
- 1/2 шт. банана
- 120 мл яблочного сока
- 1 бокал кускового льда

Бокал: пивной Libbey «Каталина», 355 мл, арт. 1120316.

Метод: поместить все ингредиенты в чашу блендера, взбить до получения однородной консистенции, перелить в бокал, украсить.

Украшение: слайсы моркови, коктейльная вишня.



Матча-ревень



- 15 мл пюре MONIN «Ревень»
- 20 мл сиропа MONIN «Зелёный Чай Матча»
- 1/2 шт. банана
- 70 мл персикового сока
- 50 мл сливок 10%
- 1 бокал кускового льда

Бокал: пивной Libbey «Каталина», 355 мл, арт. 1120316.

Метод: поместить все ингредиенты в чашу блендера, взбить до однородной консистенции, перелить в бокал, украсить.

Украшение: соцветие мяты.

1

Айс ти

2

Смузи

3

МИЛКШЕЙКИ

4

Лимонады

5

Кофейные напитки

6

Алкогольные напитки





Coca
Coca

FLAVOURING
150 ml

Cherry

Le Sirop de
MONIN

Donut

Une condition de qualité
Syrup Pur Sucre

Le Fruit de
MONIN

Cherry

Le Fruit de
MONIN

Cherry



Морковь-дыня



- 30 мл пюре MONIN «Морковь»
- 20 мл сиропа MONIN «Дыня»
- 80 мл персикового сока
- 80 мл молока
- 80 г мороженого

Бокал: д/коктейлей Libbey, «Фонтанвеар», 340 мл, арт. 1170306.

Метод: поместить все ингредиенты в чашу блендера, взбить до получения однородной консистенции, перелить в бокал, украсить.

Украшение: взбитые сливки, шоколадные палочки, кондитерская посыпка, мармеллоу.



Груша-корица



- 30 мл пюре MONIN «Груша»
- 20 мл сиропа MONIN «Корица»
- 150 мл молока
- 80 г мороженого

Бокал: пивной Libbey «Шивалри», 355 мл, арт. 1120318.

Метод: поместить все ингредиенты в чашу блендера, взбить до получения однородной консистенции, перелить в бокал, украсить.

Украшение: взбитые сливки, слайсы груши, кондитерская посыпка, молотая корица, мармеллоу.



Вишнёвый пончик



- 30 мл пюре MONIN «Вишня»
- 10 мл сиропа MONIN «Пончик»
- 150 мл молока
- 80 г мороженого

Бокал: д/коктейлей Libbey «Фонтанвеар», 355 мл, арт. 1170408.

Метод: поместить все ингредиенты в чашу блендера, взбить до получения однородной консистенции, перелить в бокал, украсить.

Украшение: маршмеллоу, взбитые сливки, вафельные трубочки, вишня, маркер MONIN «Шоколад».



Шоколад-ананас



- 30 г сухой смеси MONIN «Шоколад»
- 10 мл пюре MONIN «Ананас»
- 150 мл молока
- 5 кубиков льда

Бокал: пивной Libbey «Шивали», 355 мл, арт. 1120318.

Метод: поместить все ингредиенты в чашу блендера, взбить до получения однородной консистенции, перелить в бокал, украсить.

Украшение: маршмеллоу, взбитые сливки, ананас, шоколадная крошка.



1 Айс ти
2 Смузи
3 Милкшейки

4 ЛИМОНАДЫ

- 5 Кофейные напитки
6 Алкогольные напитки





Float-лимонад с земляникой



- 30 мл сиропа MONIN «Земляника»
- 10 мл лимонного сока
- 150 мл газированной воды
- 40 г мороженого
- 1 бокал кускового льда

Бокал: хайбол Libbey «Банка» 473 мл, арт. 1170843.

Метод: налить в бокал сироп и сок лимона, наполнить бокал кусковым льдом, добавить газированную воду, хорошо перемешать добавить лёд, положить сверху шарик мороженого, украсить.

Украшение: соцветие мяты, клубника.



Клауди ревень — розовый грейпфрут



- 30 мл пюре MONIN «Ревень»
- 10 мл сиропа MONIN «Розовый Грейпфрут»
- 10 мл лимонного сока
- 10 г (1 слайс) лимона с цедрой
- 150 мл негазированной воды

Бокал: кружка пивная Libbey «Банка», 488 мл, арт. 1100514.

Метод: поместить все ингредиенты в чашу блендера, взбить до получения однородной консистенции, наполнить бокал льдом, перелить напиток в бокал, украсить.

Украшение: слайсы лимона.

Итальянская содовая



- 10 мл сиропа MONIN «Зелёная Мята»
- 20 мл сиропа MONIN «Лемонграсс»
- 10 мл сока лимона
- 150 мл газированной воды
- 1 бокал кускового льда

Бокал: банка Libbey, 473 мл, арт. 4148524.

Метод: налить в бокал сиропы и лимонный сок, наполнить бокал кусковым льдом, добавить газированную воду, хорошо перемешать, украсить.

Украшение: слайсы лимона, соцветие мяты, стебель лемонграсса.



Электро-колада



- 20 мл сиропа MONIN «Пина Колада»
- 10 мл сиропа MONIN «Блю Курасао»
- 10 мл сока лимона
- 150 мл газированной воды
- 1 бокал кускового льда

Бокал: д/коктейлей Libbey «Наполи Гранде», 458 мл, арт. 1170414.

Метод: налить в бокал сиропы и лимонный сок, наполнить бокал льдом, добавить газированную воду, хорошо перемешать, украсить.

Украшение: ананас с/м, соцветие мяты.



- | | |
|---|-----------|
| 1 | Айс ти |
| 2 | Смузи |
| 3 | Милкшейки |
| 4 | Лимонады |

5 КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

6 Алкогольные напитки

N. MONIN

French Van

Le Sirop de
MONIN

Nougat

Une tradition de qualité

Sirup - Pur Sucre





Грушевый крем-латте



- 15 мл пюре MONIN «Груша»
- 10 мл сиропа MONIN «Нуга»
- 1 порция эспрессо
- 120 мл молока
- 1 бокал кускового льда

Бокал: хайбол Libbey «Хобстар», 470 мл, арт. 1010715.

Метод: в чашу блендера налить молоко, сироп, пюре и положить 5 кубиков льда, взбивать в течение 30 секунд. Наполнить бокал льдом, налить эспрессо и с помощью страйнера перелить в бокал взбитое арома-молоко, украсить.

Украшение: чипсы яблока и груши, цедра цитрусовых.



Айс-кофе «Нуга в шоколаде»



- 15 г сухой смеси MONIN «Шоколад»
- 10 мл сиропа MONIN «Нуга»
- 1 порция эспрессо
- 120 мл молока
- 40 г мягкого мороженого
- 5 кубиков льда

Бокал: хайбол Libbey «Хобстар», 470 мл, арт. 1010715.

Метод: в чашу блендера поместить ингредиенты и лёд, взбивать в течение 30 секунд. Перелить в бокал, выложить на напиток шапку из мягкого мороженого, украсить.

Украшение: крошка из шоколадного печенья и соцветие мяты.