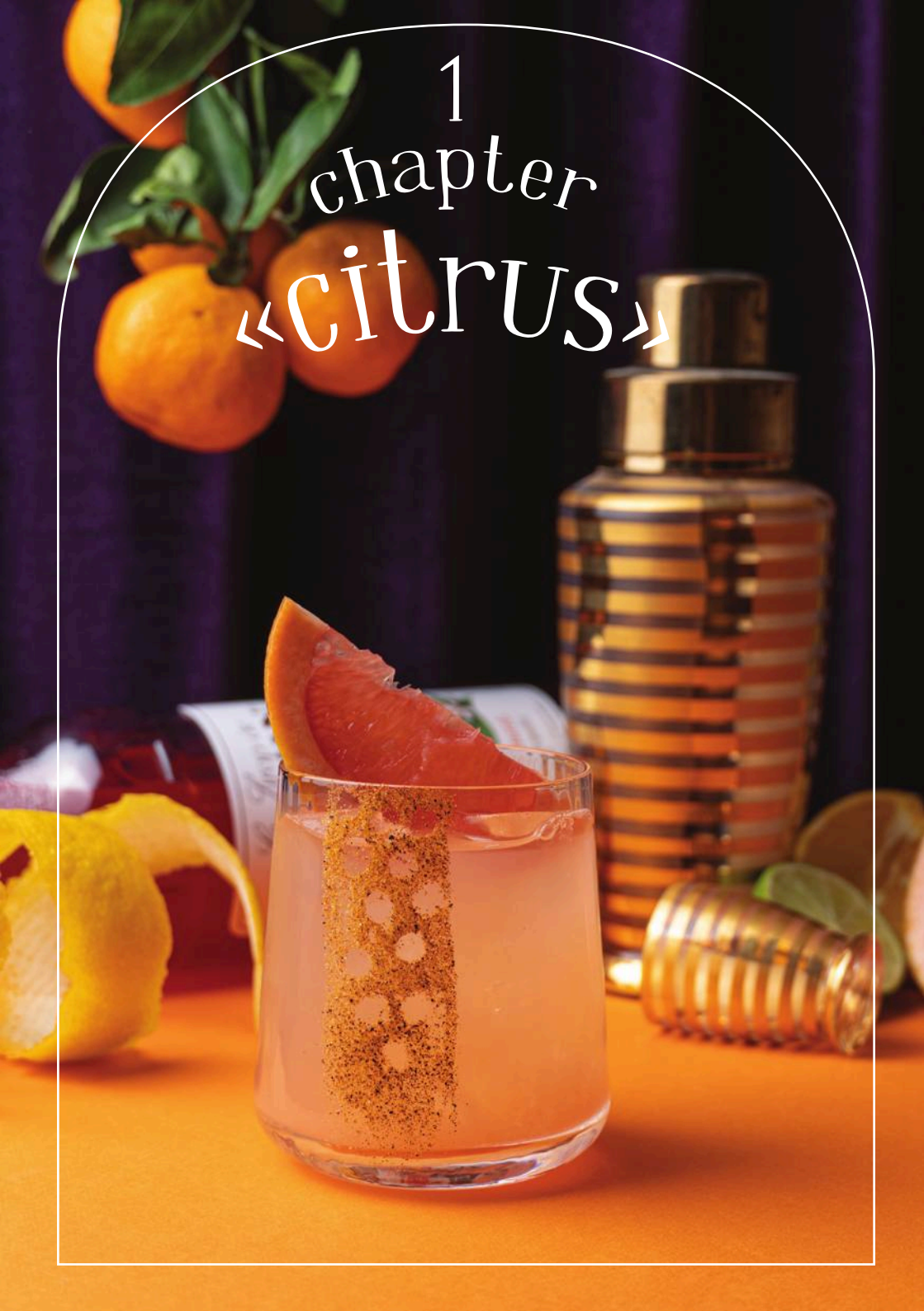


программа
ВЕСНА - ЛЕТО



1
chapter
«CITRUS»



room № 2



Пюре Monin Юдзу	20 мл
Сироп Monin Бергамот	15 мл
Ранчо Лимон Monin	5 мл
Содовая	180 мл

1. Сироп, пюре и лимонный сок отмерить в стакан.
2. Перемешать барной ложкой, добавить лед, затем содовую и еще раз перемешать готовый напиток.
3. Украсить слайсами лайма и мятой.

room № 7



Пюре Monin Мандарин	20 мл
Сироп Monin Лайм	20 мл
Чай молочный улун (охлажденный)	200 мл

1. Сироп и пюре отмерить в стакан.
2. Добавить свежую мяту, колотый лед и чай, затем аккуратно перемешать готовый напиток.
3. Украсить слайсами лайма, мятой.

room № 16



Пюре Monin Грейпфрут	20 мл
Сироп Monin Лайм	20 мл
Текила	50 мл
Содовая	100 мл

1. В шейкере взбить пюре, сироп и текилу.
2. Отфильтровать в стакан на кусковой лед.
3. Долить содовую и аккуратно перемешать.
4. Украсить бокал пудрой из апельсинового перца и долькой грейпфрута.

room № 45



Пюре Monin Манго	20 мл
Пюре Monin Мандарин	15 мл
Банан	60 мл
Сок Манго	80 мл

1. Все ингредиенты поместить в чашу блендера.
2. Добавить 80 гр льда. Взбить до однородной массы. Перелить в стакан.
3. Украсить долькой манго и листьями мандарина.

2
chapter
《tropical》



room № 5



Пюре Monin Манго	30 мл
Сироп Monin Бергамот	15 мл
Ранчо Лимон Monin	10 мл
Содовая	180 мл

1. Сироп, пюре и лимонный сок отмерить в стакан.
2. Перемешать барной ложкой, добавить лед, затем содовую и еще раз перемешать готовый напиток.
3. Украсить долькой манго и листьями мандарина.

room № 21



Пюре Monin Киви	20 мл
Пюре Monin Ананас	15 мл
Банан	60 мл
Алоэ вода	80 мл
Кокосовое молоко	80 мл
Лед	

1. Все ингредиенты поместить в чашу блендера.
2. Добавить 80 гр льда. Взбить до однородной массы. Перелить в стакан.
3. Украсить слайсами киви и пучком мяты.

room № 11



Пюре Monin Банан	15 мл
Пюре Monin Маракуйя	15 мл
Пломбир	100 мл
Молоко	120 мл

1. Все ингредиенты поместить в чашу блендера.
2. Добавить 30 гр льда. Взбить до однородной массы. Перелить в стакан.
3. Украсить шапкой взбитых сливок и пудрой из апельсина.

room № 35



Сироп Monin Пряный манго	20 мл
Ром светлый	50 мл
Апероль	15 мл
Сок лайма	20 мл
Сок Грейпфрута	80 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в бокал на колотый лед.
3. Украсить долькой грейпфрута, чипсом апельсина и пучком мяты.

3
chapter
herbal



room № 10



Пюре Monin Юдзу	20 мл
Сироп Monin Матча	15 мл
Джин	40 мл
Тоник	150 мл

1. Сироп, пюре и джин перемешать в стакане.
2. Добавить кусковой лёд, тоник и затем аккуратно перемешать.
3. Украсить слайсом лайма и пучком мяты.

room № 32



Сироп Monin Бузина	15 мл
Сироп Monin Лайм	15 мл
Ранчо Лимон Monin	5 мл
Содовая	180 мл

1. В бокал отмерить сиропы и лимонный сок.
2. Добавить кусковой лёд, долить содовую и затем аккуратно перемешать.
3. Украсить слайсами лайма и пучком мяты.

room № 19



Чай Каркаде (охлажденный)	200 мл
Сироп Monin Мохито	15 мл
Сироп Monin Земляника	20 мл

1. стакан наполнить кусковым льдом.
2. Отмерить сиропы и чай, аккуратно перемешать.
3. Украсить свежей клубникой и мятой.

room № 1



Сироп Monin Зеленая мята	10 мл
Сироп Monin Белый шоколад	10 мл
Эспрессо	30 мл
Сгущенка	15 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в бокал на кусковой лёд.
3. Украсить стружкой из белого шоколада.

4
chapter
«SPICY»



room № 66



Сироп Monin Карибский	15 мл
Пюре Monin Ананас	20 мл
Ром светлый	30 мл
Миндальное молоко	60 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать коктейль в бокал на колотый лед.
3. Украсить чипсами ананаса, розовым и черным перцем.

room № 5



Пюре Monin Юдзу	20 мл
Сироп Monin Имбирь	10 мл
Чай Сенча (охлажденный)	200 мл

1. Сироп и пюре отмерить в стакан.
2. Добавить кусковой лед, долить чай, затем аккуратно перемешать готовый напиток.
3. Украсить слайсами лайма и имбиря.

room № 23



Фильтр кофе	250 мл
Сироп Monin Бобы тонка	15 мл
Кокосовая пена	30 мл

1. Охлажденный фильтр кофе смешать с сиропом в бокале безо льда.
2. Сверху выложить кокосовую пену*.

Кокосовая Пена: 200 мл Кокосовое молоко / 200 мл Растительные сливки / 30 мл Сироп Monin Кокос. В течении 2-х минут взбить все ингредиенты в миксере. Хранить пену в емкости-соуснике не более 5 дней.

room № 57



Сироп Monin Пряные ягоды	20 мл
Сироп Monin Апельсин	10 мл
Ранчо Лимон Monin	5 мл
Содовая	180 мл

1. В бокал отмерить сиропы и лимонный сок.
2. Добавить кусковой лед, долить содовую и затем аккуратно перемешать.
3. Украсить дольками апельсина и молодыми шишками.

5
chapter
«dessert»



room № 2



Пюре Monin Банан	20 мл
Сироп Monin Крем Брюле	15 мл
Молоко	150 мл
Пломбир	100 гр

1. Все ингредиенты поместить в чашу блендера.
2. Добавить 30 гр льда. Взбить до однородной массы. Перелить в стакан.
3. Украсить шапкой из взбитых сливок, сверху посыпать карамельной пудрой.

room № 7



Сироп Monin Белый шоколад	15 мл
Сироп Monin Попкорн	10 мл
Сливки 10%	100 мл
Молоко	100 мл
Эспрессо	30 мл

1. В питчере вспенить все ингредиенты.
2. Перелить в стакан.
3. Украсить вафлей и стружкой из белого шоколада.

room № 16



Сироп Monin Брауни	10 мл
Шоколадное молоко	30 мл
Эспрессо	30 мл
Малиновая пена	30 мл

1. В бокале со льдом смешать сироп, молоко и эспрессо.
2. Сверху выложить сливочно-малиновую пену*.
3. Украсить пудрой из сублимированной малины.

Сливочно-Малиновая пена: 150 мл Сливки 33% / 150 мл Сливки 22% / 50 мл Пюре Monin Малина. В течении 1 минуты смешать все ингредиенты в миксере. Хранить пену в емкости-соуснике не более 4-х дней

room № 45



Сироп Monin Белый шоколад	10 мл
Сироп Monin Перечная мята	5 мл
Ванильная водка	30 мл
Сливки	20 мл
Пломбир	40 гр

1. В блендере безо льда взбить все ингредиенты.
2. Перелить в охлажденный бокал.
3. Украсить мятной пудрой и пучком мяты.

6
chapter
«more than coffee»



Le Sirop de
MONIN
Matcha
Green Tea
Savour Thé Vert
Matcha
Arômes Naturels
Une tradition de qualité
Produced under the authority of Monin France

room № 27



Сироп Monin Баттерскотч	10 мл
Сироп Monin слива Мирабель	10 мл
Виски	35 мл
Имбирный лимонад	100 мл

1. Сиропы и виски перемешать в стакане.
2. Добавить кусковой лёд, имбирный лимонад и затем аккуратно перемешать.
3. Украсить цедрой апельсина.

room № 3



Сироп Monin Фисташка	20 мл
Сироп Monin Малина	15 мл
Пломбир	100 гр
Молоко	150 мл

1. Все ингредиенты поместить в чашу блендера.
2. Добавить 30 гр льда. Взбить до однородной массы. Перелить в стакан.
3. Украсить шапкой из взбитых сливок, сверху посыпать дроблёной фисташкой и сублимированной малиной.

room № 33



Сироп Monin Матча	15 мл
Сироп Monin Тархун	15 мл
Ранчо Лимон Monin	10 мл
Содовая	150 мл

1. Сироп и лимонный сок отмерить в стакан.
2. Перемешать барной ложкой, добавить лед, затем содовую и еще раз перемешать готовый напиток.
3. Украсить пучком тархуна.

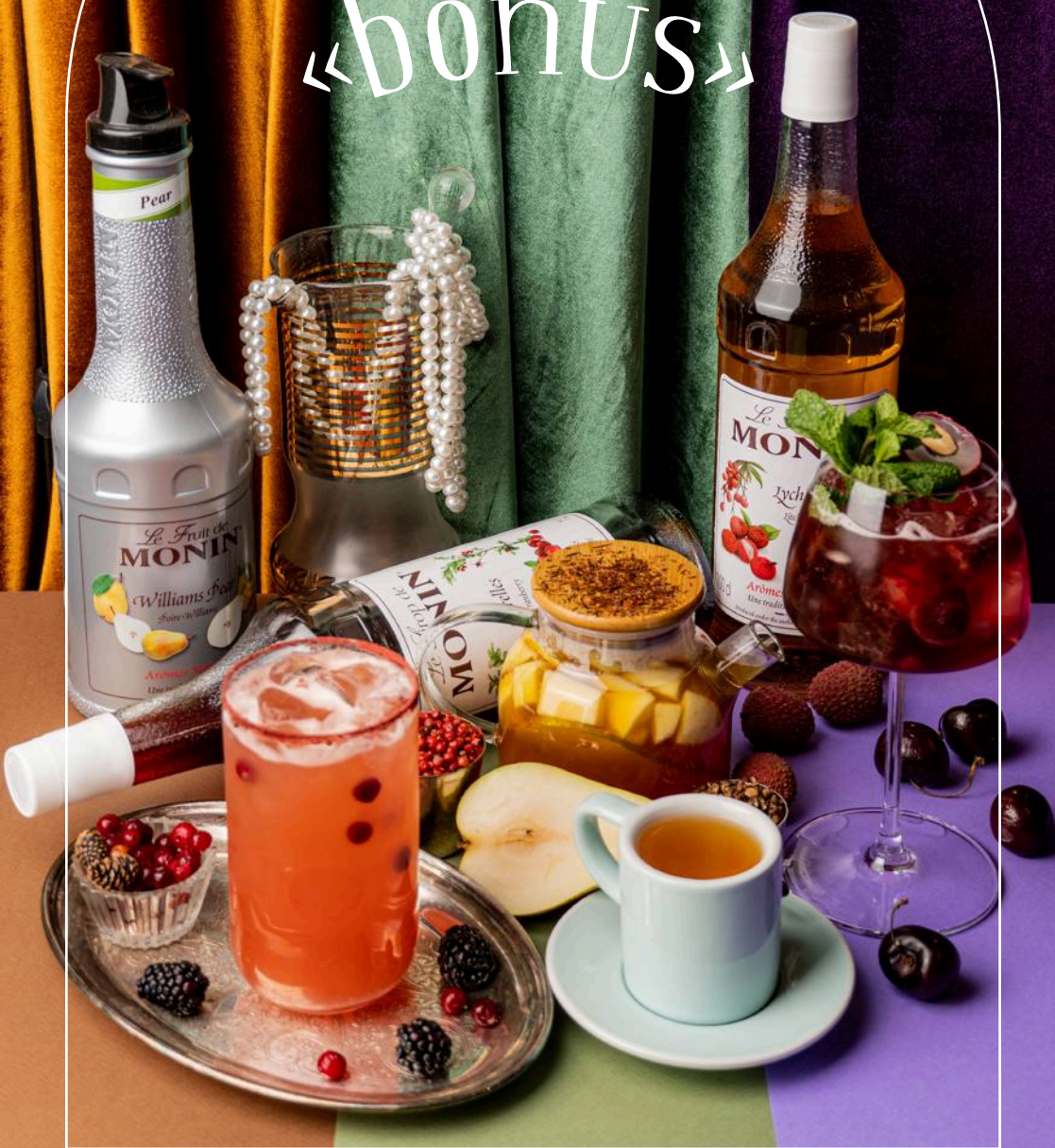
room № 14



Сироп Monin Матча	10 мл
Сироп Monin Ваниль	10 мл
Банановое молоко	70 мл
Чай Сенча (охлажденный)	100 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать с бокал с кусковым льдом.
3. Украсить пудрой Матча стенку бокала и листом лайма.

7
chapter
「bonus」



room № 25



Сироп Monin Личи	15 мл
Сироп Monin Морелло	15 мл
Игристое вино	150 мл

1. Сиропы отмерить в стакан.
2. Перемешать барной ложкой, добавить лед, затем игристое вино и еще раз перемешать готовый напиток.
3. Украсить свежей вишней и личи.

room № 17



Сироп Monin Арбуз	15 мл
Пюре Monin Черника	20 мл
Ранчо Лимон Monin	15 мл
Водка	35 мл
Алоэ вода	40 мл
Содовая	80 мл

1. Сироп, пюре, лимонный сок и водку перемешать в стакане.
2. Добавить кусковой лёд, алоэ воду, содовую, аккуратно перемешать.
3. Украсить ягодами ежевики.

room № 87



Пюре Monin Персик	20 мл
Сироп Monin слива Мирабель	15 мл
Розовый вермут	40 мл
Содовая	150 мл

1. Сироп, пюре и розовый вермут перемешать в стакане.
2. Добавить кусковой лёд, содовую и затем аккуратно перемешать.
3. Украсить ягодами ежевики и кожурой лимона.

room № 45



Пюре Monin Груша	20 мл
Сироп Monin Дыня	20 мл
Чай Ройбуш	380 мл
Ранчо Лимон Monin	10 мл
Свежая груша	30 г
Свежая дыня	50 г

1. В чайник положить нарезанную дыню и грушу.
2. Отмерить сироп, пюре, лимонный сок и горячий чай.
3. Аккуратно перемешать.

room № 63



Сироп Monin Клюква	20 мл
Сироп Monin Апельсиновый спиртц	20 мл
Игристое вино	200 мл

1. Сиропы отмерить в стакан.
2. Перемешать барной ложкой, добавить лед, затем игристое вино и еще раз перемешать.
3. Украсить слайсом апельсина.

room № 71



Пюре Monin Ревень	20 мл
Сироп Monin Клюква	15 мл
Пиво б/а грейпфрут	160 мл

1. Сироп и пюре перемешать в стакане.
2. Добавить кусковой лёд, б/а пиво и затем аккуратно перемешать.
3. Украсить ягодами клюквы, молодыми шишками и пудрой малины на край бокал.