



TOP 20
produktov a ich využitie
v jednoduchých aplikáciách

Ladislav Doboš

MONIN Brand Ambassador
Slovakia

KOKOSOVÝ Sirup

Coconut Iced Latte



- 2cl MONIN KOKOSOVÝ SIRUP
 - 15CL MLIEKO
 - 1 ESPRESSO
 - L'AD
-
- Sklo: MONIN Mojito Glass
 - Postup : do pohára s ľadom postupne pridávame suroviny a na záver pridáme spenené mlieko, zasypeme kakaom alebo gramkom.
 - Servírujeme ☺

LIME JUICE CODIAL

Q-CUMBER GIMLET



- 5cl Albert Michler Green Gin
 - 3cl MONIN LIME JUICE CORDIAL
 - ĽAD, LIMETOVÁ KÔRA
-
- SKLO: MARTINI
 - Postup : všetky suroviny vymiešame vo väčšej nádobe s ľadom mix glass (môže byť aj 0,7 lit.pohár) vymiešame pomocou dlhej lyžice a následne cez sitko scedíme do pohára typu martini. Ozdobíme plátkom uhorkovej kôry alebo limetková kôra. Servírujeme 😊

SIRUP GRENADINA

RED FIZZ



- 5cl ALBERT MICHLER ORANGE GIN
 - 2CL MONIN SIRUP GRENADINA
 - 2CL MONIN LEMON RANTCHO
 - 15CL SÓDA
 - ĽAD, citrón/pomaranč
-
- SKLO: LONG DRINK/TUMBLER
 - Postup : suroviny okrem sódy vymiešame v šejkry s cedíme do pohára s ľadom a dolejeme sódou postupne dozdobíme plátkami citrónu alebo pomaranča.
Servírujeme ☺

LE FRUIT DE MONIN STRAWBERRY(JAHODOVÉ PYRÉ)

SPICED STRAWBERRY DAIQUIRI



- 6cl ALBERT MICHLER OLD BERT RUM
 - 3CL MONIN PYRÉ JAHODA
 - 2CL MONIN LEMON RANTCHO
 - L'AD
-
- SKLO: MARGARITA/MARTINI
 - Postup : všetky suroviny vymiešame v šejkry s ľadom a nalejeme do pohára, dozdobíme jahodou.
 - Servírujeme 😊

MOJITO MINT

MINT G&T



- 5CL ALBERT MICHLER GENUINE GIN
 - 2CL MONIN MOJITO MINT SIRUP
 - 15CL TONIC
 - L'AD, Mäta, limetka
-
- SKLO: G&T
 - Postup . Do pohára s ľadom postupne dávkujeme suroviny, na záver jemne premiešame, dozdobíme vetvičkou mäty a servírujeme 😊

SIRUP BAZA

B-KOMPLEX



- 4CL RJ SLOVÁCKA BOROVIČKA 45%
- 2CL MONIN SIRUP BAZA
- 1CL MONIN LEMON RANTCHO
- 15CL SÓDA
- ĽAD, CITRÓN/POMARANČ
- 2 streky ANGOSTURA BITTER(OPTIONAL)
- SKLO: COLLINS
- Postup : suroviny postupne dávkujeme do pohára s ľadom, jemne premiešame, ozdobíme plátkom pomaranča, prípadné zvýšenie horkosti nápoja dosiahneme pridaním Angostura Bitter, alebo iný horký bylinný nápoj.
- Servírujeme ☺

SIRUP JAHODA

STRAWBERRY ROSÉ SPRITZER



- 2CL MONIN SIRUP JAHODA
 - 12CL SUCHÉ RUŽOVÉ VÍNO
 - 5CL SÓDA
 - ĽAD, JAHODY, VETVIČKA ROZMARÍNU
-
- SKLO: POHÁR NA G&T
 - Postup : do pohára s ľadom postupne dávkujeme suroviny, jemne premiešame a ozdobíme nakrájanou jahodou a vetvičkou rozmarínu. Servírujeme 😊

SIRUP KAMEL

SMOKY CARAMEL OLDFASHIONED



- 6CL GOLD COCK PEATED WHISKY
 - 1,5CL MONIN SIRUP KAMEL
 - 3STREKY ANGOSTURA BITTER
 - ĽAD
-
- SKLO: OLD FASHIONED
 - Postup : do pohára plného ľadu pridávame postupne suroviny, miešame dlhou lyžicou aspoň 30sekúd, po domiešaní doplníme pohár ľadom a zastrekneme pomarančovou kôrou ktorá zároveň slúži ako ozdoba voľne položená na hladine vymiešaného drinku. Servírujeme 😊

SIRUP WATERMELON (ČERVENÝ MELÓN)

SUMMER COOLER



- 3CL RJ PÁLENKA Z MALIN
 - 2CL MONIN SIRUP WATERMELON
 - 10CL BRUSNICOVÝ DŽÚS
 - 5CL SÓDA
 - ĽAD, ČERVENÝ MELÓN
-
- SKLO: LONGDRINK/HIGHBALL
 - Postup : do pohára s ľadom postupne pridávame suroviny, pred doliatím sódou zmes dlhou lyžicou premiešame, dozdobíme plátkom melóna a vetvičkou mäty. Servírujeme ☺

SIRUP VANILKA

EMPIRE NAVY SOUR



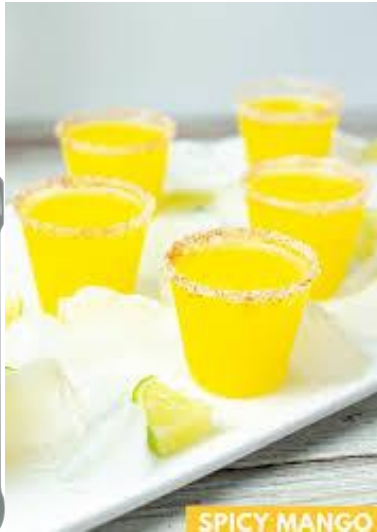
- 5CL AUSTRIAN EMPIRE NAVY RUM MAXIMUS alebo AENR Solera 18 roč. alebo AENR Reserva 1863
- 2CL MONIN SIRUP VANILKA
- 2CL MONIN LEMON RANTCHO
- 1 VAJEČNÉ BIELKO(OPTIONAL)
- ĽAD, POMARANČ

- SKLO: OLD FASHIONED
- Postup : suroviny vymiešame v šejkry a scedíme do pohára s ľadom, pre dosiahnutie hustej peny na hladine nápoja môžete pridať do šejkra 1 vaječný bielok. Ozdobíme pomarančovou kôrou alebo plátkom pomaranča.
- Servírujeme ☺

MONIN[®]

LE FRUIT DE MONIN MANGO (PYRÉ)

SPICY MANGO SHOT



- 3CL ALBERT MICHLER OVERPROOF RUM
 - 2CL MONIN PYRÉ MANGO
 - 2STREKY TABASCO
 - ĽAD
-
- SKLO: SHOT GLASS
 - Postup : suroviny vymiešame v šejkry scedíme do pohára max objem 0,06l a podávame. Pre odvážnejších odporúčame pridať viac Tabasca.
 - Servírujeme 😊

SIRUP LEVANDUĽA

LAVENDER COLD BREW TONIC



- 2CL MONIN SIRUP LEVANDUĽA
 - 15CL TONIC
 - 6CL COLD BREW COFFEE (2CL COLD BREW KONCENTÁT+4CL VODY)
 - ĽAD
-
- SKLO: G&T
 - Postup : do pohára s ľadom postupne pridávame sirup a tonic, zmes na záver zalejeme pripraveným koncentrátom Cold Brew Coffee. (2cl cold brew sirup+4cl vody). Môžeme ozdobiť sušenou levanduľou.
 - Servírujeme ☺

SIRUP PASSION FRUIT

PASSION COFFEE G&T



- 2CL MONIN SIRUP PASSION FRUIT
 - 3CL ALBERT MICHLER GENIUNE GIN
 - 15CL TONIC
 - 6CL MONIN COLD BREW COFFEE(2CL COLD BREW KONCENTRÁT+4CL VODY)
 - L'AD
-
- SKLO: G&T
 - Postup : do pohára s ľadom postupne pridávame sirup a tonic, zmes na záver zalejeme pripraveným koncentrátom Cold Brew Coffee.(2cl cold brew sirup+4cl vody). Dozdobíme plátkom pomaranča. Servírujem 😊

LE FRUIT DE MONIN RASPBERRY (PYRÉ MALINA)

RASPBERRY HOT CHOCOLATE



- 1 DÁVKA MONIN CHOCOLATE FRAPPÉ
 - 1,5CL MONIN MALINOVÉ PYRÉ
 - 10CL MLIEKO
 - ŠĽAHAČKA, SUŠENÉ MALINY
 - 4cl ESPERO COCOS&RUM
-
- SKLO: ŠÁLKA S OBJEMOM CCA 0,25L
 - Pre upgrade nápoja môžeme do hrnčeka pridať 4cl ESPERO COCONUT&RUM
 - Postup : frape zmiešame s mliekom, pridáme pyrė a zmes zohrievame kým nezačne hustnúť, prelejeme do servirovacieho pohára alebo hrnčeka ozdobíme šľahačkou a sušenými malinami. Pre alkoholickú verziu pred naliatím horúcej zmesi pridáme kokosový rum.
 - Servírujeme 😊



MONIN[®]

LE FRUIT DE MONIN PASSION FRUIT (PYRÉ PASSION FRUIT)

PASSION FRUIT DAIQUIRI



- 5CL SAINT JAMES IMPERIAL BLANC
 - 3CL MONIN PASSION FRUIT PYRÉ
 - 2CL LIMETOVÁ ŠŤAVA
-
- SKLO: MARTINI
 - Postup : všetky suroviny vymiešame v šejkry s ľadom a nalejeme do pohára, dozdobíme rezom limetky.
 - Servírujeme 😊

SIRUP UHORKA

UHORKOVÝ BOSTON



- 1,5CL MONIN SIRUP UHORKA
 - 4-5CL RJ SLOVÁČKA BOROVIČKA
 - 15CL TONIC
 - ĽAD, PLÁTKY UHORKY
-
- SKLO: LONGDRINK S OBJEMOM CCA 0,35L
 - Postup : suroviny postupne dávkujeme do pohára s ľadom, premiešame a dozdobíme plátkami uhorky.
 - Servírujeme 😊

LE FRUIT DE MONIN BLUEBERRY(PYRÉ ČUČORIEDKA)

VALAŠKÝ GUMIDŽÚS



- 4CL RJ SLIVOVICA BIELA BUDÍK 50%
 - 1,5CL MONIN PYRÉ ČUČORIEDKA
 - 15CL POMARANČOVÝ DŽÚS
 - ĽAD, POMARANČ, SUŠENÉ SLIVKY
-
- SKLO: LONGDRINK S OBJEMOM CCA 0,35L
 - Postup : slivovicu R.Jelínek a pyrė pridáme do pohára s ľadom, zmiešame pomocou dlhej lyžice, následne dolejeme pomarančovým džúsom, ozdobíme plátkom pomaranča a čučoriedkami.
 - Servírujeme ☺

SIRUP BLUE CURACAO

BLUE HUGO



- 4CL RJ ELIXÍR Z BAZOVÉHO KVETU
- 2CL MONIN BLUE CURACAO
- 10CL PROSECCO
- 5CL SÓDA
- ĽAD, POMARANČ/ČERVENÝ GREP

- SKLO : vínový pohár

- Postup : Elixír a sirup premiešame v pohári s ľadom, zalejeme prosecom a sódou, ozdobíme plátkom pomaranča alebo grepu.
- Servírujeme 😊

SIRUP MANDLE

ALMOND ESPRESSO MARTINI



- 5CL ESPERO COFFEE & RUM
 - 2CL MONIN SIRUP MANDLE
 - 1 DOUBLE ESPRESSO
 - L'AD, KÁVOVÉ ZRNÁ
-
- SKLO: MARTINI
 - Postup : suroviny spolu vymiešame spolu v šejkry, scedíme do servírovacieho pohára a ozdobíme tromi zrnkami kávy.
 - Servírujeme ☺

SIRUP CUKROVÁ TRSTINA

WILLIAMS FIZZ



- 4cl RJ WILLIMAS HRUŠKA LIKÉR 40%
 - 2CL MONIN SIRUP CUKROVÁ TRSTINA
 - 1CL MONIN LEMON RANTCHO
 - 12CL SÓDA
 - L'AD, CITRÓN, MÄTA
-
- SKLO: LONGDRINK
 - Postup : suroviny okrem sódy vymiešame v šejkry, zmes scedíme do pohára s ľadom, dolejeme sódou ozdobíme plátkom citróna a vetvičkou mäty. Podávame ☺



ĎAKUJEM!
Ladislav Doboš

MONIN[®]