

# INNOWACYJE-NAPOJE-WSKAZÓWKI

- 1 - Możesz zastosować do wszystkich lemoniad, Ice Tea, wodę gazowaną dla uzyskania efektu napoju musującego.
- 2 - Podawaj napoje chłodzące z sezonowymi owocami dla efektu świeżości:
- do herbat na ciepło: cytryna, pomarańcz, pałeczki cynamonu, trawa cytrynowa, zielone jabłko, gruszka, porzeczki, anyż, imbir, etc.
  - do Ice Tea oraz lemoniad: bazylia, mieta, płatki róży, szalwię, estragon, ogórek, owoce cytrusowe, jeżyny, imbir, etc.
- 3 - Dodaj wódki lub džinu do lemoniad, w celu uzyskania odświeżającego Collins'a.
- 4 - W przygotowaniu Bubble Tea dodaj perły tapioki dolce Tea lub zimnej Ice Tea Latte.

Wzmocnienie efektu świeżości i ugaszenie pragnienia:



możesz zmiksować lód oraz dodać 1-2 plasterki cytryny

Podniesienie atrakcyjności napoju:



Podaj smakową herbatę w dużym kieliszku do wina, dodaj lód, kwiaty, liście mięty, cząsteczki owoców

5 - Smakowe sugestie dla:

**Hot Tea:** Strawberry + Mojito Mint • Peach + Maple Spice • Pear + Caramel.

**Ice Tea:** czarna herbata + MONIN każdy tropikalny, ziołowy syrop • syrop Lemon Tea + syropu: Mojito Mint, Green Apple, Cucumber, Watermelon, Passion Fruit syrop lub puree MONIN Passion fruit • Raspberry Tea+ Le Fruit de MONIN Raspberry, Basil lub Hibiscus • Peach Tea + Watermelon or Guava .

**Lemoniady:** Tarragon • Rosemary • Watermelon or Pink Grapefruit lub puree MONIN Kiwi, Passion fruit or Peach.

**Sangria:** możesz zmniejszyć ilość syropu MONIN Sangria do 10 ml i dodać 10 ml of MONIN Cinnamon Triple Sec curaçao • Tangerine • Maple Spice

Smaki MONIN:

|                   |                  |               |                  |                  |                     |                   |                    |
|-------------------|------------------|---------------|------------------|------------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| LE SIROP DE MONIN | Cardamom         | Ginger        | Lemon Pie        | Pistachio        | Toffee Nut          | Lemonade Mix      | Strawberry         |
| Agave             | Cherry           | Gingerbread   | Lime             | Pomegranate      | Tonka Bean          | Sweet & Sour      | LA SAUCE DE MONIN  |
| Almond            | Cherry Plum      | Glascio Lemon | Lychee           | Praline          | Triple Sec Curaçao  | TEAS              | Caramel            |
| Amaretto          | Chestnut         | Grapefruit    | Macadamia Nut    | Pure Cane Suga   | Vanilla             | Black Tea         | Chocolate Hazelnut |
| Anise             | Chocolate        | Green Apple   | Macaroon         | Raspberry        | Violet              | Chai Tea          | Dark Chocolate     |
| Apple             | Chocolate Cookie | Green Banana  | Mango            | Roasted Hazelnut | Watermelon          | Lemon Tea         | White Chocolate    |
| Apple Pie         | Chocolate Mint   | Green Mint    | Mango Tea        | Rose             | White Chocolate     | Peach Tea         | LA FRAPPE DE MONIN |
| Apricot           | Cinnamon         | Grenadine     | Maple Spice      | Rum Flavour      | White Peach         | Raspberry Tea     | Chocolate          |
| Basil             | Coconut          | Guava         | Matcha Green Tea | Salted Caramel   | Wild Strawberry     | LE FRUIT DE MONIN | Coffee             |
| Black Forest      | Coffee           | Gum           | Melon            | Sangria Mix      | Yellow Banana       | Banana            | Non Dairy          |
| Blackberry        | Cotton Candy     | Hazelnut      | Mojito Mint      | Speculoos        | SUGAR FREE          | Coconut           | Vanilla            |
| Blackcurrant      | Cranberry        | Hibiscus      | Morello Cherry   | Spicy            | Caramel Sugar Free  | Green Apple       | Yogurt             |
| Blood Orange      | Crème Brûlée     | Honey         | Orange           | Spicy Mango      | Hazelnut Sugar Free | Kiwi              |                    |
| Blue Curaçao      | Cucumber         | Hot Spicy     | Passion Fruit    | Strawberry       | Vanilla Sugar Free  | Lychee            |                    |
| Blueberry         | Elder Flower     | Irish         | Peach            | Sweet Woodruff   | LE CONCENTRÉ        | Mango             |                    |
| Bubble Gum        | Falernum         | Jasmine       | Pear             | Tarragon         | DE MONIN            | Passion fruit     |                    |
| Butterscotch      | French Vanilla   | Kiwi          | Piña-Colada      | Tangerine        | Bitter              | Peach             |                    |
| Candy Strawberry  | Frosted Mint     | Lavender      | Pineapple        | Tequila Flavour  | Lime Juice Cordial  | Raspberry         |                    |
| Caramel           | Gin Flavour      | Lemongrass    | Pink Grapefruit  | Tiramisu         | Lemon Rantcho       | Red berries       |                    |

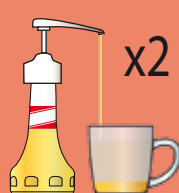


## Tea & Lemonade PROGRAMME



## Herbaty smakowe 280 ml glass

• 2 pompki syropu MONIN (20 ml) • 180 ml wody • 1 saszetka herbaty.



syrop MONIN

+



wlej wrzącą wodę

+



dodaj saszetkę herbaty

+



poddawaj parzeniu herbatę ok. 2-5 minut

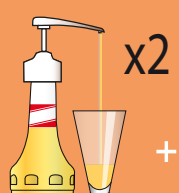
=



See tips for flavouring suggestions

## Herbaty Latte 360 ml glass

• 2 ompki syropu MONIN (20 ml) • 90 ml herbaty • 120 ml mleka.



syrop MONIN

+

MILK

+



spień mleko wlej delikatnie spienione mleko

+



zaparz herbatę



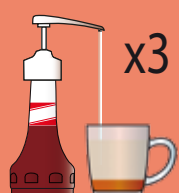
dodaj herbatę i wymieszaj

=



## Chai Latte 360 ml glass

• 3 pumps MONIN Chai Tea syrup (30 ml) • 180 ml milk.



syrop MONIN Chai Tea

+

MILK

+



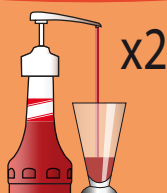
wlej delikatnie mleko i wymieszaj

=



## Sangria 360 ml glass

• 20 ml syropu MONIN Sangria Mix • 1 pompka Syropu MONIN (10 ml).  
• 150 ml sok żurawinowy • 50 ml wody



syrop MONIN Sangria Mix

+



syrop MONIN

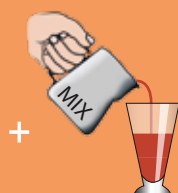
+



woda + sok żurawinowy

+

MIX



dokładnie wymieszaj

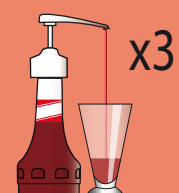
przelej do docelowej szklanki

=



## Ice Tea 360 ml glass

• 3 pompki syropu MONIN Tea (30 ml) • lód • 180 ml wody



syrop MONIN Tea

+



dodaj lód

+



woda

+



wymieszaj dokładnie

=



## Ice Tea smakowe 360 ml glass

• 180 ml wody • lód • 2 pompki syropu MONIN Tea (20 ml).  
• 1 pompki syropu MONIN (10 ml) lub puree MONIN (15 ml).



syrop MONIN Tea

+



syropu MONIN lub puree MONIN



+



lód

+



woda



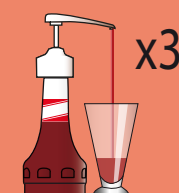
wymieszaj dokładnie

=



## Iced Chai Latte 360 ml glass

• 3 pompki syropu MONIN Chai Tea (30 ml) • lód • 180 ml mleka



syropu MONIN Tea

+



lód

+



mleko

+



dokładnie wymieszaj

=



## Lemoniada 360 ml glass

• 180 ml wody • lód • 5 pompek syropu MONIN Lemonade Mix (50 ml).  
• 2 pompki syropu MONIN Pure Cane Sugar (20 ml).



syrop MONIN Lemonade Mix

+



syrop MONIN Pure Cane Sugar

+



lód

+



woda

+



dokładnie wymieszaj

=



możesz zamiast syropu MONIN Lemonade Mix dodać 1 pompkę koncentratu MONIN Lemon Rantcho (10 ml)

## Lemoniady Smakowe 360 ml glass

• 180 ml wody • lód • 5 pompek syrop MONIN Lemonade Mix (50 ml). • 2pompki syropu MONIN (20 ml) lub 1 pompka puree MONIN (30 ml).



syrop MONIN Lemonade Mix

+



syropu MONIN lub puree MONIN

+



lód



woda



dokładnie wymieszaj

=



możesz zamiast syropu MONIN Lemonade Mix dodać 1 pompkę koncentratu MONIN Lemon Rantcho (10 ml)

program  
Herbaty & Lemoniady

**MONIN**  
NATURALLY INSPIRING