

# Kavos

## Moka su pistacijomis



1 žingsnis	
Padengti stiklinę	
MONIN pistacijų padažu	20 ML
2 žingsnis	
Įpilti espresso	40 ML
3 žingsnis	
Išplakti pieną ir užpilti ant viršaus	150 ML
4 žingsnis	
Užpurkšti plaktos grietinės, papuošti MONIN tamsaus šokolado padažu	10 ML

## Latė su obuolių pyrago sirupu



1 žingsnis	
Į puodelį įpilti	
espresso,	40 ML
MONIN obuolių pyrago sirupo	10 ML
2 žingsnis	
Išplakti pieną ir užpilti ant viršaus	150 ML
3 žingsnis	
Papuošti MONIN Latte Art kakavos padažu	

## Kapučinas su imbieriniais meduoliais



1 žingsnis	
Į puodelį įpilti	
MONIN imbierinių meduolių sirupo,	20 ML
espresso	40 ML
2 žingsnis	
Išplakti pieną ir užpilti ant viršaus	100 ML
3 žingsnis	
Papuošti MONIN Latte Art kakavos padažu	10 ML

## *Išbandykite!*

Išbandykite ir kitus kavos skonius su MONIN:

**KARAMELĖS SIRUPAS**

**BALTO ŠOKOLADO SIRUPAS**

**MOLIŪGŲ SU PRIESKONIAIS SIRUPAS**



## *Atmintinė...*



x1 = 10 ml



x1 = 15 ml

## VILNIUJE

Panerių g. 20a, LT-03209  
Tel. +370 5 2161223  
Mob. tel. +370 682 39849  
info@sangaida.lt

## KAUNE

Veiverių g. 153, LT-46417  
Tel. +370 37 323802  
Mob. tel. +370 682 54520  
kaunas@sangaida.lt

## KLAIPĖDOJE

S. Daukanto g. 13, LT-92235  
Tel. +370 46 313080  
Mob. tel. +370 615 83513  
klaipeda@sangaida.lt





## Karšti limonadai

### Karštas pasiflorų limonadas



#### 1 žingsnis

Į stiklinę įpilti

MONIN Cloudy Lemonade sirupo, 20 ML

MONIN pasiflorų tyrės, 15 ML

karšto vandens 200 ML

#### 2 žingsnis

Papuošti pasifloro skiltele

### Karštas rabarbarų limonadas



#### 1 žingsnis

Į stiklinę įpilti

MONIN Cloudy Lemonade sirupo, 20 ML

MONIN rabarbarų tyrės, 15 ML

karšto vandens 200 ML

#### 2 žingsnis

Papuošti džiovinto greipfruto gabaliuku

### Karštas šaltalankių limonadas



#### 1 žingsnis

Į stiklinę įpilti

MONIN Cloudy Lemonade sirupo, 20 ML

MONIN šaltalankių tyrės, 15 ML

karšto vandens 200 ML

#### 2 žingsnis

Papuošti džiovintomis arba liofilizuotomis uogomis

### *Išbandykite!*

Išbandykite ir karštų limonadų skonius su MONIN:

MĖLYNIŲ TYRĖ

WILLIAMS KRIAUŠIŲ TYRĖ

ŽALIŲJŲ OBUOLIŲ TYRĖ



### *Atmintinė...*



x1 = 10 ml



x1 = 15 ml

### VILNIUJE

Panerių g. 20a, LT-03209  
Tel. +370 5 2161223  
Mob. tel. +370 682 39849  
info@sangaida.lt

### KAUNE

Veiverių g. 153, LT-46417  
Tel. +370 37 323802  
Mob. tel. +370 682 54520  
kaunas@sangaida.lt

### KLAIPĖDOJE

S. Daukanto g. 13, LT-92235  
Tel. +370 46 313080  
Mob. tel. +370 615 83513  
klaipeda@sangaida.lt





# Karšti šokoladai

## Karštas šokoladas



### 1 žingsnis

Į pašildytą pieną įdėti  
MONBANA Tresor šokolado  
miltelius

200 ML  
22 G

### 2 žingsnis

Pašildyti visus ingredientus iki 70  
laipsnių

### 3 žingsnis

Papuošti plakta grietinėlė ir  
MONIN Latte Art kakaviniu  
padažu

## Karštas šokoladas su spragėsiais



### 1 žingsnis

Į pašildytą pieną įdėti  
MONBANA Tresor šokolado  
miltelius,

200 ML  
22 G

įpilti MONIN Popcorn sirupo

10 ML

### 2 žingsnis

Pašildyti visus ingredientus iki 70  
laipsnių

### 3 žingsnis

Papuošti plakta grietinėlė, MONIN  
Latte Art karamelės padažu ir  
spragėsiais

## Karštas šokoladas su baltu šokoladu



### 1 žingsnis

Į pašildytą pieną įdėti  
MONBANA Tresor šokolado  
miltelius,

200 ML  
22 G

įpilti MONIN balto šokolado sirupo

10 ML

### 2 žingsnis

Pašildyti visus ingredientus iki 70  
laipsnių

### 3 žingsnis

Papuošti plakta grietinėlė, MONIN  
Latte Art karamelės padažu ir  
spragėsiais

## Įšbandykite!

Išbandykite ir karštų šokoladų skonius  
su MONIN:

KOKOSŲ TYRĖ

BANANŲ TYRĖ

BRAŠKIŲ TYRĖ



## Atmintinė...



x1 = 10 ml



x1 = 15 ml

## VILNIUJE

Panerių g. 20a, LT-03209  
Tel. +370 5 2161223  
Mob. tel. +370 682 39849  
info@sangaida.lt

## KAUNE

Veiverių g. 153, LT-46417  
Tel. +370 37 323802  
Mob. tel. +370 682 54520  
kaunas@sangaida.lt

## KLAIPĖDOJE

S. Daukanto g. 13, LT-92235  
Tel. +370 46 313080  
Mob. tel. +370 615 83513  
klaipeda@sangaida.lt



SANGAIDA



# Šilti pieno kokteiliai

## Chai Latė



### 1 žingsnis

Į puodelį įpilti

MONIN Chai arbatos,

20 ML

MONIN cinamono sirupo,

10 ML

### 2 žingsnis

Pakaitinti iki 70 laipsnių pieną

200 ML

ir įpilti į puodelį, išmaišyti

### 3 žingsnis

Papuošti cinamono lazdele

## Braškiniis šiltas pienas



### 1 žingsnis

Į taurę įpilti

MONIN braškių sirupo

20 ML

### 2 žingsnis

Pakaitinti iki 70 laipsnių pieną

200 ML

ir įpilti į puodelį, išmaišyti

### 3 žingsnis

Papuošti aromatizuota plakta

grietinėle, MONIN Latte art

kakaviniu padažu ir zefyriukais

## Bananinis šiltas pienas



### 1 žingsnis

Į taurę įpilti

MONIN bananų sirupo

20 ML

### 2 žingsnis

Pakaitinti iki 70 laipsnių pieną

200 ML

ir įpilti į puodelį, išmaišyti

### 3 žingsnis

Papuošti aromatizuota plakta

grietinėle, MONIN Latte art

kakaviniu padažu ir zefyriukais

## Įsbandykite!

Išbandykite ir kitus šiltų pieno kokteilių skonius su MONIN:

TAMSAUS ŠOKOLADO PADAŽAS

AVIEČIŲ SIRUPAS

CUKRAUS VATOS SIRUPAS



## Atmintinė...



x1 = 10 ml



x1 = 15 ml

## VILNIUJE

Panerių g. 20a, LT-03209  
Tel. +370 5 2161223  
Mob. tel. +370 682 39849  
info@sangaida.lt

## KAUNE

Veiverių g. 153, LT-46417  
Tel. +370 37 323802  
Mob. tel. +370 682 54520  
kaunas@sangaida.lt

## KLAIPĖDOJE

S. Daukanto g. 13, LT-92235  
Tel. +370 46 313080  
Mob. tel. +370 615 83513  
klaipeda@sangaida.lt





## Nealkoholiniai kokteiliai

### Nealkoholinis „Negroni“



#### 1 žingsnis

Į taurę įpilti

MONIN karčiojo koncentrato, **40 ML**

Palermo Rosso nealkoholinio **30 ML**

vermuto,

Lyre's Dry London nealkoholinio **30 ML**

džino

#### 2 žingsnis

Išmaišyti ir papuošti apelsino žievele

### Nealkoholinis „Mandarinų Bellini“



#### 1 žingsnis

Į taurę įpilti

MONIN mandarinų tyrės, **20 ML**

d'Artigny Grand Classic **150 ML**

nealkoholinio putojančio vyno

#### 2 žingsnis

Lengvai išmaišyti

### Nealkoholinis „Pornstar Martini“



#### 1 žingsnis

Į šeikerį įpilti

MONIN pasiflorų tyrės, **20 ML**

MONIN vanilės sirupo, **10 ML**

MONIN citrinų rantcho sulčių, **20 ML**

Caraibos ananasų sulčių, **80 ML**

Easy Foam putas kokteiliams **3 LAŠAI**

#### 2 žingsnis

Stipriai išplakti ir perpilti į taurę

#### 3 žingsnis

Papuošti karamelizuotu

pasifloru, šalia patiekti taurelę

d'Artigny Grand Classic

nealkoholinio putojančio vyno **50 ML**

### *Išbandykite!*

Išbandykite ir kitus „Bellini“ nealkoholinio kokteilio skonius su MONIN:

PERSIKŲ TYRĖ / SIRUPAS

ANANASŲ TYRĖ / SIRUPAS

MANGŲ TYRĖ / SIRUPAS



### *Atmintinė...*



x1 = 10 ml



x1 = 15 ml

### VILNIUJE

Panerių g. 20a, LT-03209

Tel. +370 5 2161223

Mob. tel. +370 682 39849

info@sangaida.lt

### KAUNE

Veiverių g. 153, LT-46417

Tel. +370 37 323802

Mob. tel. +370 682 54520

kaunas@sangaida.lt

### KLAIPĖDOJE

S. Daukanto g. 13, LT-92235

Tel. +370 46 313080

Mob. tel. +370 615 83513

klaipeda@sangaida.lt



SANGAIDA



# Nealkoholiniai karšti kokteiliai

## Nealkoholinis karštas vynas



### 1 žingsnis

Į kaitinimo q̄sotėlj įpilti  
MONIN raudonųjų uogų su  
prieskoniais sirupo, **30 ML**  
Caraibos spanguolių sulčių, **100 ML**  
karšto vandens **100 ML**

### 2 žingsnis

Pakaitinti iki 70 laipsnių ir įpilti į  
puodelį

### 3 žingsnis

Papuošti džiovintu apelsinu

## Nealkoholinis obuolių pyrago karštas vynas



### 1 žingsnis

Į kaitinimo q̄sotėlj įpilti  
MONIN raudonųjų uogų su  
prieskoniais sirupo, **20 ML**  
MONIN obuolių pyrago sirupo, **10 ML**  
Caraibos spanguolių sulčių, **100 ML**  
karšto vandens **100 ML**

### 2 žingsnis

Pakaitinti iki 70 laipsnių ir įpilti į  
puodelį

### 3 žingsnis

Papuošti džiovintu obuoliu

## Nealkoholinis „Hot Toddy“



### 1 žingsnis

Į kaitinimo q̄sotėlj įpilti  
MONIN žiemos prieskonių sirupo, **15 ML**  
MONIN citrinų rantcho sulčių, **20 ML**  
Caraibos obuolių sulčių, **200 ML**  
sviesto **5 G**

### 2 žingsnis

Pakaitinti iki 70 laipsnių (kol  
ištirps sviestas) ir įpilti į puodelį

### 3 žingsnis

Papuošti džiovinta žaliąja citrina  
ir cinamono lazdele

## *Išbandykite!*

Išbandykite ir kitus „Hot Toddy“  
nealkoholinio kokteilio skonius su  
MONIN:

**OBUOLIŲ PYRAGO SIRUPAS**

**CINAMONO SIRUPAS**

**KLEVŲ SU PRIESKONIAIS SIRUPAS**



## *Atmintinė...*



x1 = 10 ml



x1 = 15 ml

## VILNIUJE

Panerių g. 20a, LT-03209  
Tel. +370 5 2161223  
Mob. tel. +370 682 39849  
info@sangaida.lt

## KAUNE

Veiverių g. 153, LT-46417  
Tel. +370 37 323802  
Mob. tel. +370 682 54520  
kaunas@sangaida.lt

## KLAIPĖDOJE

S. Daukanto g. 13, LT-92235  
Tel. +370 46 313080  
Mob. tel. +370 615 83513  
klaipeda@sangaida.lt



SANGAIDA



# Alkoholiniai gėrimai

## Airiška kava



1 žingsnis

Į puodelį įpilti

MONIN sūrios karamelės sirupo, 10 ML  
airiško viskio 40 ML

2 žingsnis

Užpilti karšta kava 80 ML

3 žingsnis

Papuošti plakta grietinėle, kavos pupelėmis 50 ML

## „Spicy Mango Margarita“



1 žingsnis

Į šeikerį įpilti

MONIN mangų su prieskoniais sirupo, 10 ML

MONIN cinamono sirupas, 10 ML

MONIN žaliųjų citrinų rantcho sulčių, 20 ML

tekilos 40 ML

2 žingsnis

Gerai išplakti ir perpilti į taurę

3 žingsnis

Papuošti druskos juostele ir uždėti žaliosios citrinos skiltelę

## „Hot Toddy“



1 žingsnis

Į kaitinimo qсотėlį įpilti

MONIN žiemos prieskonių sirupo, 15 ML

MONIN citrinų rantcho sulčių, 20 ML

Caraibos obuolių sulčių, 200 ML

sviesto 5 G

2 žingsnis

Pakaitinti iki 70 laipsnių (kol ištirps sviestas) ir įpilti į puodelį

3 žingsnis

Įpilti burbono, 40 ML

papuošti džiovinta žaliąja citrina ir cinamono lazdele

## Įbandykite!

Išbandykite ir kitus airiškos kavos skonius su MONIN:

MUSCOVADO CUKRAUS SIRUPAS

IMBIERINIŲ MEDUOLIŲ SIRUPAS

RIEŠUTINIO IRISO SIRUPAS



## Atmintinė...



x1 = 10 ml



x1 = 15 ml

## VILNIUJE

Panerių g. 20a, LT-03209  
Tel. +370 5 2161223  
Mob. tel. +370 682 39849  
info@sangaida.lt

## KAUNE

Veiverių g. 153, LT-46417  
Tel. +370 37 323802  
Mob. tel. +370 682 54520  
kaunas@sangaida.lt

## KLAIPĖDOJE

S. Daukanto g. 13, LT-92235  
Tel. +370 46 313080  
Mob. tel. +370 615 83513  
klaipeda@sangaida.lt



SANGAIDA



# Karšti alkoholiniai gėrimai

## Karštas vinas

### 1 žingsnis

Į kaitinimo q̄sotėlį įpilti raudono sauso vyno, MONIN raudonųjų uogų su prieskoniais sirupo

200 ML  
30 ML

### 2 žingsnis

Pakaitinti iki 70 laipsnių ir įpilti į puodelį

### 3 žingsnis

Papuošti džiovintu apelsinu



## Raudonųjų uogų grogas

### 1 žingsnis

Į kaitinimo q̄sotėlį įpilti MONIN raudonųjų uogų su prieskoniais sirupo, MONIN citrinų rantcho sulčių, juodos arbatos

20 ML

10 ML  
150 ML

### 2 žingsnis

Visus ingredientus pakaitinti iki 70 laipsnių ir įpilti į puodelį

### 3 žingsnis

Įpilti tamsaus romo, papuošti džiovintu apelsinu ir cinamono lazdele

40 ML



## Midaus punšas

### 1 žingsnis

Į kaitinimo q̄sotėlį įpilti MONIN raudonųjų uogų su prieskoniais sirupo, MONIN žiemos prieskonių sirupo, Caraibos obuolių sulčių

20 ML

10 ML

200 ML

### 2 žingsnis

Visus ingredientus pakaitinti iki 70 laipsnių ir įpilti į puodelį

### 3 žingsnis

Įpilti midaus (13-15 laipsnių) ir papuošti džiovinta žaliąja citrina

30 ML



## *Išbandykite!*

Išbandykite ir kitus karšto vyno skonius su MONIN:

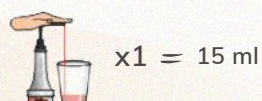
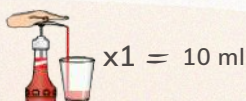
**CINAMONO SIRUPAS**

**KLEVŲ SU PRIESKONIAIS SIRUPAS**

**AVIEČIŲ SIRUPAS**



## *Atmintinė...*



## VILNIUJE

Panerių g. 20a, LT-03209  
Tel. +370 5 2161223  
Mob. tel. +370 682 39849  
info@sangaida.lt

## KAUNE

Veiverių g. 153, LT-46417  
Tel. +370 37 323802  
Mob. tel. +370 682 54520  
kaunas@sangaida.lt

## KLAIPĖDOJE

S. Daukanto g. 13, LT-92235  
Tel. +370 46 313080  
Mob. tel. +370 615 83513  
klaipeda@sangaida.lt



SANGAIDA