

Vasaros gėrimų **programa**

2026



**Tendencijos ir
naujienos**

Gėrimų receptai

**Gėrimų studija ir
degustacijos**

MONIN®

2026 vasaros tendencijos

Skoniai, kurie kuria unikalią patirtį...

Azijos skoniai ir tropikų dvasia.

Mango, kokosai, matcha, sakura, egzotiniai vaisiai ir Azijos įkvėpti deriniai išlieka stipria kryptimi. Tai gaivūs, spalvingi ir socialiniuose tinkluose patrauklūs gėrimai.

Vyšnia – 2026 sezono skonis.

Vyšnių ir sakurų natos suteikia gėrimams švelnaus saldumo bei elegancijos. Puikiai tinka tiek limonadams, tiek kokteiliams ar matcha deriniams.

„Swicy“ – saldu ir aštru!

Saldumo ir aštrumo kontrastas išlieka viena stipriausių krypčių. Netikėtas poskonis sukuria charakterį bei išskirtinumą ir įsimena kaip ypatingą patirtį.

Šiuolaikinės gėrimų kryptys

Šiuolaikiniai vartotojai renkasi estetiką, inovacijas ir balansą. Sluoksniuoti gėrimai bei No/Low sprendimai tampa naujuoju standartu.



Sluoksniavimas ir tekstūra

Vizualumas tampa esmine patirties dalimi.

Sluoksniuoti gėrimai, šaltos putos ir kontrastingos spalvos kuria „wow!“ efektą taurėje.

No / Low – be kompromisų!

Nealkoholiniai ir mažesnės cukraus koncentracijos gėrimai tampa sąmoningu pasirinkimu. Vartotojai ieško pilnaverčio skonio ir patirties be alkoholio ar perteklinio saldumo.

MONIN®

Tendencijos, virstančios skoniais **MONIN naujienos!**



ŠLAMUČIŲ SIRUPAS



MATCHA KONCENTRATAS



RURY ŠOKOLADO SIRPAS



2026 sezono favoritas

Subtilaus vyšnių žiedų
aromato ir švelnaus
gėliško saldumo derinys.
Suteikia gėrimams
elegancijos, lengvos
spalvos bei išskirtinio,
pavasariškai gaivaus
charakterio

Cherry Blossom sirupas

2026 inovacijos: sezono akcentai



Tendencija!

Nostalgiškas skonis

„Ruby“ šokoladas – viena
ryškiausių pastarųjų metų
desertinių tendencijų, išsiskirianti
ne tik skoniu, bet ir švelnia rožine
spalva.

Vizualiai patraukli desertinė
kryptis, atliepianti „*nostalgic
indulgence*“ tendencijas.



Dar daugiau galimybių

MONIN Matcha koncentratas
atitinka svarbiausias 2026 metų
sezono tendencijas – leidžia
lengvai kurti sluoksniuotus,
vizualiai išraiškingus gėrimus.

Puikiai įsiliesia į Azijos skonių,
augalinių alternatyvų ir estetikos
kryptis.





www.sangaيدا.lt

Sprendimas *vasaros* renginiams

Gėrimai ąsotyje – praktiškas ir vizualiai patrauklus sprendimas šventėms, terasoms bei lauko renginiams.

Šis sprendimas leidžia greitai aptarnauti didesnį svečių skaičių, išlaikant kokybę ir estetiką. Sluoksniuoti vaisiai, citrusai, mėtos ir skaidrūs ledo kubeliai sukuria įspūdingą vizualinį efektą, o subalansuotas skonių derinys užtikrina gaivą net karščiausią dieną.

Porn Star Martini

1 l MONIN Porn Star koncentratas kokteiliams
700 ml Degtinė*
700 ml Putojantis vynas*
1800 ml Gazuotas vanduo
Ledo kubeliai

Maišymo inde sumaišyti visus ingredientus. 7 l stiklinį ąsotį iki pusės pripildyti ledo, tuomet pinceto pagalba sudėti pirmąjį vaisių sluoksnį, įdėti dar ledo ir užpilti dalį skysčio. Sudėti antrąjį griežinėlių sluoksnį ir supilti likusį skystį. Papuošti mėtomis ir pasiflora, apipurkšti aukso dulkėmis

*Nealkoholinėje versijoje:
d'Artigny nealkoholinis putojantis vynas
Lyre's White Cane nealkoholinis romo skonio gėrimas



Vetiver Roots

10 ml MONIN Persikų sirupas
20 ml Paragon Vetiver kordialas
30 ml Lyre's Dry London
120 ml Gazuotas vanduo
Ledo kubeliai

Visus ingredientus supilti į ledo pilną taurę ir išmaišyti. Papuošti mėta



Virgin Paloma



Stiklinė:
Onis „Glitch“

10 ml MONIN Agavų sirupas
30 ml Pure by MONIN Raudonųjų greipfrutų koncentratas
40 ml Lyre's Nealkoholinis tekilos skonio gėrimas
200 ml Gazuotas vanduo
Ledo kubeliai

Visus ingredientus supilti į ledo pilną taurę ir išmaišyti. Papuošti greipfruto griežinėliu

Sakura Collins



Stiklinė:
Onis „Glass Can“

20 ml MONIN Cherry Blossom sirupas
10 ml MONIN Kartusis (Bitter) koncentratas
20 ml Pure by MONIN Persikų-abrikosų koncentratas
100 ml Lord of Taste Indian Tonic gazuotas gėrimas
Ledo kubeliai

Visus ingredientus supilti į ledo pilną taurę ir išmaišyti. Papuošti žaliosios citrinos griežinėliu, gėlių žiedais

White Tea Highball



Stiklinė:
Onis „Facets“

20 ml MONIN Immortelle Flower sirupas
10 ml MONIN Citrinų Rantcho sultys
20 ml MONIN Baltoji arbata
30 ml Lyre's Nealkoholinis tekilos skonio gėrimas
100 ml Lord of Taste Indian Tonic gazuotas gėrimas
Ledo kubeliai

Visus ingredientus supilti į ledo pilną taurę ir išmaišyti. Papuošti džiovintais gėlių žiedais ir citrinos griežinėliu

„Lyre's“ – tai nealkoholinių gėrimų pasaulis,
kai klasikiniai, visiems atpažįstami aromatai atgimsta
naujai – elegantiškoje, nealkoholinėje versijoje.

Immortelle Basil Gimlet

15 ml MONIN Bazilikų sirupas
10 ml MONIN Immortelle flower sirupas
45 ml Lyre's Dry London
15 ml Žaliųjų citrinų sulčių

Į plaktuvą (*shaker*) įdėti kelis ledo kubelius, supilti visus
ingredientus ir stipriai išplakti. Naudojant dvigubą koštuvėlį,
perpilti į gerai atšaldytą „coupe“ stiliaus taurę. Papuošti
žaliosios citrinos griežinėliu



Refreshing Iced Tea

30 ml MONIN Citrinų arbata
20 ml Pure by MONIN
Greipfrutų koncentratas
200 ml Vanduo
Ledo kubeliai

Visus ingredientus supilti į ledo pilną taurę ir išmaišyti. Papuošti greipfruto griežinėliu ir gėlių žiedais



www.sangaida.lt

Rekomenduojame!

Ledinės arbatos su Pure by MONIN koncentratais – tai lengvas ir gaivinantis pasirinkimas. Mažai kalorijų ir mažai cukraus, tačiau intensyvus skonis – švarus, subalansuotas ir sukurtas tiems, kurie nori mėgautis be kompromisų.

BALTOJI ARBATA



CITRINŲ ARBATA



ŽALIOJI ARBATA



CHAI ARBATA



AVIEČIŲ ARBATA



PERSIJŲ ARBATA



Sakura Lemonade

20 ml MONIN Cherry blossom
sirupas
20 ml MONIN Cloudy Lemonade
sirupas
200 ml Gazuotas vanduo
Ledo kubeliai

Visus ingredientus supilti į ledo pilną
taurę ir išmaišyti. Papuošti mėtomis,
gėlių žiedais



Frozen Lemonade

20 ml MONIN Cloudy Lemonade
sirupas
30 ml MONIN Mangų tyrė
15 g MONIN Smoothie milteliai
150 ml Vanduo
Ledo kubeliai

Į plaktuvą (*blender*) įdėti ledo,
supilti visus ingredientus ir plakti
iki vientisos masės. Papuošti
citrina, mėta ir mangais.



Stiklinė:
Onis „Icon“

Aqua Fresca

30 ml MONIN Žaliųjų citrinų tyrė
20 ml Pure by MONIN Agurkų
koncentratas
180 ml Vanduo
2 g Liofilizuotos braškės
Ledo kubeliai

Į plaktuvą (*mixer*) įdėti ledo,
supilti visus ingredientus ir plakti
iki vientisos masės. Papuošti
mėta ir liofilizuotomis braškėmis



Stiklinė:
Onis „Flashback“

Cherry Orchard Lemonade

20 ml MONIN Cloudy Lemonade
sirupas
20 ml MONIN Vyšnių tyrė
20 ml Pure by MONIN Persikų-
abrikosų koncentratas
200 ml Gazuotas vanduo
Ledo kubeliai

Visus ingredientus supilti į ledo
pilną taurę ir išmaišyti. Papuošti
mėta, apelsino griežinėliu ir
vyšniomis



Stiklinė:
Onis „New Era“

Cold Brew

Cherry Latte

10 ml MONIN Vyšnių sirupas
30 ml MONIN Cold Brew kavos
koncentratas
120 ml Pienas
Ledo kubeliai

Į stiklinę įpilti sirupą, įdėti ledo ir
įpilti pieno. Ant viršaus užpilti Cold
Brew. Papuošti plakta grietinėle



iSi[®]
inspiring food.

Su „iSi Cream“ sifonu plakta
grietinėle paruošite vos per kelias
sekundes! Įpilkite grietinės, įsukite
„iSi Cream“ kapsulę, lengvai
suplakite – ir puri, stabili grietinėle
bus paruošta dekoruoti gėrimus ar
desertus.

Tai greitas ir patogus būdas
kiekvieną norimą gėrimą paversti
desertu.



Pistachio Vanilla Milkshake

20 ml MONIN Pistacijų sirupas
30 g MONIN Frappe vanilės milteliai
150 ml Ave Natur avižų pienas
10 g Foodness Pistacijų kremas
Ledo kubeliai

Į plaktuvą (*blender*) įdėti ledo, supilti visus ingredientus ir plakti iki vientisos masės. Vidinius taurės kraštus apipilti pistacijų kremu ir supilti kokteilio masę. Papuošti pistacijų kremu ir plakta grietinėle



Taurė:
Onis „Stature
Fountainware“

Frozen Green Boost

30 ml MONIN Kivių tyrė
30 g MONIN MONIN Smoothie milteliai
20 ml Pure by MONIN Agurkų koncentratas
100 ml Vanduo
Ledo kubeliai

Į plaktuvą (*blender*) įdėti ledo, supilti visus ingredientus ir plakti iki vientisos masės. Perpilti į taurę. Papuošti kivio griežinėliu



Stiklinė:
Onis „Flashback“

Tropical Smoothie

30 ml MONIN Pasiflorų tyrė
20 ml Pure by MONIN Mangų-pasiflorų koncentratas
15 g MONIN Smoothie milteliai
100 ml Caraibos Ananasų sultys
½ Bananas
Ledo kubeliai

Į plaktuvą (*blender*) įdėti ledo, supilti visus ingredientus ir plakti iki vientisos masės. Perpilti į taurę. Papuošti mėta, pasifloromis ir mangais



Stiklinė:
Gurok Lav „Tokyo“

Ruby Chocolate Milkshake

20 ml MONIN Ruby Chocolate sirupas
30 g MONIN Frappe vanilės milteliai
150 ml Ave Natur avižų pienas
Ledo kubeliai

Į plaktuvą (*blender*) įdėti ledo, supilti visus ingredientus ir plakti iki vientisos masės. Perpilti į taurę. Papuošti plakta grietinėle, šokolado drožlėmis ir pabarstukais



INNOVATION
2026

MONIN®

Strawberry Iced Matcha Latte

30 ml MONIN Braškių tyrė
30 ml MONIN Matcha koncentratas
150 ml Ave Natur avižų pienas
Ledo kubeliai

Į ledo pilną stiklinę įpilti MONIN tyrę, avižų pieną ir išmaišyti. Tuomet ant viršaus užpilti MONIN matcha koncentratą, kad susidarytų sluoksnis. Papuošti mėta ir braškėmis

INNOVATION
2026



MONIN®

Matcha Yuzu Refresher



Stiklinė:
Onis „Cidra“

15 ml MONIN Yuzu tyrė
30 ml MONIN Matcha koncentratas
150 ml Aloe Vera gėrimas
Ledo kubeliai

Į ledo pilną stiklinę įpilti MONIN tyrę, alavijų gėrimą ir išmaišyti. Tuomet ant viršaus užpilti MONIN matcha koncentratą, kad susidarytų du sluoksniai. Papuošti džiovinta citrina ir mėta

Matcha Rhubarb Lemonade



Stiklinė:
Onis „Facets“

20 ml MONIN Cloudy Lemonade
20 ml MONIN Rabarbarų sirupas
30 ml MONIN Matcha koncentratas
200 ml Gazuotas vanduo
Ledo kubeliai

Į ledo pilną stiklinę įpilti MONIN sirupus, gazuotą vandenį ir išmaišyti. Tuomet ant viršaus užpilti MONIN matcha koncentratą, kad susidarytų du sluoksniai. Papuošti mėta, šviežiu rabarbaru arba greipfruto griežinėliu

Matcha Mango Milkshake



Stiklinė:
Onis „Facets“

30 ml MONIN Mangų tyrė
30 ml MONIN Matcha koncentratas
30 g MONIN Frappe vanilės milteliai
150 ml Ave Natur avižų pienas
Ledo kubeliai

Į plaktuvą (*blender*) įdėti ledo, supilti visus ingredientus (išskyrus MONIN mangų tyrę) ir plakti iki vientisos masės. Vidinius taurės kraštus apipilti MONIN mangų tyre ir supilti kokteilio masę. Papuošti plakta grietine ir džiovintais mangais

Cold Brew Spritz

20 ml MONIN Spritz sirupas
20 ml MONIN Cloudy Lemonade sirupas
30 ml MONIN Cold Brew kavos koncentratas
200 ml Gazuotas vanduo
Ledo kubeliai

Į ledo pilną stiklinę įpilti MONIN Spritz ir Cloudy Lemonade sirupus, užpilti gazuotu vandeniu ir išmaišyti. Ant viršaus užpilti MONIN Cold Brew kavos koncentratą. Papuošti džiovintu greipfrutu ir mėta



Stiklinė:
Onis „Bloom“

Tiramisu Frappe

20 ml MONIN Tiramisu sirupas
30 g MONIN Frappe kavos milteliai
150 ml Ave Natur avižų pienas
Ledo kubeliai

Į plaktuvą (*blender*) įdėti ledo, supilti visus ingredientus ir plakti iki vientisos masės. Perpilti į taurę. Papuošti kavos milteliais



Stiklinė:
Onis „Titan“

Dirty Coconut Matcha Latte

30 ml MONIN Matcha koncentratas
30 ml MONIN Cold Brew kavos koncentratas
150 ml Instead Coco kokosų gėrimas
Ledo kubeliai

Į ledo pilną stiklinę įpilti kokosų gėrimą ir MONIN Matcha koncentratą, tuomet išmaišyti ir ant viršaus užpilti MONIN Cold Brew koncentratą. Papuošti kokoso griežinėliais ir mėta



Stiklinė:
Onis „Glass Can“

Ruby Chocolate Iced Latte

20 ml MONIN Ruby Chocolate sirupas
30 ml MONIN Cold Brew kavos koncentratas
150 ml Ave Natur avižų pienas
Ledo kubeliai

Visus ingredientus supilti eilės tvarka į ledo pilną taurę. Papuošti plakta grietinėle arba šalta puta, rožinio šokolado drožlėmis

INNOVATION
2026



MONIN®

Naujiena!

Cherry Blossom sirupas

Rafinuota naujiena, įkvėpta Japonijos pavasario simbolio – sakurų. Sirupas pasižymi subtiliomis floristinėmis natomis su migdolų ir medaus užuominomis bei natūralia švelniai rožine spalva. Puikiai tinka „sprit“ tipo kokteiliams, limonadams, ledinėms arbatoms ir nealkoholiniams gėrimams, suteikdamas išskirtinį skonį ir vizualinį patrauklumą.

NATŪRALUS AROMATAS
IR SKONIS

BE DIRBTINIŲ DAŽIKLIŲ

PAGAMINTAS
NAUDOJANT
VYŠNIŲ ŽIEDŲ
EKSTRAKTĄ



Naujiena!

Matcha koncentratas

Pristatome MONIN Matcha Green Tea koncentratą – aukštos kokybės produktą su autentišku matcha arbatos skoniu ir ryškiai žalia spalva. Pagamintas iš matcha ekstrakto, pasižymi subalansuotu „umami“ poskoniu ir švelniu saldumu. Puikiai tinka matcha latte, šaltoms arbatoms, frappé ir kitiems kokteiliams, leidžia greitai paruošti gėrimus be papildomo paruošimo.

NATŪRALUS SKONIS IR
AROMATAS

INTENSYVI SPALVA

DIDELĖ
KONCENTRACIJA





Naujiena!

Ruby Chocolate sirupas

Įkvėptas „Ruby“ šokolado, šis sirupas išsiskiria natūraliai rausva spalva ir unikaliu skoniu, kuriame dera balto šokolado ir raudonų vaisių natos. Puikiai tinka karštomis ir šaltoms kavoms, pieno kokteiliams bei šokolado gėrimams.

NATŪRALUS SKONIS IR
AROMATAS

BE PRIDĖTINIŲ
KONSERVANTŲ

BE DIRBTINIŲ DAŽIKLIŲ



Naujiena!

Immortelle Flower sirupas

Pristatome MONIN Immortelle Flower sirupą – išskirtinį gėlių kolekcijos papildymą. Jis pasižymi gėlių natomis, švelniu saldumu bei prieskonių ir medaus užuominomis, suteikiančiomis subalansuotą skonį. Puikiai tinka „sprit“ tipo kokteiliams, limonadams, ledinėms arbatoms ir nealkoholiniams gėrimams.

NATŪRALUS SKONIS IR
AROMATAS

PAGAMINTAS
NAUDOJANT
ŠLAMUČIŲ ŽIEDŲ
EKSTRAKTĄ

BE DIRBTINIŲ DAŽIKLIŲ



Daugiau nei 100 metų skonio meistrystės

Daugiau nei šimtmečio patirtį turintis prekės ženklas, kuriuo pasitiki profesionalai visame pasaulyje. Nuo kavinių baristų iki prestižinių barų barmenų – MONIN siūlo platų aukščiausios kokybės sirupų, tyrių, padažų pasirinkimą, įkvepiantį kurti, eksperimentuoti ir stebinti.

Už skonių ribų – su MONIN ambasadoriais. Susipažinkime!

Už MONIN sėkmės slypi pasaulinė ekspertų ir ambasadorių komanda, kurią vienija aistra skoniui, kūrybiškumui ir aukščiausiai kokybei. MONIN ambasadoriai ne tik pristato produktus ir gėrimų konceptus, bet ir dalijasi patirtimi, veda mokymus, eksperimentuoja, kuria naujus receptus bei prisideda prie globalių skonio tendencijų formavimo.



Barbara Kuzborskienė

MONIN prekės ženklo ambasadorė
Mob.tel.: +370 612 85 387
Mail.: monin@sangaida.lt



Mindaugas Burneika

MONIN prekės ženklo ambasadorius
Mob.tel.: +370 612 76 180
Mail.: studija@sangaida.lt

MONIN ambasadoriai nuolat ruošia sezoninius gėrimų meniu, konsultuoja kuriant individualius sprendimus verslams ir pristato MONIN naujoves įvairių renginių metu. Jie padeda atskleisti visą MONIN potencialą – nuo įkvėpimo iki įgyvendinimo.

Mokymai ir degustacijos *Jūsų darbuotojams*

Atraskite MONIN pasaulį iš arčiau! Degustacijos – tai ne tik puiki galimybė susipažinti su aukščiausios kokybės sirupais, padažais bei tyrėmis, bet ir įkvepianti patirtis, leidžianti pažinti unikalius skonių derinius bei gėrimų tendencijas.

Kviečiame apsilankyti "Sangaida" MONIN studijoje Vilniuje, kurioje organizuojame mokymus, degustacijas ir individualias konsultacijas. Taip pat galime atvykti ir į Jūsų darbo vietą.

Kviečiame registruotis aukščiau nurodytais ambasadorių kontaktais.



MONIN Lietuva

monin_lietuva

www.monin1912.com

Oficialus „Monin“ atstovas Lietuvoje:
UAB „Sangaida“
monin@sangaida.lt
+370 612 85 387

