

*Hero Cocktails*  
**March 2025**

MONIN®



Syrop MONIN

*Pistachio*





## *Pistachio* **Iced Latte**

**20 ml syropu MONIN Pistachio**

200 ml zimnego mleka

1 porcja espresso

Kostki lodu

Do wysokiej szklanki wlej syrop, następnie uzupełnij do końca kostkami lodu. Wlej mleko, a na koniec espresso. Udekoruj bitą śmietaną lub ciasteczkami bezowymi.



## *Pistachio & Salted Caramel* **Iced Coffee**

**15 ml syropu MONIN Pistachio**

**15 ml syropu MONIN Salted Caramel**

2 porcje espresso

2 gałki lodów waniliowych

Kostki lodu

Wszystkie składniki zmiksuj z lodem w blenderze aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Przelej do szklanki z lodami. Udekoruj pokruszonymi pistacjami.



## *Pistachio* **White Mocca**

**15 ml syropu MONIN Pistachio**

**15 ml sosu MONIN White Chocolate**

150 ml spienionego ciepłego mleka

1 porcja espresso

Do szklanki wlej wszystkie składniki i wymieszaj.



## *Pistachio* **Breakfast Martini**

**15 ml syropu MONIN Pistachio**

**15 ml puree MONIN Tangerine**

20 ml wódki

Kostki lodu

Wszystkie składniki wymieszaj razem z lodem w shakerze. Przelej do kieliszka koktajlowego i udekoruj suszonym plasterkiem pomarańczy.

# *Chocolate Pistachio* **Iced Latte**

**10 ml syropu MONIN Pistachio**

**10 ml syropu MONIN Chocolate**

200 ml zimnego mleka

1 porcja espresso

Kostki lodu

Do wysokiej szklanki wlej syropy, następnie uzupełnij do końca kostkami lodu. Wlej mleko, a na koniec espresso. Udekoruj bitą śmietaną, pokruszonymi pistacjami i wiórkami czekoladowymi.



# *Popcorn & Pistachio* **Milkshake**

**20 ml syropu MONIN Pistachio**

**10 ml syropu MONIN Popcorn**

**1 miarka bazy MONIN Vanilla**

150 ml mleka

Kostki lodu

Umieść wszystkie składniki w blenderze. Miksuj do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Udekoruj świeżym popcornem oraz kawałkami pistacji.





## *Pistachio* **Sour**

**20 ml syropu MONIN Pistachio**

40 ml bourbony

20 ml soku z cytryny

2 D Orange Bitters

Kostki lodu

Wszystkie składniki wymieszaj razem z lodem w shakerze. Przelej do szklanki typu oldfashioned i udekoruj suszonym plasterem pomarańczy.



## *Pinapistachio*

**15 ml puree MONI Pineapple**  
**15 ml syropu MONIN Pistachio**  
**1 miarka bazy MONIN Vanilla**  
150 ml napoju kokosowego  
Kostki lodu

Umieść wszystkie składniki w blenderze.  
Miksuj do momentu uzyskania jednolitej  
konsystencji. Udekoruj świeżym ananasm,  
oraz kawałkami kokosa.



## *Tiramisu & Pistachio* **Cocktail**

**15 ml syropu MONIN Pistachio**

**10 ml syropu MONIN White Chocolate**

40 ml białego rumu

1 łyżka serka mascarpone

1 porcja espresso

Kostki lodu

Wszystkie składniki wymieszaj razem z lodem w shakerze. Przelej do kieliszka koktajlowego i udekoruj skórką pomarańczową.



## *Jamaican* **Coffee**

**15 ml syropu MONIN Pistachio**

40 ml Spiced Rum

250 ml Cold Brew

Kostki lodu

Wszystkie składniki wymieszać z lodem  
w wysokiej szklance i udekorować cytrusami.