

Hero Cocktails
Czerwiec 2026

MONIN®



Syrop MONIN

Bubble Gum





Double Bubble Iced Tea

SKŁADNIKI

20 ml syropu MONIN Bubble Gum

20 ml koncentratu MONIN Lemon Tea

200 ml wody niegazowanej

Kulki bubble

Lód



PRZYGOTOWANIE

Wlej wszystkie składniki do szklanki z lodem i wszystko zamieszaj



DEKOROWANIE

Dekoruj piankami marshmallows.





Red Bubble Lemonade

SKŁADNIKI

10 ml syropu MONIN Bubble Gum
10 ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
10 ml Pure by MONIN Red Fruits
200 ml wody niegazowanej
Lód



PRZYGOTOWANIE

Wlej wszystkie składniki do szklanki z lodem i wszystko zamieszaj.



DEKOROWANIE

Dekoruj świeżymi czerwonymi owocami.





Virgin Bubble Spritz

SKŁADNIKI

15 ml syropu MONIN Bubble Gum

15 ml syropu MONIN Orange Spritz

200 ml wody gazowanej

Lód



PRZYGOTOWANIE

Wlej wszystkie składniki do kieliszka od wina, dodaj lodu i wszystko zamieszaj.



DEKOROWANIE

Dekoruj plastrem pomarańczy i świeżą miętą.





Bubbles & Peach Iced Tea

SKŁADNIKI

20 ml syropu MONIN Bubble Gum

20 ml koncentratu MONIN Peach Tea

200 ml wody niegazowanej

Lód



PRZYGOTOWANIE

Wlej wszystkie składniki do szklanki z lodem i wszystko zamieszaj.



DEKOROWANIE

Dekoruj świeżymi cytrusami oraz miętą.





Bitter Garibaldi

SKŁADNIKI

15 ml syropu MONIN Bubble Gum

20 ml koncentratu MONIN Bitter

200 ml soku pomarańczowego

Lód



PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wlej do wysokiej szklanki wypetnionej lodem.



DEKOROWANIE

Zamieszaj i udekoruj świeżymi cytrusami.

Vintage Lemonade

SKŁADNIKI

10 ml syropu MONIN Bubble Gum

10 ml syropu MONIN Candy Strawberry

15 ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base

300 ml wody gazowanej

Lód



PRZYGOTOWANIE

Wlej wszystkie składniki do szklanki z lodem i wszystko zamieszaj.



DEKOROWANIE

Dekoruj plastrem cytryny i truskawką.



Skittles Shake

SKŁADNIKI

20 ml syropu MONIN Bubble Gum

15 ml Puree MONIN Jabuticaba

30 g bazy MONIN Vanilla

120 ml mleka

Lód



PRZYGOTOWANIE

W blenderze umieść kolejno lód, mleko, syrop, puree i na koniec dodaj bazę. Miksuj na wysokich obrotach do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

Przelej do wysokiej szklanki.



DEKOROWANIE

Udekoruj bitą śmietaną oraz żelkami.

