

Sukeldu
kevad-suvisesse
värskusesse
2026



MONIN®

Matcha Oma meeleolu



UUDISTOODE
2026

MONIN®

Matcha Roheline Tee



Eksperti sõnad

Raphaël Duron

MONINI vanem joogiekspert Prantsusmaal

Matcha on hetke vaieldamatu maitsetrend. MONIN Matcha Rohelise tee kontsentraadi abil saad hetkega luua hulgaliselt erinevaid jooke – latte'sid, jää-latte'sid, piimakokteile, värskendavaid jooke, kokteile ja mokteile! Oma peente botaaniliste nootide, umami-sügavuse ja kerge lillelisusega tõstab MONIN Matcha kontsentraat esile sinu signatuurjoogid ning on ideaalne partner nii kohvikuklassika kui ka trendikate eripakkumiste valmistamisel. Mulle meeldib seda kombineerida vanilli, pistaatsia ja yuzuga – need maitset täiendavad matchat suurepäraselt.

LOODUSLIKUD LÕHNA- JA MAITSEAINED

VEGAN

ALLERGEENIDE VABA

INTENSIIVNE ROHELINE VÄRV

MONIN®

JOO VASTUTUSTUNDLIKULT

Naudi Kirsiõie *peent olemust*



UUDISTOODE
2026

MONIN®

Kirsiõis Sakura



Eksperti sõnad

Raphaël Duron

MONINI vanem joogiekspert Prantsusmaal

MONIN Kirsiõie Siirup toob esile peene lillelise õrnuse, mille pehmed ja kergelt puuviljased noodid meenutavad õitemeres kevadet. Selle peen ja poeetiline aroom lisab igale joogile ainulaadse elegantsi. Gin & tonicus või spritzis rõhutab see värskust ning avab uusi loomingulisi võimalusi miksoloogias. Samuti särab see signatuurkokteilides, kus õrn lillelisus tasakaalustab hapusust ja mörkjüst. Kohvikumaailmas muudab see latted, jääteed ja limonaadid nauditavateks ning visuaalselt pilkupüüdvateks jookideks. Õrn ja trendikas maitse, mis on tõeline kutse loovusele.

LOODUSLIKUD LÕHNA- JA MAITSEAINED

VEGAN

GMO-VABA

ALLERGEENI VABA

MONIN®

JOO VASTUTUSTUNDLIKULT

Elavda oma loomingut Immortellega



UUDISTOODE
2026

MONIN®

Immortelle



Eksperti sõnad

Raphaël Duron

MONINI vanem joogiekspert Prantsusmaal

Avasta MONIN Immortelle siirupi ainulaadne võlu – soojade mesiste nootidega lilleline pärl, mis toob hetkega meelde Vahemere päikese. Selle peen magusus lisab sügavust ja elegantsi, rikastades igat kokteili. Gin & tonicus või värskendavas spritzis loob see tasakaalu, peenust ja lisab ootamatu nüansi. Signatuurkokteilides saab sellest loov partner, pakkudes baarmenitele julget ja eristuvat aromaatsset paletti. Elegantne, ent üllatav – MONIN Immortelle siirup muudab iga sõõmu meelte rännakuks.

LOODUSLIKUD LÕHNA- JA MAITSEAINED

VEGAN

GMO-VABA

ALLERGEENIVABA

MONIN®

JOO VASTUTUSTUNDLIKULT

Avasta šokolaad *Roosa nüansiga*



UUDISTOODE
2026

MONIN®

Rubiinšokolaad



Eksperdi sõnad

Raphaël Duron

MONINI vanem joogiekspert Prantsusmaal

Koge MONIN Rubiinšokolaadi siirupi naudingut – kreemjas ja sametine šokolaad, õrnad punaste marjade noodid ning pilkupüüdev roosa toon. See on ideaalne valik kuumade ja külmade šokolaadijookide uueks tõlgendamiseks, kohvijookide esiletõstmiseks ning kokteilidele mängulise nüansi lisamiseks. See ainulaadne maitse ühendab endas elegantsi ja üllatusmomendi. Mulle meeldib seda kasutada vanillistes piimakokteilides või lihtsalt külma, maitsestatud roosa piimavahu valmistamiseks, millega oma kohvijooke viimistleda ja muuta need tõeliselt pilkupüüdvaks elamuseks.

NATURAALSED LÕHNA- JA MAITSEAINED

ILMA LISATUD SÄILITUSAINETETA

VEGAN

GMO-VABA

ALLERGEENIVABA

MONIN®

JOO VASTUTUSTUNDLIKULT

Klaasis särav päikeseloojang



UUDISTOODE
2026

MONIN®

Sex on the beach



Erk. Sametine. Täiuslikult lihtne.

1980. aastate värvikast kokteili- kultuurist esile kerkinud Sex on the Beach on saanud naudinguga ja põgenemistunde sümboliks. Selle võrgutav kooslus päikeseküpsetest puuviljadest kannab endas lõputu suve olemust – värvikas, elegantne ja pingevabalt ahvatlev MONIN Sex on the Beach Kokteilmix muudab ajatu klassika valmistamise erakordseks lihtsaks. Mahlase virsiku, küpse apelsini ja särtsaka jõhvika õrn koosmäng loob täiuslikult tasakaalustatud ja luksusliku maitseprofiili – erk, sametine ja peen. Valmistamine on kiire ja muretu ning tulemuseks on kaunitult särav kokteil siidise lõppakordiga.

**NATURAALSED LÕHNA- JA
MAITSEAINED
NATURAALSED VÄRVAINED
MADALA
SUHKRUSISALDUSEGA**

MONIN®

JOO VASTUTUSTUNDLIKULT

Sukeldu kevad- suvisesse värskusesse

Kokteilid / Mokteilid	14
Limonaadid	24
Külmad joogid	32
Kohvid	39

MONIN®



MONIN

Ruby
Chocolate

**Le Sirop de
MONIN**

Saveur
Chocolat Ruby
RUBY CHOCOLATE
FLAVOURED

Arômes Naturels
Une tradition de qualité
Produit en France

MONIN

Matcha
Green tea

**Le Concentré de
MONIN**

Thé Vert
Matcha
MATCHA GREEN TEA

Arômes Naturels
Une tradition de qualité
Produit en France

MONIN

Immortelle
Flower

**Le Sirop de
MONIN**

Saveur Fleur
d'Immortelle
IMMORTELLE
FLOWER

Arômes Naturels
Une tradition de qualité
Produit en France

MONIN

Cherry
Blossom

**Le Sirop de
MONIN**

Saveur
Fleur de Cérissier
CHERRY BLOSSOM

Arômes Naturels
Une tradition de qualité
Produit en France

*Kokteilid-
mokteilid*

Matcha Sour



Koostisosad:

- 25 ml MONIN Matcha rohelse tee kontsentraati
- 20 ml MONIN Yuzu püreed
- 45 ml Lyre's Dry London Spirit alkoholivaba džinni-versiooni või džinni
- 20 ml laimimahla
- 20 ml munavalgeasendajat või munavalget



Valmistamine:

Lisa kõik koostisosad jääga šeikerisse, šeigi korralikult läbi ja kurna klaasi.



Kaunistamine:

Lilled

MONIN®

Matcha Gimlet



Koostisosad:

- 15 ml MONIN Matcha rohelise tee kontsentraati
- 15 ml PARAGON Timur Berry Cordialit
- 45 ml Jaapani džinni või Lyre's Dry London Spirit alkoholivaba džinniversiooni



Valmistamine:

Lisa kõik koostisosad jahutatud seguklaasi. Sega, vala klaasi ning serveeri.



Kaunistamine:

Lilled



MONIN®

Immortelle Spritz



Koostisosad:

- 20 ml MONIN Immortelle siirupit
- 120 ml VINADA Crispy Chardonnay alkoholivaba vahuveini
- 40 ml gaseeritud vett



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik koostisosad ja sega.



Kaunistamine:

Lilled ja sidruniviilud

MONIN®

Immortelle Džinn & Toonik



Koostisosad:

- 15 ml MONIN Immortelle siirupit
- 45 ml Lyre's Dry London Spirit alkoholivaba džinniversiooni või džinni
- 120 ml Galvanina toonikut



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik koostisosad ja sega.



Kaunistamine:

Lilled ja sidruniviilud



MONIN®

Kirsiõie Džinn & Toonik



Koostisosad:

25 ml MONIN Kirsiõie siirupit

45 ml Jaapani džinni või
Lyre's Dry London Spirit
alkoholivaba
džinniversiooni

120 ml toonikut



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik
koostisosad ja sega.



Kaunistamine:

Lilled

MONIN®

Kirsiõie Moscow Mule



Koostisosad:

15 ml MONIN Kirsiõie siirupit

20 ml laimimahla

45 ml viina

Pikenda Galvanina ginger
ale karastusjoogiga



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik
koostisosad ja sega.



Kaunistamine:

Laimiviil



MONIN®

Rabarberi- kirsiõie Sour



Koostisosad:

25 ml MONIN Rabarberi siirupit

15 ml MONIN Kirsiõie siirupit

50 ml džinni

20 ml laimimahla

20 ml munavalgeasendajat või
munavalge



Valmistamine:

Lisa kõik koostisosad jääga
šeikerisse, šeiigi korralikult läbi ja
kurna klaasi.



Kaunistamine:

Lilled

MONIN®

Sex on the Beach



Koostisosad:

100 ml MONIN Sex on the beach kokteilimixi

50 ml viina või gaseeritud vett



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik koostisosad, sega ja serveeri.



Kaunistamine:

Lilled ja sidruniviilud



MONIN®

Rubiinšokolaadi Espresso Martini



Koostisosad:

- 20 ml MONIN Rubiinšokolaadi siirupit
- 50 ml MONIN Espresso Martini kokteilimixi
- 50 ml viina või 40 ml gaseerimata vett



Valmistamine:

Lisa kõik koostisosad jääga šeikerisse, šeigi korralikult läbi ja kurna klaasi



Kaunistamine:

Kohvioad

MONIN[®]

Limonaadid

Kirsiõie limonaad



Koostisosad:

- 20 ml MONIN Kirsiõie siirupit
- 30 ml MONIN Cloudy limonaadi baasi
- 240 ml gaseeritud vett



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik koostisosad, sega ja serveeri.



Kaunistamine:

Lilled ja sidruniviilud

MONIN[®]

MADALA SUHKRUSISALDUSEGA

Sakura limonaad



Koostisosad:

15 ml MONIN Kirsioie siirupit

20 ml MONIN PURE Virsiku-
aprikoosi kontsentrati

120 ml gaseeritud vett



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik
koostisosad, sega ja serveeri



Kaunistamine:

Lilled



MONIN®

Maasikakommi limonaad



Koostisosad:

- 30 ml MONIN Maasikakommi siirupit
- 20 ml MONIN Mojito piparmündi siirupit
- 20 ml MONIN Sidruni limonaadi mixi
- 200 ml gaseeritud vett



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik koostisosad, sega ja serveeri.



Kaunistamine:

Maasikad

MONIN[®]

Mustsõstra limonaad



Koostisosad:

20 ml MONIN Cloudy
limonaadi baasi

30 ml MONIN Mustsõstra
püreed

200 ml gaseeritud vett



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik
koostisosad, sega ja serveeri



Kaunistamine:

Mustsõstrad



2026
19 G 93
SÜVEMAITSE

MONIN®

MADALA SUHKRUSISALDUSEGA

Yuzu-kurgi limonaad



Koostisosad:

20 ml MONIN Cloudy limonaadi baasi

20 ml PURE by MONIN kurgi kontsentraati

30 ml MONIN Yuzu püreed

200 ml gaseeritud vett



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik koostisosad, sega ja serveeri.



Kaunistamine:

Sidruniviilud

MONIN®

Litsi-ingveri limonaad



Koostisosad:

20 ml MONIN Cloudy
limonaadi baasi

15 ml MONIN Ingveri
kontsentraati

30 ml MONIN Litsi püreed

200 ml gaseeritud vett



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik
koostisosad, sega ja serveeri.



Kaunistamine:

Lilled ja sidruniviilud



MONIN[®]

Jabuticaba limonaad



Koostisosad:

- 20 ml MONIN Cloudy limonaadi baasi
- 30 ml MONIN Jabuticaba püreed
- 200 ml gaseeritud vett



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik koostisosad, sega ja serveeri.



Kaunistamine:

Marjad

MONIN[®]

Külmad joogid

Suhkruvati frappe



Koostisosad:

20 ml MONIN Suhkruvati
siirupit

1 kulp MONIN vanilje
frappet

150 ml piima



Valmistamine:

Pane blenderisse jää ning
lisa kõik koostisosad.
Blenderda ja vala klaasi.



Kaunistamine:

Vahukoor



MONIN®

Mango-matcha jäälatte



Koostisosad:

30 ml MONIN Mango püreed

40 ml MONIN Matcha
kontsentraati

160 ml piima / alternatiivi



Valmistamine:

Pane klaasi püree, lisa jää
ja piim, kalla peale matcha
kontsentraat.

MONIN®

Vaarika-kirsiõie jäätee



Koostisosad:

- 20 ml MONIN kirsiõie siirupit
- 30 ml MONIN vaarika tee kontsentraati
- 200 ml vett



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik koostisosad, sega ja serveeri.



Kaunistamine:

Lilled ja sidruniviilud



MONIN®

Matcha-mustika boba jäälatte



Koostisosad:

40 ml MONIN matcha
kontsentraati

20 ml MONIN mustikapüreed

180 ml piima / alternatiivi

Mustika mahlapärlid



Valmistamine:

Pane klaasi püree, lisa jää ja piim,
kalla peale matcha kontsentraat.



Kaunistamine:

Mustikad

MONIN[®]

Mustsõstra frappe



Koostisosad:

30 ml MONIN mustsõstra
püreed

1 kulp MONIN vanilje frappet

150 ml piima / alternatiiv



Valmistamine:

Pane blenderisse jää ning lisa
kõik koostisosad. Blenderda ja
vala klaasi.



Kaunistamine:

Vahukoor



2026
19 G 93
SÜVEMAITSE

MONIN®

Immortelle jäätee



Koostisosad:

15 ml MONIN Immortelle
siirupit

30 ml MONIN Valge tee
kontsentraati

180 ml vett



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik
koostisosad, sega ja serveeri.



Kaunistamine:

Lilled ja sidruniviilud

MONIN®

Kohvid

Immortelle jäälatte



Koostisosad:

25 ml MONIN Immortelle
siirupit

1 espresso shot või 40ml
MONIN Cold brew'd

180 ml piima või alternatiivi



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik
koostisosad, sega ja serveeri.

MONIN[®]

Röstitud vahukommi cappuccino



Koostisosad:

20 ml MONIN Röstitud
vahukommi siirupit

1 espresso

150 ml piima või alternatiivi

Valmistamine:

Vala siirup tassi, lisa
espresso ja vahustatud piim.



Kaunistamine:

Vahukoor ja röstitud
vahukommid



MONIN®

Rubiinišokolaadi kohvitoonik



Koostisosad:

25 ml MONIN
rubiinišokolaadi siirupit

1 shot espressot või 40 ml
MONIN Cold brew'd

Pikenda galvanina toonikuga



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik
koostisosad, sega ja serveeri.



Kaunistamine:

Marjad

MONIN[®]

Kirsiõie jäälatte



Koostisosad:

20 ml MONIN Kirsiõie siirupit

1 espresso shot või 40ml
MONIN Cold brew'd

180 ml piima või alternatiivi

Külm kirsiõie vaht:

20 ml MONIN Kirsiõie siirupit

100 ml rasvatut piima



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kirsiõie siirup ja piim, vala peale espresso või cold brew. Vahusta omavahel kirsiõie siirup ja rasvatu piim ning vala klaasi.



Kaunistamine:

Külmkuivatatud kirsitükid

MONIN[®]

Matcha-pistaatsia latte



Koostisosad:

- 20 ml MONIN Pistaatsia siirupit
- 40 ml MONIN Matcha roheline tee kontsentraati
- 160 ml piima või alternatiivi



Valmistamine:

Vala siirup tassi, lisa matcha kontsentraat ja vahustatud piim.



Kaunistamine:

Pistaatsiapähklite puru



MONIN®

Suhkruvaba sarapuupähkli kohvitoonik



Koostisosad:

20 ml MONIN suhkruvaba sarapuupähkli siirupit

200 ml Galvanina toonikut

1 espresso shot või 50 ml
MONIN Cold brew kontsentraati



Valmistamine:

Pane klaasi jää, lisa kõik koostisosad, sega ja serveeri.



Kaunistamine:

Lilled ja apelsiniviilud

MONIN[®]

MONIN®

GEMOSS

Kõiki jookide koostisosi saab tellida oma müügiesindaja
kaudu või kirjutades aadressile
tellimused@gemoss.ee

www.gemoss.ee