

2025

# Lange

*Sügis-talve  
meitsetesse*



MONIN®

# *Rännak* **Pimedast** *Valgusesse*

Kui suvi taandub ning öhtud muutuvad pikaks ja pimedaks, vajame midagi, mis tooks soojust ja sära meie ellu. Just selle olemegi siia raamatusse kogunud - maitset, mis aitavad sul astuda vastu sügise ja talve külmale ajale. Kord hubaselt paitades, kord värskelt üllatades. Siit leiad jooke, mis sobivad sumedasse sügisõhtusse, lumisesse talvapäeva või kevadootuse säravasse valgusesse. Mõni neist on soe ja vürtsikas nagu pleedi sisse pugemine, teine kerge ja kirkalt värskendav nagu esimene päikesekiir pärast pikka pimedust. Lange nendesse maitsetesse ja lase sügistalvisel ajal muutuda soojemaks, maitavamaks ja õdusamaks.

**MONIN®**

The background of the entire page is a close-up photograph of autumn leaves covered in a light layer of white frost. The leaves are in various shades of brown and orange, and the frost is most prominent on the edges and veins. A dark brown, semi-circular shape is overlaid on the center of the page, containing the title and table of contents.

*Lange*  
**Sügis-talve**  
*maitsetesse*

Kokteilid	03
Kohvid	10
Limonaadid	16
Kuumad joogid	23

# *Kokteilid*

MONIN®

# Kaneelirulli

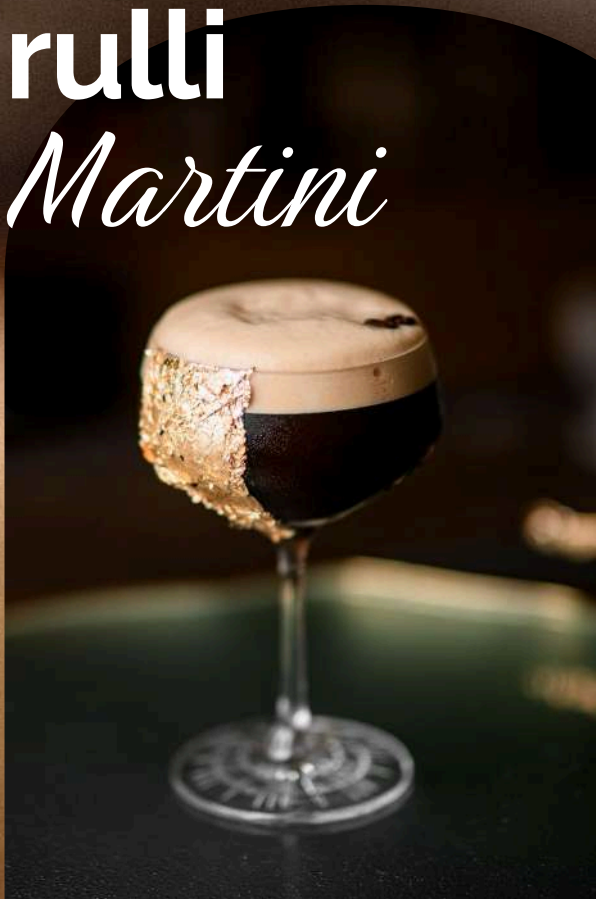
## *Espresso Martini*

### Koostisosad

MONIN KANEELIRULLI SIIRUPIT  
20 ML

MONIN ESPRESSO MARTINI  
KOKTEILIMIXI  
50 ML

VIINA VÕI 40 ML GASEERIMATA VETT  
50 ML



### VALMISTAMINE



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

# Kuum *PS Martini*



## Koostisosad

MONIN P.S MARTINI KOKTEILIMIXI  
50 ML

VIINA VÕI GASEERITUD VETT  
50 ML

## VALMISTAMINE



Sega kõik koostisosad ja kuumuta. Vala kuumakindlasse klaasi.  
Kaunista passioni või kuivatatud apelsiniga.

# Morello Kirsi

## *Džinn & toonik*

### Koostisosad

MONIN CLOUDY LIMONAADI BAASI  
10 ML

MONIN MORELLO KIRSI SIIRUPIT  
20 ML

LYRE'S DRY LONDON SPIRIT  
ALKOHOLIVABA DŽINNIVERSIOONI  
VÕI DŽINNI  
50 ML

GALVANINA TOONIKUT  
120 ML



### VALMISTAMINE



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

# Õunakoogi *Old Fashioned*



## Koostisosad

MONIN ÕUNAKOOGI SIIRUPIT  
20 ML

LYRE'S AMERICAN MALT ALKOHOLIVABA  
VISKI VERSIOONI VÕI BOURBON VISKIT  
50 ML

BITTERIT  
2 TILKA

## VALMISTAMINE



Pane klaasi jää, sega kõik koostisosad ja kaunista apelsinikoore või kuivatatud õuntega.

# Röstitud Vahukommi Sour

## Koostisosad

MONIN RÖSTITUD VAHUKOMMI SIIRUPIT  
20 ML

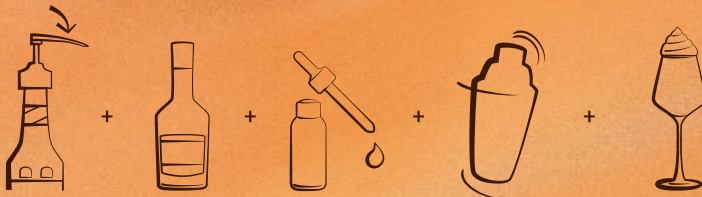
LYRE'S AMERICAN MALT ALKOHOLIVABA  
VISKI VERSIOONI VÕI BOURBON VISKIT  
50 ML

MONIN LAIMI RANTCHO  
KONTSENTRAATI  
20 ML

EASY FOAM KOKTEILIVAHTU  
2 TILKA



## VALMISTAMINE



Lisa kõik koostisosad jääga šeikerisse, šeigi läbi, kurna klaasi.  
Kaunista röstitud vahukommiga.

# Kuum *Margarita*



## Koostisosad

MONIN MARGARITA KOKTEILIMIXI  
50 ML

LYRE'S AGAVE BLANCO SPIRIT  
ALKOHOLIVABA TEKIIILA VERSIOONI VÕI  
TEKIILAT  
50 ML

---

## VALMISTAMINE

---



Sega kõik koostisosad ja kuumuta. Vala kuumakindlasse klaasi. Kaunista laimiviiluga.

*Kohvid*

MONIN®

# Röstitud Vahukommi Latte



## Koostisosad

MONIN RÖSTITUD VAHUKOMMI  
SIIRUPIT

20 ML

ESPRESSOT

30 ML

PIIMA

200 ML

---

## VALMISTAMINE

---



+



+



+



Vala siirup tassi, sinna peale espresso ja vahustatud piim.  
Kaunista vahukoore ja röstitud vahukommidega.

# Pumpkin Spice

## *Kohvi Frappe*

### Koostisosad

MONIN VÜRTSIKA KÕRVITSA SIIRUPIT

50 ML

PIIMA

160 ML

MONIN KOHVI FRAPPET

1 KULP



### VALMISTAMINE



Pane blenderisse jää, frappe segu, piim ja siirup. Blenderda ja vala klaasi.  
Kaunista vahukoorega.

# Suhkruvaba

## *Karamelli Kohvi- toonik*



### Koostisosad

MONIN SUHKRUVABA KARAMELLI  
SIIRUPIT  
20 ML

MONIN COLD BREW KONTSENTRAATI  
50 ML

GALVANINA TOONIKUT  
200 ML

### VALMISTAMINE



Pane klaasi jää, lisa kõik koostisosad ja sega. Kaunista sidruni- või laimiviiluga.

# Kaneelirulli *Cappuccino*

## Koostisosad

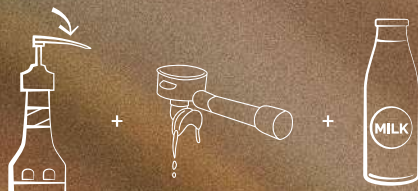
MONIN KANEELIRULLI SIIRUPIT  
20 ML

PIIMA  
200 ML

ESPRESSOT  
30 ML



## VALMISTAMINE



Vala siirup tassi, sinna peale espresso ja vahustatud piim. Kaunista kaneelipulbriga.

# Piparkoogi *Espresso Macchiato*



## Koostisosad

MONIN PIPARKOOGI SIIRUPIT

10 ML

ESPRESSOT

30 ML

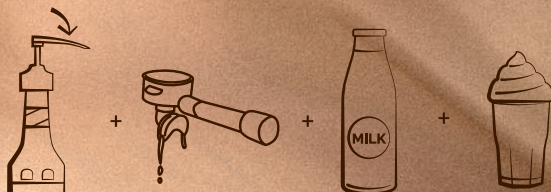
VAHUSTATUD PIIMA

2 TL

---

## VALMISTAMINE

---



Vala siirup tassi, sinna lisa espresso ja tõsta lusikaga peale vahustatud piim.  
Kaunista vahukoore ja kakaopulbriga.

*Limonaadid*

MONIN®

# Ingveri- mustsõstra

## *Tervisejook*



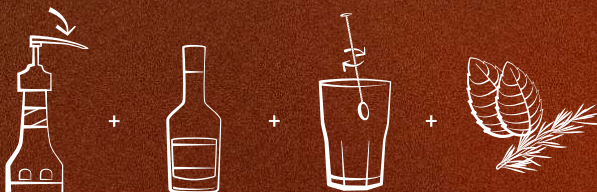
### Koostisosad

MONIN INGVERI KONTSENTRAATI  
20 ML

MONIN MUSTSÕSTRA PÜREED  
20 ML

VETT  
180 ML

### VALMISTAMINE



Lisa kõik koostisosad jääga klaasi ja sega. Kaunista piparmündilehe ja mustsõstardega.

# Roosa Greibi

## *Skinny* *Limonaad*

### Koostisosad

MONIN CLOUDY LIMONAADI BAASI  
20 ML

PURE BY MONIN ROOSA GREIBI  
KONTSENTRAATI  
30 ML

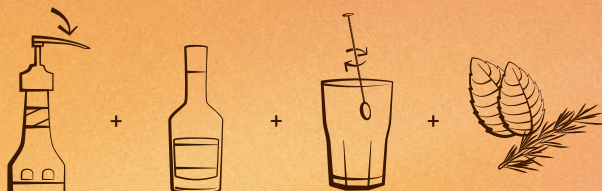
GASEERITUD VETT  
180 ML



---

### VALMISTAMINE

---



Lisa kõik koostisosad jääga klaasi ja sega. Kaunista greibiviiluga.

Madala Suhkrusisaldusega

# Õuna-Kurgi *Limonaad*



## Koostisosad

MONIN CLOUDY LIMONAADI BAASI  
20 ML

PURE BY MONIN KURGI KONTSENTRAATI  
20 ML

MONIN ROHELISE ÕUNA PÜREED  
30 ML

GASEERITUD VETT  
180 ML

## VALMISTAMINE



Lisa kõik koostisosad jääga klaasi ja sega. Kaunista õuna või kurgiviiluga.

# Mandariini- *Limonaad*

## Koostisosad

MONIN CLOUDY LIMONAADI BAASI  
20 ML

MONIN MANDARIINI PÜREED  
30 ML

GASEERITUD VETT  
180 ML



## VALMISTAMINE



Lisa kõik koostisosad jääga klaasi ja sega. Kaunista värske mandariiniga.

# Rabarberi- *Limonaad*

## Koostisosad

MONIN CLOUDY LIMONAADI BAASI  
20 ML

MONIN RABARBERI SIIRUPIT  
30 ML

GASEERITUD VETT  
180 ML

---

## VALMISTAMINE

---



Lisa kõik koostisosad jääga klaasi ja sega. Kaunista rabarberiga.

# Mündi *Jäätée*

## Koostisosad

PURE BY MONIN MÜNDI  
KONTSENTRAATI  
20 ML

MONIN VALGE TEE KONTSENTRAATI  
30 ML

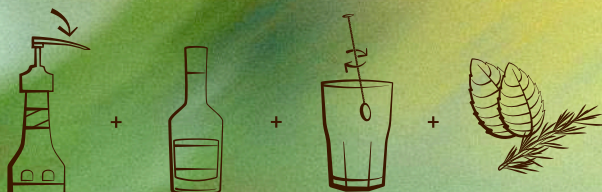
GASEERIMATA VETT  
180 ML



---

## VALMISTAMINE

---



Lisa kõik koostisosad jääga klaasi ja sega. Kaunista värske mündiga.

*Kuumad  
joogid*

MONIN®

Alkoholivaba

# MONIN

## Glögi



### Koostisosad

MONIN VÜRTSIKATE PUNASTE  
MARJADE SIIRUPIT  
40 ML

KUUMA VETT  
180 ML

---

### VALMISTAMINE

---



+



+



+



Sega kõik koostisosad ja kuumuta. Vala kuumakindlasse klaasi.  
Kaunistada kaneeli ja marjadega.

# Kuum Astelpaju- *Limonaad*



## Koostisosad

MONIN CLOUDY LIMONAADI BAASI  
20 ML

MONIN ASTELPAJU PÜREED  
30 ML

KUUMA VETT  
180 ML

---

## VALMISTAMINE

---



Sega kõik koostisosad ja kuumuta. Vala kuumakindlasse klaasi.  
Kaunista astelpajumarjadega.

# Pumpkin Spice *Hõõgviski*

## Koostisosad

MONIN VÜRSTIKA KÕRVITSA SIIRUPIT  
20 ML

MONIN LAIMI RANTCHO  
KONTSENTRAATI  
20 ML

LYRE'S AMERICAN MALT  
VISKI VERSIOONI VÕI VISKIT  
50 ML

KUUMA VETT  
160 ML



## VALMISTAMINE



Sega kõik koostisosad ja kuumuta. Vala kuumakindlasse klaasi.  
Kaunistada tähtaniisiga.

# Mustsõstra *Talvejook*



## Koostisosad

MONIN CLOUDY LIMONAADI BAASI  
20 ML

MONIN MUSTSÕSTRA PÜREED  
30 ML

KUUMA VETT  
180 ML

## VALMISTAMINE



Sega kõik koostisosad ja kuumuta. Vala kuumakindlasse klaasi.  
Kaunista mustsõstardega.

# Ingveri *Tee*

## Koostisosad

MONIN INGVERI KONTSENTRAATI  
20 ML

ROHELIST TEED  
200 ML



## VALMISTAMINE



Sega kõik koostisosad ja kuumuta. Vala kuumakindlasse klaasi.  
Kaunistada tähtaniisiga.

# Mida oodata *Aastal 2026*



## Rubiinšokolaadi Siirup

Värvikas, nauditav ja puuviljane - sa tead, et tahad selle oma jookides ja magustoitudes proovile panna!



## Matcha Rohelise Tee Kontsentraat

Autentne ja elav matcha maitse - lisa lihtsa vaevaga trendikalt maitset, millest peegeldub kvaliteeti.



## Kirsioie Siirup

Õrn ja aromaadne, kuid aina kasvava aasiapärase maitsete armastuse valguses pea kohustuslik koostisosa.



## Immortelle Siirup

Julge ja elegantselt lilleline maitseprofiil muudab sinu loomingu unikaalselt silmapaistvaks.

**MONIN®**

*Leia*  
**igas lonksus**  
*killuke soojust ja*  
*sära!*

MONIN®

GEMOSS

Kõiki jookide koostisosi saab tellida oma müügiesindaja  
kaudu või kirjutades aadressile

[tellimused@gemoss.ee](mailto:tellimused@gemoss.ee)

[www.gemoss.ee](http://www.gemoss.ee)