



# DZIEŃ I NOC

*Inspirujemy Dobrym Klimatem*

## REZERWACJA STOLIKA

*Oferta Specjalna!*

PLAC MIROWSKI 1 WARSZAWA CENTRUM



# DLACZEGO MY?

DZIEŃ I NOC to nowe, najgorętsze miejsce na eventowej mapie Warszawy, zlokalizowane w samym sercu Śródmieścia. Nasz lokal to 750 m<sup>2</sup> postindustrialnej przestrzeni wypełnionej zielenią i kolorem, przesiąkniętej niepowtarzalną historią Hali Mirowskiej – to wszystko w DZIEŃ I NOC'Y.

Rezerwując stolik w DZIEŃ I NOC powyżej 8 Gości, możesz skorzystać z gotowych, wygodnych pakietów menu i napojów. Każdy z naszych pakietów jest wyjątkowy i skomponowany tak, by zaspokoić najbardziej wymagające gusta. Nasze menu zawiera zarówno propozycje mięsne, rybne, wegetariańskie, jak i dania wegańskie i bezglutenowe.

W menu czegoś Ci brakuje, a może masz inne preferencje? Z przyjemnością skomponujemy dla Ciebie autorską propozycję, w pełni stworzoną w oparciu o Twoje osobiste preferencje.

Nasz Szef Kuchni zmienia podejście do kuchni międzynarodowej, serwując inną, niebanalną odśrone, łącząc najdoskonalsze smaki i korzystając z dobrodziejstw miejscowych dostawców z Hal Mirowskich., dzięki czemu całe menu stworzone jest w oparciu o najwyższej jakości lokalne produkty.



# FAQ

## NA JAK DŁUGO MAM ZAREZERWOWANY STOLIK?

Czas rezerwacji ustalany jest z Managerem indywidualnie, w oparciu o przedstawiony kosztorys.

## OD ILU GOŚCI OBOWIĄZUJĄ PAKIETY DLA REZERWACJI?

Pakiety obowiązują od 8 do 25 Gości. Powyżej 25 Gości obowiązuje nasza oferta eventową dostępną na [www.dzieninoc.com](http://www.dzieninoc.com)

## CZY MOGĘ DOKONAĆ ZMIAN W PAKIETACH?

Oczywiście. Z przyjemnością skomponujemy dla Ciebie autorską propozycję, stworzoną w oparciu o Twoje osobiste preferencje.

## CZY MOGĘ ZAMAWIAĆ COKOLWIEK POZA PAKIETAMI?

Pakiet to wygodny wybór, ale jeśli na miejscu chcesz skorzystać z naszego menu a la carte, oczywiście jest taka możliwość.

## CZY NA MIEJSCU JEST MANAGER, KTÓRY SIĘ NAMI ZAOPIEKUJE?

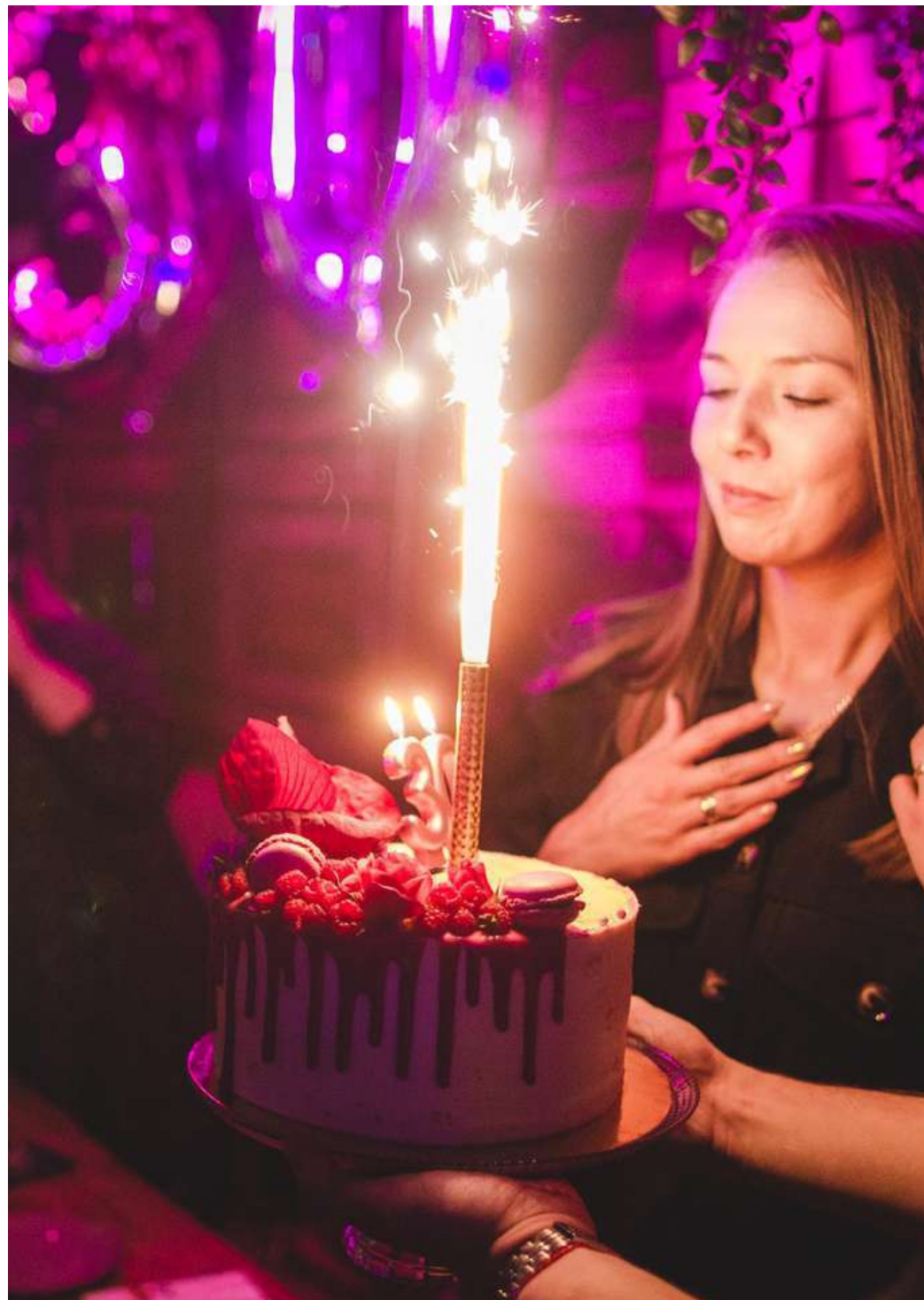
W naszej restauracji zawsze jest obecny Manager, który opiekuje się rezerwacjami i dba o satysfakcję naszych Gości.

## CZY MOGĘ ZAMÓWIĆ U WAS TORT LUB PRZYNIEŚĆ SWÓJ?

Tak, możesz zamówić tort u nas lub przynieść swój własny, przedstawiając dowód zakupu. Opłata tortowa to 100 PLN.

## CZY W WEEKENDY POBIERACIE DODATKOWĄ OPŁATĘ ZA UCZESTNICTWO W IMPREZIE Z DJ'EM I LIVE ACT'EM?

Absolutnie nie! Do żadnej rezerwacji nie doliczamy dodatkowych kosztów. Płaci się wyłącznie za wybrane pakiety i konsumpcję.



# PRZYSTAWKI W STÓŁ "NA START"

## MIĘSNE

2x Klasyczny tatar wołowy "DZIEŃ I NOC"

podany na domowym, świeżym pieczywie

AUTORSKA DESKA ANTIPASTI "DZIEŃ I NOC"

Rzymska sałata Cezar z kurą i chrupkim bekonem

## VEGE

2x Pieczony batat z sosem tahini

Focaccia z gorgonzolą i gruszką

2x Kosz domowego pieczywa z masłami smakowymi

**360 PLN**

**Pakiet dla około 10 Gości**

*+10% serwis*

Przystawki podajemy w formie w stołach dla Gości na powitanie.

Pakiet jest odpowiedni dla grupy około 10 osób.

Dla większych grup sugerujemy wybór dwóch pakietów.

Dania te są pełnoporcjowymi potrawami z naszego menu a la carte.



# PRYZYSTAWKI W STÓŁ "VIP"

## MIĘSNE

2x Klasyczny tatar wołowy "DZIEŃ I NOC" na pieczywie

DESKA ANTIPASTI "DZIEŃ I NOC"

2x Krewetki tygrysie Masło & Prosecco

2x Frytki belgijskie z ragu bolognese i aioli truflowym

Sałata Cezar z kurą i chrupkim bekonem

## VEGE

2x Pieczony batat z sosem tahini

Focaccia z gorgonzolą i gruszką

Sałata cezarska z pomidorkami cherry,

parmezanem DOP, grzankami

3x Kosz domowego pieczywa z masłami smakowymi

**560 PLN**

**Pakiet dla około 10 Gości**

*+10% serwis*

Przystawki podajemy w formie w stołach dla Gości na powitanie.

Pakiet jest odpowiedni dla grupy około 10 osób.

Dla większych grup sugerujemy wybór dwóch pakietów.

Dania te są pełnoporcjowymi potrawami z naszego menu a la carte.



# MENU SERWOWANE 1

## ZUPA

Aromatyczny tajski bulion wołowy z pierożkami Gyoza  
lub

Krem z białego kalafiora z oliwą truflową

## DANIE GŁÓWNE

Szafranowe risotto z krewetkami Gambas  
w emulsji maślano-pomidorowej  
lub

Pierś kurczaka kukurydzianego Sous Vide z kostką w sosie Supreme,  
podana z zielonymi warzywami i marchewką  
lub

Schabowy ze świni puławskiej z puree z gorczycą  
i zasmażaną kapustą z boczkiem i pigwą

## DESER

Tiramisu Classico na bazie biszkoptów i Amaretto

**118 PLN / OSOBA**

*+10% serwis*

W ramach pakietów serwowanych Goście wybierają  
po jednym danie z każdej kategorii z przygotowanego menu.

Dania serwowane są przez obsługę kelnerską.

Dania te są pełnoporcjowymi potrawami z naszego menu a la carte.

Podane ceny są cenami brutto i nie zawierają serwisu.



# MENU SERWOWANE 2

## ZUPA

Aromatyczny tajski bulion wołowy z pierożkami Gyoza  
lub

Krem z białego kalafiora z oliwą truflową

## DANIE GŁÓWNE

Pierś kurczaka kukurydzianego Sous Vide z kostką w sosie Supreme,  
podana z zielonymi warzywami i marchewką  
lub

Żebro wieprzowe w autorskim sosie BBQ infuzowanym Whisky Jameson  
Orange, podany z frytkami z parmezanem, kolbą kukurydzy oprószoną  
solą Maldon i mieszanymi sałatami

lub

Pieczony stek z dzikiego łososa podany z musem marchewkowo-  
pomarańczowym, smażoną rukolą z ananasek i suszonymi pomidorami  
oraz ziemniakami z ogniska.

## DESER

Tiramisu Classico na bazie biszkoptów i Amaretto

**138 PLN / OSOBA**

*+10% serwis*

W ramach pakietów serwowanych Goście wybierają  
po jednym danie z każdej kategorii z przygotowanego menu.

Dania serwowane są przez obsługę kelnerską.

Dania te są pełnoporcjowymi potrawami z naszego menu a la carte.

Podane ceny są cenami brutto i nie zawierają serwisu.



# MENU SERWOWANE 3

## ZUPA

Aromatyczny tajski bulion wołowy z pierożkami Gyoza  
lub  
Krem z białego kalafiora z oliwą truflową

## DANIE GŁÓWNE

Antrykot sezonowany z kością na sucho 400g podawany z frytkami z parmezanem DOP, grillowanymi warzywami oraz demi glace pieprzowym  
lub

Polędwica z dorsza atlantyckiego z sosem bisque rakowym oraz tiflete serowo-ziemniaczam  
lub

Vege burger Beyond & Cheese z oryginalnym "mięsem" Beyond, kotлетem serowym, karmelizowaną cebulką, sosem Chipotle oraz frytkami

## DESER

Tiramisu Classico na bazie biszkoptów i Amaretto  
lub  
Płyś z kremem pistacjowym

**195 PLN / OSOBA**

*+10% serwis*

W ramach pakietów serwowanych Goście wybierają po jednym danie z każdej kategorii z przygotowanego menu.

Dania serwowane są przez obsługę kelnerską.

Dania te są pełnoporcjowymi potrawami z naszego menu a la carte. Podane ceny są cenami brutto i nie zawierają serwisu.





# DLACZEGO WARTO WYBRAĆ PAKIET BAROWY?

Wybór pakietu BAR'owego to doskonałe i wygodne rozwiązanie. Dzięki bogatym pakietom stworzonym w oparciu o najlepszej jakości alkohole i koktajle, nie musisz martwić się, czy aby na pewno niczego nie zabraknie Twoim Gościom.

Wszystkie napoje i alkohole dostępne w pakietach są odpowiednio wyeksponowane na stołach, a nasze koktajle - zarówno klasyczne jak i autorskie - serwowane są przez profesjonalnych barmanów.

Pracujemy wyłącznie na najwyższej jakości wyselekcjonowanych alkoholach uznanych i popularnych marek, a nasze koktajle tworzymy w oparciu o oryginalne, pełne smaku receptury, produkując rzemieślniczo większość składników, których używamy w barowej miksologii.

**JAMESON**



**CHIVAS XV**

**OSTOYA**  
VODKA



# MENU BAR 1

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE W KARAFKACH 1 LITROWYCH:

2 x GAZOWANA WODA MINERALNA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

2 x NIEGAZOWANA WODA MINERALNA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

2 x SOK POMARAŃCZOWY

2 x NAPÓJ GAZOWANY PEPSI

## ALKOHOLE WSTAWIONE W STOŁY:

2 x BIAŁE WINO BUTELKOWE FRANCUSKIE PÓŁWYTRAWNE

Moreau Select Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc 0.75l

1 x CZERWONE WINO BUTELKOWE FRANCUSKIE PÓŁWYTRAWNE

Moreau Select Rouge Merlot, Cabernet Sauvignon 0.75l

2 x PROSECCO DRY LAMIA 0.75l

**766 PLN**

*+10% serwis*

Pakiety baru podajemy w formie napojów w stołach dla Gości na powitanie. Podane ilości są odpowiednie dla grupy około 10 osób. Dla grup powyżej 12-15 osób sugerujemy wybór większej ilości pakietów. Ponadto, Goście na miejscu mogą zamawiać wszelkie dodatkowe alkohole i koktajle a la carte.



# MENU BAR 2

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE W KARAFKACH 1 LITROWYCH:

- 2 x GAZOWANA WODA MINERALNA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
- 2 x NIEGAZOWANA WODA MINERALNA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
- 2 x SOK POMARAŃCZOWY
- 2 x NAPÓJ GAZOWANY PEPSI

## ALKOHOLE WSTAWIONE W STOŁY:

- 2 x BIAŁE WINO BUTELKOWE FRANCUSKIE PÓŁWYTRAWNE  
Moreau Select Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc 0.75l
- 2 x PROSECCO DRY LAMIA 0.75l
- 2 x WÓDKA OSTOYA 0.7l

**994 PLN**

*+10% serwis*

Pakiety baru podajemy w formie napojów w stołach dla Gości na powitanie. Podane ilości są odpowiednie dla grupy około 10 osób. Dla grup powyżej 12-15 osób sugerujemy wybór większej ilości pakietów. Ponadto, Goście na miejscu mogą zamawiać wszelkie dodatkowe alkohole i koktajle a la carte.



# MENU BAR 3

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE W KARAFKACH 1 LITROWYCH:

- 2 x GAZOWANA WODA MINERALNA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
- 2 x NIEGAZOWANA WODA MINERALNA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
- 2 x SOK POMARAŃCZOWY
- 2 x NAPÓJ GAZOWANY PEPSI

## ALKOHOLE WSTAWIONE W STOŁY:

- 2 x BIAŁE WINO BUTELKOWE FRANCUSKIE PÓŁWYTRAWNE  
Moreau Select Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc 0.75l
- 2 x PROSECCO DRY LAMIA 0.75l
- 2 x WÓDKA OSTOYA 0.7l
- 1 x WHISKEY JAMESON 0.7l

**1263 PLN**

*+10% serwis*

Pakiety baru podajemy w formie napojów w stołach dla Gości na powitanie. Podane ilości są odpowiednie dla grupy około 10 osób. Dla grup powyżej 12-15 osób sugerujemy wybór większej ilości pakietów. Ponadto, Goście na miejscu mogą zamawiać wszelkie dodatkowe alkohole i koktajle a la carte.



# MENU BAR 4

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE W KARAFKACH 1 LITROWYCH:

- 2 x GAZOWANA WODA MINERALNA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
- 2 x NIEGAZOWANA WODA MINERALNA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
- 2 x SOK POMARAŃCZOWY
- 2 x NAPÓJ GAZOWANY PEPSI

## POWITALNY AUTORSKI KOKTAJL:

- 10 x KOKTAJL "DIRTY DANCING 2"
- Bumbu Rum | Świeża Marakuja | Białko | Ogień

## ALKOHOLE WSTAWIONE W STOŁY:

- 3 x BIAŁE WINO BUTELKOWE FRANCUSKIE PÓŁWYTRAWNE  
Moreau Select Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc 0.75l
- 2 x PROSECCO DRY LAMIA 0.75l
- 3 x WÓDKA OSTOYA 0.7l
- 1 x WHISKEY JAMESON 0.7l

**2221 PLN**

*+10% serwis*

Pakiety baru podajemy w formie napojów w stołach dla Gości na powitanie. Podane ilości są odpowiednie dla grupy około 10 osób. Dla grup powyżej 12-15 osób sugerujemy wybór większej ilości pakietów. Ponadto, Goście na miejscu mogą zamawiać wszelkie dodatkowe alkohole i koktajle a la carte.



# WARUNKI REZERWACJI

WSZYSTKIE PODANE W OFERCIE CENY PAKIETÓW SĄ CENAMI BRUTTO.

DO CEN NALEŻY DOLICZYĆ 10% SERWISU.

PAKIETY OBOWIĄZUJĄ GRUPY DO 25 GOŚCI.

POWYŻEJ 25 GOŚCI OBOWIĄZUJE OFERTA EVENTOWA.

**NIE POBIERAMY DODATKOWYCH OPŁAT ZA WYNAJEM PRZESTRZENI.**

BY ZAREZERWOWAĆ STOLIK Z WYBRANYM PAKIETEM, NALEŻY DOKONAĆ WPŁATY OPŁATY

REZERWACYJNEJ W WYSOKOŚCI 30% KOSZTORYSU. JEST TO JEDYNA FORMA

DOKONANIA REZERWACJI STOLIKA Z WCZEŚNIEJSZYM ZAMÓWIENIEM PAKIETÓW.

PŁATNOŚĆ POZOSTAŁEJ KWOTY ZAMÓWIENIA NASTĘPUJE W DNIU REZERWACJI,

PO JEJ ZAKOŃCZENIU, KARTĄ PŁATNICZĄ LUB GOTÓWKĄ NA MIEJSCU.



---

INTEGRALNĄ CZĘŚCIĄ  
OFERTY JEST DEDYKOWANY  
KOSZTORYS REZERWACJI.

---

# REZERWACJE

HELLO@DZIENINOC.COM

WWW.DZIENINOC.COM

TEL. +48 886 207 320

TEL. +48 667 607 605

# DZIEŃ I NOC

*Inspirujemy Dobrym Klimatem*



# DZIEŃ I NOC BAR POZIOM "0"





# DZIEŃ I NOC BAR POZIOM "0"



**DZIEŃ  
I NOC**

# DZIEŃ I NOC SALA GŁÓWNA



**DZIEŃ  
I NOC**

# DZIEŃ I NOC SALA GŁÓWNA



**DZIEŃ  
I NOC**