

# MENU

## LUNCH MENU

MON - FT 12:00-16:00

Zupa + danie główne mięsne lub vege + napój

### ZUPY

Krem pomidorowy    26.90

z pieczoną papryką, salsą z truskawek i octem balsamicznym

Zupa dnia 26.90

Zapytaj kelnera, jaką zupę dziś serwujemy

### DOMOWE FRYTKI

Italiano    29.90

Frytki z sosem bolognese, parmezanem i mayo truflowym

Mexico     35.90

Frytki ze smażonym chorizo, jalapeno, serem cheddar, natką pietruszki i mayo paprykowym

Cheese      35.90

Frytki z sosem potrójnie serowym, chilli i szczypiorkiem

### TATARY

Klasyczny     39.90

Tatar wołowy po warszawsku z klasycznymi dodatkami





Z pomidorów     39.90

Tatar z pieczonych pomidorów z truskawkami, szalotką, tabasco, podany na czosnkowej grzance

Z kawiozem     39.90

Tatar wołowy z kawiozem z tasy, majonezem ziołowym, szalotką i marynowanymi kurkami, podany z focaccią

### SALATY CEZAR

Z kurą i bekonem     49.90

Salata rzymska z grillowaną kurą, bekonem, parmezanem, grzankami i oryginalnym sosem Cezar

Z jajkiem Mollet     39.90

Salata rzymska z Grana Padano, jajkiem Mollet i sosem Cezar

Z krewetkami      59.90




Salata rzymska z krewetkami, serem Grana Padano, grzankami i oryginalnym sosem Cezar

## LUNCH MENU

MON - FR 12:00-16:00

Soup + main course meat or veggie + drink

### SOUPS

Tomato cream soup    26.90

Tomato cream with roasted paprika and strawberry salsa with balsamic vinegar

Soup of the day 26.90

Ask the waiter what soup we serve today

### HOMEMADE FRIES

Italiano    29.90

French fries with bolognese sauce, parmesan and truffle mayo

Mexico     35.90

French fries with fried chorizo, jalapeno, cheddar cheese, parsley and paprika mayo

Cheese      35.90

Fries with triple cheese sauce, chilli and chives

### TARTARE

Classic     39.90

Beef tartare with classic additions





Tomato tartare     39.90

Baked tomato tartare with strawberries, shallots, tabasco, served on garlic toast

Tartare with Caviar     39.90

Beef tartare with lumpfish caviar, herbal mayonnaise, shallots and marinated chanterelles, served with focaccia

### CEASAR SALADS

Chicken and bacon     49.90

Romaine lettuce with grilled chicken, bacon, parmesan cheese, croutons and original Caesar sauce

With Mollet egg     39.90

Romaine lettuce with Grana Padano, Mollet egg and Caesar sauce

With shrimps      59.90

Romaine lettuce with shrimps, Grana Padano cheese, croutons and original Caesar sauce

WE ARE

Open

everyday: 12:00 - 00:00

weekends: 12:00 - 3:00

# MENU

MAKE A

Reservation

+48 667 607 605

@dzień\_i\_noc\_hala\_mirowska

## BURGERY

### Cheeseburger 42.90

Cheeseburger DZIEN I NOC z bekonem, cheddarem, brioche, piklami, karmelizowaną cebulą i sałatą rzymską

### Smoked BBQ 49.90

BBQ Burger z bekonem, cheddarem, sosem BBQ, cebulą, ogórkiem konserwowym, pomidorem i brioche

### Surf&Turf 59.90

Burger wołowy SURF&TURF z krewetkami, majonezem chipotle, guacamole, sałatą, pomidorem malinowym i cebulą

### Chickeburger 49.90

Chickenburger z piersią kury w panko, mayo chipotle, guacamole, ogórkiem, pomidorem i czerwoną cebulą

### Beyond Vege 49.90

Burger z "mięsem" Beyond, panierowanym kotletem serowym i karmelizowaną w Pepsi cebulą

### HOT! burger 49.90

Burger wołowy z bardzo ostrym! sosem Carolina Reaper, jalapeno, cheddarem, cebulą karmelizowaną w Pepsi

Jesz na własną odpowiedzialność! Każdy, kto zje całego HOT burgera otrzyma 100 pln do wykorzystania w lokalu! Podejmujesz wyzwanie?

### XXL! 59.90

XXL Burger podwójnym mięsem, bekonem, cheddarem, brioche, piklami, karmelizowaną cebulą i sałatą rzymską

### Zamów frytki do Twojego burgera! 9.90

## PIZZA & FOCACCIA

### Focaccia z figą 34.90

Figi, rozmaryn, oliwa, sól morską, miód, cynamon

### Margherita 34.90

Mozzarella fior di latte, bazylią, sos pomidorowy

### Marinara 34.90

Mozzarella fior di latte, pomidory, świeży czosnek i suszone oregano

### Capriciosa 39.90

Mozzarella fior di latte, szynka cotto, karczochy, pieczarki

### Diavola 39.90

Mozzarella, spianata picante, peperoncino, czarne oliwki

### Quattro Formaggi 39.90

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino, parmezan, orzechy

### Prosciutto Crudo 49.90

Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rukola, parmezan

### Beef & Bacon 59.90

Mozzarella fior di latte, sos BBQ, bekon, wołowina, popcorn

## BURGERS

### Cheeseburger 42.90

Cheeseburger with bacon, cheddar, brioche, pickles, onion and romaine lettuce

### Smoked BBQ 49.90

BBQ Burger with bacon, cheddar, BBQ sauce, onion, tomato and brioche

### Surf&Turf 59.90

SURF&TURF beef burger with shrimps, chipotle mayonnaise, guacamole, lettuce

### Chickeburger 49.90

Chickenburger with chicken breast in panko, chipotle mayo, guacamole and onion

### Beyond Vege 49.90

Burger with Beyond "meat", breaded cheese cutlet and onion in Pepsi

### HOT! burger 49.90

Burger with Carolina Reaper sauce, jalapeno, cheddar, caramelized onion in Pepsi

At your own risk! Anyone who eats the entire HOT burger will receive 100 PLN to spend at the restaurant! Are you up to the challenge?

### XXL! 59.90

XXL Burger with double meat, bacon, cheddar, pickles, caramelized onion and romaine lettuce

### Order fries for your burger! 9.90

## PIZZA & FOCACCIA

### Focaccia 34.90

Figs, rosemary, olive oil, sea salt, honey, cinnamon

### Margherita 34.90

Mozzarella fior di latte, basil, tomato sauce

### Marinara 34.90

Mozzarella fior di latte, tomatoes, fresh garlic and dried oregano

### Capriciosa 39.90

Mozzarella fior di latte, cotto ham, artichokes, mushrooms

### Diavola 39.90

Mozzarella, spianata piccante, peperoncino, black olives

### Quattro Formaggi 39.90

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino, parmesan, nuts

### Prosciutto Crudo 49.90

Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, arugula, parmesan cheese

### Beef & Bacon 59.90

Mozzarella fior di latte, BBQ sauce, bacon, beef, popcorn

WE ARE

Open

everyday: 12:00 - 00:00  
weekends: 12:00 - 3:00

# MENU

MAKE A  
Reservation+48 667 607 605  
@dzień\_i\_noc\_hala\_mirowska

## DANIA GŁÓWNE

### Pierś z kury w panko 59.90

Pierś z kury w panko, na warzywach w sosie Teriyaki, z orzechami nerkowca, kolendrą i mayo limonkowo-ziolowym

### Risotto z krewetkami 59.90

Szafranowe risotto z krewetkami Black Tiger, dymką sosem z pieczonych krewetek i emulsją winno-pomidorową

### Fish & Chips 59.90

Dorsz w cieście piwnym z frytkami, sosem tatarskim i coleslaw

### Żeberka BBQ Jameson 99.90

Żeberka w sosie BBQ Jameson Orange z domowymi frytkami, kolbą kukurydzy, solą Maldon i mieszanymi sałatami

### Golonka XXL 79.90

Golonka 650g z kapustą, chrzanem i ziemniakami francuskimi

### Stek z polędwicy 139.90

Stek z polędwicy na puree z gorczyczą, blanszowanym szpinakiem, boczniakiem mikołajkowym i sosem demiglace

## KREWETKI & RYBY

### Krewetki z Prosecco 49.90

Krewetki Gambas z palonym masłem z Prosecco, chilli, pomidorkami cherry, natką pietruszki, podane z focaccią

### Mango & Chilli 49.90

Krewetki Gambas w mleku kokosowym z mango, chilli, kolendrą, podane z focaccią

### Krewetki & Kalmary 69.90

Krewetki Gambas i kalmary baby z bakłażanem, w sosie Teriyaki, orzechami nerkowca, kolendrą i focaccią

### Risotto z krewetkami 59.90

Szafranowe risotto z krewetkami Black Tiger, dymką sosem z pieczonych krewetek i emulsją winno-pomidorową

### Burger Surf&Turf 59.90

Burger wołowy SURF&amp;TURF z krewetkami, mayo chipotle, guacamole, sałatą, pomidorem malinowym i cebulą

### Fish & Chips 59.90

Dorsz w cieście piwnym z frytkami, sosem tatarskim i coleslaw

## DESERY

### Fondant czekoladowy 29.90

### Tiramisu z Amaretto 29.90

## MAIN COURSES

### Chicken in panko 59.90

Chicken breast in panko, vegetables in Teriyaki sauce, cashews, coriander, lime mayo

### Risotto with shrimps 59.90

Saffron risotto with Black Tiger shrimps, baked shrimp sauce, wine-tomato emulsion

### Fish & Chips 59.90

Cod in beer batter with fries, tartar sauce and coleslaw

### BBQ Jameson Ribs 99.90

Ribs in Jameson Orange BBQ sauce, fries, corn on the cob, Maldon salt and mixed salads

### XXL Pork shank 79.90

Pork shank 650g with cabbage, horseradish and French potatoes

### Sirloin steak 139.90

Sirloin steak on potato puree, blanched spinach, St. Nicholas oyster mushroom and demiglace sauce

## SHRIMPS & FISH

### Shrimps with Prosecco 49.90

Shrimps with burnt butter, Prosecco, chilli, cherry tomatoes, parsley and focaccia

### Mango & Chilli 49.90

Shrimps in coconut milk with mango, chilli, coriander, served with focaccia

### Shrimps & Squids 69.90

Shrimps and squid with eggplant, Teriyaki sauce, cashews, coriander and focaccia

### Risotto with shrimps 59.90

Saffron risotto, Black Tiger shrimps, baked shrimp sauce, wine-tomato emulsion

### Burger Surf&Turf 59.90

SURF&amp;TURF beef burger with shrimps, chipotle mayonnaise, guacamole, lettuce

### Fish & Chips 59.90

Cod in beer batter with fries, tartar sauce and coleslaw

## DESERY

### Chocolate fondant cake 29.90

### Tiramisu with Amaretto 29.90

**ZDJĘCIA DAŃ OBEJRZYSZ SKANUJĄC QR KOD:**

Scan the QR code to see photos of food.



WE ARE

*Open*

everyday: 12:00 - 00:00  
weekends: 12:00 - 3:00

# MENU

MAKE A  
*Reservation*

+48 667 607 605  
@dzien\_i\_noc\_hala\_mirowska

## PROMOCJE TYGODNIA!

**PON** Wszystkie koktajle klasyczne 1+1 taki sam gratis

**WT** Cheeseburger w cenie 36.90 zamiast 42.90 zł

**SR** Pizza Margherita w cenie 25.90 zamiast 34.90 zł

**CZW** Koktajl SEX AND THE CITY 29.90 zamiast 39.90 zł

**PT&SOB** DJ & LIVE ACTS od 21:00, a do każdej butelki mocnego alkoholu 1 litr softu gratis!

**ND** Golonka XXL w cenie 59.90 zamiast 79.90 zł

**GDZIENNIE** Zamelduj się u nas na swoim Instagramie i odbierz Prosecco.

## PROMOTIONS OF THE WEEK!

**MON** All 1+1 classic cocktails - the same for free!

**TU** Cheeseburger for 36.90 instead of PLN 42.90 PLN

**WED** Pizza Margherita for 25.90 instead of PLN 34.90 PLN

**THU** SEX AND THE CITY 29.90 instead of 39.90 PLN

**FRESAT** DJ & LIVE ACT from 9:00 p.m. and 1L of soft for each bottle %!

**SUN** XXL pork shank for 59.90 instead of 79.90 PLN

**EVERYDAY** Check in on our social media and get a glass of Prosecco for free!

## VEGGIE

**Krem pomidorowy**    26.90

Krem pomidorowy z pieczoną papryką i salsą z truskawek z octem balsamicznym

**Frytki Cheese**      35.90

Frytki z sosem potrójnie serowym, chilli i szczypiorkiem

**Tatar z pomidorów**     39.90

Tatar z pieczonych pomidorów z truskawkami, szalotką, tabasco, podany na czosnkowej grzance

**Cezar z jajkiem Mollet**     49.90



Salata rzymska z Grana Padano, jajkiem Mollet i sosem Cezar

**Burger Beyond**      49.90

Burger z "mięsem" Beyond, panierowanym kotletem serowym i karmelizowaną w Pepsi cebulą

**Focaccia z figą**     34.90


Figi, rozmaryn, oliwa, sól morską, miód, cynamon

**Pizza Margherita**     34.90

Mozzarella fior di latte, bazylia, sos pomidorowy

**Pizza Marinara**     34.90

Mozzarella fior di latte, pomidory, świeży czosnek i suszone oregano

**Quattro Formaggi**      39.90

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino, parmezan, orzechy

## VEGGIE

**Tomato cream soup**    26.90





Tomato cream with roasted peppers and strawberry salsa with balsamic vinegar

**Cheese fries**      35.90

Fries with triple cheese sauce, chilli and chives

**Tomato tartare**     39.90


Baked tomato tartare with strawberries, shallots, tabasco, served on garlic toast

**Cesar salad with egg**     49.90

Romaine lettuce with Grana Padano, Mollet egg and Caesar sauce

**Burger Beyond**      49.90

Burger with Beyond "meat", breaded cheese cutlet and onion in Pepsi

**Focaccia with figs**     34.90


Figs, rosemary, olive oil, sea salt, honey, cinnamon

**Pizza Margherita**     34.90

Mozzarella fior di latte, basil, tomato sauce

**Pizza Marinara**     34.90

Mozzarella fior di latte, tomatoes, fresh garlic and dried oregano

**Quattro Formaggi**      39.90

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino, parmesan, nuts

DLA GRUP OD 6 GOŚCI DOLICZAMY 10% SERWISU.

POTRZEBUJESZ FAKTURY? POINFORMUJ KELNERA PRZED WYDRUKIEM RACHUNKU, PODAJĄC NIP.

WE ADD 10% SERVICE FEE TO GROUPS ABOVE 6 GUESTS.

DO YOU NEED AN INVOICE? INFORM THE WAITER BEFORE PRINTING THE BILL, PROVIDING YOUR TAX NUMBER.

WE ARE

*Open*

everyday: 12:00 - 00:00  
weekends: 12:00 - 3:00

# BAR

MAKE A  
*Reservation*

+48 667 607 605  
@dzień\_i\_noc\_hala\_mirowska

## KAWA & HERBATA

ESPRESSO	10
ESPRESSO DOPPIO	12
AMERICANO	12
CAPPUCCINO	14
LATTE MACCHIATO	16
FLAT WHITE	16
IRISH COFFEE	25
ICE LATTE	16
CAFE ROMANO	18
HERBATA różne smaki	15

## NAPOJE

PEPSI, PEPSI ZERO CUKRU, 7 UP, MIRINDA, SCHWEPES TONIC, LIPTON ICE TEA 0.2L WODA KRystaliczne	10
ŹRÓDŁO	10
SOKI OWOCOWE TOMA	10
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY	16
KARAFKA 1L NAPOJU	25
RED BULL energy drink, sugar free, tropical edition	18

## ŁEMONIADY

KLASYCZNA CYTRYNA	16
GRUSZKA & SZAŁWIA	16
GRAPEFRUIT & ROZMARYN	16
RABARBAR & AKACJA	16

## CZOKOLADY

Z WIŚNIĄ NA GORĄCO	24
Czekolada, mleko, konfitura wiśniowa, pianki marshmallow	
BIAŁA Z MALINAMI	24
biała czekolada, mleko, konfitura malinowa, posypka malinowa	

## HOT NAPARY

<b>CZERWONY</b>	19
czerwona herbata, pomarańcz, goździki, anyż, cynamon, konfitura malinowa	
<b>ZIELONY</b>	19
Zielona herbata, syrop z trawy, jabłko	
<b>ŻÓŁTY</b>	19
Rumianek, puree mango, miód, imbir	

## GRZANE WINO

CZERWONY GRZANIEC	26
Z WIŚNIĄ	
BIAŁY GRZANIEC	26
O SMAKU RÓŻANYM	
GRZANIEC 0%	24
GRUSZKA&ROOIBOS	



## PIWO BEZKOWE KSIAZECE

KSIAZECE ZŁOTE	19
PSZENICZNE 0.5L	
PILSNER URQUELL 0.4L	19
KOZEL CERNY 0.5L	19

## PIWO BUTELKOWE

KSIAZECE IPA	19
KSIAZECE PORTER	19
KSIAZECE	
CZERWONY LAGER	18
CAPTAIN JACK	18
EXOTIC DAIQUIRI	
HARDMADE PEAR CRUSH	18

## PIWO 0.0% BEZALKOHOLOWE

LECH FREE LAGER 0% 0.33L	14
LECH FREE	
ARBUZ MIĘTA 0.33L	14
HARDMADE	18
RÓŻNE SMAKI 0.4L	15
KSIAZECE IPA 0.5L	15
KSIAZECE PSZENICZNE 0.5L	15

## MOCKTAILS 0% AUTORSKIE

<b>WIECZÓR</b>	
GIN GORDON'S 0%	
ALCOHOL FREE	
LYCHEE & MANGO	
WYWAR Z HERBATY MALINOWEJ	
ON LEMON ICEBATA	
<b>32 PLN</b>	

<b>DZIEŃ</b>	
LIMONCELLO 0%	
ALCOHOL FREE	
SWEET	
SOUR	
PROSSECO 0%	
ZEST Z CYTRYNY	
<b>34 PLN</b>	

<b>NOC</b>	
MARTINI VIBRANTE 0%	
TONIC SCHWEPES	
WILD BERRY PINK	
SYROP Z KWIATU KLITORII TERNATEŃSKIEJ	
BROKAT JADALNY	
<b>32 PLN</b>	

<b>POŁUDNIE</b>	
GIN GORDON'S 0%	
SOK Z JABŁKA	
GAŁĄZKA ROZMARYNU	
BAZYLIA	
SWEET & SOUR	
<b>34 PLN</b>	



## MOCKTAILS 0% KLASYCZNE

<b>NEW YORK SOUR 0%</b>	
Infuzja białej herbaty, śliwki i karmelu sok porzeczkowy sweet & sour & biało	
<b>32 PLN</b>	

<b>APEROL SPRITZ 0%</b>	
Aperol 0%	
Prosecco 0%	
Tonik	
Pomarańcza	
<b>29 PLN</b>	

<b>MARTINI PORNSTAR 0%</b>	
Prosecco 0%	
Ekstrakt z wanilii	
mus z marakui	
owoc marakui	
<b>32 PLN</b>	

## KOKTAILS KLASYCZNE

<b>JAMESON GINGER &amp; LIME</b>	28
Whiskey Jameson   Pivo imbirowe   limonka	
<b>VODKA SOUR</b>	30
Ostoya   Sour   Biało   Angostura	
<b>NEW YORK SOUR</b>	32
Whiskey Jameson   Sour   Biało   Angostura Orange Bitter   Czerwone wino	
<b>WHISKY SOUR x CHIVAS</b>	30
Whisky Chivas Regal 12YO   Angostura Biało   Sweet&Sour	
<b>JÄGERMEISTER SOUR</b>	34
Jägermeister, sour, biało	
<b>APEROL SPRITZ</b>	32
Aperol   Prosecco   Pomarańcza   Soda	
<b>HUGO</b>	32
Likier Czarny Bez   Prosecco   Mięta   Limonka	
<b>PORNSTAR MARTINI</b>	35
Wódka Ostoya   Puree Marakuja   Prosecco Syrop waniliowy	
<b>NEGRONI CLASSIC</b>	35
Gin Beefeater   Campari   Martini Rubino	
<b>MANHATTAN</b>	39
Whiskey Jack Daniel's   Martini Rubino Angostura   Wiśnia Maraska	
<b>PAPER PLANE</b>	35
Bourbon Woodford   Amaro   Aperol   Sour	
<b>MOJITO</b>	29
Rum Havana 3YO   Limonka   Mięta Cukier brązowy   Soda	
<b>ALHAMBRA</b>	30
Aperol   Cointreau   Prosecco Sok pomarańczowy	
<b>CAIPIRINHA</b>	29
Cachaca   Limonka   Cukier brązowy	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	29
Wódka Ostoya   Kahlua   Espresso   Syrop Waniliowy	
<b>TROPICAL RUM BULL</b>	30
Rum Havana7   Red Bull Tropical   limonka	



**JAMESON**

WE ARE

*Open*

everyday: 12:00 - 00:00  
weekends: 12:00 - 3:00

# BAR

MAKE A  
*Reservation*

+48 667 607 605  
@dzien\_i\_noc\_hala\_mirowska

## KORTAJŁE AUTORSKIE

### AMERICAN BEAUTY

GIN BEEFEATER  
ALOES  
SYROP LAWENDOWY  
JADALNA CHMURKA  
PŁATKI RÓŻ  
39 PLN



### WILK Z WALL STREET

COGNAC MARTELL VS  
COINTREAU  
WIŚNIA MARASCHINO  
ZŁOTY BROKAT  
DYM DĘBOWY  
39 PLN



### DIRTY DANCING II

BUMBU RUM  
ŚWIEŻA MARAKUJA  
SWEET & SOUR  
BIAŁKO  
OGIEŃ  
39 PLN



### AMERICAN GANGSTER

OLMECA ALTOS  
COINTREAU  
SYROP LYCHEE  
STRZELAJĄCY CUKIER  
JADALNY DOLAR  
39 PLN



### SEX AND THE CITY

BEEFEATER PINK  
LILLET ROSE  
SOK GREJPFRUTOWY  
SYROP Z CZARNEGO BZU  
WATA CUKROWA  
39 PLN



### WEDNESDAY ADDAMS

OLMECA ALTOS  
COINTREAU  
SYROP LAWENDOWY  
KWIAT LAWENDY  
ZIMNY OGIEŃ  
39 PLN



## WÓDKA

40%	OSTOYA	40ml/700ml	17/229
40%	OSTOYA 1.75L		599
40%	<b>OSTOYA NIGHT EDITION 1.75L</b>		<b>679</b>
40%	OSTOYA THE CHARCOAL FILTERED EDITION		19/259
42-3%	WYBOROWA EXQUISITE		25/399
40%	ABSOLUT ELYX		29/459
40%	BELVEDERE		39/309
40%	BELVEDERE LAKE BARTĘZEK		49/449
40%	BELVEDERE		49/449
40%	SMOGÓRY FOREST		

## GIN

40%	BEEFEATER GIN	40ml/700ml	19/269
45%	BEEFEATER 24		22/359
37.5%	BEEFEATER BLOOD ORANGE		18/269
37.5%	BEEFEATER PINK		19/269
47%	MONKEY 47 DRY 0.5L		29/499
24%	MONKEY 47 SLOE 0.5L		32/529
41%	MALFY CON ARANCIA		22/349
41%	MALFY ROSA		22/349

## RUM

37.5%	HAVANA CLUB 3YO	40ml/700ml	18/229
40%	HAVANA CLUB 7YO		20/299
37.5%	HAVANA CLUB ESPECIAL		19/269
45%	HAVANA SELECCION DE MAESTROS		48/799
40%	BUMBU RUM		30/499
40%	CACHACA CANARIO		19/299

## TEQUILA

38%	OLMECA BLANCO	40ml/700ml	20/299
35%	OLMECA GOLD		22/319
38%	OLMECA ALTOS PLATA		25/389
38%	OLMECA REPOSADO		27/459

## PROSECCO

13.5%	PROSECCO Lamia	125ml/750ml	24/139
11%	Prosecco Di Conegliano e Valdobbiadene		219

## WHISKEY

40%	JAMESON	40ml/700ml	19/269
40%	JAMESON BLACK BARELL		22/349
40%	JAMESON		20/299
40%	CASKMATES STOUT		
40%	JAMESON CASKMATES IPA		20/299
30%	JAMESON ORANGE		22/329
40%	JAMESON CRESTED WOODFORD RESERVE		29/479

## WHISKY

40%	CHIVAS REGAL 12YO	40ml/700ml	22/329
40%	<b>CHIVAS REGAL XV</b>		<b>29/499</b>
40%	CHIVAS REGAL 18YO		42/699
40%	CHIVAS REGAL 25YO		2.999
47.14%	ARBEG WEE BEASTIE 5YO		39/549
43%	GLENMORANGIE THE LASANTA		45/649

## AMERICAN WHISKEY

40%	JACK DANIEL'S	40ml/700ml	23/369
40%	JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK		26/409

## SINGLE MALT

40%	THE GLENLIVET 12YO	40ml/700ml	27/449
40%	THE GLENLIVET 15YO		44/749
40%	THE GLENLIVET 18YO		1.199
40%	ABERLOUR 12YO		31/529
40%	ABERLOUR 14YO		52/889
60.8%	ABERLOUR A'BUNADH		1.109
48%	ABERLOUR CASG ANNAMH		47/799

## JAMESON

DO KAŻDEJ ZAMÓWIONEJ BUTELKI MOCNEGO ALKOHOLU WYBRANY 1L NAPOJU GRATIS.

## CHAMPAGNE

12%	<b>G.H. MUMM</b>	<b>599</b>
	GRAND CORDON BRUT	
12%	G.H. MUMM	1.299
	GRAND CORDON BRUT 1.5L	
12%	G.H. MUMM	3.299
	GRAND CORDON BRUT 3L	
12.5%	G.H. MUMM OLYMPE DEMI SEC	599
12.5%	G.H. MUMM ICE XTRA	699
12%	PERRIER-JOUET GRAND BRUT	799
12%	PERRIER-JOUET BLASON ROSE	999

## APERITIF

		80ml
17%	LILLET BLANC	19
17%	LILLET ROSE	19
11%	APEROL	19
25%	CAMPARI	19
18%	MARTINI RESERVA SPECIALO RUBINO	19
26%	FERNET BRANCA	19

## COGNAC

40%	MARTELL VS	40ml/700ml	38/649
40%	MARTELL BLUE SWIFT		47/799
40%	MARTELL XO		2.499
40%	HENNESSY VSOP		44/599

## LIQUEURS

		40ml
20%	KAHLUA	18
38%	BECHEROVKA	18
18%	MALIBU	18
45%	RICARD	18
21%	AMARETTO DISARONNO	18
17%	BAILEY'S IRISH CREAM	18
40%	COINTREAU	18
20%	DE KUYPER PEACHTREE	18
32%	LUXARDO MARASCHINO	18
35%	JÄGERMEISTER	19
38%	JÄGERMEISTER MANIFEST	24

WE ARE

Open

everyday: 12:00 - 00:00  
weekends: 12:00 - 3:00

# BAR

MAKE A

Reservation

+48 667 607 605  
@dzien\_i\_noc\_hala\_mirowska

## BIAŁE WINO 125ml / 750ml

### MOREAU SELECT BLANC DEMI-SEC

Półwytrawne, Francja, Chardonnay, Chenin Blanc, 12%  
Aromatyczne, o smaku soczystych owoców. Poczujemy w nim m.in. jabłka oraz kwiaty. Ma doskonale krystaliczny złoty kolor i jest w sam raz do przekąsek z wędlinami, ryb i słodko kwaśnych potraw.  
22 | 129



### SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC

Wytrawne, Chile, Sauvignon Blanc, 13,5%  
Aromaty złożone z dojrzałych tropikalnych owoców, z posmakiem jabłek i kopru. W ustach intensywne i jedwabne ze świeżością. Ma długie, przyjemne wykończenie.  
27 | 159



### JEAN LEON 3055 CHARDONNAY DO PENEDES

Wytrawne, Hiszpania, Chardonnay, 13,5%  
Aromaty owoców tropikalnych z subtelną nutą dębu. Z wyraźną znaczną kwasowością oraz długim i eleganckim zakończeniem. Jasne, świeże i owocowe wino dla nowoczesnego podniebienia.  
32 | 189



### MATUA SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH

Wytrawne, Nowa Zelandia, Sauvignon Blanc, 13,5%  
Orzeźwiający, elegancki aromat utkany z nutami cytrusów, brzoskwiń, minerałów i wiosennych kwiatów. Świetnie nadaje się jako aperitif, a także dobrze komponuje się z potrawami z białego mięsa.  
199



### PINOT GRIGIO D.O.C. VALDADIGE

Wytrawne, Włochy, Pinot Grigio, 12,5%  
Smak wina jest łagodny, czysty, z nutami owocowo-mineralnymi, orzeźwiająca kwasowością. Wino ma elegancki, harmonijny aromat utkany z nut brzoskwiń, cytryny, białych kwiatów.  
229



### RENAISSANCE MOSELULRICH LANGGUTH

Wytrawne, spokojne, Niemcy, Riesling, 11%  
Wino z winogron szczepu Riesling, uprawianych na wyżynach Piesport. Świeże o dojrzałej i dobrze wyważonej, eleganckiej kwasowości sprawiającej, że wino jest rześkie i przyjemne do picia.  
249



### PENFOLDS MAX'S CHARDONNAY

Wytrawne, Australia, Chardonnay, 13,5%  
Delikatny, jasno słomkowy kolor. Wino o delikatnych aromatach owoców pestkowych, żółtej brzoskwiń, nektarynki oraz cytrusów. W smaku świeże nuty cytrusowe z posmakiem grejfruta.  
249



### JEAN LEON VINYA GIGI

Wytrawne, Hiszpania, Chardonnay, 13,5%  
Mocny smak z aromatami świeżych owoców tropikalnych, w tle charakterystyczne nuty wynikające z leżakowanie w beczce z francuskiego dębu. Wino jest zarówno świeże, jak i długotwałe.  
269



## BEZALKOHOLOWE

### NATUREO MUSCAT 0%

Wytrawne, Hiszpania, Moscato  
Aromat świeży, przyjemnie winogronowy, jabłkowy z nutami bergamotki. Alkohol został usunięty metodą wirujących stożków. Doskonale dla osób, które nie mogą lub nie chcą spożywać napojów alkoholowych.  
16 | 89



## CZERWONE WINO

### MOREAU SELECT ROUGE DEMI-SEC VIN TABLE

Półwytrawne, Francja, Chardonnay, Chenin Blanc, 12%  
Wino o barwie malinowo fioletowej. W smaku dobrze wyczuwalny aromat wiśni, czerśni oraz wrzosu. Łagodne, dzięki czemu wręcz wymarzone do serów i mięs czerwonych.  
22 | 129



### CARNIVOR ZINFANDEL

Wytrawne, USA, Zinfandel, 14,5%  
Odważne nuty ciemnej wiśni i dżemu jeżynowego uzupełniają nuty mokki i prażonego dębu. To wyrafinowane, kalifornijskie wino o intensywnych aromatach, które pozostaje subtelne i gładkie.  
27 | 159



### JEAN LEON 3055 MERLOT

Wytrawne, Hiszpania, Merlot, 14,5%  
Wyraźne aromaty świeżych i dojrzałych, czerwonych owoców z nutami czarnego pieprzu, tostów i przypraw. Słodki posmak dobrze zrównoważonej kwasowości i okrągłych tanin.  
32 | 189



### MATUA PINOT NOIR MARLBOROUGH

Wytrawne, Nowa Zelandia, Pinot Noir, 13%  
Pełny, wyrafinowany smak z owocowo pikantnymi akcentami, łagodnymi tanninami i długim finiszem z balsamicznymi niuansami. Aromat z nut dżemu jagodowego, wiśni, przypraw, tytoniu i minerałów.  
199



### CELESTE DO RIBERA DEL DUERO

Wytrawne, Hiszpania, Tempranillo, 13,5%  
Intensywny jeżynowy kolor. Zdecydowany charakter owoców leśnych i wiśni, intensywne korzenne aromaty, dojrzałe taniny. Doskonale do wszelkiego rodzaju dań mięsnych i pieczeni.  
229



### PENFOLDS MAX'S SHIRAZ CABERNET

Wytrawne, Australia, Shiraz i Cabernet, 14,5%  
W nosie i podniebieniu bardzo delikatne, złożone z owocowymi posmakami ciemnych jagód, przypraw, tytoniu i ziół. Długotwałe, z aksamitnymi tanninami na finiszu.  
249



### JEAN LEON LE HAVRE RESERVA

Wytrawne, Hiszpania, Cabernet Sauvignon, 14,5%  
Ciemny, wiśniowy kolor. Aromaty konfitur z owoców z balsamiczną nutą przypraw, takich jak pieprz, liść laurowy, wanilia. Długie zakończenie z lekkim posmakiem liścia tytoniu o przyjemnych taninach.  
249



### BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Wytrawne, Włochy, Sangiovese, 13,5%  
Zapach jest eteryczny, z dużym bukietem i nutą wanilii. Smak jest miękki, pełny, aksamitny i intensywny z aromatami lukrecji wraz z przyprawami i goudronem. Bogaty i elegancki Brunello.  
369



## RÓŻOWE WINO

### CRUDO ROSATO ORGANIC

Wytrawne, Hiszpania, Negroamaro, 12,5%  
Wino ma świeży, czysty smak o gładkiej konsystencji, owocowo-mineralnych akcentach i wyrafinowanej kwasowości w dyskretnym wykończeniu. Wykazuje orzeźwiający aromat utkany z nut truskawek, wiśni, cytrusów i minerałów.  
27 | 159



## PROSECCO 125ml / 750ml

### PROSECCO LAMIA

13,5%  
Musujące wino o delikatnym, jasnożółtym kolorze. Delikatny i złożony bukiet z owocowymi nutami gruszek, zielonego jabłka. W tle wyczuwalne aromaty akacji i bzu. Na podniebieniu świeże i lekkie, ze zrównoważoną kwasowością i wyczuwalnym ciałem. Harmonijne, z długim finiszem.  
24 | 139



### PROSECCO DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

11%  
Wyjątkowe włoskie wytrawne wino musujące. Aromatyczne, świeże z odpowiednią kwasowością. Pasuje zarówno jako aperitif, jak i do wszelkich potraw od przystawek po deser. Idealne na wyjątkowe okazje.  
219

SINCE 1963  
**JEAN LEON**  
WWW.THE.ABC



WE ARE  
*Open*

everyday: 12:00 - 00:00  
weekends: 12:00 - 3:00

# O NAS

MAKE A  
*Reservation*

+48 667 607 605  
@dzien\_i\_noc\_hala\_mirowska

DZIEŃ I NOC to najgorętsze miejsce na eventowej mapie Warszawy, zlokalizowane w samym sercu Śródmieścia. Nasz lokal to 750 m2 postindustrialnej przestrzeni wypełnionej zielenią i kolorem, przesiąkniętej niepowtarzalną historią Hali Mirowskiej – to wszystko w DZIEŃ I NOC'y.

Rezerwując stół w DZIEŃ I NOC lub powierzając nam organizację swojego eventu, możesz skorzystać z gotowych, wygodnych pakietów menu i napojów. Każdy z naszych pakietów jest wyjątkowy i skomponowany tak, by zaspokoić najbardziej wymagające gusta.

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 odsłonę, 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. Pełną ofertę znajdziesz na:

[WWW.DZIENINOC.COM](http://WWW.DZIENINOC.COM)

DZIEŃ I NOC is the hottest place on the event map of Warsaw, located in the heart of Śródmieście. Our place is 750 m2 of post-industrial space filled with greenery and color, steeped in the unique history of Hala Mirowska - all this in DZIEŃ I NOC

By booking a table on a DZIEŃ I NOC, or entrusting us with the organization of your event, you can take advantage of ready-made, convenient menu and drink packages. Each of our packages is unique and composed to satisfy the most demanding tastes.

Is something missing in the menu, or maybe you have other preferences? We will be happy to compose an original proposal for you, fully based on your personal preferences.

Our Chef changes his approach to international cuisine, serving a different, original version, combining the best flavors and taking advantage of the benefits of local suppliers from Hal Mirowskie, thanks to which the entire menu is based on the highest quality local products. Check out our offer:

[WWW.DZIENINOC.COM](http://WWW.DZIENINOC.COM)

