



WE ARE
Open

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

DZIEŃ
I NOC
Inspiring Dining Experiences

MENU



MAKE A
Reservation

+48 667 607 605
@dzien_i_noc_hala_mirowska

LUNCH MENU MON - FRI 12:00-16:00

Zupa + danie główne mięsne lub vege + napój 35.90

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 taszy, 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 - FRI 12:00-16:00

Soup + main course meat or veggie + drink 35.90

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

CAESAR 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

Mleko | Milk | Skorupiaki | Shellfish | Ryby | Fish | Orzechy | Nuts | Oste | Hot | Bez glutenu | Gluten free
Zboża | Cereals | Soja&Gorczyca | Soy | Vege&Vegan | Jajka | Eggs

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

BURGERY

Cheeseburger 42.90
Cheeseburger DZIEŃ I NOC z bekonem, cheddarem, pomidorem 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, tomato 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

PREMIUM STEAKS

MAKE A
Reservation

+48 667 607 605
@dzień_i_noc_hala_mirowska

Poznaj selekcję steków premium. Nasze mięso dojrzewa w idealnych warunkach, dzięki czemu zachwyca głębią smaku, soczystością i perfekcyjną marmurkowatością. Każdy stek przygotowujemy z najwyższą starannością, wykorzystując tradycyjne techniki grillowania oraz dodatki, które podkreślają jego wyjątkowy charakter.

Dwa dowolne dodatki i wybrany sos w cenie steaka gratis.

Two selected side dishes and sauce are included in the price of the steak for free.

RIB EYE STEAK RED ANGUS

Selekcjonowany antrykot z polskiej jałowki Red Angus hodowanej wolnowybiegowo na mazurach. Sezonowany 60 dni na sucho.

Selected entrecote from Polish heifer, dry-aged for 60 days
239 pln / 300g / dwa dodatki do wyboru w cenie

RIB EYE HEREFORD

Selekcjonowany antrykot z argentyńskiej krowy wypasanej wolnowybiegowo na trawie. Sezonowany na mokro 30 dni.

Entrecote from an Argentinian cow, wet-aged for 30 days
239 pln / 300g / dwa dodatki do wyboru w cenie

TOP LOIN STEAK BLACK ANGUS USA

Selekcjonowany rostbef z USA rasy Black Angus, karmionego kukurydzą i zieloną trawą. Sezonowany 30 dni na mokro.

Roast beef from the USA, Black Angus breed, fed on corn and green grass. Wet-aged for 30 days.

290 pln / 300g / dwa dodatki do wyboru w cenie

SIRLOIN STEAK POLISH BEEF

Polędwica z polskiej jałowki na puree z gorczycą, blanszowanym szpinakiem, bocznikiem mikołajkowym i demiglance.

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

139.90 pln / 200g / dodatki już w zestawie

Jaki stopień wysmażenia?

Well done – stek mocno wysmażony
Medium well – stek dobrze wysmażony
Medium – stek średnio wysmażony
Medium rare – stek średnio krwisty
Rare – stek krwisty, słabo wysmażony
Blue – stek bardzo krwisty



WE ARE
Open

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

PREMIUM STEAKS

MAKE A
Reservation

+48 667 607 605
@dzień_i_noc_hala_mirowska

Dwa dowolne dodatki i wybrany sos w cenie steaka gratis. Każdy następny dodatek jest płatny.

Two selected side dishes and sauce are included in the price of the steak for free.

DODATKI

15.90

Domowe frytki steakhouse
Homemade steakhouse fries



Ziemniaki francuskie z czosnkiem i rozmarynem
French potatoes with garlic and rosemary



Puree ziemniaczane z musztardą francuską
Mashed potatoes with French mustard



Mieszane sałaty z winegret i pomidorkami cherry
Mixed Salads with Vinaigrette and Cherry Tomatoes



Sałatka Colesław
Coleslaw Salad



Grillowane warzywa sezonowe
Grilled seasonal vegetables



Smażone pieczarki z czosnkiem i tymiankiem
Fried mushrooms with garlic and thyme



SOSY DO STEKÓW

9.90

Demiglance z whiskey Jameson Orange

Demiglance z zielonym pieprzem
Demiglace with green pepper

Na bazie czerwonego wina Barolo i sera gorgonzola DOP
Based on Barolo red wine and gorgonzola DOP cheese

Majonez truflowy
Truffle mayonnaise

Majonez Chipotle
Chipotle Mayonnaise

Masełko czosnkowe
Garlic butter

Sezonowanie na sucho (Dry Aging)

Tradycyjna metoda dojrzewania polegająca na przechowywaniu mięsa w kontrolowanych warunkach kilka tygodni. Odparowanie wody koncentruje smak, a enzymy nadają wyjątkową kruchość. Efektem jest stek o głębokim aromacie i aksamitnej teksturze.

A traditional method of aging beef by storing it in controlled conditions for several weeks. Moisture evaporation concentrates the flavor, while enzymes enhance tenderness. The result is a steak with a deep aroma and velvety texture.

Sezonowanie na mokro (Wet Aging)

Nowoczesna metoda dojrzewania, w której mięso dojrzewa w próżniowych opakowaniach we własnych sokach. Zachowuje soczystość i delikatną strukturę, oferując łagodny, naturalny smak wołowiny, idealny dla miłośników delikatniejszych mięs

A modern aging method where beef matures in vacuum-sealed packaging in its own juices. It retains juiciness and a delicate texture, offering a mild, natural beef flavor.



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 mieszzanymi sałatami

Golonka XXL 🌱🍌🍷🍷 79.90

Golonka 650g z kapustą, chrzanem i ziemniakami francuskimi

Stek z polędwicy 🌱🍌🍷🍷 139.90

Stek z polędwicy na puree z gorczycą, blanszowanym szpinakiem, bocznikiem 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&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&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

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

PROMOCJE TYGODNIA!

PON Wszystkie koktajle klasyczne 1+1 taki sam gratis

WT Cheeseburger w cenie 36.90 zamiast 42.90 zł

ŚR 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 ACT'S od 21:00, a do każdej butelki mocnego alkoholu 1 litr softu gratis!

ND Golonka XXL w cenie 59.90 zamiast 79.90 zł

GDZIENNE 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, bazylija, 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

ZDJĘCIA DAŃ OBEJRZYSZ SKANUJĄC QR KOD:

Scan the QR code to see photos of food.



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.



**DZIEŃ
I NOC**

Inspirując Dobry Kłopot

WE ARE
Open

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

KIDS MENU

MAKE A
Reservation

+48 667 607 605
@dzień_i_noc_hala_mirowska

ZUPY DŁA DZIECI

Krem z pomidorów    19.90
San Marzano

Pełen nieocenionych dla zdrowia antyoksydantów

DANIA DŁA DZIECI

Spaghetti Al Pomodoro    24.90

Faworyt najmłodszych Gości, czyli świeży makaron spaghetti z sosem z pieczonych włoskich pomidorów i odrobiną Parmigiano Reggiano.

Łupki Chrupki   25.90

Fileciki z ekologicznej kury panierowane w domowej bułce tartej, podane z aksaminowym puree ziemniaczanym i tartą marcheweczką.

Mini Pizza Cotto   25.90

Klasyczna pizza z gotowaną szynką Cotto i oryginalną mozzarellą Fior di Latte.

SOUPS

San Marzano    19.90
Tomato cream soup

cream soup full of health-beneficial antioxidants

CHILDREN'S DISHES

Spaghetti Al Pomodoro    24.90

A favorite of our youngest guests: fresh spaghetti with a sauce of baked Italian tomatoes and a dash of Parmigiano Reggiano.

Łupki Chrupki   25.90

Organic chicken fillets breaded in homemade breadcrumbs, served with velvety mashed potatoes and grated carrots.

Mini Pizza Cotto   25.90

Classic pizza with cooked Cotto ham and original Fior di Latte mozzarella.

WE ARE
Open

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

JESIENŃ & ZIMA

MAKE A
Reservation

+48 667 607 605
@dzień_i_noc_hala_mirowska

Napoje i koktajle z naszej karty, polecane na chłodniejsze dni



SMOKED WHISKY SOUR

z dymem zamkniętym w butelce
whiskey Jameson
sok z cytryny
angostura
syrop cukrowy
39 PLN



AUTORSKI HOT APEROL

serwowany na ciepło
Aperol
Białe wino
konfitura z pomarańczy
pomarańcza
39 PLN



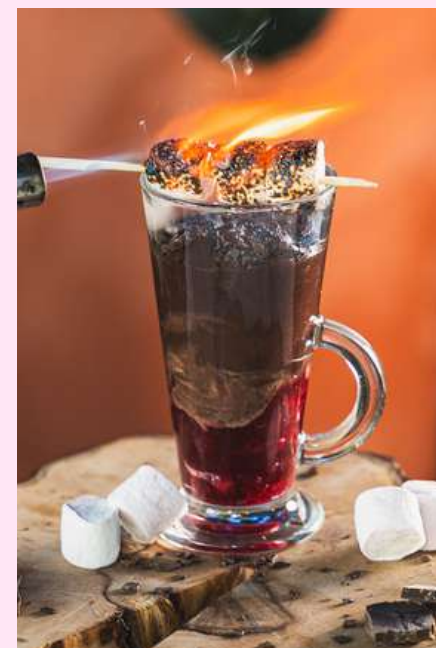
PŁONAĆE BOMBARDINO

gorący, podpalany alpejski koktajl
likier jajeczny
rum Havana
cynamon
bita śmietana
39 PLN



GORĄCA BIAŁA CZEKOLADA

Z MALINAMI NA CIEPŁO
biała czekolada
mleko
konfitura malinowa
posypka malinowa
24 PLN



GORĄCA CZEKOLADA

Z WIŚNIĄ NA GORĄCO
czekolada
mleko
konfitura wiśniowa
pianki marshmallow
24 PLN



ŻÓŁTY HOT NAPAR

NA BAZIE HERBATY
rumianek
puree mango
miód
imbir
19 PLN

NIEDZIELNE ANIMACJE



W każdą niedzielę
od 13:00 do 17:00

zapraszamy na:

Bezpłatne animacje
i warsztaty dla dzieci

Profesjonalna animatorka

Malowanie twarzy

Dekorowanie talerzyków

Kolorowanki

i zajęcia plastyczne



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

BAR

MAKE A
Reservation

+48 667 607 605
@dzień_i_noc_hala_mirowska

WE ARE
Open

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

O NAS

MAKE A
Reservation

+48 667 607 605
@dzień_i_noc_hala_mirowska

BIAŁE WINO

125ml / 750ml

LUCIENTE BLANCO

Półwytrawne, Blend, Hiszpania, 11%
Słomkowa, delikatnie złota barwa oraz bogaty, ale subtelny owocowy aromat, w którym wyróżniają się nuty jabłek i owoców cytrusowych. Wino ma również lekkie niuanse kwiatowe, które nadają mu elegancji.

22 | 129



LA BALLE LA DEMOISELLE

Słodkie, Francja, Gros Manseng, 12%
Delikatnie, owocowe i świeże wino, które zaskakuje bogactwem smaków. Jest wyprodukowane z odmiany winogron Gros Manseng, co nadaje mu nut brzoskwinii, mango i miodu.

30 | 179



GRUBER ROSCHITZ GRUNER VELTLINER BIO

Wytrawne, Austria, Grüner Veltliner, 12,5%
Węgarńskie, w nosie wino ujawnia aromaty brzoskwiń, zielonego jabłka, rzodkiewki oraz białego pieprzu. W tle wyczuwalne są również nuty kwiatowe, takie jak akacja i biała róża.

32 | 189



TERRA MUSA PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

Wytrawne, Pinot Grigio, Włochy, 12%
Wytrawne białe wino z regionu DOC Venezia. Charakteryzuje się ono aromatami pieczonego jabłka i gruszek, a w ustach jest lekkie i świeże z przyjemną kwasowością.

159



SOLARIS DOM CHARBIELIN

Półwytrawne, Solaris, Polska, 13%
Odświeżające i zachęca do kolejnego kieliszka. Wino ma intensywny aromat, w którym wyczuwa się nuty brzoskwiń, moreli, limonki i kwiatów. W smaku jest żywe, soczyste, orzeźwiające i pełne charakteru.

229



LODALI CHARDONNAY LANGHE DOC

Wytrawne, Chardonnay, Włochy, 13,5%
Emanuje zapachem brzoskwinii, moreli, gruszek oraz białych kwiatów co tworzy bogaty i złożony bukiet. W ustach wino jest odświeżające i lekkie. Jego kremowa tekstura łączy się wyraźną mineralnością.

219



WILD ROCK SAUVIGNON BLANC

Wytrawne, Nowa Zelandia, Marlborough, 12%
Aromaty marakui i świeżo skoszonej trawy. W ustach świeże z nutami dojrzałych owoców egzotycznych i zaznaczoną kwasowością. Lekko słodki finisz i aromat limonki, ziół i grejpfruta.

259



CZERWONE WINO

LUCIENTE TINTO

Półwytrawne, Hiszpania, Blend, 11,5%
Intensywny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami oraz przyjemne aromaty, w których dominują nuty czerwonych owoców, Ma również lekkie niuanse ziołowe i przyprawowe.

22 | 129



IN SITU RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Wytrawne, Chile, Cabernet Sauvignon, 13,5%
Dżemowe aromaty porzeczek, wiśni z nutą pieprzu i cedru. Wyrazny zapach wanilii, w smaku dojrzałe taniny. Dobrze zbudowane. Wino dojrzewa w beczce 12 m-cy.

29 | 169



SAMMARCO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Wytrawne, Włochy, Apulia, Primitivo, 14%
Ujawnia aromaty śliwki w czekoladzie, wiśni, kakao oraz wanilii. W tle wyczuwalne są również nuty pieprzu, skóry i ziół. W ustach wino jest pełne i okrągłe, z miękkimi, słodkimi taninami i kwasowością.

34 | 199



GARDENOS RIOJA TINTO

Wytrawne, Hiszpania, Rioja, Tempranillo Garnacha, 14%
Dominują dojrzałe owoce jagody i śliwki. Te głębokie, ciemne owoce są doskonale uzupełnione przez ziemiste akcenty czarnej oliwki, co nadaje winu charakterystyczną złożoność.

169



TENUTA DI MORZANO CHIANTI DOCG

Wytrawne, Włochy, Sangiovese Merlot, 13,5%
Charakteryzuje się trwałym bukietem kwiatów, przypraw i owoców. Z wyraźną strukturą, eleganckie i aksamitne, jest miękkie i okrągłe w ustach. Wyczuwalne nuty dojrzałych czerwonych owoców

219



BEZALKOHOLOWE

LE PETIT CHARDONNAY 0%

Białe, wytrawne, Francja, Chardonnay, 0%
Aromaty ananasa, moreli, melona i kwiatów. Na podniebieniu lekkie i świeże z tropikalną owocowością. Dealkoholizacja przeprowadzona jest metodą wirujących stożków. Proces polegający na odwirowaniu w niskiej temperaturze cząsteczek alkoholu z wina.

22 | 129



PROSECCO

125ml / 750ml

DIVERSIVO PROSECCO SPUMANTE

DOC EXTRA DRY
Wytrawne, musujące, Włochy, Treviso, Glera, 10,5%

Diversivo Prosecco to wino, które zaskakuje swoją niezwykłą jakością i smakiem. Jego aromat jest pełen świeżych i soczystych owoców, takich jak jabłka, gruszki i brzoskwinie, które doskonale komponują się z subtelnymi nutami kwiatowymi i cytrusowymi. W ustach wino jest lekkie i orzeźwiające, dzięki drobnym i trwałym bąbelkom.

23 | 139



0% LE PETIT CHARDONNAY SPARKLING

Wytrawne, musujące, Francja, Langwedocja, Chardonnay, 0%

Bezalkoholowe wino, wytworzone ze szczepu Chardonnay. Jasnożółta barwa z błyszczącymi i mieniącymi się refleksami. Drobne i delikatne bąbelki. Aromaty owoców tropikalnych, brzoskwiń, liczi i białych kwiatów. Na podniebieniu zaznaczona owocowość jest zrównoważona delikatną świeżością. Dealkoholizacja przeprowadzona jest metodą wirujących stożków. Proces polegający na odwirowaniu w niskiej temperaturze cząsteczek alkoholu z wina

22 | 129



CAVA VILLA CLARA BRUT

Wytrawne, musujące, Hiszpania, Katalonia, Macabeo, Parellada, 11,5%

W zapachu dominują owocowe aromaty cytrusów, takich jak cytryna i grejpfrut, oraz zielonych jabłek, które nadają winu świeżości i soczystości. W tle można wyczuć delikatne nuty suszonych kwiatów, takich jak akacja i bławatek, oraz prażonych migdałów, które dodają winu złożoności i bogactwa. W smaku wino jest lekkie i orzeźwiające, z dobrą kwasowością i mineralnością. Finisz jest długi i przyjemny, z lekkim owocowym finiszem.

149



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, przeziąkniętej 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

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

