



MOXO NEW YEAR'S EVE 2026

Midnight
**7 ALA
NIGHT**

Celebruj przywitanie nowego roku
w wyjątkowym miejscu!

31/12/2025

www.moxo.pl/nye

MOXO NEW YEAR'S EVE 2026

CELEBRUJ PRZYWITANIE NOWEGO ROKU W WYJĄTKOWYM MIEJSCU!
Zaproszenia: 1200 zł / osobę przy stolikach i w łóżach.

Zapraszamy na sylwestrowy bal w klubowym wydaniu i wspaniałą, szampańską celebrację Nowego Roku.

Zabierzemy Was w muzyczną podróż po klasykach popu i house'u w niezwykłych, imprezowych aranżacjach.

Na scenie MOXO wystąpi niesamowity Live Band instrumentów dętych - Bass Brass wraz z dwiema wspaniałymi wokalistkami - Taraską oraz Sabiną Nycek.

Na dobre rozpoczęcie wieczoru, w przerwach między występami na żywo oraz do białego rana zagra dla Państwa DJ Borovski - z nim nigdy nie ma nudy.

Skosztujecie naszej wyśmienitej kuchni i wzniesiecie noworoczny toast kieliszkiem szampana i autorskimi koktajlami z najwyższego baru w Polsce.

Ta noc będzie niezapomnianym przeżyciem i idealnym wstępem do Nowego Roku!

31.12.2025
19:00 - 04:00



MOXO NEW YEAR'S EVE 2026



31.12.2025
19:00-04:00

LINE UP

Wystąpią dla Państwa:

BASS BRASS – LIVE BAND | TARASKA – WOKALISTKA | SABINA NYCEK – WOKALISTKA
| DJ SET – DJ BOROVSKI

Bass Brass to unikalna formacja, która łączy siłę dynamicznych dźwięków instrumentów dętych, pełnego energii wokalu z nowoczesnym brzmieniem DJ-skich beatów. W skład zespołu wchodzi czterech muzyków – trębacz, saksofonista oraz dwóch puzonistów. Zespół specjalizuje się w tworzeniu niezwykłych aranżacji znanych hitów imprezowych.

TARASKA jest zwyciężczynią "Szansy na Sukces" oraz programu "Bitwa na głosy", gdzie prezentowała się wokalnie wraz z drużyną Andrzeja Piasecznego. Laureatka wielu festiwali ogólnopolskich oraz międzynarodowych. Śpiewała z wieloma artystami m. in. z Grzegorzem Skawińskim, Beatą Kozidrak czy Andrzejem Krzywym.

Sabina Nycek to wokalistka, instrumentalistka i trenerka wokalna. Była uczestniczką VI edycji programu The Voice of Poland, gdzie w drużynie Marii Sadowskiej dotarła do odcinków na żywo. W latach 2017-2021 była liderką i wokalistką zespołu ZOUZY, którego single „Skrzydła” i „Dzięki za wszystko” zdobyły uznanie w ogólnopolskich stacjach radiowych.

Zaproszenia: 1200 zł / osobę przy stolikach i w łóżach.

Rezerwacje sylwestrowe:

Event Managerowie:

Monika Ruszkowska – monika.ruszkowska@moxo.pl / +48 600 490 870
Konrad Święch – konrad.swiech@moxo.pl / +48 732 132 587



MOXO NEW YEAR'S EVE 2026



NAPOJE I ALKOHOLE:

500 zł na osobę
do wykorzystania na dowolne alkohole i napoje

19.00 - 02.00

STACJA MOXO LIVE COOKING EXPERIENCE

Oyster Station 19.00 - 21.00

Gillardeau nr 2 na lodzie z cytryną i salsą z czerwonego hiszpańskiego octu i szalotki

Sushi & Sashimi 21.00 - 23.00

Selekcja z surowych i pieczonych ryb z warzywami i dodatkami
Dostępne również vege 🌿

WOK Station 23.00-01.00

Stacja surf & turf z wołowiną i krewetkami z sake, warzywami
i sosem ostrygowym z kolendrą

Soup Station 1:00 - 2:00

Bulion dashi z grzybami Shimeji, oliwą imbirową i pierożkami Gyoza

BUFET

19.00 - 24.00



PRZEKĄSKI

- Anticuchos – szaszłyki z grillowanych krewetek z aromatem peruwiańskiej pasty Aji Panca i pietruszki
- Ceviche wegetariańskie z leche de tigre z bazylii tajskiej z sercem palmy i jackfruitem z kolendrą
- Ceviche z tuńczyka w pomidorowym sosie z awokado, kukurydzą i kwiatami bananowca
- Gyu tataki – marynowana w sosie sojowym i mirinie polędwica wołowa z sosem chimichurri
- Burrata z pieczonym pomidorem w marynacie Koji i sosem truflowym ponzu
- Mini burgery „Moxo” z wołowiną Black Angus, salsą pico de gallo i domowym majonezem z czarnej trufli
- Yakitori – tradycyjne japońskie szaszłyki z uda kurczaka grillowane na węglu w słodkim sosie shoyu i dymką



SALATKI

- Goma - chrupiący szpinak z sosem sezamowym goma, konfitowanym porem i pieczonymi pomidorami cherry
- Chrupiące sałaty z grillowanym kurczakiem kukurydzianym z własnym majonezem chili i żółtymi pomidorami



DANIA GŁÓWNE

- Wolno gotowana wołowina marynowana w paście gochujang i orientalnym sosem demiglance
- Filet z pieczonego łososia szkockiego marynowanego w paście orzechowej z miso i mirinem
- Kaczka pieczona w orientalnym stylu z marynatą pięciu smaków z polewą z japońskiej śliwki ume
- Pieczone kalafiory z sosem z żółtych pomidorów i szpinakiem z bocznikami cytrynowymi
- Sezonowe warzywa z woka z sosem ostrygowym, kruszonym pieprzem i kolendrą
- Ziemniaki francuskie, konfitowane w soku pomarańczowym i szampanie
- Czarna soczewica ze smażonymi pomidorami, oregano i grzybami nameko



DESERY

- Paris-Brest pistacjowy z musem truskawkowym
- Tartaletki z włoską bezą i lemon curd
- Ciastko kruche z konfiturą porzeczkową i kremem mascarpone
- Ciastko orzechowe z ganachem z zielonej herbaty i maliną