MOXO

PARTNER WIECZORU

GREY GOOSE® VODKA

NEW YEAR'S EVE 2026

Midnight *in Venice*

Powitaj Nowy Rok w weneckim stylu!

31.12.2026

CZWARTEK · START 19:00

MOXO · Fabryka Norblina, Warszawa



WYDARZENIE

Maskarady, muzyka na żywo *i spektakularna celebracja.*

Zapraszamy na wyjątkową noc sylwestrową Midnight in Venice, inspirowaną elegancją, tajemniczością i atmosferą weneckiego karnawału.

31 grudnia przeniesiemy Was do świata maskarad, muzyki na żywo i spektakularnej celebracji Nowego Roku. Elegancka oprawa, wyjątkowe smaki, autorskie koktajle i taneczna energia stworzą idealne warunki do powitania 2027 roku.

Podczas wieczoru będziecie mogli odkrywać wyjątkowe smaki naszej kuchni, delektować się autorskimi koktajlami i wspólnie wznieść toast za Nowy Rok.

31.12	19:00	1000 zł	Fabryka Norblina
CZWARTEK	START	ZA OSOBĘ	ŻELAZNA 51/53





Line-up



LIVE VOCAL & BAND

Agata Buczkowska

Agata Buczkowska to wokalistka o charyzmatycznym głosie i wyjątkowej energii scenicznej. Podczas sylwestrowego wieczoru wystąpi z zespołem na żywo, prezentując repertuar pełen znanych przebojów i tanecznych aranżacji.

DJ SET

DJ Borovski

DJ Borovski zadba o muzyczną energię sylwestrowej nocy. Jego sety, łączące znane taneczne przeboje i współczesne brzmienia, będą towarzyszyć celebracji Nowego Roku.

ZAPROSZENIA

1000 zł / *osobę*

Miejsca przy stolikach i w lożach. Liczba miejsc jest ograniczona.

REZERWACJE SYLWESTROWE

Rezerwacje odbywają się przez system myRest.
r.myrest.io/moxoe7
Zeskanuj kod lub skontaktuj się z nami:

Monika Ruszkowska
monika.ruszkowska@moxo.pl
+48 600 490 870

Konrad Święch
konrad.swiech@moxo.pl
+48 732 132 587

Menu

Stacja Moxo Live Cooking Experience

19:00 – 02:00

Oyster Station 19:00 – 21:00

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

Sushi & Sashimi 21:00 – 23:00

Selekcja surowych, pieczonych ryb i owoców morza z warzywami i dodatkami. Dostępne również vege.

Soup Station 1:00 – 2:00

Bulion dashi z grzybami shimeji, togarashi, oliwą imbirową i pierożkami gyoza.

Bufet 19:00 – 01:00



Przekąski

Chrupiące krewetki w panko, domowy majonez miso z kolendrą

Ceviche wegetariańskie z leche de tigre na bazie tajskiej bazylii, sercem palmy i kolendrą

GYU tataki – polędwica wołowa marynowana w sosie sojowym i mirinie z sosem chimichurri

Foccacia z rozmarynem, ziołowym serem i szynką parmeńską z melonem

Mini burrata z ponzu truflowym, pieczonymi pomidorkami i sałatą mizuna

Bruschetta z tatarem z polędwicy wołowej, tartą truflową i ogórkiem w koji

Yakitori – tradycyjne japońskie szaszłyki z uda kurczaka, grillowane na węglu, w sosie słodkim shoyu i dyńka

Gunkan Maki z tatarem z Tuńczyka Bluefin Balfego i żółtkiem sous vide

Deska serów polskich i włoskich z orzechami

Bufet

Dania główne

Policzki wołowe wolno gotowane, marynowane w paście gochujang i orientalnym sosem demiglace

Filet z pieczonego halibuta marynowanego w paście orzechowej z miso i mirinem

Kaczka pieczona w orientalnym stylu z marynatą pięciu smaków z polewą z japońskiej śliwki

Penne Rigate z owocami morza, smażone na maśle z czosnkiem i chili

Pieczone kalafiory z boczniakami cytrynowymi z sosem z żółtych pomidorów i szpinakiem

Sezonowe warzywa z woka z sosem ostrygowym, kruszonym pieprzem i kolendrą

Ziemniaki francuskie konfitowane w pomarańczowym soku z szampanem

Czarna soczewica ze smażonymi pomidorami, oregano i grzybami nameko

Sałaty

Sałata rzymska z japońskim majonezem, grillowanym kurczakiem / szynką parmeńską i parmezanem

Mix sałat azjatyckich z sosem sezamowym, pieczonymi pomidorkami cherry i chrupiącym pikantnym tofu

Desery

Paris-Brest pistacjowy z musem truskawkowym

Tartaletki z włoską bezą i lemon curd

Włoskie cannoli z kremem pistacjowym

Finansier czekoladowy z galaretką brzoskwiniową i prażonym słonecznikiem

Ciastko orzechowe z ganachem z zielonej herbaty i maliną







Open Bar

GREY GOOSE® VODKA

Grey Goose Cocktails

Vodka Sour
Grey Goose, Lemon, Sugar, Egg White, Angostura Bitter

Away Today
Grey Goose, Martini Bitter, Lime, Three Cents Soda Grapefruit

Porn Star Martini
Grey Goose, Lime, Passion Fruit, Vanilla, Prosecco

Moscow Mule
Grey Goose, Lime, Ginger Beer, Angostura Bitter

Alkohole

Grey Goose
Dewar's 12 YO
Bombay Sapphire

Wino

Białe
Czerwone
Prosecco

Bezalkoholowe

Napoje
Kawa
Herbata

