

nafta

NEO BISTRO

MICHELIN
2025



nafta
NEO BISTRO

PONIEDZIAŁEK & WTOREK
ZAMKNIĘTE

ŚRODA
17.00 - 22.30*
*KUCHNIA 21.30

CZWARTEK
17.00 - 22.30*
*KUCHNIA 21.30

PIĄTEK

OFERTA GRUPOWA

2026 / 2027

WITAJ W

nafta

NEO BISTRO

Nafta Neo Bistro to niecodzienne połączenia dań, piękne wnętrza oraz klimat, w którym chce się być. To okazja do świętowania ważnych dla Was momentów i cieszymy się że możemy być ich częścią.

Oferta dedykowana jest grupom powyżej 15 osób.

Pięćdańdecydująca w menu, opocjbiernie to nie przypadnie Twoim gościom do gustu np. pakiet przystawek, dania główne, deser i ciesz się czasem spędzonym z bliskimi.

Zaakceptowanie poniższego menu jest potwierdzeniem rezerwacji.

Ważne !

Zadbaj o to żeby na maksymalnie dwa dni przed rezerwacją potwierdzić ostateczną liczbę gości. Kuchnia musi mieć czas na przygotowanie dla Was odpowiedniej ilości jedzenia.

Co jeśli nie pojawicie się w komplecie? Nie lubimy marnować jedzenia. Potwierdzenie ostatecznej ilości gości jest dla nas bardzo ważne, ponieważ przygotowujemy dania specjalnie pod Waszą rezerwację.

Pomimo niekompletnej rezerwacji końcowy rachunek będzie liczony na podstawie zadeklarowanej ilości osób.

MENU

PRZYSTAWKI

65 złotych , ok 200 g / osoba, serwowane na środek stołu

- Pieczony ziemniak, gzik, olej szczypiorkowy, zioła (6)
- Tatar z polędwicy wołowej, kiszony ogórek, shimeji, musztarda francuska (8, 10)
- Łosoś gravlax, crème fraiche, burak (3,6)
- Baba ghanoush – pasta z bakłażana, orzechy, szczypiorek, kolendra (4)

ZUPA

30 złotych / osoba,

do wyboru jedna pozycja dla całej rezerwacji

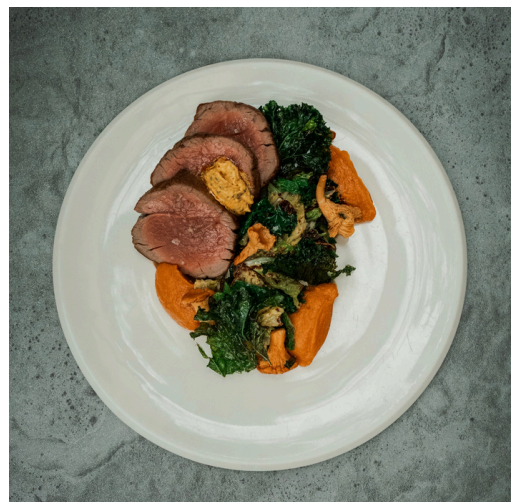
- Rosół drobiowy, marchewka, pietruszka (1)
- Zupa sezonowa – informacja na tydzień przed rezerwacją

DANIE GŁÓWNE

75 złotych/ osoba

do wybory przez gości na miejscu w restauracji

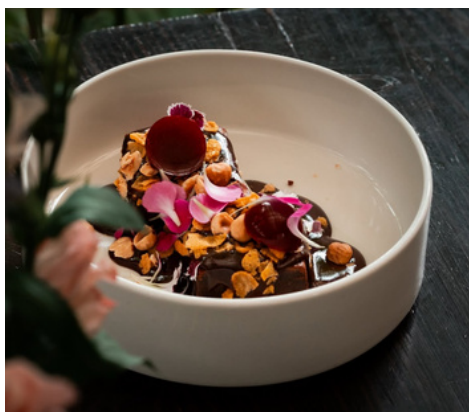
- Dorsz, pieczona pietruszka, puree z kalafiora, sałatka z pietruszki i koperku (3,6)
- Noga z kaczki, pieczone ziemniaki, czerwona kapusta z sezamem, demi glace (9)
- Policzek wieprzowy, puree z selera, piklowany daikon, sos pieczeniowy (6)
- Danie wegetariańskie - aktualne danie z menu a la carté



DESER

30 złotych/ osoba, do wyboru przez gości na miejscu w restauracji

- Ciasto czekoladowe, karmel, orzechy ziemne (1,2,6)
- Semifreddo, mus malinowy (6)



DLA DZIECI

28 złotych/ osoba, do wyboru na miejscu

- Kurczak w panko z frytkami (1)
- Gnocchi z sosem pomidorowym (1,6)

MIENU

PRZEKĄSKI

65 złotych, ok 200 g / osoba, serwowane na środek stołu

- Śledź, śmietana, pieczony ziemniak, kalarepa, koperek (3,6)
- Tataki z polędwicy wołowej, rozmaryn, majonez cytrynowy, kapary (2,5)
- Marchew, łabneh, granat, orzechy laskowe, oliwa z oliwek (4,6)
- Pieczona brukiew, wędzona brukiew, olej chilli, groszek cukrowy

CIEPŁA KOLACJA

65 złotych / osoba, do wyboru przez gości na miejscu w restauracji

- Beef Bourguignon (6)
- Żółte curry, warzywa, orzechy (4)



OPEN BAR

OFERTA

Welcome Drink - kieliszek wina musującego (dostępna wersja bezalkoholowa) 60ml - 10zł/osoba

BASIC OPEN BAR

do 6h - 169 złotych / osoba
powyżej 6h - 199 złotych / osoba

- Aperol Spritz
- Gin & Tonik
- Cuba Libre
- Whisky & Cola
- 2 koktajle bezalkoholowe z obecnego menu

01

MIXOPENBAR

do 6h - 199 złotych / osoba
powyżej 6h - 229 złotych / osoba

- Aperol Spritz
- Gin & Tonik
- Cuba Libre
- Whisky & Cola
- wino białe, czerwone, musujące
- piwo z Browaru 100 Mostów (Pils, Pszeniczne, AIPA, Pale Ale)
- 2 koktajle bezalkoholowe z obecnego menu

02

PREMIUM OPEN BAR

do 6h - 239 złotych / osoba
powyżej 6h - 269 złotych / osoba

- Aperol Spritz
- Gin & Tonik
- Cuba Libre
- Whisky & Cola
- wino białe, czerwone, musujące
- piwo z Browaru 100 Mostów (Pils, Pszeniczne, AIPA, Pale Ale)
- 3 koktajle z obecnego menu
- 3 koktajle bezalkoholowe z obecnego menu

03

NAPOJE BEZALKOHOLOWE 44 złote / osoba (nie wliczamy dzieci)

- kawa
- herbata
- lemoniada
- woda gazowana / niegazowana

ALKOHOLE

- Wino białe Chardonnay - 110 złotych/ butelka
- Wino czerwone Cabernet Sauvignon - 110 złotych/ butelka
- Wódka Ostoya 0,7 l - 240 złotych/ butelka
- Whiskey Jameson 0,7 l - 310 złotych/ butelka
- Bourbon Bulliet 0,7 l - 260 złotych/ butelka
- Gin Beefeater 0,7 l - 310 złotych/ butelka
- Rum Havana Especial 0,7 l - 310 złotych/ butelka

Pozostałe pozycje barowe do uzgodnienia.



WYNAJEM

Potrzebujecie więcej prywatności, a może chcecie wynająć restaurację Tylko dla siebie i swoich gości?

Poniżej zamieszczone informacje związane z dodatkowymi opłatami, podczas grupowych rezerwacji.

Koszty związane z wynajęciem lokalu / lub części lokalu na wyłączność:

- Cały lokal (główna sala restauracyjna, patio oraz ogród) - piątek, sobota, niedziela - 12 tysięcy złotych
- Cały lokal (główna sala restauracyjna, patio oraz ogród) - środa, czwartek - 4 tysiące złotych
- Główna sala restauracyjna - piątek, sobota, niedziela - 8 tysięcy złotych
- Patio - 3 tysiące złotych
- Ogród - 4 tysiące złotych
- Patio + Ogród - 6 tysięcy złotych



- W przypadku dostarczenia tortu we własnym zakresie pobieramy opłatę „tortową” w wysokości 10 złotych od osoby.
- Sala główna jest w stanie pomieścić maksymalnie 65 osób.
- Do każdej grupowej rezerwacji doliczamy 10% serwisu.
- Wszystkie ceny zawarte w ofercie są cenami brutto.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest zaliczka w wysokości 50 złotych od osoby na rachunek bankowy:
G&G Group Sp. z o.o. , 7510 2052 4200 0023 0206 1345 08.
- Zdjęcia zawarte w ofercie mają charakter poglądowy i nie stanowią przedmiotu oferty.