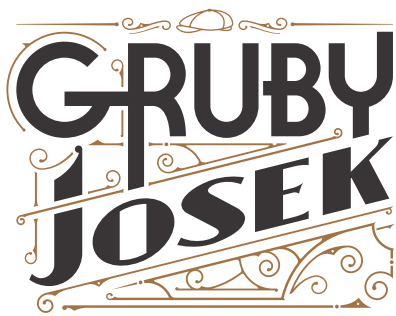




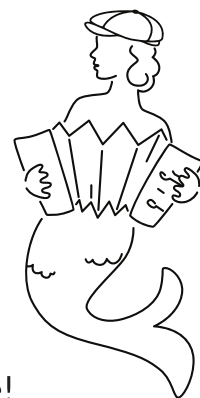
Szanowne Państwo,

niezmiernie nam miło, że rozważacie organizację wydarzenia firmowego w restauracji Gruby Josek.

Czy może być znamienitsze miejsce do organizacji spotkania biznesowego lub wyjścia integracyjnego? Nie ma lepszego. Pozwólcie się o tym przekonać, zapoznając się z naszą propozycją.

2026

Gruby Josek to więcej, niż restauracja...



To jedyne takie miejsce w Polsce!
Upewnście się o tym tuż po przekroczeniu progów, gdy spotkacie się z klimatem, wystrojem i naszą gościnnością.

Gruby Josek to miejsce zrodzone z miłości do Syreniego Grodu i jego zacnych kulinarnych tradycji. Dania i wnętrza lokalu mieszają się ze wspomnieniami i sentymentem, zacień wspierane charakterem smaków i jakością oferowanych kulinariów.

Organizowane przez nas wyjątkowe atrakcje (o których mowa poniżej) sprawiają, że skosztujecie w pełni unikalnego klimatu dawniejszej Warszawy.



U Joska uczcie sukcesy jak należy: jedząc do syta i pijąc do dna!

Powodzenie biznesowego spotkania lub firmowej imprezy w dużej mierze zależy od wyboru miejsca. Niepowtarzalny Joskowy klimat ułatwi najtrudniejsze negocjacje i zagwarantuje nawiązanie fest przyjaznych relacji pomiędzy uczestnikami.

To idealne miejsce dla takich wydarzeń, jak:



Biznes lunch



Kolacja biznesowa



Spotkanie zasiadane



Standing party



Impreza integracyjna

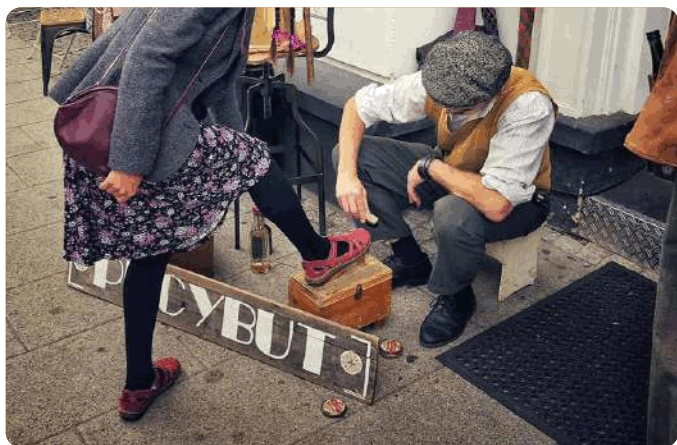
Restauracja Gruby Jasek mieszcząca się w okolicy historycznego Placu Mirowskiego, sprawdzi się zarówno dla małej jak i dużej Ferajny. W nowoczesnym wydaniu, a jednocześnie z zachowaniem wspomnień dawnej Warszawy świetnie zadba zarówno o kulinaria jak i klimat miasta. Przepierzenia idealnie podkreślą atmosferę oraz dadzą poczucie komfortu podczas kolacji firmowych, biznes lunchów czy imprez integracyjnych mniejszych grup.



Organizujemy atrakcje, dzięki którym wydarzenia pozostają niezapomniane dla każdego z uczestników. Do unikalnego klimatu przedwojennej warszawy przeniesiecie się, gdy:



Posłuchacie charakternej muzyki granej na żywo przez zaprzyjaźnione kapele warszawskie



**Zabezpieczycie fachowy glanc obuwia dzięki
usłudze „fachmana pucybuta”**



Zagrać w 3 karty



**Spróbujecie swoich sił w wesolej zabawie
z gwarą warszawską**



**Dokonacie doznaniowych degustacji unikalnych
domowych nalewek i kraftowych ankoholi**

A to tylko początek długiej listy... Na Szanowne życzenie zabezpieczymy musowo szereg innych atrakcji. Nie ma rzeczy niemożliwych, wszystko da się zrobić. Aligancko i na cacy!

Poznajcie nasze wyjątkowe menu

Inspirując się wydawnictwami i książkami o warszawskiej kuchni, mającymi nierzadko ponad wiekową historię, przywracamy do życia stare receptury. Wszystko po to, by choć na chwilę przenieść Szanownych Smakoszy do świata jedynej w swym rodzaju, przedwojennej gastronomii naszego kochanego miasta.

Tradycyjne Flaczki z pulpetamy, Pieczona kaczusia z modrą kapustką, czy też regularny Tatarek z wyselekcjonowanej wołowiny przy wsparciu marynatów... Takie doznania na długo pozostaną w łaskawej pamięci.

Domowe nalewki i insze napitki przygotowujemy samodzielnie, zgodnie z oryginalnymi recepturami.

Grzech śmiertelny nie skosztować!



DLA SZANOWNYCH

ZESTAW 1

199
zł

PRZYSTAWKI (patery)

Stołeczna Meduza – nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

Katolik z Gnojnej – śledzik w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem

Zimna Zagrycha – najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

Sałata z rucolą, gruszką, serem pleśniowym i orzechami włoskimi

Pieczony ziemniak z gzikiem i oliwą ziołową

Bigos z mięskiem na czerwonym winie

DANIA GŁÓWNE

Klasyczny kotlecik schabowy na smalczyku z ziemniaczkami z koperkiem i kapustką zasmażaną

Filet z dorsza w sosiku maślanym z purée ziemniaczanym i surówką z kiszanej kapusty

Polędwiczka wieprzowa w sosie winnym z purée ziemniaczanym i buraczkami

🍷 **Domowej roboty kopytka** w sosie borowikowym z serem Emilgrana

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**



SUTO ZASTAWIONY

ZESTAW 2

229
ZŁ

PRZYSTAWKI (patery)

Stołeczna Meduza – nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

Katolik z Gnojnej – śledzik w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem

Zimna Zagrycha – najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

Salata z rucolą, gruszką, serem pleśniowym i orzechami włoskimi

Pieczony ziemniak z gzikiem i oliwą ziołową

Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami

Bigos z mięskiem na czerwonym winie

ZUPY

Domowy rosół z makaronem

Żur na zakwasie z białą kiełbaską i jajkiem



DANIA GŁÓWNE

Klasyczny kotlecik schabowy na smalczyku z ziemniaczkami z koperkiem i kapustką zasmażaną

Filet z dorsza w sosiku maślanym z purée ziemniaczanym i surówką z kiszzonej kapusty

Polędwiczka wieprzowa w sosie winnym z purée ziemniaczanym i buraczkami

Udo z kaczki w sosiku żurawinowym z kluseczkami z dziurką i modrą kapustką

 **Domowej roboty kopytka** w sosie borowikowym z serem Emilgrana

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**



OBIADEK FEST

ZESTAW 3

249
zł

PRZYSTAWKI (patery)

Stołeczna Meduza – nóżki wieprzowe w galarecie z tartym chrzanem

Katolik z Gnojnej – śledzik w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem

Zimna Zagrycha – najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami

Sałata z rucolą, gruszką, serem pleśniowym i orzechami włoskimi

Pieczony ziemniak z gzikiem i oliwą ziołową

Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami

Deska serów w towarzystwie winogron

Bigos z mięskiem na czerwonym winie

ZUPY

Domowy rosół z makaronem

Żur na zakwasie z białą kiełbaską i jajkiem

Szlachetny krem z raków



DANIA GŁÓWNE

Klasyczny kotlecik schabowy na smalczyku z ziemniaczkami z koperkiem i kapustką zasmażaną

Filet z dorsza w sosiku maślanym z purée ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty

Polędwiczka wieprzowa w sosie winnym z purée ziemniaczanym i buraczkami

Udo z kaczki w sosiku żurawinowym z kluseczkami z dziurką i modrą kapustką

Zraz z musztardą dijon faszerowany boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym z kluseczkami i surówką z czerwonej kapusty

🍷 **Domowej roboty kopytka** w sosie borowikowym z serem Emilgrana

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**

OPEN BAR



NAPITKI BEZANKOHOLOWE – 55 zł/os.

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
Kawa, herbata

NAPITKI 0% pakiet 1 – 119 zł/os.

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
Kawa, herbata
Piwo Grubego Joska 0%
Wino Nero Oro Primitivo 0%
Wino Nero Oro Pinot Grigio 0%

NAPITKI 0% pakiet 2 – 179 zł/os.

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
Kawa, herbata
Piwo Grubego Joska 0%
Wino Nero Oro Primitivo 0%
Wino Nero Oro Pinot Grigio 0%

Moktajle:

Pornstar 0%

Aperol Spritz 0%

Clover Club 0%

Hugo Spritz 0%



NAPITKI ANKOHOLOWE pakiet 1 – 125 zł/os.

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
Kawa, herbata
Piwo lane z beczki
Wino białe - Vivaldi Soave
Wino czerwone - Cantina Falcone 70 Susumaniello Puglia

NAPITKI ANKOHOLOWE pakiet 2 – 205 zł/os.

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
Kawa, herbata
Piwo lane z beczki
Wino białe - Vivaldi Soave
Wino czerwone - Cantina Falcone 70 Susumaniello Puglia
Wódka J.A. Baczewski

PROSIMY O ATENCJĘ!

Wszystkie opcje dotyczące napitków i ankochoi nie posiadunkują lymytu ilościowego, aczkolwiek lymyt czasowy do korzystania z powyższych dobrodziejstw wynosi 3 godziny!

Gruby Josek to:



Doskonała lokalizacja,
rzut beretem od
centrum Warszawy, przy
Alej Jana Pawła II 27



Niepowtarzalny
klimat i gościnność na
miarę przedwojennej
stolicy



Wyjątkowe
i jedyne takie
wydanie kuchni
warszawskiej



Domowe nalewki
i inne kraftowe
ankohole



Niezapomniane
przeżycia
w gwarancji
wieczystej!

Zobaczcie, usłyszcie i skosztujcie warszawskiego klimatu!



Warunki rezerwacji

Prosimy o potwierdzenie finalnej liczby gości i wybranych dań najpóźniej 5 dni przed planowanym wydarzeniem.

Ostatecznym potwierdzeniem organizacji wydarzenia jest pisemne zamówienie (e-mail), oraz wpłata na konto 20% wartości menu, w możliwie jak najszybszym terminie.

Zapewniamy zdecydowanie profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania wydarzenia. Do końcowego rachunku zostanie doliczone 10% serwisu.

Wszystkie ceny podane w menu są zapodane w wartościach ostatecznych, czyli cenami brutto.

W razie dodatkowych pytań, dokonania rezerwacji oraz zamówienia dodatkowych atrakcji, jesteśmy do Państwa pełnej dyspozycji. Czekamy na kontakt telefoniczny lub mailowy:

Restauracja Gruby Josek

 782 242 322

 serwus@grubyjosek.pl

 Atrium Centrum,
al. Jana Pawła II 27,
00-867 Warszawa

Kłaniamy się nisko i z Uszanowaniem!
Ferajna Restauranta „Gruby Josek”