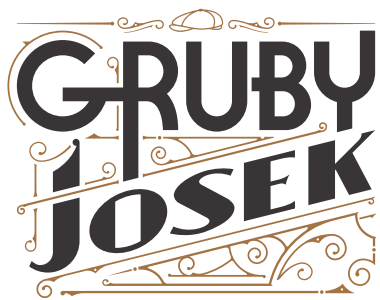




Szanowne Państwo,

niezmiernie nam miło, że rozważacie organizację spotkania świątecznego w restauracji Gruby Jasek.

Czy może być znamienitsze miejsce do zorganizowania wigilii firmowej lub świątecznego spotkania z rodziną? Nie ma lepszego. Pozwólcie się o tym przekonać, zapoznając się z naszą propozycją.

2026

Gruby Jasek 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 Jasek to miejsce zrodzone z miłości do Syreniego Grodu i jego zacnych kulinarnych tradycji. Dania i wnętrza lokalu mieszają się ze wspomnieniami i sentymentem, zacie 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 spotkacie się jak należy: jedząc do syta i pijąc do dna!

U Grubego Joska przeżyjecie wigilię firmową lub świąteczne spotkanie rodzinne ciesząc się wyjątkowym wydaniem kuchni warszawskiej. Niepowtarzalny klimat wprawi Was w dobry nastrój i zagwarantuje nawiązanie fest relacji.



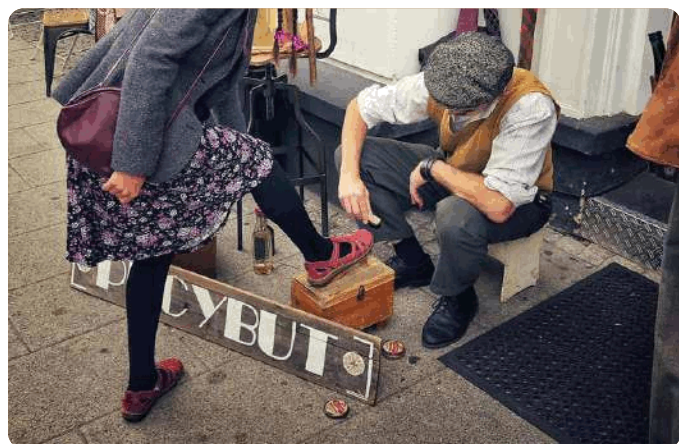
Restauracja Gruby Jasek mieszcząca się w okolicy historycznego Placu Mirowskiego, sprawdzi się zarówno dla małej jak i dużej Ferajny. W nowoczesnym wydaniu, a jednocześnie z zachowaniem wspomnień dawnej Warszawy świetnie zadba zarówno o kulinaria jak i klimat miasta.

Zorganizujemy Szanownym każdą imprezkę- nie tylko niewielką, jesteśmy w stanie przyjąć nawet 150 osób. Przy mniejszych okanzjach możemy wydzielić prywatne miejsce. Przepierzenia idealnie podkreślą atmosferę oraz dadzą poczucie komfortu podczas kolacji biznesowej lub imprezy integracyjnej

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 wesołej 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 świąteczne

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.

Smażony karp królewski w sosie śmietanowo-winnym z ziemniakami z koperkiem, czy też tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami...Takie doznania na długo pozostaną w łaskawej pamięci.

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

Grzech śmiertelny nie skosztować!



MENU ŚWIĄTECZNE I

209
zł

PRZYSTAWKI (patery)

Śledzik w kwaśnej śmietanie z cebulką

Domowej roboty pasztet cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem

Sałatka jarzynowa

Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów

Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami

ZUPA

Aromatyczna **zupa grzybowa** z łazankami



DANIE GŁÓWNE

Filet z dorsza z konfiturą porową z purée ziemniaczanym i surówką z kapusty

Roladka z kurczaka nadziana grzybami w kremowym sosie, purée ziemniaczane, buraczki na ciepło

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami z koprem i mieszanką sałat

🍷 **Kopytka** w sosie borowikowym z serem Emilgrana

DESER (patery)

Świąteczny mix ciast



MENU ŚWIĄTECZNE II

229
zł

PRZYSTAWKI (patery)

Śledzik w kwaśnej śmietanie z cebulką

Domowej roboty pasztet cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem

Sałatka jarzynowa

Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów

Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami

Ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami

ZUPA

Aromatyczna **zupa grzybowa** z łazankami

Rubinowy **barszcz** z ręcznie lepionymi uszkami

DANIE GŁÓWNE

Filet z dorsza z konfiturą porową z purée ziemniaczanym i surówką z kapusty

Roladka z kurczaka nadziana grzybami w kremowym sosie, purée ziemniaczane, buraczki na ciepło

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami z koprem i mieszanką sałat

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

🍷 **Kopytka** w sosie borowikowym z serem Emilgrana

DESER (patery)

Świąteczny mix ciast



MENU ŚWIĄTECZNE III

249
ZŁ

PRZYSTAWKI (patery)

Śledzik w kwaśnej śmietanie z cebulką

Domowej roboty pasztet cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem

Sałatka jarzynowa

Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów

Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami

Ręcznie lepiące pierogi z kapustą i grzybami

Deska wędzonych ryb z Mazur

Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami

ZUPA

Aromatyczna **zupa grzybowa** z łazankami

Rubinowy **barszcz** z ręcznie lepionymi uszkami

Szlachetny krem z raków



DANIE GŁÓWNE

Filet z dorsza z konfiturą porową z purée ziemniaczanym i surówką z kapusty

Roladka z kurczaka nadziana grzybami w kremowym sosie, purée ziemniaczane, buraczki na ciepło

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami z koprem i mieszanką sałat

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

🍷 **Kopytka** w sosie borowikowym z serem Emilgrana

DESER (patery)

Świąteczny mix ciast

MENU ŚWIĄTECZNE PREMIUM

319
zł

Powitalny kielonek naleweczki własnego wyrobu

PRZYSTAWKI (patery)

Śledzik w kwaśnej śmietanie z cebulką

Pâté z wątróbek na koniaku podane na chrupiącej grzance

Łosoś wędzony z kremowym serkiem i szczypiorkiem

Sałatka jarzynowa

Ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami

Deska wędzonych ryb z Mazur

Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami



ZUPA

Aromatyczna **zupa grzybowa** z łazankami

Rubinowy **barszcz** z ręcznie lepionymi uszkami

Szlachetny krem z raków

DANIE GŁÓWNE

Chateaubriand z polędwicy wołowej z borowikami, kopytkami i sezonowymi warzywami

Udo z gęsi w sosiku porto z kluseczkami i zasmażanymi buraczkami

Sandacz na szpinaku z puree ziemniaczanym w sosiku holenderskim

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

🍄 **Kopytka** w sosie borowikowym z serem Emilgrana

DESER (patery)

Świąteczny mix ciast

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 Susmaniello 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 Susmaniello 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 30% 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”