

GRUBY JOSEK

Szanowne Państwo,

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

Czy może być znamienitsze miejsce do biesiady z najbliższymi? Nie ma lepszego. Pozwólcie się o tym przekonać, zapoznając się z naszą propozycją.



Gruby Jasek to więcej, niż restauracja...

To jedyne takie miejsce w Polsce! Upewnicie 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, zacień wspierane wyjątkowym charakterem smaków i jakością oferowanych kulinariów.

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

Pyszne jedzenie i świetna zabawa czekają tu również na najmłodszych. Podczas całej imprezy żaden klajniak nie będzie się nudzić ani przez minutę!

U Joska spędzicie rodzinny czas jak należy: jedząc do syta i pijąc do dna!

U Grubego Joska uczucie ważne wydarzenia rodzinne i wzmocnienie więzi ciesząc się wyjątkowym wydaniem kuchni warszawskiej. Niepowtarzalny klimat wprawi Was w dobry nastrój i zagwarantuje nawiązanie fest relacji. Uśmiech nie zejdzie Wam z twarzy!

To idealne miejsce do spotkań z okazji:

- CHRZCIN
- URODZIN
- ROCZNIC
- ŚWIĄT
- KOMUNII
- IMIENIN
- JUBILEUSZÓW
- ...I WIELU INNYCH!

Dysponujemy salami różnych wielkości, między innymi: dużą salą na pięterku z widokiem na historyczny Plac Mirowski idealną do organizacji większych imprez rodzinnych, a także bardziej kameralnymi zakątkami jak np. „Klawe miejsce dla Ferajny” – idealnym na spotkania w mniejszym gronie.

Każdą salę przeznaczoną do spotkań rodzinnych przygotowujemy tak, by była przytulna oraz by zapewnić gościom pełną prywatność.



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



Posłuchacie charakternej muzycki granej na żywo przez zaprzyjaźnione kapele warszawskie



Zabezpieczcie fachowy glanc obuwia dzięki usługom „fachmana pacybuta”



Zagrać w 3 karty



Spróbujecie swoich sił w wesołej zabawie z gwarą warszawską



Dokonacie doznaniowych degustacji unikalnych domowych nalewek i kraftowych ankośli

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!

Nie zabraknie też atrakcji dla najmłodszych. Specjalnie dla dzieci czekają:

Dziecięce menu



Kącik zabaw

Książki i kolorowanki



Opieka animatorki

Animacje tematyczne



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.

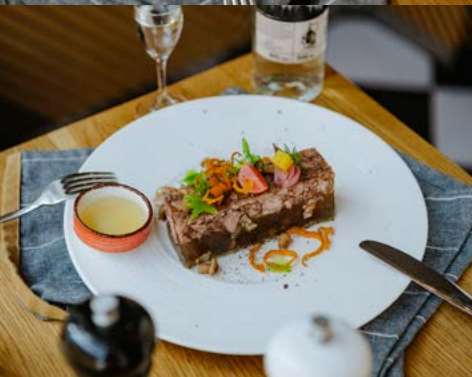
Tradycyjne Flaczki z pulpetamy, Pieczona kaczusia z modrą kapustką, czy też regularny Tatarek z wyselekcjonowanej wołowiny przy wsparciu marynatów... Takie doznania na długo pozostaną w łaskawej pamięci.

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

Grzech śmiertelny nie skosztować!

Na dzieci czeka dedykowane menu. Dla wegetarian również przygotujemy osobne dania.





DLA SZANOWNYCH

1/3

**GRUBY
JOSEK**

PRZYSTAWKI

- Śledzik szypra Józika - śledź po kaszubsku w tomacie z cebulka i śliwkowym suszem
- Deska wędzonych mięs z Biebrzy
- Stołeczna Meduza z marynowanymi grzybami i świeżo tartym chrzanem
- Pasztet cielęcy z domowymi marynatami
- Bigos z mięskiem na czerwonym winie

DANIA GŁÓWNE

- Salonowy dewolaj z piure kartofelkamy i mizerią lub
- Filet z dorsza z ziemniakami w mundurkach i bukietem warzyw

DESERY

Patery:

- Sernik pieczony z białą czekoladą
- Galanty jabłecznik garkotłuka

**129
ZŁ**

W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę. Nasze dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły pytaj kelnerów.
10% service charge will be added to group of 6 or more. Our dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information.



SUTO ZASTAWIONY

2/3

GRUBY
JOSEK

PRZYSTAWKI

- Tatar Taty Tasiemki z marynatami
- Deska wędzonych mięs z nad Biebrzy
- Bigos z mięsem na czerwonym winie
- Śledzik szypra Józika - śledź po kaszubsku w tomacie z cebulka i śliwkowym suszem
- Stołeczna Meduza z marynowanymi grzybami i świeżo tartym chrzanem

ZUPY

- Rosółek drobiowo - wołowy z kluseczkami lub
- Żurek kwaśny jak uśmiech teściowej z białą kielbasą i jajkiem

DANIA GŁÓWNE

- Filet z dorsza z ziemniakami w mundurkach i bukietem warzyw lub
- Polędwiczki wieprzowe z sosem tymiarkowym i tartymi buraczkami lub
- Kotlet schabowy z kostką podany z młodą kapustką i ziemniakami w mundurkach

DESERY

Patery:

- Ciastko kremowe
- Sernik pieczony z białą czekoladą
- Galanty jabłecznic garkotłuka

149
za

W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę. Nasze dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły pytaj kelnerów.
10% service charge will be added to group of 6 or more. Our dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information.



OBIADEK FEST

3/3

GRUBY JOSEK

PRZYSTAWKI

- Tatar Taty Tasiemki z marynatami
- Stołeczna Meduza ze świeżo tartym chrzanem
- Śledzik szypra Józika - śledź po kaszubsku w tomacie z cebulka i śliwkowym suszem
- Marzenia Badylarza z kurczakiem
- Deska wędzonych mięs z Biebrzy
- Pasztet cielęcy z domowymi marynatami
- Bigos z mięsem na czerwonym winie

ZUPY

- Flaczki a'la Gruby Josek - z pulpetami i parmezanem lub
- Rosółek drobiowo - wołowy z kluseczkami lub
- Żurek kwaśny jak uśmiech teściowej z białą kiełbasą i jajkiem

DANIA GŁÓWNE

- Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowym z tartymi buraczkami lub
- Kaczusia w ancugu z kluseczkami śląskimi i modrą kapustą lub
- Filet z dorsza z ziemniakami w mundurkach i bukietem warzyw lub
- Kotlet schabowy z kostką podany z młodą kapustką i ziemniakami w mundurkach

DESERY

Patery:

- Ciastko kremowe
- Sernik pieczony z białą czekoladą
- Galanty jabłecznik garkotłuka

179
ZŁ

W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę. Nasze dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły pytaj kelnerów.
10% service charge will be added to group of 6 or more. Our dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information.

MENU DLA KIZIORÓW



ZUPKI

- Domowy rosół drobiowo-wołowy z kluseczkami
lub
- Pomidorowa zupka bez „zielonego”

DANIA GŁÓWNE

- Kotleciki z kurczaka z frytkami i mizerią
lub
- Pulpeciki cielęce w sosie z kremowym purée

DESERY

- Sernik pieczony z białą czekoladą
lub
- Lody z owocami



W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę. Nasze dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły pytaj kelnerów.
10% service charge will be added to group of 6 or more. Our dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information.



OPEN BAR



NAPITKI BEZANKOHOLOWE – 41 zł/os.

- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
 - Kawa
 - Herbata

NAPITKI ANKOHOLOWE – 91 zł/os.

- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
 - Kawa
 - Herbata
- **Piwo beczkowe Złote Lwy**
- **Wino białe - Conquesta Chardonnay**
- **Wino czerwone - Conquesta Cabernet Sauvignon**

NAPITKI ANKOHOLOWE – 189 zł/os.

- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe, domowa lemoniada, kompot
 - Kawa
 - Herbata
- **Piwo beczkowe Złote Lwy**
- **Wino białe - Conquesta Chardonnay**
- **Wino czerwone - Conquesta Cabernet Sauvignon**
 - **Wódka Baczewski**
 - **Whisky Baczewski**

PROSIMY O ATENCJĘ!

Wszystkie opcje dotyczące napitków i alkoholi nie posiadunkują limytu ilościowego, aczkolwiek limyt czasowy do korzystania z powyższych dobrodziejstw wynosi 2,5 godziny!

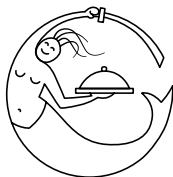
Gruby Josek to :



Doskonała lokalizacja,
rzut beretem od
centrum Warszawy,
przy ul. Elektoralnej 24



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 2 dni przed planowanym wydarzeniem.

Ostatecznym potwierdzeniem organizacji wydarzenia jest pisemne zamówienie (e-mail), oraz wpłata akonto 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:

 782 242 322
 serwus@grubyjosek.pl

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