

# GRUBY JOSEK

## Szanowne Państwo,

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

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.



## Gruby Josek to więcej, niż restauracja...

To jedyne takie miejsce w Polsce! Upewnienie 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 kulinarnych tradycji. Dania i wnętrza lokalu mieszają się ze wspomnieniami i sentymentem, zacieśniane wyjątkowym charakterem smaków i jakością oferowanych kulinariów.

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

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



## 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.



Dysponujemy salami różnych wielkości, między innymi: dużą salą na pięterku z widokiem na historyczny Plac Mirowski wyposażoną w projektor do organizowania prezentacji, a także bardziej kameralnymi zakątkami jak np. „Klawe miejsce dla Ferajny”.



Każdą salę przeznaczoną do spotkania świątecznego przygotowujemy tak, by była przytulna oraz by zapewnić Szanownym Gościom pełną prywatność.

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 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!



## 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!





159 ZŁ/OS.

### PRZYSTAWKI

- Śledzik w śmietanie z jabłkiem, cebulką i tartym jajkiem
  - Pasztet cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem
- Nóżki wieprzowe w galarecie z marynowanymi piklami
  - Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami

### ZUPY

- Rubinowy barszcz z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami  
lub
  - Flaki à la Gruby Josek z legularną cegłą

### DANIA GŁÓWNE

- Karp w sosie śmietanowo-grzybowym z ziemniaczkami z koperkiem i z mixem sałat  
lub
- Polędwiczki wieprzowe w sosie opieńkowym z suszoną śliwką, ziemniaczkami i mixem sałat
  - lub
- Kopytka w sosie borowikowym z parmezanem (wege)

### DESERY

Patery z deserami

- Baba • Makowiec • Sernik





189 ZŁ/OS.

### PRZYSTAWKI

- Śledzik w śmietanie z jabłkiem, cebulką i tartym jajkiem
  - Pasztet cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem
- Nóżki wieprzowe w galarecie z marynowanymi piklami
  - Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami
- Ryba po grecku smażona na farszu z marchewki i pomidorów

### ZUPY

- Rubinowy barszcz z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami  
lub
- Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami i kwaśną śmietaną

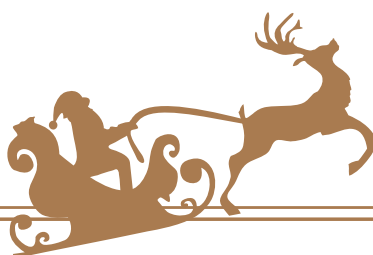
### DANIA GŁÓWNE

- Karp w sosie śmietanowo-grzybowym z ziemniaczkami z koperkiem i z mixem sałat  
lub
- Kaczusia w sosie wiśniowym z kluseczkami z dziurką i z modrą kapustką  
lub
- Polędwiczki wieprzowe w sosie opieńkowym z suszoną śliwką,  
ziemniaczkami i mixem sałat  
lub
- Kopytka w sosie borowikowym z parmezanem (wege)

### DESERY

Patery z deserami

- Piernik • Makowiec • Baba • Sernik





219 ZŁ/OS.

### PRZYSTAWKI

- Śledzik w śmietanie z jabłkiem, cebulką i tartym jajkiem
  - Pasztet cielęcy z sosem tatarskim i chrzanem
- Nóżki wieprzowe w galarecie z marynowanymi piklami
  - Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami
  - Tatar Taty Tasiemki z domowymi marynatami
  - Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami

### ZUPY

- Rubinowy barszcz z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami  
lub
- Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami i kwaśną śmietaną  
lub
  - Flaki à la Gruby Josek z legularną cegłą

### DANIA GŁÓWNE

- Halibut w sosie holenderskim z ziemniaczanym purée i sezonową sałatą  
lub
- Karp w sosie śmietanowo-grzybowym z ziemniaczkami z koperkiem i z mixem sałat  
lub
- Kaczusia w sosie wiśniowym z kluseczkami z dziurką i z modrą kapustką  
lub
- Polędwiczki wieprzowe w sosie opieńkowym z suszoną śliwką,  
ziemniaczkami i mixem sałat  
lub
- Kopytka w sosie borowikowym z parmezanem (wege)

### DESERY

Patery z deserami

- Piernik • Makowiec • Baba • Sernik



279 ZŁ/OS.

### PRZYSTAWKI

- Śledzik w śmietanie z jabłkiem, cebulką i tartym jajkiem
- Nóżki wieprzowe w galarecie z marynowanymi piklami i chrzanem
  - Kapusta wigilijna z suszoną śliwką i grzybami
  - Tatar Taty Tasiemki z domowymi marynatami
    - Tatar z łososia z kaparami
    - Deska wędzonych ryb z Mazur
    - Pierogi z kapustą i grzybami



### ZUPY

- Rubinowy barszcz z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami  
lub
- Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami i kwaśną śmietaną  
lub
  - Flaki à la Gruby Josek z legularną cegłą

### DANIA GŁÓWNE

- Udo z gęsi z żurawiną, kluseczkami i buraczkami zasmażanymi  
lub
- Halibut w sosie holenderskim z ziemniaczanym purée i sezonową sałatą  
lub
- Mleczna cielęcina w sosiku demi-glace z purée ziemniaczanym i burakiem marynowanym w rozmarynie  
lub
- Kaczusia w sosie wiśniowym z kluseczkami z dziurką i z modrą kapustką  
lub
  - Kopytka w sosie borowikowym z parmezanem (wege)

### DESERY

Patery z deserami

- Piernik • Makowiec • Baba • Sernik





### NAPITKI BEZANKOHOLOWE – 49 zł/os.

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

### NAPITKI ANKOHOLOWE – 99 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 – 199 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 posiadają lymytu ilościowego, aczkolwiek lymyt czasowy do korzystania z powyższych dobrodziejstw wynosi 3 godziny!

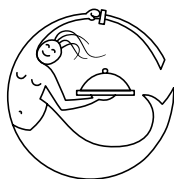
## Gruby Josek to :



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 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:

 782 242 322

 [serwus@grubyjosek.pl](mailto:serwus@grubyjosek.pl)

Kłaniamy się nisko i z Uszanowaniem!  
Feriańska Restauracja „Gruby Josek”