

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
usłudze „fachmana pucybuta”**



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

- Katolik z Gnojnej - śledź w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem
 - Stołeczna Meduza z tartym chrzanem
- Zimna Zagrycha - najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami
 - Sezonowy mix sałat
- Bigos z mięskiem na czerwonym winie

DANIA GŁÓWNE

- Klasyczny kotlecik schabowy na smalczyku z ziemniaczkami, koperkiem i kapustą zasmażaną lub
- Dorsz na szpinaku z sosikiem holenderskim i z purée ziemniaczanym

DESERY

Patery:

- Galanty Jabłecznik
- Sernik z białą czekoladą

149
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

- Katolik z Gnojnej - śledź w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem
- Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami
 - Stołeczna Meduza z tartym chrzanem
- Zimna Zagrycha - najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami
 - Sezonowy mix sałat
- Bigos z mięskiem na czerwonym winie

ZUPY

- Rosółek z kluseczkami lub
- Żurek na zakwasie kwaśny jak uśmiech teściowej

DANIA GŁÓWNE

- Klasyczny kotlecik schabowy na smalczyku z ziemniaczkami, koperkiem i kapustą zasmażaną lub
- Dorsz na szpinaku z sosikiem holenderskim i z purée ziemniaczanym lub
- Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowym z kluseczkami i zasmażanymi buraczkami

DESERY

Patery:

- Galanty Jabłecznik
- Sernik z białą czekoladą

179
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

POWITALNY KIELONEK WŁASNEJ NALEWKI W CENIE

PRZYSTAWKI

- Katolik z Gnojnej - śledź w śmietanie z cebulką, jabłkiem i tartym jajkiem
- Tatar Taty Tasiemki z marynowanymi grzybami
 - Stołeczna Meduza z tartym chrzanem
- Zimna Zagrycha - najprzedniejsze wędzonki i domowe paszteciki z piklami
- Marzenie Badylarza - sałata z grillowanym kurczakiem zagrodowym, grzankami i serem Emilgrana
 - Deska serów w towarzystwie winogron
 - Bigos z mięskiem na czerwonym winie

ZUPY

- Rosół z kluseczkami
lub
- Żurek na zakwasie kwaśny jak uśmiech teściowej
lub
- Flaki a'la Gruby Josek z legularną cegłą

DANIA GŁÓWNE

- Klasyczny kotlecik schabowy na smalczyku z ziemniaczkami, koperkiem i kapustą zasmażaną
lub
- Dorsz na szpinaku z sosikiem holenderskim i z purée ziemniaczanym
lub
- Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowym z kluseczkami i zasmażanymi buraczkami
lub
- Kaczusia w Ancugu z kluseczkami, sosem wiśniowym i modrą kapustką

DESERY

Patery:

- Galanty Jabłecznik
- Sernik z białą czekoladą

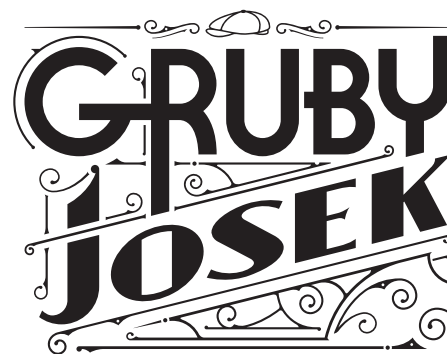
209
ZŁ

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.

ul. Elektoralna
Nº 24
WARSZAWA

KIZIORY

For our small guests



ZUPY • SOUPS

ROSÓŁEK BEZ "ZIELONEGO" Z SAMYM MAKARONEM 15 zł
Broth without "green" with just noodles

DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSE

KOTLECICKI Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I MIZERIĄ 21 zł
Chicken nuggets with french fries and fresh cucumber in cream

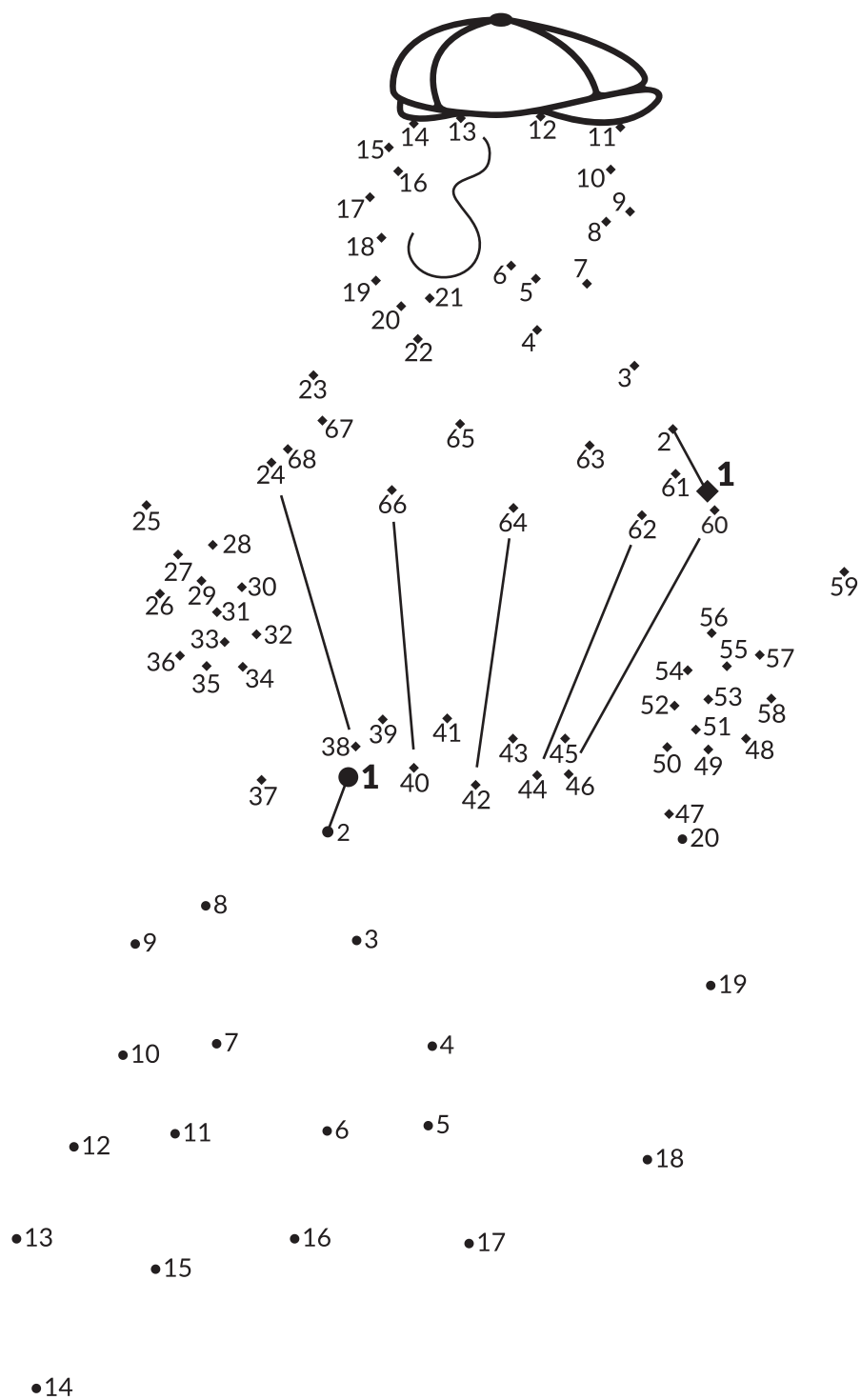
PULPECIKI WIEPRZOWE W SOSIE ŚMIETANOWYM Z KOPERKIEM, ZIEMNIAKI PUREE, MIZERIA 21 zł
Pork meatballs in cream sauce with dill, mashed potatoes, cucumber salad

DESERY • DESSERTS

TWAROGOWE LENIWCE W OMAŚCIE 21 zł
Leniwe kluseczki z maselkiem i bułką tartą
Traditional polish sweet dumplings made with
potatoes and cottage cheese

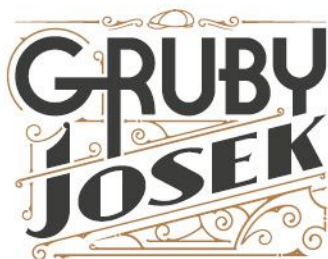


W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę. Nasze dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły pytaj kelnerów.
10% service charge will be added to parties of 6 or more. Our dishes may contain allergens. For more information please ask our waiters.



POŁĄCZ KSZTAŁTY ☺

• 1-20	◆ 1-68
--------	--------



OPEN BAR



NAPITKI BEZANKOHOLOWE – 49 zł/os.

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

NAPITKI ANKOHOLOWE – 109 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**

PROSIMY O ATENCJĘ!

Wszystkie opcje dotyczące napitków i alkoholi nie posiadunkują limytu ilościowego, aczkolwiek limyt czasowy do korzystania z powyższych dobrodziejstw wynosi 3 godziny!

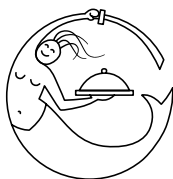
Gruby Josek to :



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

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