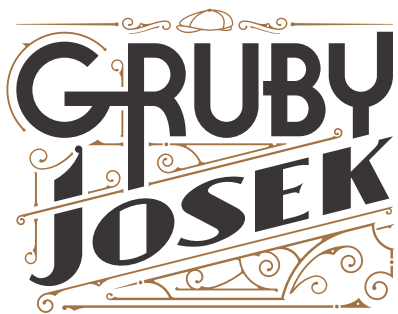




Szanowne Państwo,

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.



2025

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, 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!

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 spotkań rodzinnych.



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



**Zabezpieczycie fachowy glanc obuwiu 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 ankochoi**

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

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

🍴 **Wegetariański Zawijas** – tortilla z warzywami i kremowym serkiem

Salata z marynowanym burakiem, kozim serem i orzechami włoskimi

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

🍴 **Różyczki kalafiora** w chrupiącym cieście z frytkami z batatów i mieszanką sałat

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

🍴 **Wegetariański Zawijas** – tortilla z warzywami i kremowym serkiem

Salata z marynowanym burakiem, kozim serem i orzechami włoskimi

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

🍴 **Różyczki kalafiora** w chrupiącym cieście z frytkami z batatów i mieszanką sałat

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**



OBIADEK FEST

ZESTAW 3

249
zł

PRZYSTAWKI (patery)

Stołeczna Meduza – nożki 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

🍴 **Wegetariański Zawijas** – tortilla z warzywami i kremowym serkiem

Salata z marynowanym burakiem, kozim serem i orzechami włoskimi

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

🍴 **Różyczki kalafiora** w chrupiącym cieście z frytkami z batatów i mieszanką sałat

DESER (patery)

Sernik z białą czekoladą

Galanty **Jabłecznik**

MENU DLA KIZIORÓW

75
ZŁ

ZUPY

Rosółek bez „zielonego” z kluseczkami

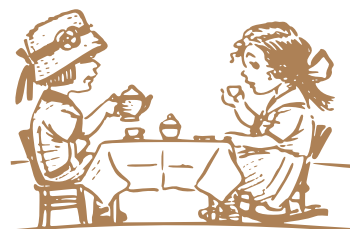
Pomidorowa bez „zielonego” z kluseczkami

Szlachetny krém z raków

DANIA GŁÓWNE

Kotleciki z kurczaka, frytki, mizeria

Pulpeciki w sosie śmietanowym, purée, mizeria



DESER

Puchar lodowy 😊



OPEN BAR



NAPITKI BEZANKOHOLOWE – 55 zł/os.

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

NAPITKI ANKOHOLOWE – 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 – 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 alkoholi nie posiadunkują limytu ilościowego, aczkolwiek limyt czasowy do korzystania z powyższych dobrodziejstw wynosi 3 godziny!

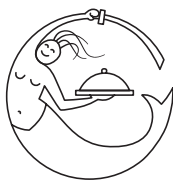
Gruby Jasek to:



Doskonała lokalizacja,
rzut beretem od
centrum Warszawy, przy
Aleji 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:

Gruby Jasek na Woli

 782 242 322

 serwus@gruby-josek.pl

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

Gruby Jasek nad Wisłą

 783 242 322

 wisla@gruby-josek.pl

 ul. Wioślarska 8,
00-411 Warszawa

Kłaniamy się nisko i z Uszanowaniem!

Ferajna Restauranta „Gruby Jasek”