GROMADA

1937

Karczma

Polska kuchnia z tradycją

MENU

Godziny otwarcia restauracji:

Opening hours:
12:00 – 23:00

Przewidywany czas oczekiwania na danie do 30 min.

Average waiting time for a meal is 30 minutes

Informacje o alergenach znajdą Państwo na ostatniej stronie

Information about allergens are provided on the last page.

Alkohol sprzedajemy wyłącznie osobom powyżej 18 roku życia

Alcoholic beverages are not allowed to customers under the age of 18

Wizytówką każdego kraju są tradycje kulinarne.
To busola, którą posługują się turyści
wyznaczając kierunki podróży.

„Nie poznasz człowieka, jak nie zjesz z nim beczki soli”,
mówi przysłowie, a my możemy dodać: „nie poznasz
kraju, jak nie spróbujesz autentycznej kuchni
jego regionów”.

Życzymy Państwu miłych, kulinarnych doznań.

Przedstawiamy Państwu ogólnopolskie danie kuchni „Gromada”. Łączy ono staropolską tradycję z ulubionymi smakami Polaków. Liczymy, że danie ogólnopolskie oraz zestaw dań regionalnych wszystkim Państwu dostarczy wspaniałych, kulinarnych doznań.

W naszej karcie Menu polecamy także regionalne potrawy, które wyrosły na gruncie specyficznych warunków geograficznych, zwyczajów, historii, a także wpływu sąsiednich kultur. Proponowane przysmaki powstały z polskich, ekologicznych produktów według pieczołowicie strzeżonych receptur.

Tradycyjne sposoby produkcji żywności i przedmioty do jej wytwarzania składają się na skarbiec narodowej kultury kulinarnej, a zarazem wzbogacają atrakcyjność turystyczną naszego regionu.

Zestaw ogólnopolski

Polish set



PRZYSTAWKA | APPETIZER

Tatar wołowy z marynowanymi kurkami oraz chipsami z sera emilgrana

Beef tartare with marinated chanterelles and Emilgrana cheese chips

42,00 PLN 150 g 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11



ZUPA | SOUP

Rosół królewski

Royal broth with various types of meat

26,00 PLN 300 ml 1, 3, 9



DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Schabowy z kością z ziemniakami w mundurkach, zasmażaną kiszoną kapustą i masłem koperkowym

Pork chop, boiled french potatoes, fried sauerkraut and dill butter

43,00 PLN 250/120/100 g 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11



DESER | DESSERT

Szarlotka na ciepło, podana z lodami i sosem słony karmel

Hot apple pie, served with ice cream and salted caramel sauce

28,00 PLN 250 g 1, 3, 5, 6, 7, 8

Zestaw regionalny

Regional set



PRZYSTAWKA | APPETIZER

Śledź marynowany w oleju, podany z ziemniakami, twarożkiem grzybowym oraz marynowanymi rydzami

Herring marinated in oil, served with potatoes, mushroom cottage cheese and pickled Red pine mushroom

26,00 PLN 90/90 g 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11



ZUPA | SOUP

Flaki wołowe po warszawsku z pulpetami i serem Emilgrana

Warsaw-style Beef tripe soup with meatballs and Emilgrana cheese

29,00 PLN 300 ml 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11



DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Zrazy po warszawsku w sosie własnym z dodatkiem czerwonego wina, purée ziemniaczanym i modrą kapustą

Warsaw-style beef roulades in their own sauce with red wine, mashed potatoes and fried red cabbage

59,00 PLN 220/150/100 g 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11



DESER | DESSERT

Wuzetka z gorącą czekoladą i bitą śmietaną

Wuzetka cake with hot chocolate and whipped cream

28,00 PLN 250 g 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11

Drogi Gościu,

zapraszamy do kulinarnej podróży po regionie mazowieckim przygotowanej przez Szefa Kuchni Hotelu Gromada w Warszawie.



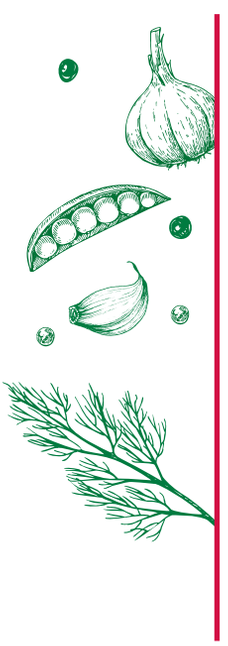
Przystawki
Appetizers

Zimne nóżki
z musem chrzanowym
Pork jelly with horseradish mousse

19,00 PLN
150 g 1, 3, 6, 7, 9

Gruszka zapiekana
z serem kamiennogórskim
oraz orzechami włoskimi,
podana z sosem żurawinowym
Pear baked with Kamienna Góra cheese and walnuts,
served with cranberry sauce

24,00 PLN
150 g
5, 7, 8, 11



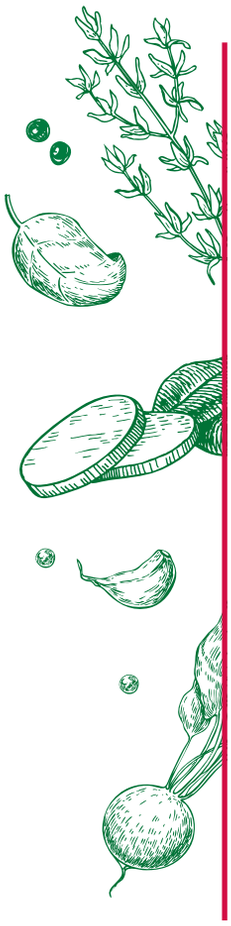
Zupy
Soups

Żur na wędzonce
z białą kiełbasą,
jajkiem oraz grzybami leśnymi,
podawany w chlebie
Smoked sour rye soup with white sausage,
egg and forest mushrooms, served in bread

29,00 PLN
300 ml
1, 3, 7, 9

Zupa krem z kiszonej kapusty,
smażone rydze, palone masło
Cream of sauerkraut soup,
fried Red pine mushroom, burnt butter

25,00 PLN
300 ml
1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11



Dania główne
Mains courses

Kurczak kukurydziany sous-vide z musem z dyni, szpinakowe kopytka, sos rydzowy
Corn chicken filet sous-vide with pumpkin mousse, spinach dumplings, and Red pine mushroom sauce

55,00 PLN
250/150/80 g
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Noga kaczki confi z musem z selera oraz marynowaną i pieczoną czerwoną kapustą
Confit duck leg with celery mousse and marinated and baked red cabbage

62,00 PLN
400/150/100 g
1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Golonka wieprzowa glazurowana miodem i musztardą, chrzanowe puree ziemniaczane oraz zasmażana kiszona kapusta
Pork shank glazed with honey and mustard, horseradish mashed potatoes and fried sauerkraut

52,00 PLN
500/100/80 g
1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11



Ryby
Fishes

Polędwiczka z dorsza w chrupiącej panierce, domowe frytki, surówka z kiszonej kapusty
Crunchy cod loin, homemade fries, sauerkraut salad

50,00 PLN
180/120/80 g
1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Grillowany łosoś z czarną soczewicą, confitowaną w maśle kukurydzą oraz sezonowymi warzywami
Grilled salmon with black lentils, confit corn in butter and seasonal vegetables

58,00 PLN
180/100/80 g
4, 6, 7, 9



Dania wegetariańskie / makarony / mączne

Vege / Pastas

Makaron z sosem pomidorowym, pesto pietruszkowym oraz serem Emilgrana
Pasta with tomato sauce, parsley pesto and Emilgrana cheese

32,00 PLN
350 g
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9

Mix ręcznie lepionych pierogów (- możliwa wersja wegetariańska)
Homemade dumplings mix (- optional vege version)

32,00 PLN
300 g
1, 3, 7, 9, 10

Stek z kalafiora z puree z topinamburu, smażonymi rydzami oraz oliwą pietruszkową
Cauliflower steak with Jerusalem artichoke puree, fried Red pine mushrooms and parsley oil

39,00 PLN
300 g
1, 5, 8, 9, 10, 11



Sałatki

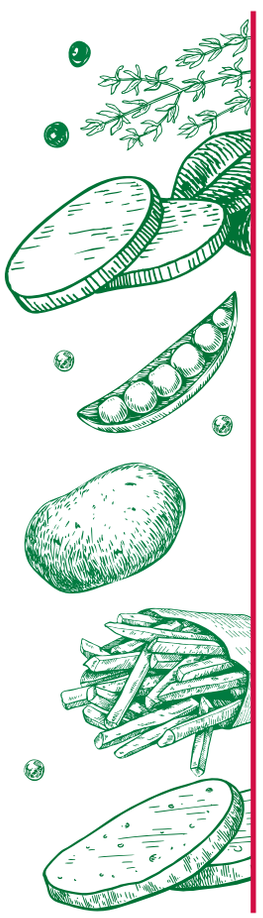
Salads

Chrupiący filet z kurczaka kukurydzianego na sałacie rzymskiej z domowym sosem Cesar i grzankami
Crispy corn chicken fillet with romaine lettuce, homemade Caesar sauce and croutons

39,00 PLN
250/100 g
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Sałata z grillowaną cykorią, kozim serem, figami oraz dressingiem miodowo-musztardowym
Lettuce with grilled endive, goat cheese, figs and honey-mustard dressing

39,00 PLN
300 g
3, 7, 8, 9, 10



Dodatki

Sides

Ziemniaki
Potatoes

9,00 PLN
150 g

Frytki
Chips

9,00 PLN
150 g

Kasza gryczana
Barley

8,00 PLN
150 g

Zestaw surówek polskich / warzywa sezonowe
Set of salads / seasonal vegetables

9,00 PLN
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Pieczywo domowe
Homemade bread

5,00 PLN
150 g 1, 3, 6, 7



Desery

Desserts

Racuchy z jabłkami i sosem żurawinowym
Crumpets with apples and cranberry sauce

21,00 PLN
250 g
1, 3, 7

Mus z sera mascarpone z gorącymi śliwkami karmelizowanymi z czerwonym winem oraz cynamonową kruszonką
Mascarpone cheese mousse with hot caramelized plums with red wine and cinnamon crumble

26,00 PLN
250 g
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11



Gorące napoje
Hot beverages

Cappuccino	**17,00 PLN** 160 ml
Kawa latte Latte coffee	**18,00 PLN** 160 ml
Kawa espresso Espresso caffee	**12,00 PLN** 50 ml
Podwójne espresso Double espresso	**16,00 PLN** 100 ml
Herbata smakowa Flavored tea	**12,00 PLN** 200 ml



Zimne napoje
Soft drinks

Woda Perrier Perrier water	**16,00 PLN** 330 ml
Woda Evian Evian water	**16,00 PLN** 500 ml
Woda mineralna ***gazowana, niegazowana*** Mineral water	**10,00 PLN** 330 ml **16,00 PLN** 700 ml
Napoje gazowane **Coca-cola, Sprite, Tonic**	**12,00 PLN** 250 ml but. / btl
Soki owocowe Fruit juices	**10,00 PLN** 200 ml **30,00 PLN** 1 l
Sok pomidorowy Tomato juice	**10,00 PLN** 200 ml but. / btl
Red bull	**18,00 PLN** 250 ml but. / btl



Piwa
Beers

Tyskie beczkowe Draft beer	**16,00 PLN** 500 ml
Tyskie beczkowe Draft beer	**12,00 PLN** 300 ml
Żywiec	**16,00 PLN** 500 ml but. / btl
Lech	**15,00 PLN** 330 ml but. / btl
Książęce	**18,00 PLN** 500 ml but. / btl
Pilsner Urquell	**23,00 PLN** 500 ml but. / btl
Piwo bezalkoholowe Non alcoholic beer	**15,00 PLN** 330 ml but. / btl
Sok malinowy Raspberry syrup	**1,00 PLN** 10 ml



Aperitif

Campari	**19,00 PLN** 40 ml
Martini **(Bianco, Rosso, Dry)**	**18,00 PLN** 100 ml



Wódki

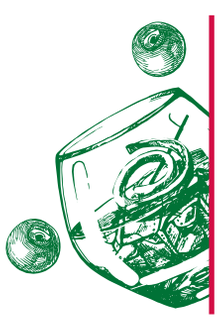
Vodka

Absolut	**16,00 PLN** 40 ml
Finlandia	**16,00 PLN** 40 ml
Wyborowa	**12,00 PLN** 40 ml
Bols	**12,00 PLN** 40 ml
Soplica smakowa Flavoured	**12,00 PLN** 40 ml
Żubrówka z trawą Bison	**12,00 PLN** 40 ml
Żołądkowa gorzka	**12,00 PLN** 40 ml



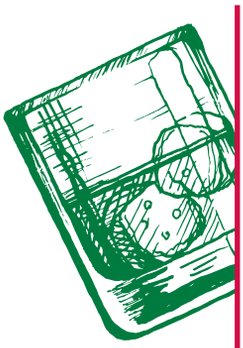
Rum & Gin

Bacardi	**17,00 PLN** 40 ml
Seagram's	**16,00 PLN** 40 ml



Brandy

Metaxa***	**20,00 PLN** 40 ml
Stock '84	**18,00 PLN** 40 ml



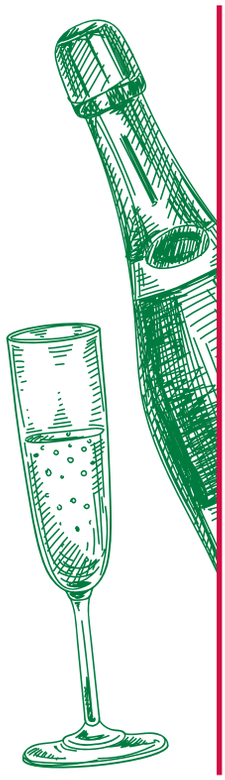
Whisky
Whiskey

Johnnie Walker Red	**18,00 PLN** 40 ml
Ballantine's Finest	**18,00 PLN** 40 ml
Jameson	**23,00 PLN** 40 ml
Jack Daniel's	**26,00 PLN** 40 ml



Likiery
Liquers & bitters

Krupnik Honey liquer	**12,00 PLN** 40 ml
Kahlua	**20,00 PLN** 40 ml
Jägermeister	**20,00 PLN** 40 ml



Szampany i wina musujące
Champagne & sparkling wines

Veuve Clicquot Brut *Francja / France*	**350,00 PLN** 750 ml
Cami De Flores Brut Cava Metode Tradicional *Hiszpania / Spain*	**130,00 PLN** 750 ml
Villa Belluci Extra Dry DOC Prosecco *Włochy / Italy*	**130,00 PLN** 750 ml
Alita Riesling *Włochy / Italy*	**85,00 PLN** 750 ml



Wino białe

White wine

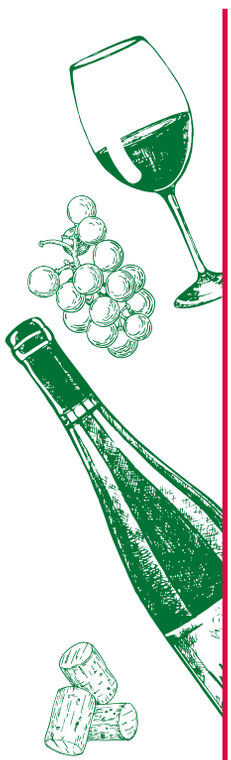
Białe wino domowe
House white wine
85,00 PLN 750 ml
13,00 PLN 100 ml

Nos Racines Sauvignon Blanc IGP Pay d'Oc
Francja / France
95,00 PLN 750 ml
15,00 PLN 100 ml

Kendermanns Riesling Kabinett Pradikatswein Rheinhessen
Niemcy / Germany
110,00 PLN 750 ml

Woodhaven Chardonnay California
USA
129,00 PLN 750 ml

Sheep Dreams Sauvignon Blanc Marlborough
Nowa Zelandia / New Zeland
155,00 PLN 750 ml



Wino czerwone

Red wine

Czerwone wino domowe
House red wine
85,00 PLN 750 ml
13,00 PLN 100 ml

Oro Dei Sani Riserva DOCG Chianti
Włochy / Italy
129,00 PLN 750 ml
18,00 PLN 100 ml

Finca El Origen Reserva Malbec Uco Valley / Mendoza
Argentyna / Argentina
139,00 PLN 750 ml

Baron De Ley Club Privado DOC Rioja
Hiszpania / Spain
135,00 PLN 750 ml

Conte Di Campiano DOC Primitivo Di Manduria
Włochy / Italy
155,00 PLN 750 ml



Grzane wino

Mulled wine

Grzaniec Galicyjski
Polish mulled wine
16,00 PLN 200 ml

Alergeny Allergens

1. **Ziarna zbóż zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż oraz produkty przyfotowane na ich bazie.**
Cereals containing gluten.
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

2. **Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.**
Crustaceans and products thereof.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

3. **Jaja oraz produkty przygotowane na ich bazie.**
Eggs and products thereof.
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.

4. **Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie.**
Fish and products thereof.
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.

5. **Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie.**
Peanuts and products thereof.
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

6. **Ziarno sojowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.**
Soybean and products thereof.
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

7. **Mleko oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą).**
Milk and products thereof (including lactose).
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).

8. **Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały (Amygdalus communis L.), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Junglas regia), orzechy nerkowca (Anacardium occidentale), orzechy pekan (Carya illinoinesis (Wangenh.) K. Koch), orzeczy brazylijskie (Bertholletia excelsa), orzechy pistacjowe (Pistacia vera), orzechy makadamia lub orzechy Qeensland (Macadamia ternifolia) oraz produkty przygotowane na ich bazie.**
Nuts.
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

9. **Seler oraz produkty przygotowane na jego bazie.**
Celery and products thereof.
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.

10. **Gorczyca oraz produkty przygotowane na jej bazie.**
Mustard and products thereof.
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.

11. **Ziarno sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.**
Sesame seeds and products thereof.
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

12. **Dwutlenek siarki oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 ml/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO2 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.**
Sulphur dioxide.
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO 2 , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.

13. **Łubiny produkty przygotowane na ich bazie.**
Lupin and products thereof.
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

14. **Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.**
Molluscs and products thereof.
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

GROMADA

1937

ZAPRASZAMY
DO NASZYCH RESTAURACJI:

Restauracja KARCZMA
w Hotelu Gromada Centrum w Warszawie
Pl. Powstańców Warszawy 2
tel. 22 58 29 420/ 447

Restauracja
w Hotelu Gromada w Busku - Zdroju,
ul. Waryńskiego 10
tel. 41 378 3001 - 04

Restauracja POLONEZ
w Hotelu Gromada w Łomży
ul. Rządowa 1A
tel. 510 006 787

Restauracja i Cukiernia
w Hotelu Gromada w Pile
Al. Piastów 15
tel. 67 351 18 44

Restauracja
w Hotelu Gromada w Radomiu
ul. Narutowicza 9
tel. 48 368 91 00

Restauracja ZAJAZD STAROPOLSKI
w Toruniu
ul. Żeglarska 10/14
tel. 56 622 60 60