



1937

ZAMÓWIENIA PROSIMY SKŁADAĆ W CAFE GROMADA

PLEASE PLACE YOUR ORDERS AT CAFE GROMADA



Karczma

Polska kuchnia z tradycją

MENU



Godziny otwarcia restauracji:

Opening hours:

12:00 – 23:00

Zamówienia na potrawy przyjmujemy do godziny 22:30

Orders for warm dishes are accepted until 22:30

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.



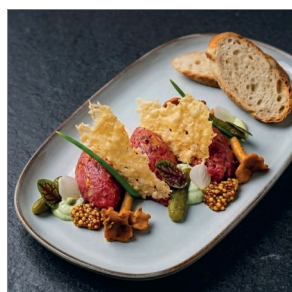
**Przedstawiamy Państwu ogólnopolskie danie kuchni „Gromada”.
Łączy ono staropolską tradycję z ulubionymi smakami Polaków.
Liczymy, że danie ogólnopolskie oraz zestaw dań regionalnych
wszystkim Państwu dostarczy wspaniałych, kulinarnych doznań.**

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

52,00 PLN

150 g

1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11



ZUPA | SOUP

Rosół królewski z bązanta, wołowiny i kurczaka zagrodowego z domowym makaronem, marchewką i natką pietruszki

Royal broth with pheasant, beef and free-range chicken,
served with homemade noodles, carrots and parsley

32,00 PLN

300ml

1, 3, 6, 7, 9, 10



DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Schabowy z kością smażony na smalcu z ziemniakami w mundurkach, młodą zasmażaną kapustą lub mizerią do wyboru

Pork chop on the bone, fried in lard, served with jacket potatoes,
young fried cabbage or cucumber salad

51,00 PLN

250/120/100 g

1, 3, 5, 6, 7, 9



DESER | DESSERT

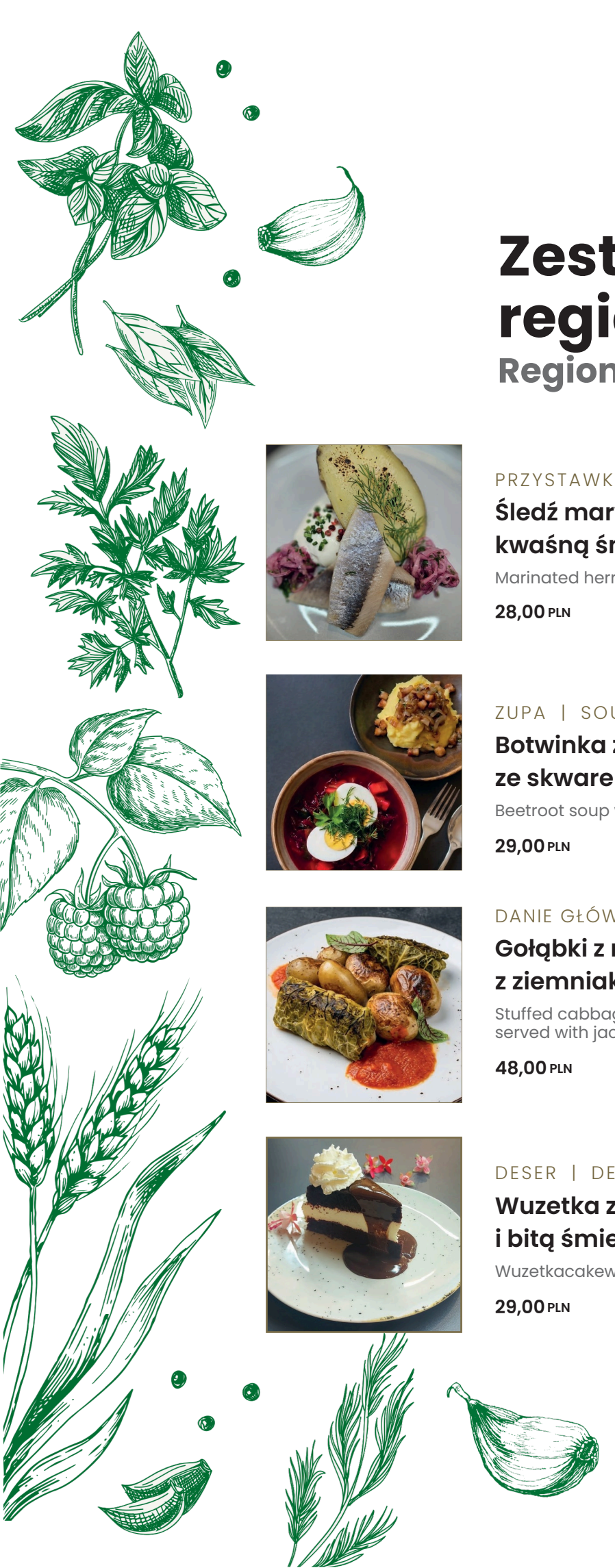
Karpatka z malinami na ciepło

Karpatka cake with warm raspberries

30,00 PLN

250 g

1, 3, 7



Zestaw regionalny

Regional set

PRZYSTAWKA | APPETIZER

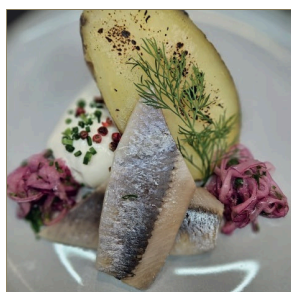
Śledź marynowany z czerwoną cebulą, kwaśną śmietaną i pieczonym ziemniakiem

Marinated herring with red onion, sour cream and roast potato

28,00 PLN

90/90g

2, 5, 7, 9



ZUPA | SOUP

Botwinka z jajkiem, ziemniaki z okrasą ze skwarek

Beetroot soup with egg, potatoes with crackling

29,00 PLN

300 ml

3, 6, 7, 9, 10



DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym z ziemniakami w mundurkach z koperkiem

Stuffed cabbage rolls with minced meat in tomato sauce, served with jacket potatoes and dill

48,00 PLN

220/150/50 g

1, 3, 6, 7, 9



DESER | DESSERT

Wuzetka z gorącą czekoladą i bitą śmietaną

Wuzetka cake with warm chocolate and whipped cream

29,00 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

26,00 PLN

150 g
1, 3, 6, 7, 9

Frytki z cukinii w panierce z serem Emilgrana i sosem jogurtowym

Zucchini fries coated in Emilgrana cheese,
served with yoghurt sauce

26,00 PLN

180/30 g
1, 3, 6, 7, 9

Pate z wątróbek drobiowych, grzanki, czerwona porzeczka

Chicken liver pâté, croutons, redcurrants

30,00 PLN

180 g
1, 3, 6, 7, 9



Zupy

Soups

Żurek na wędzonce z białą kiełbasą i jajkiem 5-minutowym, ziemniaki z okrasą ze skwarek

Sour rye soup with smoked meat, white sausage
and a 5-minute egg, potatoes with crackling

32,00 PLN

300 ml
1, 3, 6, 7, 9, 10

Zupa krem z bobem, kremowym serkiem ze skórką cytryny, chipsami z bekonu lub serem Emilgrana (🌱)

Cream of broad bean soup with cream cheese
and lemon zest, served with bacon crisps
or Emilgrana cheese (🌱)

32,00 PLN

300 ml
6, 7, 9, 10

Chłodnik z botwiny na jogurcie i kefirze z jajkiem i świeżymi ziołami

Cold beetroot soup with yoghurt and kefir,
served with an egg and fresh herbs

29,00 PLN

300 ml
3, 6, 7, 9, 10



Dania główne

Mains courses

Jajka sadzone z ziemniakami oraz ogórkiem małosolnym, podane z zsiadłym mlekiem

Fried eggs with potatoes and low-salt cucumber, served with sour milk

28,00 PLN

350 g
3, 7, 10

Filet z kurczaka zagrodowego, kremowy sos śmietanowy, ziemniaki gratine, fasolka szparagowa z palonym masłem

Free-range chicken fillet, creamy sauce, potato gratin, green beans with burned butter

63,00 PLN

220/50/150/80 g
1, 6, 7, 9

Golonka pieczona w cydrze jabłkowym z dodatkiem trawy żubrowej, puree ziemniaczane z tartym chrzanem, ogórek małosolny, mus chrzanowy

Pork knuckle roasted in apple cider with bisongrass, potato purée with grated horseradish, lightly pickled cucumber, horseradish mousse

69,00 PLN

500/100/80 g
1, 6, 9

Gulasz z jagnięciny z dodatkiem estragonu, dymki i białego wina, placki ziemniaczane, ogórek małosolny

Supreme chicken fillet confit in butter with rosemary, pumpkin puree, butter-fried boletus caps, young broccoli

68,00 PLN

220/150/80 g
1, 6, 9, 10

Zrazy po warszawsku w sosie własnym z dodatkiem czerwonego wina, puree ziemniaczanego oraz kapusty modrej

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

72,00 PLN

250/50/150/80 g
1, 3, 5, 6, 7, 9, 10



Ryby

Fishes

Łosoś w sosie maślano-winnym ze szpinakiem na cytrynowym pęczaku, kalafior opalany

Salmon in a butter and wine sauce with spinach on lemon pearl barley, seared cauliflower

68,00 PLN

180/100/80 g

1, 4, 7, 9

Sandacz w sosie jogurtowym z pomidorami confit, puree ziemniaczane, młody brokuł

Zander in yoghurt sauce with tomato confit, mashed potatoes, baby broccoli

65,00 PLN

180/100/80 g

1, 4, 6, 7, 8, 9



Dania wegetariańskie / makarony / mączne

Vege / Pastas

Mix ręcznie lepionych pierogów (- możliwa wersja wegetariańska)

Homemade dumplings mix (- optional vege version)

39,00 PLN

300 g

1, 3, 7, 9, 10

Makaron z sosem pomidorowym, pesto pietruszkowym oraz serem Emilgrana

Pasta with tomato sauce, parsley pesto and Emilgrana cheese

36,00 PLN

350 g

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9

Stek z kalafiora z sadzonym jajkiem na puree z topinamburu, bobem oraz prażonymi pestkami

Cauliflower steak with a fried egg on Jerusalem artichoke purée, served with broad beans and roasted seeds

49,00 PLN

300 g

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9

Kluski z batatów z bryndzą, miodem oraz prażonymi orzechami laskowymi

potato dumplings with sheep cheese, honey and roasted hazelnuts

38,00 PLN

320 g

1, 3, 5, 6, 7, 8



Sałatki

Salads

Sałata rzymska z sosem cesar, kurczakiem zagrodowym, świeżymi warzywami, grzankami oraz serem Emilgrana

Romaine lettuce with Caesar dressing, free-range chicken, fresh vegetables, croutons and Emilgrana cheese

49,00 PLN

350 g

1, 3, 6, 7, 9, 10

Mix sałat i świeżych warzyw (pomidor, ogórek, rzodkiewka, czarna rzepa, młode buraki, szparagi, marchewka) jajko 5-minutowe, sos jogurtowy, prażone pestki

Mixed salad leaves and fresh vegetables (tomato, cucumber, radish, black turnip, asparagus, carrot), 5-minute egg, yoghurt dressing, roasted seeds

45,00 PLN

300 g

3, 5, 6, 7, 9, 10

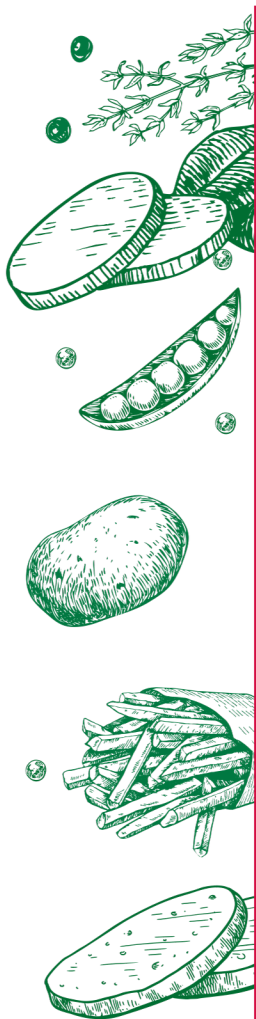
Ziemniaki hasselback na kremowym serku z dodatkiem rzodkiewki, jajka w koszulce oraz szparagów

Hasselback potatoes on a creamy cheese base with radishes, poached eggs and asparagus

45,00 PLN

300 g

1, 3, 6, 7, 10



Dodatki

Sides

Ziemniaki

Potatoes

9,00 PLN

150g

Frytki

Chips

9,00 PLN

150g

Mix kasz

Mixed grains

9,00 PLN

150g

Zestaw surówek polskich / warzywa sezonowe

Set of salads / seasonal vegetables

9,00 PLN

150 g

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

Zasmażana kapusta

Fried cabbage

9,00 PLN

150g

Mizeria

Cucumber with cream

12,00 PLN

150g

7

Pieczynko domowe

Homemade bread

6,00 PLN

150g 1,3,6,7



Desery

Desserts

Racuchy z jabłkami i sosem wiśniowym

Crumpets with apples and cherry sauce

28,00 PLN

250 g

1, 3, 7

Tarta cytrynowa z kremem z dodatkiem mięty

Lemon tart with mint cream

28,00 PLN

180 g

1, 3, 5, 7, 8



Gorące napoje

Hot beverages

Cappuccino

19,00 PLN

160 ml

Kawa latte

Latte coffee

20,00 PLN

160ml

Kawa espresso

Espresso coffee

14,00 PLN

50ml

Podwójne espresso

Doubleespresso

19,00 PLN

100 ml

Herbata smakowa

Flavored tea

14,00 PLN

200ml



Zimne napoje

Soft drinks

Woda Perrier

Perrier water

16,00 PLN

330ml

Woda Evian

Evian water

18,00 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

250mlbut. / btl

Soki owocowe

Fruit juices

10,00 PLN

200 ml

35,00 PLN

11

Sok pomidorowy

Tomato juice

12,00 PLN

200mlbut. / btl

Red bull

18,00 PLN

250ml but. / btl



Piwa

Beers

Tyskie beczkowe

Draft beer

18,00 PLN

500ml

Tyskie beczkowe

Draft beer

14,00 PLN

300ml

Żywiec

18,00 PLN

500mlbut. / btl

Lech

17,00 PLN

330mlbut. / btl

Książęce

19,00 PLN

500mlbut. / btl

Pilsner Urquell

26,00 PLN

500mlbut. / btl

Piwo bezalkoholowe

Non alcoholic beer

17,00 PLN

330mlbut. / btl

Piwo bezalkoholowe smakowe

Non alcoholic flavoured beer

19,00 PLN

330mlbut. / btl

Sok malinowy

Raspberry syrup

2,00 PLN

10ml



Aperitif

Campari

22,00 PLN

40 ml

Martini

(Bianco,Rosso, Dry, Fiero)

22,00 PLN

100ml



Wódki

Vodka

Absolut

18,00 PLN

40 ml

150,00 PLN

500 ml

Finlandia

18,00 PLN

40 ml

150,00 PLN

500 ml

Wyborowa

14,00 PLN

40 ml

120,00 PLN

500 ml

Bols Marine

16,00 PLN

40 ml

140,00 PLN

500 ml

Soplica smakowa

Flavoured

14,00 PLN

40ml

Żubrówka z trawą

Bison

14,00 PLN

40ml

Żołądkowa de Luxe

14,00 PLN

Żołądkowa gorzka

15,00 PLN

Bitter

40ml



Rum & Gin

Bacardi

19,00 PLN

40 ml

Seagram's

21,00 PLN

40ml



Brandy

Metaxa*****

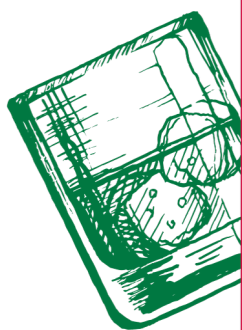
22,00 PLN

40 ml

Stock '84

21,00 PLN

40ml



Whisky

Whiskey

Johnnie Walker Red

19,00 PLN

Ballantine's Finest

40 ml

19,00 PLN

Jameson

40 ml

24,00 PLN

Jack Daniel's

40 ml

29,00 PLN

40ml



Likiery

Liquers & bitters

Krupnik

Honey liqueur

14,00 PLN

40ml

Kahlua

22,00 PLN

Jägermeister

40 ml

22,00 PLN

40ml



Szampany i wina musujące

Champagne & sparkling wines

Veuve Clicquot Brut

Francja / France

390,00 PLN

750ml

Cami De Flores Brut Cava Metode
Tradicional

Hiszpania / Spain

140,00 PLN

750ml

Villa Belluci Extra Dry DOC Prosecco

Włochy / Italy

140,00 PLN

750ml

Alita Riesling

Włochy / Italy

95,00 PLN

750ml



Wino białe

Whitewine

Białe wino domowe

House white wine

95,00 PLN
750 ml

15,00 PLN
100 ml

Nos Racines Sauvignon Blanc IGP Pay d'Oc

Francja / France

99,00 PLN
750 ml
18,00 PLN
100 ml

Kendermanns Riesling Kabinett Pradikatswein Rheinhessen

Niemcy / Germany

110,00 PLN
750 ml

21,00 PLN
100 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

95,00 PLN
750 ml

15,00 PLN
100 ml

Oro Dei Sani Riserva DOCG Chianti

Włochy / Italy

129,00 PLN
750 ml
21,00 PLN
100 ml

Conte Di Campiano DOC Primitivo Di Manduria

Włochy / Italy

155,00 PLN
750 ml

29,00 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



Grzane wino

Mulled wine

Grzaniec Galicyjski

Polish mulled wine

20,00 PLN
200 ml

Koktajle

Cocktails



APEROL SPRITZ

38,00 PLN

Aperol 80ml, prosecco 120 ml, woda gazowana

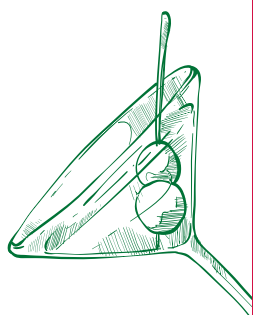
Aperol 80ml, prosecco 120 ml, sparkling water

PAPA DOBLE

32,00 PLN

Rum 60ml, sok z cytryny, syrop
maraschino, sok grejpfrutowy

Rum 60ml, lemon juice, maraschino syrup,
grapefruit juice 40ml



CAIPIRINHA

30,00 PLN

Cachaca 40ml, limonka, cukier
trzciniowy

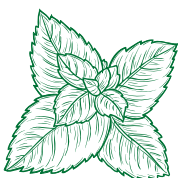
Cachaca 40ml, lime, brown sugar

MOJITO

36,00 PLN

Rum 40ml, woda gazowana, limonka,
cukier trzciniowy, świeża mięta

Rum 40ml, sparkling water 60 ml, lime, brown
sugary, fresh mint



MARGARITA

35,00 PLN

Tequila 40 ml, triple sec 20 ml, syrop
cukrowy z cytryną

Tequila 40 ml, triple sec 20 ml, sweet & sour



APPLE DAIQUIRI

34,00 PLN

Rum 40ml, likier jabłkowy 40ml, syrop
cukrowy z cytryną

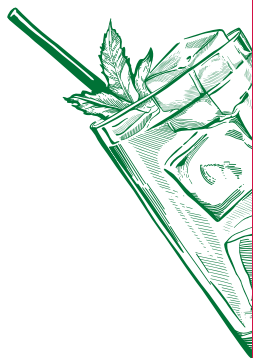
Rum 40ml, apple liquer 40ml, sweet & sour

MARTNI FIERO&TONIC

30,00 PLN

Martini Fiero 60 ml, tonic

Martini Fiero 60 ml, tonic 120ml



Koktajle letnie

Summer cocktails

Pornstar Martini

40,00 PLN

Wódka waniliowa 40 ml, passoã 20 ml, puree z marakui, sok z limonki, syrop cukrowy, prosecco 40 ml

Vanila vodka 40 ml, passoã 20 ml, passion fruit puree, lime juice, sugar syrup, prosecco 40 ml

Melon Cream

32,00 PLN

Likier melonowy 40 ml, rum 40 ml, bita śmietana

Melon liqueur 40 ml, rum 40 ml, whipped cream

Devil Margarita

38,00 PLN

Tequila 40 ml, triple Sec 20 ml, syrop cukrowy z cytryną, czerwone wino 100 ml

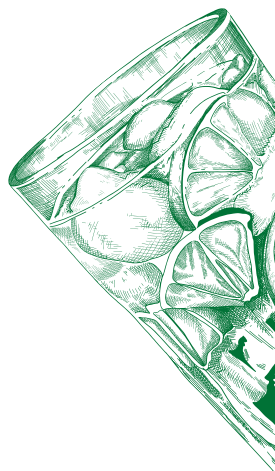
Tequila 40 ml, triple sec 20 ml, sweet & sour, red wine 100 ml

Basil Smash

32,00 PLN

Gin 40 ml, syrop cukrowy z cytryną, bazylia

Gin 40 ml, sweet & sour, basil



Koktajle bezalkoholowe

Non alcoholic cocktail

Cucumber Lemon

30,00 PLN

Gin „0” 40ml, sok z cytryny 40ml, Tonic 150 ml, ogórek

Gin „0” 40 ml, lemon juice, Tonic 150 ml, cucumber

BUTTERFLY

30,00 PLN

Herbata butterfly 40ml, syrop cukrowy z cytryną, woda gazowana, cytryna

Tea butterfly 40ml, sweet & sour, sparkling water, lemon

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 (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*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 illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung natürlicher alkoholischer Destillaten einschließlich Ethylalkohol 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 SO₂, 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.



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

