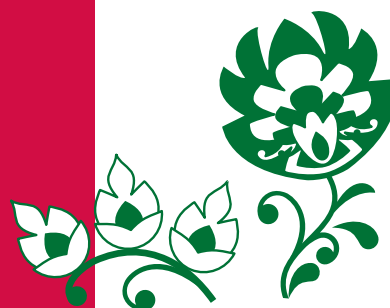




Karczma

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 pieczętowanej 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 bażanta, 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

300 ml

1, 3, 6, 7, 9, 10



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

51,00 PLN

250/120/100 g

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



DESER | DESSERT

Strudel z jabłkami, lodami śmietankowymi oraz bitą śmietaną

Apple strudel with cream ice cream and whipped cream

29,00 PLN

200 g

1, 3, 5, 7, 8

Zestaw regionalny

Regional set

PRZYSTAWKA | APPETIZER

Śledź marynowany w oleju z czerwoną cebulą, podany z ziemniakami, musem śmietanowo - grzybowym

Herring marinated in oil with red onion, served with potatoes and a mushroom-cream mousse

32,00 PLN

90/90/50 g

2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11



ZUPA | SOUP

Flaki wołowe

Beef tripe soup

34,00 PLN

300 ml

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



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

30,00 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

Pasztet z dzika z pistacjami i słoniną, podany z karmelizowaną czerwoną cebulą

Wild boar pâté with pistachios and pork fat,
served with caramelized red onion

34,00 PLN

150 g

1, 3, 5

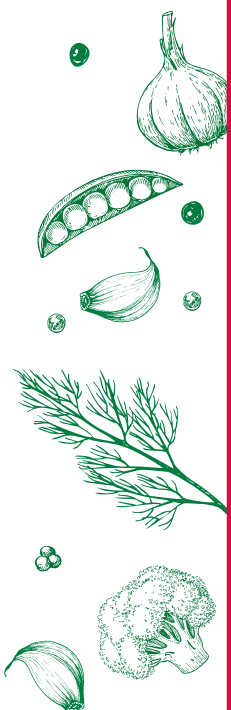
Smażony na maśle bocznik królewski z jabłkiem, czosnkiem oraz tymiankiem, podany z chipsami z jarmużu i prażonymi orzechami

King oyster mushroom fried in butter with apple,
garlic and thyme, served with kale chips and roasted nuts

28,00 PLN

150 g

5, 7, 8



Zupy

Soups

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

Sour rye soup with smoked meat, white sausage
and egg, potatoes with crackling

32,00 PLN

300 ml

1, 3, 6, 7, 9, 10

Zupa krem z dyni z kozim serem i kwaśną śmietaną

Cream of pumpkin soup with goat cheese
and sour cream

32,00 PLN

300 ml

7, 8

Zupa rydzowa z olejem z Inianki, kluskami oraz kwaśną śmietaną

Red pine mushroom soup with camelina oil,
dumplings and sour cream

32,00 PLN

300 ml

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



Dania główne

Mains courses

Filet z kurczaka zagrodowego, kremowy sos śmietanowy z kapeluszami borowików, ziemniaki gratine, brukselka z palonym masłem

Free-range chicken fillet, creamy sauce with porcini mushrooms, potato gratin, brussels with burned butter

65,00 PLN

220/50/150/80 g

1, 6, 7, 9

Golonka pieczona z ciemnym piwem i warzywami korzennymi, puree ziemniaczane, zasmażana kiszona kapusta, chrzan i musztarda

Roast pork knuckle with dark beer and root vegetables, mashed potatoes, fried sauerkraut, horseradish and mustard

69,00 PLN

500/100/80g

1, 9

Gulasz wołowo-wieprzowy z warzywami, placki ziemniaczane, ogórek kiszony

Beef and pork goulash with vegetables, potato pancakes, pickled cucumber

65,00 PLN

220/150/80 g

1, 3, 6, 9

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

Smażony sandacz na maślanym puree ziemniaczanym, sos korniszonowy, młody brokuł

Fried pike-perch on buttered potato puree, pickled cucumber sauce, and young broccoli

65,00 PLN

180/100/80 g

1, 4, 6, 7, 8, 9



Dania wegetariańskie / makarony / mączne

Vege / Pastas

Pierogi z confitowaną kaczką, podane z sosem żurawinowym i masłem

Dumplings with confit duck,
served with cranberry sauce and butter

48,00 PLN

300 g

1, 3, 7, 9

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

Pieczony batat z sosem beszamelowym, szpinakiem, borowikami, serem Lazur oraz chipsami z pieczarek, mix sałat z sosem balsamicznym

Roasted sweet potato with béchamel sauce, spinach,
porcini mushrooms, Lazur cheese and mushroom crisps,
mixed salad with balsamic dressing

49,00 PLN

300/80 g

1, 6, 7, 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

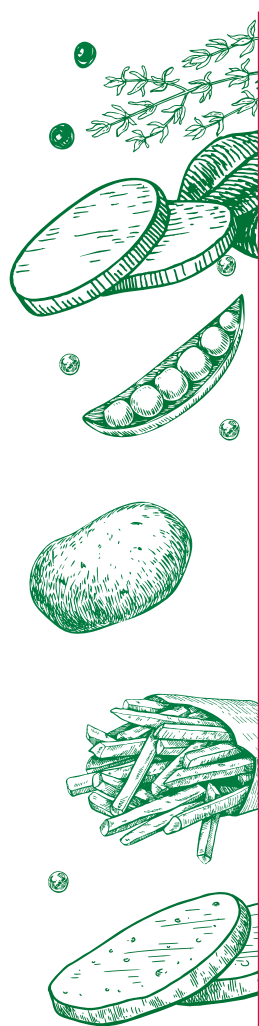
Sałata z grillowaną cykorią, kozim serem, figami, orzechami i dressingiem miodowo-musztardowym

Lettuce with grilled chicory, goat cheese, figs, nuts and honey-mustard dressing

49,00 PLN

300 g

1, 5, 7, 8, 10



Dodatki

Sides

Ziemniaki

Potatoes

9,00 PLN

150 g

Frytki

Chips

9,00 PLN

150 g

Mix kasz

Mixed grains

9,00 PLN

150 g

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

12,00 PLN

150 g

Mizeria

Cucumber with cream

9,00 PLN

150 g

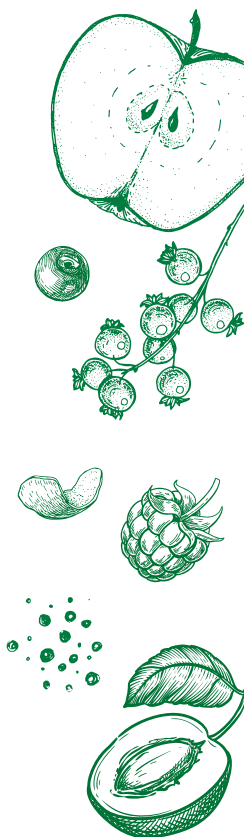
7

Pieczyno domowe

Homemade bread

6,00 PLN

150 g 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

Fondant czekoladowy z gorącymi śliwkami z przyprawami korzennymi oraz prażonymi orzechami podany z lodami śmietankowymi

Chocolate fondant with hot spiced plums
and roasted nuts, served with cream ice cream

30,00 PLN

180 g

1, 3, 5, 7, 8

Sernik z dynią, białą czekoladą i malinami

Cheesecake with pumpkin, white chocolate
and raspberries

30,00 PLN

180 g

1, 3, 7



Gorące napoje

Hot beverages

Cappuccino

20,00 PLN
160 ml

Kawa latte

Latte coffee

22,00 PLN
160 ml

Kawa espresso

Espresso coffee

15,00 PLN
50 ml

Podwójne espresso

Double espresso

20,00 PLN
100 ml

Herbata smakowa

Flavored tea

16,00 PLN
200 ml



Zimne napoje

Soft drinks

Woda Perrier

Perrier water

19,00 PLN
330 ml

Woda Evian

Evian water

18,00 PLN
500 ml

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

Mineral water

12,00 PLN
330 ml
21,00 PLN
700 ml

Napoje gazowane

Coca-cola, Sprite, Tonic

13,00 PLN
250 ml but. / btl

Soki owocowe

Fruit juices

14,00 PLN
200 ml
35,00 PLN
1l

Sok pomidorowy

Tomato juice

14,00 PLN
200 ml but. / btl

Red bull

18,00 PLN
250 ml but. / btl



Piwa

Beers

Tyskie beczkowe

Draft beer

20,00 PLN
500 ml

Tyskie beczkowe

Draft beer

16,00 PLN
300 ml

Żywiec

20,00 PLN
500 ml but. / btl

Lech

18,00 PLN
330 ml but. / btl

Książęce

24,00 PLN
500 ml but. / btl

Pilsner Urquell

28,00 PLN
500 ml but. / btl

Piwo bezalkoholowe

Non alcoholic beer

18,00 PLN
330 ml but. / btl

Piwo bezalkoholowe smakowe

Non alcoholic flavoured beer

20,00 PLN
330 ml but. / btl

Podpiwek

Non alcoholic malt beverage

20,00 PLN
500 ml but. / btl

Sok malinowy

Raspberry syrup

2,00 PLN
10 ml



Aperitif

Campari

22,00 PLN
40 ml

Martini

(Bianco, Rosso, Dry, Fiero)

24,00 PLN
100 ml



Wódki

Vodka

Absolut

18,00 PLN
40 ml
160,00 PLN
500 ml

Finlandia

18,00 PLN
40 ml
160,00 PLN
500 ml

Wyborowa

15,00 PLN
40 ml
130,00 PLN
500 ml

Soplica smakowa
Flavoured

16,00 PLN
40 ml

Żubrówka z trawą
Bison

15,00 PLN
40 ml

Żółdkowa de Luxe

14,00 PLN
40 ml

Żółdkowa gorzka
Bitter

16,00 PLN
40 ml

Wódka chrzanowa
Horseradish vodka

22,00 PLN
40 ml



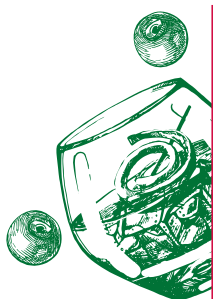
Rum & Gin

Bacardi

21,00 PLN
40 ml

Seagram's

21,00 PLN
40 ml



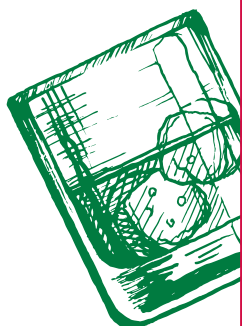
Brandy

Metaxa*****

22,00 PLN
40 ml

Stock '84

23,00 PLN
40 ml



Whisky

Whiskey

Johnnie Walker Red

20,00 PLN
40 ml

Ballantine's Finest

20,00 PLN
40 ml

Jameson

24,00 PLN
40 ml

Jack Daniel's

29,00 PLN
40 ml



Szampany

i wina musujące

Champagne & sparkling wines

Veuve Clicquot Brut

Francja / France

390,00 PLN
750 ml

Cami De Flores Brut Cava Metode Tradicional

Hiszpania / Spain

140,00 PLN
750 ml

Villa Belluci Extra Dry DOC Prosecco

Włochy / Italy

140,00 PLN
750 ml

Alita Riesling

Włochy / Italy

99,00 PLN
750 ml

Zensa Organic Frizzante

Włochy / Italy

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



Wino białe

White wine

Białe wino domowe

House white wine

99,00 PLN

750 ml

15,00 PLN

100 ml

Nos Racines Sauvignon Blanc IGP d'Oc

Francja / France

110,00 PLN

750 ml

18,00 PLN

100 ml

Kendermanns Riesling Kabinett Pradikatswein Rheinhessen

Niemcy / Germany

126,00 PLN

750 ml

21,00 PLN

100 ml

Woodhaven Chardonnay California

USA

129,00 PLN

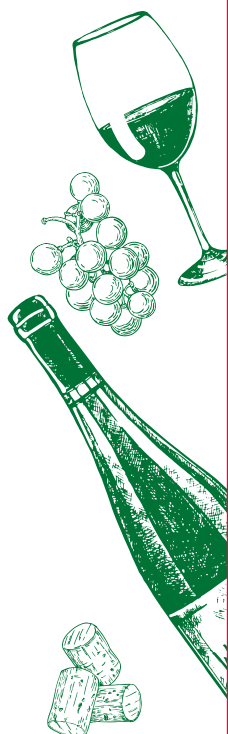
750 ml

Sheep Dreams Sauvignon Blanc Marlborough

Nowa Zelandia / New Zealand

155,00 PLN

750 ml



Wino czerwone

Red wine

Czerwone wino domowe

House red wine

99,00 PLN

750 ml

15,00 PLN

100 ml

Casa Giona Valpolicella Ripasso Superiore

Włochy / Italy

129,00 PLN

750 ml

21,00 PLN

100 ml

Conte Di Campiano DOC Primitivo Di Manduria

Włochy / Italy

160,00 PLN

750 ml

29,00 PLN

100 ml

Finca El Origen Reserva Malbec Uco Valley / Mendoza

Argentyna / Argentina

146,00 PLN

750 ml

Baron De Ley Club Privado DOC Rioja

Hiszpania / Spain

139,00 PLN

750 ml



Grzane wino

Mulled wine

Grzaniec Galicyjski

Polish mulled wine

22,00 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 (*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 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 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.



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

