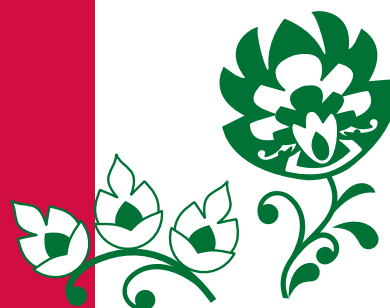




Karczma

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 znajdują 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

48,00 PLN

150 g

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



ZUPA | SOUP

Rosół królewski z perliczką i olejkiem lubczykowym

Royal broth with guinea fowl and lovage oil

29,00 PLN

300 ml

1, 3, 6, 9



DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

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

Pork chop with bone with jacket potatoes,
young fried cabbage or cucumber salad to choose

48,00 PLN

250/120/100 g

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



DESER | DESSERT

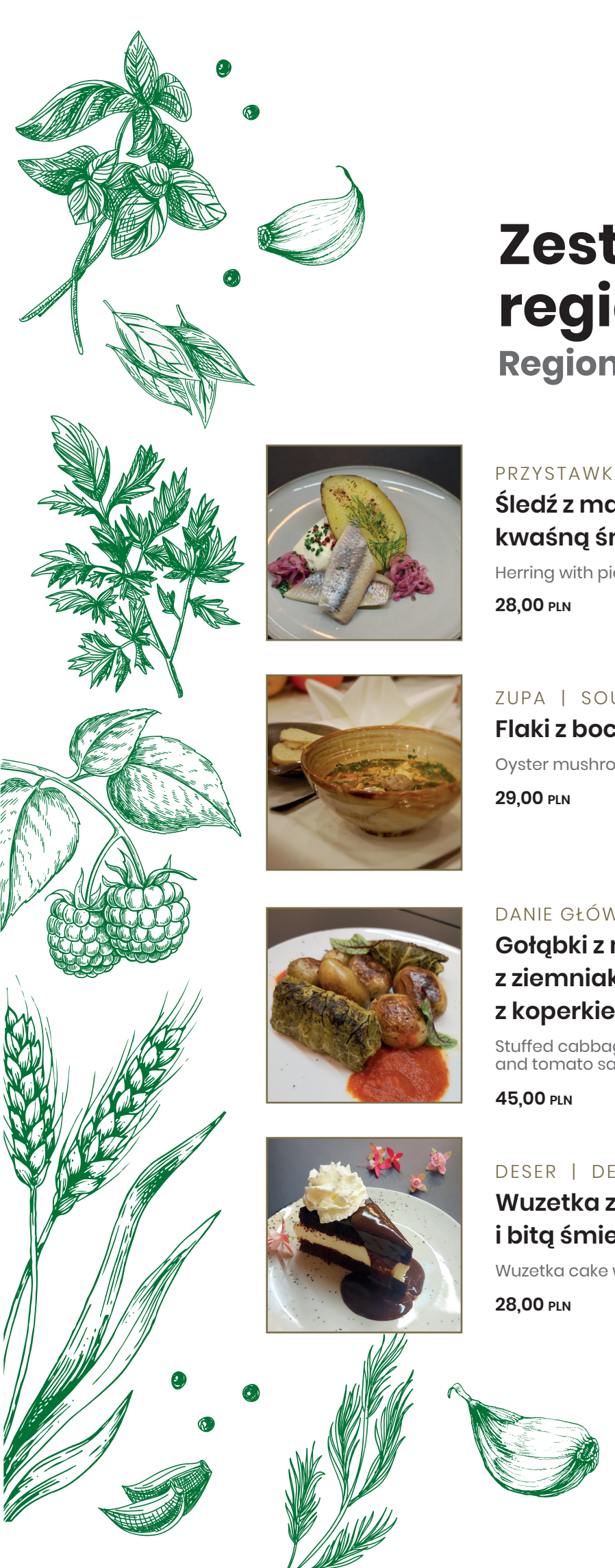
Karmelizowane z miodem jabłko, kruszonka, sos słony karmel oraz lody śmietankowe

Caramelized apple with honey, crumble,
salted caramel sauce and cream ice cream

24,00 PLN

250 g

1, 5, 7, 8



Zestaw regionalny

Regional set



PRZYSTAWKA | APPETIZER

Śledź z marynowaną czerwoną cebulą, kwaśną śmietaną i pieczonym ziemniakiem

Herring with pickled red onion, sour cream and baked potato

28,00 PLN

100/150g

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



ZUPA | SOUP

Flaki z boczniaka

Oyster mushroom tripe soup

29,00 PLN

300 ml

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



DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

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

Stuffed cabbage rolls with jacket potatoes and tomato sauce

45,00 PLN

250/150/50 g

1, 7, 9



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

Terrina z golonki z jajkiem przepiórczym oraz musem chrzanowym

Terrine of pork shank with quail egg
and horseradish mousse

28,00 PLN

120/80 g

3, 6, 7, 9, 10

Deska Polskich wędlin i serów z piklami dla 2 osób

Board of Polish cold cuts and cheeses with pickles
for 2 people

59,00 PLN

300 g

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

Ziemniaki na gziku z rzodkiewką, ogórkiem małosolnym i olejkiem szczypiorkowym

Potatoes on cottage cheese with radish,
pickled cucumber and chives oil

25,00 PLN

120/120 g

7, 9, 10



Zupy

Soups

Żur na wędzonce z białą kiełbasą oraz jajkiem podawany w chlebie

Smoked sour rye soup with white sausage and egg,
served in bread

29,00 PLN

300 ml

1, 3, 7, 9, 10

Chłodnik z buraków z jajkiem

Beetroot cold soup with egg

26,00 PLN

300 ml

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

Zupa krem z palonego kalafiora z serem Kamiennogórskim oraz pestkami słonecznika

Cream soup of roasted cauliflower
with Polish style blue cheese and sunflower seeds

28,00 PLN

300 ml

5, 7, 8, 9, 11



Dania główne

Mains courses

Filet z kurczaka supreme pieczony z masłem ziołowym z puree z kalafiora oraz sałatką sezonową

Supreme chicken fillet baked with herbal butter with cauliflower puree and seasonal salad

58,00 PLN

250/140/80 g

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

Żeberka wieprzowe marynowane w jabłkach i tymianku, ziemniaki pieczone, surówka z czerwonej kapusty

Pork ribs marinated in apples and thyme, baked potatoes, red cabbage salad

89,00 PLN

600/120/80 g

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

Mostek wołowy wolno pieczony z sosem demi glace, puree ziemniaczane z chrzanem oraz piklowaną czerwoną kapustą i olejkiem szczypiorkowym

Slow-baked beef brisket with demi glace sauce, mashed potatoes with horseradish and pickled red cabbage and chive oil

65,00 PLN

180/120/80 g

6, 7, 9, 10



Ryby

Fishes

Polędwiczka z dorsza w chrupiącej panierce, ziemniak grillowy oraz sos tatarski

Cod fillet in crispy breading, grilled potato and tartar sauce

55,00 PLN

160/120/100 g

1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Grillowany łosoś z czarną soczewicą oraz pieczonymi marchewkami z serem Emilgrana

Grilled salmon with black lentils and carrots baked with Emilgrana cheese

62,00 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, bobem, olejkiem lubczykowym oraz prażonymi pestkami słonecznika

Cauliflower steak with Jerusalem artichoke puree,
broad beans, lovage oil and sunflower seeds

42,00 PLN

300 g

1, 5, 8, 9, 10, 11

Kluski z batatów z pesto lubczykowym z dodatkiem sosu pomidorowego oraz sera bursztyn

Sweet potato dumplings with lovage pesto
with tomato sauce and Bursztyn cheese

35,00 PLN

320 g

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



Sałatki

Salads

Sałatka z filetem z kurczaka supreme, sałata rzymska, opalana brukselka, sezonowe warzywa, dressing ziołowy oraz grzanki

Supreme chicken fillet salad, romaine lettuce, charred Brussels sprouts, seasonal vegetables, herbal dressing and croutons

42,00 PLN

200/150 g

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

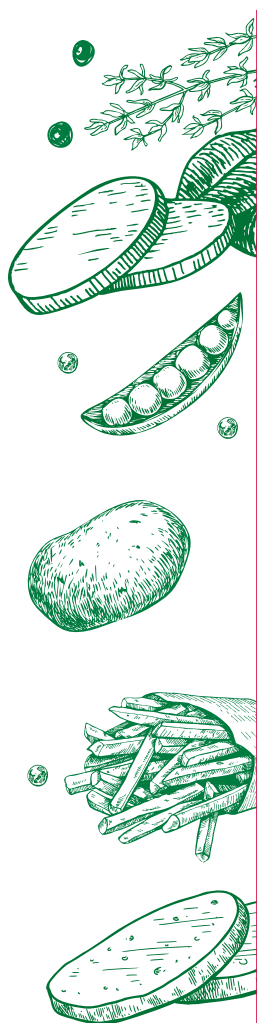
Carpaccio z buraka pieczonego w miodzie, sałata rukola, ser kozi, mus malinowy oraz pestki słonecznika

Carpaccio of beetroot baked in honey, rocket salad, goat cheese, raspberry mousse and sunflower seeds

38,00 PLN

150/100 g

5, 8, 9, 11



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

Młoda zasmażana kapusta

Young fried cabbage

9,00 PLN

Mizeria

Cucumber with cream

9,00 PLN

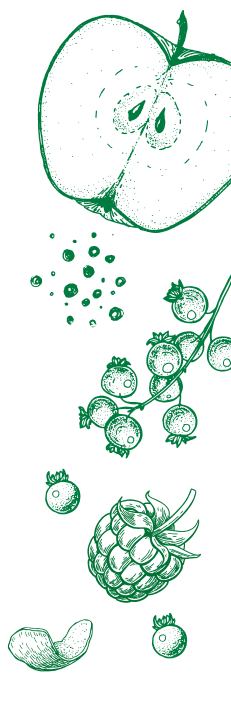
7

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 bezą oraz sezonowymi owocami

Mascarpone cheese mousse with meringue
and seasonal fruit

32,00 PLN

120/150 g

1, 3, 5, 6, 7, 8



Gorące napoje

Hot beverages

Cappuccino

19,00 PLN
160 ml

Kawa latte

Latte coffee

20,00 PLN
160 ml

Kawa espresso

Espresso coffee

14,00 PLN
50 ml

Podwójne espresso

Double espresso

19,00 PLN
100 ml

Herbata smakowa

Flavored tea

14,00 PLN
200 ml



Zimne napoje

Soft drinks

Woda Perrier

Perrier water

16,00 PLN
330 ml

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
250 ml but. / btl

Soki owocowe

Fruit juices

10,00 PLN
200 ml
35,00 PLN
1l

Sok pomidorowy

Tomato juice

12,00 PLN
200 ml but. / btl

Red bull

18,00 PLN
250 ml but. / btl



Piwa

Beers

Tyskie beczkowe

Draft beer

18,00 PLN

500 ml

Tyskie beczkowe

Draft beer

14,00 PLN

300 ml

Żywiec

18,00 PLN

500 ml but. / btl

Lech

17,00 PLN

330 ml but. / btl

Książęce

19,00 PLN

500 ml but. / btl

Pilsner Urquell

26,00 PLN

500 ml but. / btl

Piwo bezalkoholowe

Non alcoholic beer

17,00 PLN

330 ml but. / btl

Piwo bezalkoholowe smakowe

Non alcoholic flavoured beer

19,00 PLN

330 ml but. / btl

Sok malinowy

Raspberry syrup

2,00 PLN

10 ml



Aperitif

Campari

22,00 PLN

40 ml

Martini

(Bianco, Rosso, Dry, Fiero)

22,00 PLN

100 ml



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
40 ml

Żubrówka z trawą
Bison

14,00 PLN
40 ml

Żołądkowa de Luxe

14,00 PLN
40 ml

Żołądkowa gorzka
Bitter

15,00 PLN
40 ml



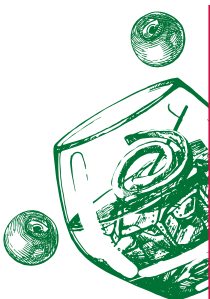
Rum & Gin

Bacardi

19,00 PLN
40 ml

Seagram's

21,00 PLN
40 ml



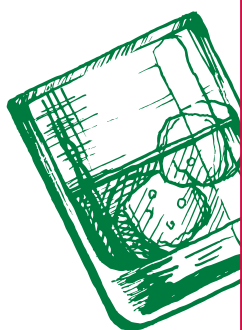
Brandy

Metaxa*****

22,00 PLN
40 ml

Stock '84

21,00 PLN
40 ml



Whisky

Whiskey

Johnnie Walker Red

19,00 PLN

40 ml

Ballantine's Finest

19,00 PLN

40 ml

Jameson

24,00 PLN

40 ml

Jack Daniel's

29,00 PLN

40 ml



Likiery

Liquers & bitters

Krupnik

Honey liquer

14,00 PLN

40 ml

Kahlua

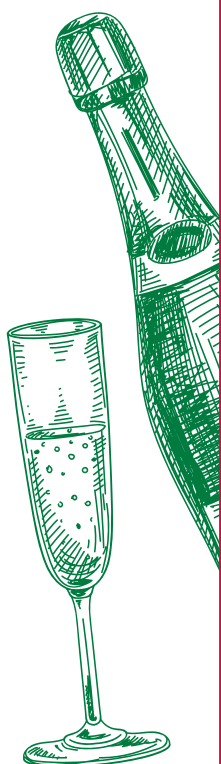
22,00 PLN

40 ml

Jägermeister

22,00 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

95,00 PLN

750 ml



Wino białe

White wine

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

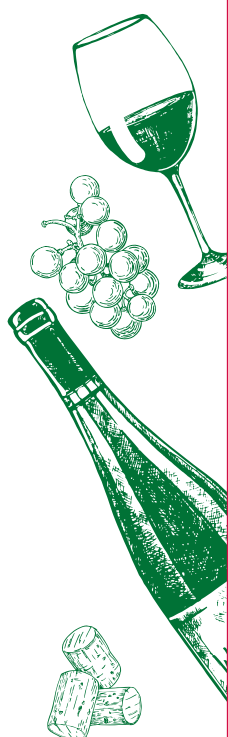
750 ml

Sheep Dreams Sauvignon Blanc Marlborough

Nowa Zelandia / New Zealand

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

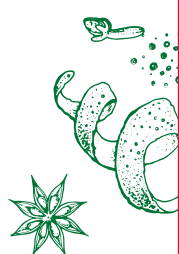
750 ml

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

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
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

