



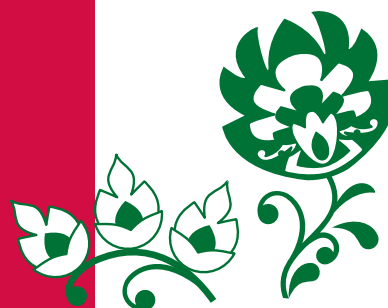
1937



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 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 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

Karpotka z malinami na ciepło

Karpotka 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

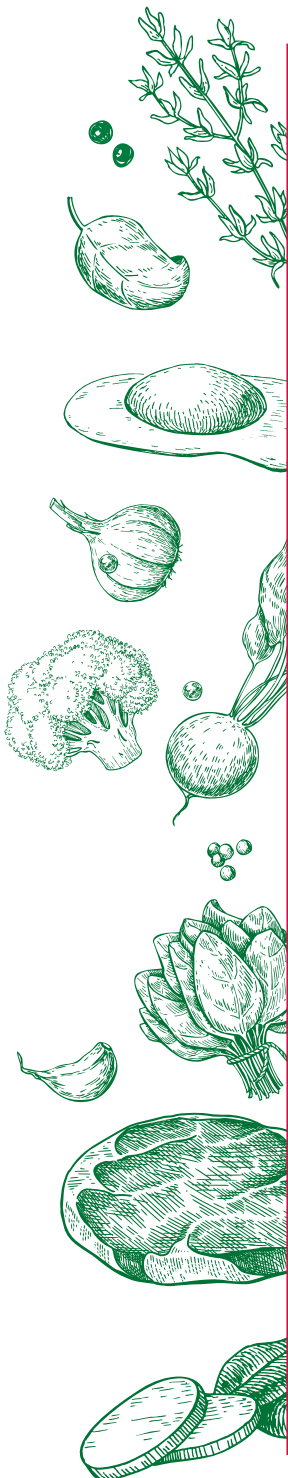
Chłodnik z botwiny na jogurcie i kefirze z jajkiem i świeżymi ziołami

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 bison grass, 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

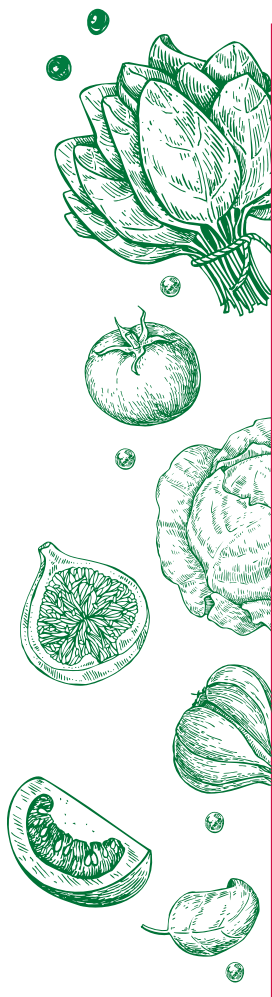
300 g
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9

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

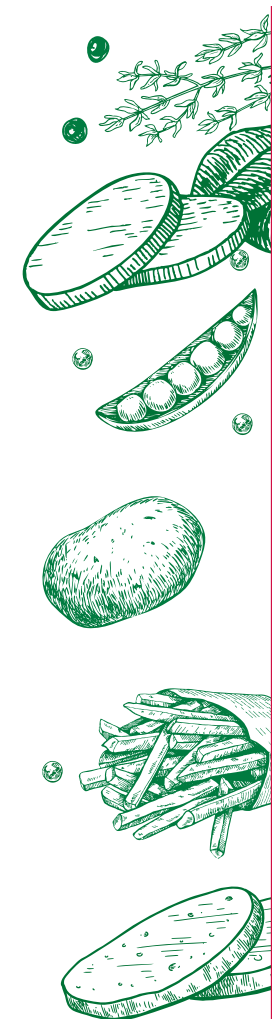
Ziemniaki hasselback na kremowym serku z dodatkiem rzodkiewki, jajka w koszulce oraz szparagów

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

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

Pieczywo 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

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	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 <i>gazowana, niegazowana</i> Mineral water	12,00 PLN 330 ml 21,00 PLN 700 ml
Napoje gazowane Coca-cola, Sprite, Tonic	13,00 PLN 250 ml but. / btI
Soki owocowe Fruit juices	14,00 PLN 200 ml 35,00 PLN lI
Sok pomidorowy Tomato juice	14,00 PLN 200 ml but. / btI
Red bull	18,00 PLN 250 ml but. / btI



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

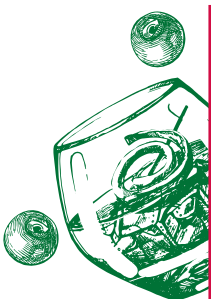
Vodka

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



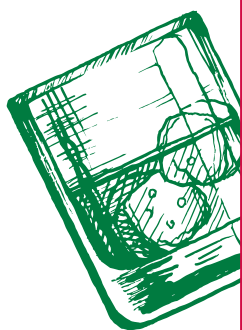
Rum & Gin

Bacardi	21,00 PLN 40 ml
Seagram's	21,00 PLN 40 ml



Brandy

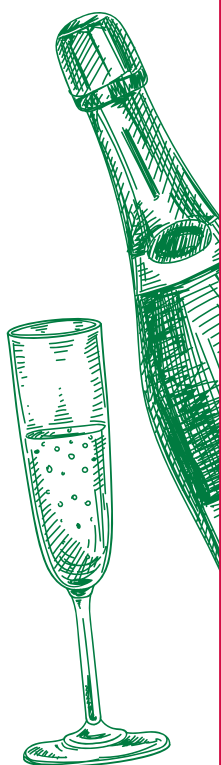
Metaxa*****	22,00 PLN 40 ml
Stock '84	23,00 PLN 40 ml



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 <i>Francja / France</i>	390,00 PLN 750 ml
Cami De Flores Brut Cava Metode Tradicional <i>Hiszpania / Spain</i>	140,00 PLN 750 ml
Villa Belluci Extra Dry DOC Prosecco <i>Włochy / Italy</i>	140,00 PLN 750 ml
Alita Riesling <i>Włochy / Italy</i>	99,00 PLN 750 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

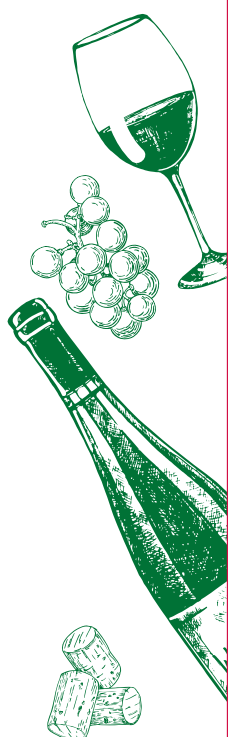
750 ml

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

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

160,00 PLN

750 ml

29,00 PLN

100 ml

Finca El Origen Reserva Malbec Uco Valley / Mendoza

Argentyna / Argentina

146,00 PLN

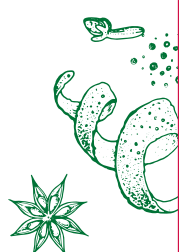
750 ml

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.



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

