



MUZYKA NA ŻYWO

OSTATNIE ZAMÓWIENIA PRZYJMujemy W ND-ŚR DO 22:00, CZW-SOB DO 23:00.
WE ACCEPT LAST ORDERS SUN-WED BY 10:00 PM, THU-SAT BY 11:00 PM.

W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę. Nasze dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły pytaj kelnerów.

10% service charge will be added to group of 6 or more.
Our dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information.



GrubyJosek
(bez hasła)



(+48) 782 24 23 22



Aleja Jana Pawła II 27

REZERWACJE
(+48) 782 24 23 22
serwus@grubyjosek.pl



www.grubyjosek.pl



@grubyjosek



Gruby Josek - Klawe
miejsce dla ferajny

W piątki i soboty potupujemy czyli
grajki warszawskie
18:00 - 22:00

KIZIORY

Dla naszych małych gości
For our small guests



ZUPY • SOUPS

ROSOLEK "BEZ ZIELONEGO" Z SAMYM MAKARONEM 18 zł
Broth without "green" with just noodles

ZUPKA POMIDOROWA „BEZ ZIELONEGO” 18 zł
Tomato soup with noodles

DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSE

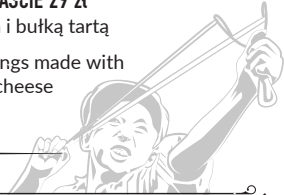
KOTLECICKI Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I MIZERIĄ 29 zł
Chicken nuggets with french fries and fresh cucumber in cream

PULPECIKI WIEPRZOWE W SOSIE ŚMIETANOWYM Z KOPERKIEM,
ZIEMNIANKI PUREE, MIZERIA 29 zł

Pork meatballs in cream sauce with dill,
mashed potatoes, cucumber salad

DESERY • DESSERTS

TWAROGOWE LENIWCE W OMAŚCIE 29 zł
Leniwe kluski z masłem i bułką tartą
Traditional polish sweet dumplings made with
potatoes and cottage cheese



Nr. 316.

(z dod. por.)

GODZINY OTWARCIA | Nd. - Śr. 12:00 - 23:00 | Czw. - Sob. 12:00 - 24:00

PRENUMERATA

Kurjera Warszawskiego
wraz z dodatkiem porannym.
W Warszawie rocznie
rb. 9, półrocznie rb. 4 kop. 50,
kwartalnie rb. 2 kop. 25, mie-
sięcznie kop. 75.
Za odosłanie do domu dopłaca
się miesięcznie kop. 5.
Na prowincji w Cesar-
stwie rocznie rb. 12, półrocznie
rb. 6, kwartalnie rb. 3, miesięcznie
kop. 1.

KURIER WARSZAWSKI.

Wychodzi w dni powszednie wieczorem, w niedziele i święta zrana, nadto wychodzą
stałe w dni powszednie, z wyjątkiem dni poświęconych, dodatki poranne.

OGŁOSZENIA.

Reklamy: za wiersz harmo-
nowy albo jego miejsce pierwszy
raz 80 kop., każdy następny raz
25 kop.
Nekrologia: za wiersz peti-
towy 15 kop.
Zwyczajne ogłoszenia: za
wiersz petitowy albo jego miejsce
pierwszy raz 133 kop., za każdy
następny raz 10 kon.

Nocne spelunki Warszawy Jak się „bawi” elita stolicy

Warszawa nocy, dla której
dzień rozpoczyna się o zmroku,
posiada wiele spelunek, będą-
cych osobliwą atrakcją dla ludzi
poszukujących silnych wrażeń.

I tak jak w Paryżu — ciekawi
cudzoziemcy przepłacają prze-
wodników za pokazanie spelunek
apaszowskich, tak w Warszawie
funkcje tych przewodników speł-
niają dorożkarze konni, zawo-
żąc żądnych wrażeń za sutą o-
płatą do nocnych kawiarenek i
restauracji.

Najpopularniejszą spelunką te-
go rodzaju jest brudna i mała
kawiarenka przy ul. Rynkowej,
czynna przez całą dobę: w dzień
posiadają tam swoją giełdę tra-
garze z za Żelaznej Bramy, w no-
cy, gdy restauracje śródmieścia
pustoszeją — wykintni goście
przyjeżdżają „do grubego Joska”
na kawalek śledzia i gęsinę.

U „grubego Joska”
Niska, brudna, na skrzypią-
cych zawiasach brama, otwiera
się na umówione hasło. W bra-
mie, pełnej dziur i wybojów, u-
siłuje z trudem przeniknąć ciem-
ności mała, naftowa, zakopcona
lampa. Po chwili z prawej stro-
ny bramy otwierają się jakieś
drzwi — jesteśmy w małym, ni-
skim pokoju, pełnym zaduchu i
zapachów oleju, śledzia i cebuli.
Mały bufet z kilkoma talerzami,
za ladą młodzianka, blada dzie-
wczynka, pełniąca funkcję bufet-
owej i kelnerki.

Przy kilku ceratą nakrytych
stolikach jakieś typy z pod ciem-
nej gwiazdy. Z drugiej salki do-
biega gwar ożywionych rozmów:
to wesołe towarzystwo, złożone
często z przedstawicieli wyż-
szych sfer Warszawy, bawiące
się pod opieką samego gospoda-
rza, „Grubego Joska”, lub, jak

mówią inni, „Joska-Beezki” —
Joska Ładowskiego.

Litr spirytusu — jednym
haustem

O Josku Ładowskim, który u-
biegłej nocy zmarł nagle w swej
kawiarence na udar serca, kra-
ży mnóstwo opowiadań.

„Gruby Josek” nie dopuszczał
nigdy w swoim zakładzie do a-
wantur i bójek, wzburzone tem-
peratury uspokajała zawsze je-
go nadzwyczajna siła, pozatem
wzbudzał szacunek wśród pod-
ziemnej Warszawy i tem, że po-
trafił wypić litr spirytusu, nie
odejmując butelki od ust. A to
nocnej Warszawy imponuje i
wzbudza szacunek. Robił to Jo-
sek niejednokrotnie, popisując
się swym kunsztem przed wy-
tworną publicznością, jednak
pod warunkiem, że towarzystwo
złoży jakąś większą ofiarę na
biedne sieroty żydowskie.

Wódki „Gruby Josek” nie
sprzedawał, urzędowały w jego
kawiarence jakieś typy, które z
przepastnej kieszeni swych lach-
manów wydobywały żądane ga-
lunki wódek i konjaków. Funk-
cje gospodarza pełnił sumiennie
— mała blada kelnereczka, lata-
ła jak fryga, a gdy stół był na-
kryty, sam Josek przysiadł się
do towarzystwa, przedstawiając
się uprzednio każdemu z osobna
stereotypem:

— Jestem Josek. Jak smakuje,
może coś potrzebnego?
Raz zdarzyło się jednemu ze
znanych literatów warszawskich,
iż gęś, którą podano, była źle o-
skubana.
— Panie Josek, przecież tej
gęsi jeść nie można. Pełno pie-
rzy, jest źle oskubana.
— Jedź pan, frajer, będzie pa-

nu czepliło w brzuch! — z naj-
większą powagą odparł „Gruby
Josek”.

Nocy ubiegłej „Gruby Josek”
zmarł, — „zmarł na posterunku”
w swej kawiarence, jak mówią
jego przyjaciele, a pogrzeb był
wielką rewją podziemnej War-
szawy, która tłumnie udała się
na cmentarz żydowski, by złożyć
ostatnią posługę swemu przyja-
cielowi i sędziemu, niejednokrot-
nie rozstrzygającemu sprawiedli-
wie najbardziej zawile spory,
przekazywane „Din Tojrze” do
rozpatrzenia.

Uprzywilejowany „Świt”

Drugą niemniej znaną spelun-
ką jest w Warszawie dziwnie u-
przywilejowana kawiarenka
„Świt” przy ul. Siennej, prowa-
dzona przez Ika Gelbluma, zwa-
nego „panem Ignacyem”.

Kawiarenka przez kilka laty
egzystowała pod firmą „Widen-
ka” później jednak konieczne
odebrano, aż wreszcie Gelblum u-
zyskał koncesję po raz drugi i
dziś „Świt” jest czynny przez 24
godziny.

Zbierają się tam wyrzuceni z
innych restauracji pijacy, cmy
nocne, zatrzymują się złodzieje
w drodze na wyprawę, wpadnie
od czasu do czasu jakiś zapo-
diony przechodzień, lub pełnią-
cy służbę patrolową policjant.

W „Świcie” wódki również nie
sprzedają, jednak wtajemniczeni
wprowadzani są do kuchni, stam-
tad na korytarz, gdzie otrzymu-
ją żądany trunk.

Pan Ignacy jest
dyskretny...

W szczerych wyznaniach do
gości „pan Ignacy” chępli się
nie bez słuszości, że „władza”
mu nie nie zrobi, bo posiada kon-
cesję i prawo otwierania kawi-
renki przez całą noc, wydane
przez samą „panią generalową”.
Kim jest ta „pani generalowa” —
pan Ignacy dyskretnie milczy,
odmawiając wszelkich wyjaśnień.

„Dolek”, „Szołjma”,
„Paryska” i t.d.

Poza temi dwiema nocnymi
spelunkami, znajdującymi się w
śródmieściu Warszawy, posiada
jeszcze stolica, tak zw. „Dolek”
przy ul. Widoł, różne „Sielanki”
i „Wiśniówki” na ul. Belweder-
skiej, oraz dziesiątki innych,
mniejszych, cieszących się wiel-
ką terkweną wszystkich tylko
nie policji; przynajmniej w cha-
rakterze oficjalnym.

Jest więc „Stylowa” przy ul.
Tłomackiej, „Paryska” na Białe-
ńskiej, „Szołjmy” na Solnej, i in-
ne na Milej, Karmielickiej i t. d.
Po całych nocach grają tam w
gry hazardowe, karty, w domino
w t. zw. kizkę, a naiwni, wcią-
gani przez sprytnych „nagania-
czy” tracą nieraz całe fortuny.

Czyżby policja nie wiedziała o
tych spelunkach hazardu i roz-
pust, czy też wie, ale jest bez-
silna, bo właściciele legitymują
się, wzorem Gelbluma ze „Świtu”,
koncesjami, otrzymanymi od sa-
mej „pani generalowej”?

T. P.

Restauracja
Gruby Josek
Aleja Jana Pawła II 27,
Warszawa

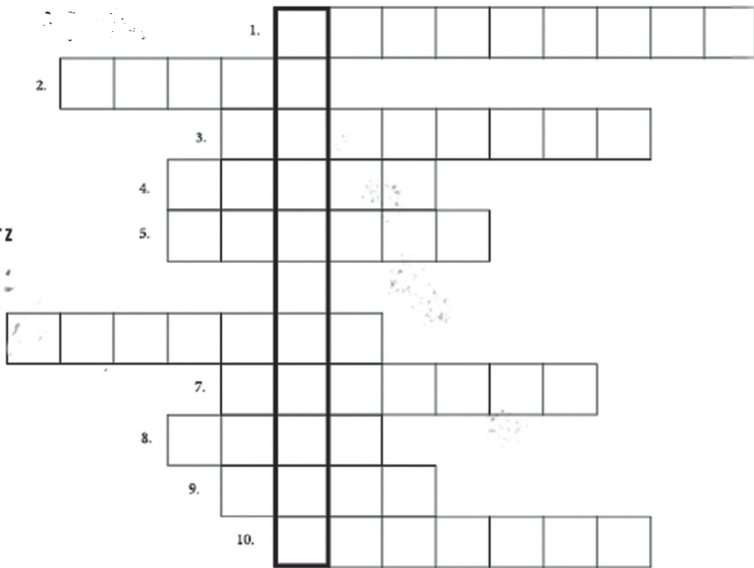
REZERWACJE
(+48) 782 24 23 22
serwus@grubyjosek.pl

KĄCIK ROZRYWKOWY



KRZYŻÓWKA „GWAROWA”

1. Pomoc kuchenna, kiepski kucharz
2. Cwana nawijka, kit
3. Źle, niedbale wykonana robota
4. Tańczyć, trząść się
5. Dorożka
6. Kwaciarka
7. Dwie setki wódki
8. Nóż
9. Cyrk, awantura, żart
10. Śledź



1. Garkotnik 2. Bajet 3. Fuzerka 4. Gibac 5. Drynda 6. Pioraja 7. Lorneta 8. Kosa 9. Heca 10. Kaitolik

W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę./ 10% service charge will be added to group of 6 or more.

SENSACJA!!!



Gruby Josek nad Wisłą

W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę./ 10% service charge will be added to group of 6 or more.

Pejsachówka na Muranowie

„Jedziemy do Joska”

— taki okrzyk miał wydać
w sierpniową noc 1931 r. legendarny
ułań Bolesław Wieniawa-Długoszowski,
gdy znudziły mu się intelektualne
pogaduszki w Ziemiańskiej.
Towarzystwo podchwyciło pomysł
i sznur taksówek ruszył na
przedwojenną Rynkową 7, gdzie
funkcjonowała legendarna knajpa.
Co ciekawe, zarejestrowana przez
właściciela Joska Ładowskiego jako
herbaciarnia. Miejsce słynęło
z legendarnych pikantnych flaków
posypanych papryką, czyli tzw.
cegłą, wódki pitej w tzw. mikadkach,
szemranego klimatu i akordeonisty,
który wygrywał żydowskie przeboje.

J A D Ł O S P I S

PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

STOŁECZNA MEDUZA.....31 PLN

Nóżki wieprzowe w galarecie, marynowane grzyby i pickle, tarty chrzan i ocet
Pork legs in aspic, pickled mushrooms and pickles, horseradish and vinegar

KATOLIK Z GNOJNEJ34 PLN

Śledź w śmietanie z cebulką i jabłkiem podany z pieczonym ziemniakiem i masłem ziołowym
Herring in sour cream with onion and apple served with baked potato and herb butter

ZIMNA ZAGRYCHA (dla dwóch osób)61 PLN

Najprzedniejsze wędzonki znad Biebrzy w towarzystwie marynat, pasztecik pieczony, domowy smalczyk, ogórki
The finest smoked meats of the Biebrza Riverside, accompanied by marinade, baked pasty, homemade lard, cucumbers

TATAREK TATY TASIEMKI45 PLN

Befszyk tatarski z marynowanymi grzybami, ogórkiem kiszonym i szalotką
Beef tartare with marinated mushrooms, pickled cucumber and shallot

GARMAŻERKA JOSKA CZYLI CO TAM KUCHARCZKI UGNIOTĘY

DUMPLINGS

PYZUNIE ZE SKWARECZKAMY 6 szt..... 37 PLN

Pyzy ziemniaczane z nadzieniem z gotowanej wieprzowiny w okrasie z wędzonego boczku

Potato dumplings stuffed with cooked pork, seasoned with smoked bacon

PIROGI Z RUSI W KWAŚNEJ ŚMIETANCE 6 szt 36 PLN

Pierogi ruskie z serem twarogowym i ziemniakami, podane z kwaśną śmietaną
Russian dumplings with cottage cheese and potatoes, served with sour cream

BYCZE PIEROŻKI 6 szt 39 PLN

Ręcznie lepione pierożki z duszoną wołowiną i okrasą z cebulki

Dumplings with stewed beef

PIEROŻKI À LA ŻEBY KÓZKA...6 SZT 39 PLN

Sezonowe pierożki ze szpinakiem i kozim serkiem w emulsji śmietankowej

Seasonal dumplings with spinach and goat cheese in the cream emulsion

ZAKRĘCONE NIEBORACZKI 34 PLN

Szlachetny krem z raków
Cream of crayfish soup



SAŁATY • SALADS

PRZYSZŁA KOZA 45 PLN

Salatka z burakiem i kozim serem

Salad with beetroot, goat cheese, cherry tomatoes, walnuts and vinaigrette sauce

nowość
wege!

WĄTRÓBKA À LA DRYNDĄ 45 PLN

Salata z wątróbką, marynowaną gruszką, malinami i porzeczkowym sosem winegret
Lettuce with liver, marinated pear, raspberries and currant vinaigrette

DANIA Z PATELNI SKILLET DISHES

WARSIASKI KAWIOR 35 PLN

Kaszanka smażona z cebulką
Traditional polish black pudding fried with onion

nowość!

WĄTRÓBKA À LA WALERY 38 PLN

Wątróbka drobiowa z patelni, cebulka i jabłko akonto witamin, pieczywo
Chicken liver from the pan, onion and apple, bread

DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSES

RYBKA WE WODOROSTACH..... 65 PLN

Pstrąg z ziemniaczkami opiekanymi z masłem czosnkowym oraz mix sałat z sosem winegret

Trout with roasted potatoes and garlic butter and mix of salads with vinaigrette sauce

nowość!

KURCZAK Z FLAUSZEM O PORANKU 49 PLN

Pół kurczaka po polsku z farszem z wątróbki i chałki w majeranku z opiekanymi ziemniakami i mixem sałat

Half of an oven-baked chicken stuffed with liver and challah in marjoram with roasted potatoes

KOTLECİK SCHABOWY NA SMALCZYKU 49 PLN

Klasyczny kotlet schabowy z kością, ziemniaczki i kapusta zasmażana
Classic pork chop with bone, potatoes and fried cabbage

GOŁĄBKİ PROSTO DO GĄBKİ..... 45 PLN

Gołąbki jak u mamy w sosiku pomidorowym z purée ziemniaczanym
Cabbage rolls with meat and rice, tomato sauce and potato purée

RYBKA À LA ZIELENIĄK 63 PLN

Filet z sandacza, szpinak zielony jak trawa w łazienkach, pogniecione ziemniaczki i sosik Holenderski

Zander fillet with spinach, mashed potatoes, and Hollandaise sauce

KRÓL WARSZAWSKICH KOTLETÓW 44 PLN

Domowy kotlecik mielony, purée ziemniaczne i buraczki zasmażane
Homemade minced cutlet with potato purée and fried beetroots

SALONOWY DEWOLAJ 49 PLN

Dewolaj z purée kartofelkamy i mizerią

Cutlet de volaille with mashed potatoes and cucumber salad

GOLONECZKA À LA WESOŁY ROMEK 69 PLN

Goloneczka z młodą kapustą z koprem, podawana z chlebem, musztardą i chrzanem
Pork knuckle with baby cabbage with dill, served with bread, mustard and horseradish

WIEPRZ À LA ŻUBR 56 PLN

Polędwiczki wieprzowe z trawą żubrową, purée ziemniaczane oraz zasmażane buraczki

Pork tenderloin with bison grass served with mashed potatoes and fried beetroots

ZRAZ RAZ, CZYLI WOŁOWINKA I WITAMINKA..... 65 PLN

Zraz wołowy z boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym podany z kluseczkami z dziurką i surówką z białej kapusty

Beef roulade with bacon, onion and pickled cucumber served with Silesian dumplings and white cabbage salad

BURACZKI POD KOŁDERKĄ..... 45 PLN

Buraki zapieczone pod beszamelem z kozim serem i orzechami włoskimi
Baked beetroot with béchamel sauce, goat cheese and walnuts

nowość
wege!

STROGONOV „PO BYKU”..... 46 PLN

Ostry strogonow z cebulą, grzybami i ogórkiem i pajda chleba wielka, jak graba dorożkarza
Spicy beef tenderloin with onion, mushrooms and pickles. Served with bread and cream

nowość!



KACZUSIA W PIĘKNYM ANCUGU 75 ZŁ



Półówka kaczki w sosie żurawinowym, kluseczki z dziurką i modra kapustka

Half of a duck in cranberry sauce, Silesian dumplings, and red cabbage

WOLSKA KOSA 63 PLN

Żebro wieprzowe marynowane w naszym autorskim sosie BBQ z ziemniakami opiekanymi i surówką colesław

Wide cut pork rib served with our homemade BBQ sauce, roasted potatoes and coleslaw



nowość!



DESERY • DESSERTS

TWAROGOWE LENIWCE W OMAŚCIE..... 29 PLN

Leniwe kluseczki z masłem i bułką tartą

Leniwe* with butter and breadcrumbs

*Traditional polish sweet dumplings made with potatoes and cottage cheese

WYPIECZONY TWAROŻNIK 27 PLN

Sernik pieczony z białą czekoladą

Cheesecake with white chocolate

GALANTY JABŁECZNIK GARKOTŁUKA..... 27 PLN

Szarlotka z domowymi lodami waniliowymi

Apple pie with homemade vanilla ice cream

MENU dla dzieci • Kids MENU >>>>